



Shii-Take-Pilze

Schon seit ca. 2000 Jahren wird der aromatische Shii-Take in China und Japan kultiviert. In Deutschland gab es erste Anbauversuche 1903 – mit bescheidenen Ergebnissen.

Intensiv gezüchtet wird er bei uns erst seit dem letzten Jahrzehnt, die Bedeutung für den deutschen Markt nimmt aber immer mehr zu. Auf dem Weltmarkt ist er bereits nach dem Champignon der meistangebaute Pilz. Der etwas höhere Preis wird durch die langwierige Produktion und die wesentlich niedrigeren Erträge, als z.B. beim Champignon, gerechtfertigt. Dafür bekommt man aber auch einen äußerst aromatischen, haltbaren Pilz mit hohem Eiweißgehalt und Gehalt an den Vitaminen B12 und D2, die in grünen Pflanzen nicht vorkommen. Gelagert sollte der Shii-Take kühl, dunkel und locker in einem offenen Gefäß liegend. Vor der Zubereitung den Pilz nicht waschen, sondern nur mit Küchenkrepp abtupfen, eventuell den Stiel nachschneiden. Der Shii-Take eignet sich zum Braten, Dünsten, Kochen, Fritieren, Einwecken, Einfrieren und Trocknen.

Kräuterseitlinge

Im Jahr 2001 wurden die Kräuterseitlinge der Pilzgarten GmbH mit dem Spezialitäten-Preis 2001 der CMA (Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft mbH) ausgezeichnet. Völlig berechtigt, strotzt dieser sehr schmackhafte Pilz nur so vor wertvollen Inhaltsstoffen.

In Haltbarkeit und Zubereitung ist er mit dem Shii-Take Pilz gleichzusetzen. Am besten kommt sein Geschmack ganz pur zur Geltung: man brate ihn in etwas Olivenöl an und gebe eine Prise Salz und Pfeffer hinzu, dazu etwas Brot – fertig ist eine einfache und schnelle (Zwischen-) Mahlzeit, denn der Pilz muss weder geputzt noch gewaschen werden.

Info Pilzmycel

Häufiger weisen manche Pilzarten, besonders Champignons und Austernseitlinge einen weißen Belag an Stiel oder Hut auf. Hier handelt es sich nicht um Schimmel sondern um das pilzeigene Mycel, sozusagen die „Wurzeln“ der Pilze. Dieses Mycel lebt auch nach der Ernte weiter, so ist es nicht ungewöhnlich, dass es sich weiterentwickelt und weiter wächst. Das Mycel ist also nicht qualitätsmindernd oder gesundheitsschädlich.