

Karbol / Giftchampignon (*Agaricus xanthoderma*)

Riecht nach Karbol und gilbt besonders gut an der Stielbasis

- GIFTIG • Wer es schafft diese Pilze zu essen (die stinken auch in der Pfanne) der muß mit sehr heftigen Magen und Darmbeschwerden rechnen • Der Pilz hat sich in letzter Zeit stark ausgebreitet (in Gärten, im Wald, an Wegrändern und Wiesen) • Ein wenig an der Stielbasis sollte man kratzen, dann zeigt sich in der Regel schon eine chromgelbe Farbe • Essbare Champignons riechen niemals nach Karbol und stinken nicht in der Pfanne! • Junge Leute kennen kein „Karbolgeruch“ • Also, wenn ein Champignon ekelig riecht, nicht essen!







