



Safranschirmling, *Macrolepiota rachodes*

Safranschirmling (*Macrolepiota rachodes*)

Hut jung halbkugelig-eiförmig, dann aufschirmend und zum Schluss kissenförmig flach, bis 18 cm breit, braun bis graubraun, dicht wollig-schuppig, Hutmitte braun und unbeschuppt; Lamellen weiß bis cremeweißlich, Schneiden später teilweise bräunlich gerandet; Stiel bis 15 cm lang, bis 2 cm dick, zur Spitze verjüngt, hell, später schmutzig bräunlich, Stielbasis knollig; Fleisch weißlich, bei Verletzung rasch safrangelb-orangerot verfärbend; Geruch und Geschmack unauffällig bzw. mild.

Vorkommen: Juli bis November, in Nadel-, seltener Laubwäldern.

Anmerkungen: Der häufige und ergiebige Safranschirmling wird am besten wie ein Schnitzel paniert und mit einer Scheibe Käse und Schinken verfeinert.

Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*)

s. Foto S. 429

Hut jung halbkugelig, dann flach gewölbt; bis 10 cm breit, weiß, schmutzig weiß, ohne oder mit konzentrisch angeordneten angedrückten, gleichfarbigen Faserschuppen; alt auch etwas bräunlich, Rand lange eingerollt, jung mit weißen Velumresten behangen; Lamellen dicht stehend, jung hellrosa, zunehmend dunkler, alt schokoladebraun bis purpurschwarz; Stiel bis 7 cm lang, bis 2 cm dick, gegen die Basis meistens etwas verjüngt, weißlich, etwas faserig, mit

schwach entwickeltem, vergänglichem, hängendem Ring; Fleisch im Anschnitt schwach rosa verfärbend; Geruch und Geschmack angenehm pilzartig.

Vorkommen: Juni bis Oktober, auf Wiesen, Weiden und Äckern

Anmerkungen: Man kann den Wiesenchampignon (oder andere Champignons) nicht mit dem weißen Knollenblätterpilz verwechseln, wenn man u.a. auf die schwach rosa bis dunkel-schokoladebraunen Blätter achtet. Die Blätter der gefährlichen Knollenblätterpilzarten bleiben bis ins Alter weißlich bis hellcremefarben.

Waldchampignon (*Agaricus silvaticus*)

s. Foto S. 429

Hut jung halbkugelig-glockig, dann gewölbt bis flach aufschirmend, mit stumpfem Buckel, bis 9 cm breit, Oberfläche auf hellem Grund mit gelb- bis dunkelbraunen, angedrückten Schuppen; Lamellen jung blassrosa, graurosa, alt purpurbraun; Stiel bis 12 cm lang, bis 1,5 cm dick, zylindrisch, gegen die Spitze etwas verjüngt, an der Spitze blass rosa, unterhalb des häutigen, hängenden Ringes weißlich bis graurosa, an der Basis schwach knollig verdickt; Fleisch bei Verletzung rasch rötend. Geruch unauffällig pilzartig, Geschmack mild.

Vorkommen: Juli bis Oktober, oft in Gruppen, meistens in Nadelwäldern



Wiesenchampignon, *Agaricus campestris*

Text S. 428



Waldchampignon, *Agaricus silvaticus*

Text S. 428