

Schmackhafte Pilze

Austernseitling



Foto: sathit/Adobe Stock

Der Austernseitling hat einen angenehm kräftigen Geschmack, der ein wenig an Kalbfleisch erinnert. Die Fruchtkörper bestehen aus einem großen, muschelförmigen Hut (daher auch der Name) mit einem Durchmesser von bis zu 20 cm. Die Farbe variiert von hellbeige über grau bis braun. Es gibt zwei verschiedene Stämme. Der heimische bildet Fruchtkörper erst bei Temperaturen von unter 10 °C und wird daher auch als Winterausternseitling bezeichnet. Der zweite stammt aus Florida und wird Sommerausternseitling genannt. Er benötigt keine niedrigen Temperaturen und eignet sich daher gut für die Zimmerkultur.

In der ostasiatischen Küche hat der Shiitake aufgrund seines besonders aromatischen und leicht knoblauch-artigen Geschmacks bereits seit vielen Jahrhunderten einen festen Platz. Er hat einen kurzen Stiel und einen runden, hell- bis dunkelbraunen, geschuppten Hut, der etwa 5–12 cm groß wird. Sein Fleisch ist fest und saftig und zeigt eine weiße bis bräunliche Färbung. Alle Teile des Pilzes sind verwendbar.

Shiitake



Foto: Julia/Adobe Stock

Samthaube



Foto: roberto/Adobe Stock

Die Samthaube wird im Handel häufig auch als Pioppino bezeichnet. Unter Pilzkennern gilt sie als Delikatesse, denn geschmacklich zeichnet sie sich durch ein intensives Waldaroma mit Nuancen von Esskastanien aus. Der Hut hat einen Durchmesser von etwa 5–10 cm und der Stiel eine Länge von 5–12 cm. Das weiße, an der Basis leicht bräunliche Fleisch ist sehr fest und bleibt auch nach der Zubereitung noch angenehm bissfest.

Der Rosenseitling stammt ursprünglich aus den tropischen bis subtropischen Regionen Südamerikas und Asiens. Aufgrund seiner einzigartigen Farbe und seines besonderen Geschmacks (erinnert an Speck) ist er ein beliebter Kulturpilz. Wegen seiner rosa Färbung wird er gelegentlich auch Flamingopilz genannt. Die Hüte sind flach oder trompetenförmig nach oben gewölbt und haben einen leicht gewellten Rand. Sie können bis zu 10 cm breit werden.

Rosenseitling



Foto: Picture Partners/Adobe Stock

Kräuterseitling



Foto: WIROT/Adobe Stock

Der Kräuterseitling hat einen würzig nussigen Geschmack. Innerhalb der Seitlinge ist er eine echte Ausnahme, denn im Vergleich zu seinen Verwandten wächst er nicht an abgestorbenem Holz, sondern an den Wurzeln von Doldenblütlern. Durch diese Lebensweise erhielt der Kräuterseitling auch seinen Namen. Sowohl sein Hut als auch sein Stiel haben ein festes Fleisch, das auch beim Garen bissfest bleibt. Die leicht bräunlichen Hüte erreichen einen Durchmesser von etwa 3–10 cm, die Stiele eine Länge von 10–20 cm.

Der Zitronenseitling ist häufig auch unter dem Namen Limonenseitling zu finden. Er ist eine Unterart des Austernseitlings und eng mit ihm verwandt. Dafür unterscheidet er sich jedoch in Geschmack und Aussehen deutlich vom Austernseitling. Er zeichnet sich durch ein fruchtiges und leicht säuerliches Aroma aus. Erhitzt man ihn, verändert sich das Zitronengelb in ein Beigebraun. Ebenso wie andere Seitlingsarten kann er auch roh verzehrt werden.

Zitronenseitling



Foto: luchschenF/Adobe Stock

Vor Beginn der eigenen Pilzkultur ist es ganz interessant, sich einmal ein wenig mit dem Reich der Pilze zu beschäftigen. So wurden die Pilze (Fungi) etwa lange zu den Pflanzen gerechnet, mittlerweile bilden sie neben Tieren und Pflanzen jedoch das dritte große Reich von Lebewesen. Bei dem, was landläufig als „Pilz“ bezeichnet wird, handelt es sich nur um die Fruchtkörper. Denn der eigentliche Pilz besteht aus dem Myzel. Dabei handelt es sich um ein wurzelartiges Geflecht im Boden, das nicht nur die Fruchtkörper mit Nährstoffen versorgt, sondern auch der Ausbreitung dient. Während das Myzel auch in sauerstoffarmer Umgebung wachsen kann, werden die Fruchtkörper nur bei guter Sauerstoffversorgung gebildet.