




Kulturpilze haben immer Saison: Die Samthaube - delikater Pilz mit Waldaroma

Kulturpilze haben immer Saison: Die Samthaube - delikater Pilz mit Waldaroma - Die Samthaube wird in Italien und Frankreich als Delikatesse sehr geschätzt. Auch in der deutschen Küche ist der Pilz mit dem angenehm zarten Waldaroma immer häufiger zu finden. Er erinnert geschmacklich an Esskastanien und verleiht Speisen zugleich eine leicht pfeffrige Note. Hobbyköche können die Pilze einfach in Scheiben schneiden, in etwas Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zu frischem Baguette genießen. Der Pilz schmeckt aber auch in einem bunten Rohkostsalat, als Beilage zu Fleisch und Fisch, im Risotto, in der Quiche, im Omelette und in einer leichten Hühnersuppe mit Gemüse. Generell kann die aromatische Samthaube ähnlich wie Morcheln oder Steinpilze zubereitet werden. In der Küche wird der Pilz komplett mit Hut und Stiel verarbeitet. Nur das Stielende mit Substratresten muss eventuell entfernt werden. Das weiße Fleisch bleibt auch nach dem Kochen bissfest. Im Gemüsefach des Kühlschranks sind die delikaten Pilze aufgrund ihrer festen Konsistenz einige Tage haltbar. Die Samthaube, auch Piopino oder Südlicher Schüppling genannt, wächst in Trauben bevorzugt auf Laubbäumen wie Pappel, Holunder und Ulme. Auch in Deutschland ist der samtig dunkelbraune Pilz in wärmeren Regionen wie etwa Weinanbaugebieten zu finden. Der Hut hat in der Regel einen Durchmesser von fünf bis zehn Zentimetern und der Stiel eine Länge von fünf bis zwölf Zentimetern. In Kultur wird der Pilz meist auf Substratblöcken aus fermentiertem Stroh, aber auch auf Sägemehl angebaut. Mit einer Pilzfertigkultur lässt sich die Samthaube problemlos auch zu Hause züchten - im Garten, auf dem Balkon oder auch in der Wohnung. Oft wird neben Kultur und Sägemehlsubstrat ein kleines Gewächshaus mitgeliefert, in dem die Holzersetzer in warmer und feuchter Umgebung gedeihen können. Weitere Informationen: www.was-wir-essen.de, Rubrik "Lebensmittel von A-Z, Lebensmittelkette Speisepilze" Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de> 

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.