

## Staunen über neue Kulturpilze auf der BUGA Havelland

(GMH/BDC) „Sind das wirklich Pilze?“, „Kann man die essen?“, „Sind die gefärbt?“, das Staunen ist groß bei den Besuchern des Pilzpavillons in Premnitz, einem der fünf Standorte der BUGA Havelland 2015. Dicht vor der Scheibe stehen sie, um all die Pilzgestalten zu bewundern. Champignons, Austernpilze und Shiitake erkennen sie, vielleicht auch noch den appetitlichen Kräuterseitling, den man in vielen Supermärkten findet. Aber dann? Der Fachmann, der sich regelmäßig um die Pilze kümmert, kann sich vor Fragen nicht retten.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Atemberaubende, farbenfrohe und exotische Speisepilze präsentieren sich auf der Bundesgartenschau 2015 in der Havelregion am Standort „Premnitz“.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/05/GMH\\_2015\\_22\\_01.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/05/GMH_2015_22_01.jpg)



Die Pilze sind aber auch zu seltsam. Wer hat schon einen Rosenseitling gesehen? In warmem Rosenrot schimmern seine Fruchtkörper, die von der Form her an Austernseitlinge erinnern. Auch der Geschmack, so die Kenner, hat eine deutliche Rosennote. In hübschem Kontrast dazu leuchtet der Hut des Limonenseitlings in frischem Zitronengelb. Passend dazu schmeckt er auch ein wenig nach Limone. Beide, Rosen- wie Limonenseitling, darf man roh essen, erklären die Pilz-Fachleute und in feine Scheiben geschnitten verleihen sie Salaten eine frische Note. Wer sich zu einem der Pilz-Kochtermine der Grünen Küche auf der BUGA einstellt, kann die ganze Geschmacksvielfalt von Champignons, aber auch von anderen Speisepilzen, selbst testen.

„Den kenn ich aber“, ertönt es aus Besuchermund beim Blick auf die Kastanienseitlinge. In Wahrheit ist auch das ein kaum bekannter Pilz, der nur stark an den gewohnten Austernseitling erinnert. Aber er besitzt dünneres Fleisch und hinterlässt zerkaut einen deutlichen Walnussgeschmack auf der Zunge. Die dicken Büschel kleiner Pilzen daneben fordern schon wieder zum Fragen heraus. Der Weiße und der braune Buchenpilz schieben dort ihre schlanken Pilzgestalten empor. Bei uns noch weitgehend unbekannt, erfreut er sich in Japan großer Beliebtheit und rangiert an zweiter Stelle direkt hinter dem Shiitake-Pilz. In dicken Büscheln stehen auch die Samthauben zusammen. Appetitlich sehen sie aus mit dem samtigbraunen Hut auf schneeweißem Stiel. In der Hand, wie auf der Zunge fühlen sie sich samtig an und entfalten ein intensives Waldaroma. Die typische Form eines Baumpilzes zeigt der Glänzende Lackporling, der Reishi-Pilz. „Den kann man essen?“ wundert sich so mancher und tatsächlich ist er so nicht essbar. Er ist hart, zäh und bitter. Trotzdem ist er ein wichtiger Kulturpilz, denn getrocknet und zermahlen steckt er in fast jedem Blutreinigungstee und viele Menschen nehmen ihn als Pulver zu sich, um Immunsystem, Leber und Stoffwechsel zu stärken. Aufgrund seiner starken Gesundheitswirkung nennt man ihn in China „Pilz des ewigen Lebens“. Gesund ist auch das zierliche Goldkämpchen, das für eine kräftige Durchblutung sorgt und den Kopf frisch macht. Viele der Buga-Besucher werden ihn unbewusst schon mal als Bestandteil asiatischer Suppen gegessen haben. In Japan und China gehört er zu Misosuppen,



Nudelgerichten und Eintöpfen. Auch die Italiener lieben ihn schon lange, was ihm den Namen Toskanapilz eingetragen hat.

Champignons, aber auch eher ungewohnte Speisepilze, kann man bei den Koch-Terminen auf der BUGA ausprobieren. Einige der vorgestellten Pilzexoten findet man in den Läden nur selten. Da sie weitgehend unbekannt sind, fragt kaum jemand nach ihnen. Aber was nicht gefragt ist, wird im Geschäft auch nicht vorgehalten. Wer neugierig auf die ungewohnten Pilze geworden ist, sollte im Supermarkt um die Ecke immer wieder mal nachfragen, dann werden sie eines Tages auch angeboten. Denn den Pilzanbauer macht es Freude, neben weißen und braunen Champignons auch die anderen spannenden Pilzarten anzubauen.

Viele weitere interessante Informationen zu Speisepilzen, natürlich auch eine umfangreiche Sammlung an Rezepten und Rezeptvideos, finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).

---

[Kastenelement]

**Pilz-Kochtermine der Grünen Küche“ auf der Bundesgartenschau 2015 Havelregion Premnitz 2015:**

Sonntag, 17.05.2015

Samstag, 23.05.2015

Pfingstmontag, 25.05.2015

Samstag, 27.06.2015

Samstag, 11.07.2015

Samstag, 25.07.2015

Samstag, 08.08.2015

Quelle: Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) e.V.

Änderungen vorbehalten