Pilze – sauber und appetitlich

(GMH/BDC) Eigentlich bräuchten Pilze nicht gewaschen zu werden. Nur ein bisschen geputzt werden müssen Kulturpilze wie Champignons, Austernpilze und Shiitake. Vielleicht hängt ein wenig vom Kultursubstrat an Stiel oder Hut, mit einer Bürste ist das rasch weggewischt. Meist muss der Stiel frisch angeschnitten, manchmal eine kleine Druckstelle entfernt werden. Dann sind sie perfekt fürs Kochen. Wer sie unbedingt waschen will, sollte sie nur rasch abspülen. Sie saugen sich sonst voll, werden wässrig und verlieren den Geschmack. Aber nötig ist das Waschen nicht.

Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Hygiene ist oberstes Gebot bei Anbau und Ernte von Speisepilzen, die so sauber und appetitlich auf den Küchentisch kommen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/02/GMH_2011_08_01.jpg

Wie kommt das? Wo doch Gemüse sonst vor der Verarbeitung immer sorgfältig gewaschen werden muss? Ganz einfach: Austernpilze und Shiitake-Pilze wachsen auf Holz oder Stroh und haben somit keine Erdpartikel an sich haften. Und auch bei anderen Speisepilzen, wie Champignons, sind die Krümel, die manchmal an den Pilzen sitzen und wie Erde aussehen, Torf, welcher unbedenklich ist.

Pressekontakt: Grünes Medienhaus - Abt. der Förderungsgesellschaft Gartenbau mbH - Michael Legrand
Godesberger Allee 142-148 53175 Bonn
FON 0228.81002-27 FAX 0228.81002-47 E-MAIL info@gruenes-medienhaus.de

Pilze sind empfindlich. Deshalb wird ein hoher fachlicher Anspruch an den professionellen Pilzanbauer gestellt. Er muss sehr genau und permanent die Substratherstellung und Pilzkultur beobachten, damit sich keine Konkurrenzsporen ansiedeln können. Daher ist Hygiene oberstes Gebot bei Anbau und Ernte.

Das beginnt schon, bevor die Champignons überhaupt in die Anzuchträume kommen. Heißer Dampf reinigt Stellagen, Wände und Fußboden. Die Angestellten kleiden sich in Kittel oder Schutzanzug, wenn sie die sauberen Räume betreten. Jeder wechselt die Schuhe oder umhüllt sie zumindest mit Folie. Die Haare verschwinden unter einer Haube.

Dann zieht spezielles Substrat, das bei Champignons aus verrottetem Pferdemist, Stroh und anderen natürlichen Stoffen besteht, in die Stellagen ein. Beimpfte Getreidekörner, die von Pilzmycel durchzogen sind, bewirken das Anwachsen des Champignons im Substrat. Dieses Mycel - auch Brut genannt - stammt von Reinkulturen, die aus Pilztypen mit bestimmten Eigenschaften aufgebaut werden. Zu den Eigenschaften zählt die Hutfarbe – weiß oder braun –, die Größe und Geschlossenheit des Hutes, die Robustheit und Gesundheit, das rasche Wachstum und anderes mehr. Reinkulturen lassen sich nur durch absolut steriles Arbeiten erhalten. Entsprechend keimfrei sind auch die Getreidekörner, auf denen das Pilzmycel wächst, und die nun auf dem Substrat verteilt werden.

Bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit verbreitet sich das Pilzmycel im gesamten Substrat. Je nach Pilzart kann dies zwischen vierzehn Tagen und drei Monaten dauern. Anschließend vergehen noch zwei bis drei Wochen, bis sich die Fruchtkörper zeigen. Besonders spektakulär sieht das bei den weißen Champignons aus, die wie frisch gefallener Schnee über dem dunklen Substrat schimmern. In drei Wellen von jeweils 3 bis 4 Tagen kann nun geerntet werden. Das geschieht behutsam von Hand und fast immer direkt in die Verkaufskartons, um die Pilze so wenig wie möglich zu berühren. Umhüllt mit schützender Folie gehen sie auf die Reise und landen schließlich sauber und appetitlich auf dem Küchentisch.

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

Pressekontakt: Grünes Medienhaus - Abt. der Förderungsgesellschaft Gartenbau mbH - Michael Legrand
Godesberger Allee 142-148 53175 Bonn
FON 0228.81002-27 FAX 0228.81002-47 E-MAIL info@gruenes-medienhaus.de

SAVE AS WWF, SAVE A TREE

Dies ist ein WWF-Dokument und kann nicht ausgedruckt werden!

Das WWF-Format ist ein PDF, das man nicht ausdrucken kann. So einfach können unnötige Ausdrucke von Dokumenten vermieden, die Umwelt entlastet und Bäume gerettet werden. Mit Ihrer Hilfe. Bestimmen Sie selbst, was nicht ausgedruckt werden soll, und speichern Sie es im WWF-Format. **saveaswwf.com**

This is a WWF document and cannot be printed!

The WWF format is a PDF that cannot be printed. It's a simple way to avoid unnecessary printing. So here's your chance to save trees and help the environment. Decide for yourself which documents don't need printing – and save them as WWF. **saveaswwf.com**

Este documento es un WWF y no se puede imprimir.

Un archivo WWF es un PDF que no se puede imprimir. De esta sencilla manera, se evita la impresión innecesaria de documentos, lo que beneficia al medio ambiente. Salvar árboles está en tus manos. Decide por ti mismo qué documentos no precisan ser impresos y guárdalos en formato WWF. **saveaswwf.com**

Ceci est un document WWF qui ne peut pas être imprimé!

Le format WWF est un PDF non imprimable. L'idée est de prévenir très simplement le gâchis de papier afin de préserver l'environnement et de sauver des arbres. Grâce à votre aide. Définissez vous-même ce qui n'a pas besoin d'être imprimé et sauvegardez ces documents au format WWF. **saveaswwf.com**

® WWF International – World Wide Fund For Nature, Gland/Switzerland.