

Wichtige allgemeine Informationen zur Verwendung von Speisepilzen

Pilze bilden, neben Tieren und Pflanzen, das dritte große Reich von Lebewesen mit echtem Zellkern. Sie unterscheiden sich in vielen Gesichtspunkten von den beiden ersteren. Speisepilze sollten daher als eigene Produktgruppe behandelt werden und nicht, wie in der gängigen Küchenpraxis üblich, als Gemüse.

Lagerung: Pilze sind, ähnlich wie Fisch, als leichtverderbliche Lebensmittel zu betrachten, weshalb die Lagerung besondere Aufmerksamkeit erfordert. Optimal ist eine offene Aufbewahrung, bei nicht zu hoher Luftfeuchte und einer Temperatur von 1-4°C. Dringlichst vermieden werden sollte eine Aufbewahrung in geschlossenen Behältern oder eine Unterbrechung der Kühlkette. Auch eine zu hohe Lagertemperatur, sowie jegliche Bildung von Kondenswasser an den Fruchtkörpern, beschleunigen den Zersetzungsprozess massiv.

Verwendung: Pilze sollten grundsätzlich nur gut durchgegart konsumiert werden! Durch die Unterschiede in der Zellstruktur im Vergleich zu anderen Lebewesen, sind sie schwer verdaulich und können unzureichend zubereitet zu Magen-Darm-Störungen führen. Weiters enthalten viele Speisepilze Giftstoffe, welche erst durch fachgerechte Zubereitung unschädlich werden, im Rohzustand jedoch eine gesundheitsschädlich bis akut giftige Wirkung entfalten. Einige bekannte Beispiele hierzu sind etwa: Austernpilz, Parasol, Morchel, Maronenröhrling, Rotkappe und noch viele weitere.

Alle Speisepilze sollten daher für zumindest 10-15 Minuten gegart werden, je nach Größe der zubereiteten Stücke. Auch Trockenpilze und Pilzwürzpulver müssen vor dem Verzehr gegart werden.

Pilze stellen einen gesunden und kulinarisch wertvollen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung dar, sollten jedoch, aufgrund ihrer schweren Verdaulichkeit, nur in Maßen genossen werden.

Sortiment

Buchenrasling (*Hypsizygus ulmarius*)

Der Buchenrasling ist ein Bewohner alter Laubwälder und in der Natur nur ausgesprochen selten anzutreffen. Bis vor Kurzem wurde angenommen, dass es sich hierbei um die gleiche Art handelt, welche im ostasiatischen Raum unter dem Namen Shimeji (*Hypsizygus tessulatus*) und bei uns als Buchenpilz im Handel erhältlich ist. Unsere Buchenraslinge werden aus einer heimischen Wildgenetik kultiviert und unterscheiden sich sowohl im Aussehen als auch im Geschmack von der sonstigen erhältlichen Ware.

Die vergleichsweise großen Fruchtkörper haben einen mehligem, leicht bitter-herben Geschmack, entwickeln beim Braten jedoch sehr schöne nussige Aromen. Auch in Schmorgerichten lässt sich diese Art gut einsetzen. Ihr herber Geschmack ist gut mit fruchtiger Süße kombinierbar, passt jedoch auch ausgezeichnet zu fermentierten oder rauchig-würzigen Aromen.

Verfügbarkeit: ganzjährig aus Indooranbau

Preis: 17,70€/kg

Japanisches Stockschwämmchen (*Pholiota nameko*)

Das Japanische Stockschwämmchen ist in seiner Heimat, auf den ostasiatischen Inseln, einer der wichtigsten und beliebtesten Speisepilze.

In Japan findet dieser Pilz vor allem in Miso Suppen und Eintopfgerichten Verwendung, er lässt sich allerdings auch sehr gut zum Braten verwenden. Die schleimige Stärkeschicht auf der Huthaut bildet sehr angenehme Röstaromen, wenn die Pilze bei mittlerer Hitze bis zu einer schönen Bräunung ausgebraten werden. Eine weitere Möglichkeit der Zubereitung bietet das „silieren“ in Lake, wodurch sich auch die geringe Lagerfähigkeit deutlich erhöhen lässt.

Verfügbarkeit: Ende September bis November aus Freilandanbau

Ende September bis April aus Indooranbau

Preis: 17,70€/kg

Gemeines Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*)

Das Gemeine Stockschwämmchen ist eine, auch in heimischen Wäldern relativ häufige, Pilzart, welche vor allem an totem Laubholz zu finden ist. Für Sammler ist es kaum interessant, vor allem wegen der großen Verwechslungsgefahr mit hochgiftigen Arten, beispielsweise dem Gifthäubling (*Galerina marginata*).

Verwendet wird es oft als Suppenpilz, ist jedoch sehr vielseitig einsetzbar und auch für diverse weitere Zubereitungsarten geeignet.

Verfügbarkeit: Kleinmengen ganzjährig aus Indooranbau

Im Sommerhalbjahr, bei passender Witterung, immer wieder auch in größeren Mengen aus Freilandanbau

Preis: 30,09€/kg

Südlicher Schüppling (*Cyclocybe cylindracea*)

Der Südliche Schüppling, in Italien als Pioppino bekannt, ist ein wärmeliebender Bewohner von abgestorbenem Pappelholz. In Österreich ist er nur sehr selten in wärmebegünstigten Laubwäldern zu finden. In Südeuropa ist er regelmäßig als Wildpilz anzutreffen und eine beliebte Sammelart, welche schon durch die Römer kultiviert wurde. Zu diesem Zweck wurden reife Pilzhüte auf den Schnittflächen von frischem Pappelholz verschmiert.

Der Südliche Schüppling besitzt ein rundes, würzig-pilziges Aroma und relativ festes Fleisch, welches auch nach der Zubereitung noch einen guten Biss aufweist. Sehr vielseitig einsetzbar in diversen Gerichten.

Verfügbarkeit: ganzjährig aus Indooranbau

Preis: 21,24€/kg

Shiitake (*Lentinula edodes*)

Der Shiitake hat sein natürliches Verbreitungsgebiet im ostasiatischen Raum. In China und Japan wird er schon seit vielen Jahrhunderten kultiviert und gehört dort zu den begehrtesten Speisepilzen. Inzwischen liegt er, gleich nach dem Champignon, auf Platz 2 der meistangebauten Pilze weltweit.

Dieser intensiv-würzige Pilz findet vor allem in Brat- und Schmorgerichten Verwendung und kann auch sehr gut als Trockenpilz verarbeitet werden.

Verfügbarkeit: ganzjährig aus Indooranbau

Preis: 13,27€/kg

Alle Preise exkl. USt.

Igelstachelbart (*Hericium erinaceus*)

Der Igelstachelbart ist, vor allem durch das Fehlen von starkem Totholz, in heutigen Wirtschaftswäldern nur noch extrem selten anzutreffen. In den letzten Jahrzehnten wurde diese Art und ihr Anbau immer populärer, nicht zuletzt wegen der volksmedizinischen Verwendung des Pilzes in einigen asiatischen Ländern.

Unabhängig davon handelt es sich hierbei um einen vorzüglichen Speisepilz, welcher geschmacklich am ehesten mit hellem Fleisch oder Krustentieren vergleichbar ist, jedoch auch eine leichte, säuerliche Zitrusnote, sowie eine gewisse Süße besitzt. Meist wird er zum Braten verwendet, eignet sich jedoch auch hervorragend zum Dämpfen oder Einlegen.

Verfügbarkeit: ganzjährig, ab Frühjahr 2020

Preis: 21,24€/kg

Zitronenseitling (*Pleurotus citrinopileatus*)

Der Zitronenseitling hat seinen natürlichen Verbreitungsschwerpunkt in den Subtropen Asiens und Afrikas, hat sich inzwischen jedoch weltweit als Zuchtpilz etabliert. Dieser Pilz ist überraschend resistent gegen Trockenheit während der Fruchtkörperbildung und benötigt Temperaturen deutlich jenseits der 20°C für ein ergiebiges Wachstum. Aus diesem Grund ist er vor allem im Hochsommer, in der pilzärmsten Zeit, verfügbar.

Kurz gebraten, gedämpft oder gekocht hat dieser Pilz einen leicht herb-bitteren Geschmack, wird er jedoch gut ausgebraten, entwickelt er sehr angenehme, nussige Röstaromen.

Verfügbarkeit: in ausreichend warmen Perioden von April bis September, nur aus Freilandanbau

Preis: 13,27€/kg

Lungenseitling (Pleurotus pulmonarius)

Der Lungenseitling ist auch unter dem Namen Sommerausternseitling bekannt, und auch nahe mit dem bekannten Austernseitling verwandt. Im Gegensatz zum echten Austernseitling, welcher seine Haupterscheinungszeit im Spätherbst bis Frühwinter hat, wächst der Lungenseitling bei etwas moderateren Temperaturen, übers Sommerhalbjahr, mit Ertragsschwerpunkten im Frühjahr und Herbst. Durch den gezielten Freilandanbau können wir auch diesen seltenen Wildpilz immer wieder in relativ großen Mengen anbieten.

Was die Verwendung angeht, ist er durchaus mit seinem großen Bruder, dem Austernseitling, vergleichbar, wenngleich der Lungenseitling einen etwas feineren Geschmack und Geruch mit leichter Anisnote aufweist. Auch das Fruchtfleisch ist deutlich dünner und zarter, weshalb er nach unserer Meinung unter den erhältlichen Seitlingsarten die höchste Qualität als Speisepilz aufweist.

Verfügbarkeit: bei passenden Witterungsbedingungen von März bis November, nur aus Freilandanbau

Preis: 13,27€/kg

Lieferung und Kosten

Wir versenden unsere Frischpilze gekühlt mit dem EMS-Dienst der Österreichischen Post AG, um die Ware möglichst schnell und in bestmöglicher Qualität zu unseren Kunden zu bringen.

Lieferung: Di-Fr, jeweils bis 12:00, Aufpreis Samstagslieferung: 10€

<u>Nettobestellwert</u>	<u>Lieferkosten</u>
unter 45€	15€
45-70€	6,67€
ab 70€	0€

Nachdem die Verfügbarkeit einzelner Sorten recht kurzfristig wechseln kann und unsere Produktionsmenge bei einzelnen Sorten stark begrenzt sind, bitten wir Sie, uns zumindest 5 Werkzeuge im Voraus Ihre Bestellungen bekanntzugeben.

Kontakt

KMH Pilzmanufactur KG
Frankweg 2
4565 Inzersdorf/Kremstal

office@pilzmanufactur.com

www.pilzmanufactur.com

Florian Kogseder
0699/10782432
Gregor Mlczoch
0699/12610595