

Champignons – am leckersten mit gerade geöffnetem Hut

(GMH/BDC) Weiß oder braun, bei dieser Frage scheiden sich die Geister der Champignon-Liebhaber. Die einen bevorzugen die schneeweißen Köpfe, die anderen lieben das warme erdige Braun. Früher gab es diese Alternative nicht. Kultur-Champignons waren immer braun. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts entstand die weiße Mutation, die als edler galt. Die Braunen verschwanden bald fast völlig aus den Geschäften. Erst in den 1980er Jahren wurden sie wieder entdeckt. Unter dem Begriff "Steinpilz-Champignon" kamen die ersten auf den Markt und stießen auf große Begeisterung. Denn die neuen, alten Pilze sind aromatischer als ihre weißen Schwestern und sie halten etwas länger.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Da Champignons druckempfindlich sind, werden sie im deutschen Anbau ausschließlich von Hand geerntet und sofort nach Größen in ihre Verkaufsverpackungen sortiert.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2010/11/Pilze_2010_05_01.jpg



Gewandelt hat sich auch das Erntestadium der Pilze. Früher waren kleine, zarte Champignons mit noch fest geschlossenem Hut gefragt. Heute ist klar, Champignons schmecken am leckersten, wenn Sie ausgereift sind und der Hut sich kurz vor dem Öffnen befindet. Die braunen oder rosafarbenen Lamellen werden dann sichtbar. Bei geschlossenem Hut verbirgt sie ein weißes Häutchen, dessen Reste später als Ring um den Stiel sitzen und in Fetzchen am Hutrand hängen. Bei den erntereifen Pilzen ist der Hut noch rundlich gewölbt und das Fleisch fest. In diesem Zustand besitzen sie das stärkste Aroma und aus der Pfanne duftet es beim Schmoren verführerisch.

Frische ist das A und O bei Pilzen. Da ist es ein unschätzbare Vorteil, dass die deutschen Betriebe "gleich um die Ecke" liegen. Es sind also nur wenige Kilometer die ein Champignon aus heimischer Produktion reist, bis er in der Gemüsetheke landet. Somit haben hiesige Champignons eine sehr günstige Energiebilanz. Der Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer ließ das in seiner Öko- und Verkehrswege-Bilanz ermitteln.

Im Idealfall werden die Pilze noch am gleichen Tag gekauft, an dem sie ins Geschäft kommen. Zuhause im Kühlschrank halten sie dann vier bis sechs Tage. In dieser Zeit beginnen sich meist schon die Sporenlager in den braunen oder rosa Lamellen zu öffnen und hinterlassen ein wenig Sporenpulver auf dem Nachbarpilz oder am Schalengrund. Schädlich ist das nicht. Lagern Pilze dagegen ein paar Tage ungekühlt im Gemüseregal nimmt ihre Qualität rasch ab. Die Schnittstellen werden dann braun, sie bekommen Flecken und werden weich. Kenner machen um so etwas einen großen Bogen, denn sie schmecken längst nicht mehr so gut und der Putzaufwand ist hoch. Frische Champignons dagegen sind fast küchenfertig. Waschen oder gar Schälen ist völlig unnötig und mindern nur ihre Qualität. Stattdessen wird das Stielende frisch abgeschnitten, Hut und Stiel mit einem Tuch oder einer weichen Bürste vorsichtig abgeputzt, um eventuelle Substratreste zu entfernen und schon geht's ab in Topf und Pfanne oder in den Salat.

Viele weitere interessante Anregungen und Informationen zu Champignons und anderer in Deutschland angebaute Speisepilze finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.