



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Chinesische Marktpilze

Links und Verweise

- Chinesische Marktpilze und Pilzmärkte 3 - SZP 2006 http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/chinesische_marktpilze_001.pdf
- Chinesische Marktpilze und Pilzmärkte 2 - SZP 2005 http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/chinesische_marktpilze_001.pdf
- Chinesische Marktpilze und Pilzmärkte 1 - SZP 2005 http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/chinesische_marktpilze_001.pdf

Ernährungswert von Speisepilzen

Pilze sind wichtige Geschmacksträger und deren Aromastoffe können einen wesentlichen Beitrag zur Bereicherung einer Speise leisten. Pilze haben einen hohen Wassergehalt und einen tiefen Nährwert. Auch sind Pilze relativ schwer verdaulich, da deren unverdaulichen Ballaststoffe vorwiegend aus Chitin bestehen. Deshalb sollte man Pilze auch nicht in grossen Mengen konsumieren, sondern als schmackhafte und leckere Beilage geniessen.

Chitin ist ein Polysaccharid oder Mehrfachzucker und gehört zu den Kohlehydraten. Chitin ist einer der Hauptbestandteile der Zellwand von Pilzen und des Aussenskeletts (Exoskeletts) von Gliederfüsser (Arthropoden) wie z.B. Krebse, Insekten, Tausendfüsser, Spinnentiere und einiger anderer Tiere.

Chitin kann also als Abart der Zellulose aufgefasst werden. Der menschliche Verdauungstrakt ist weder für die Verdauung von Zellulose nicht geeignet, da die nötigen Verdauungsenzyme nicht vorhanden sind. Entgegen der landläufigen Meinung ist aber nicht Chitin dafür verantwortlich, dass ein Insektenpanzer hart ist. Chitin ist für dessen Weichheit und Biogsamkeit verantwortlich. Erst durch die Zugabe von Sklerotin (ein Strukturprotein) wird die Cuticula hart und stabil. Ein weitere Substanz die in den Pilzen vorkommt ist der Zweifachzucker Trehalose oder auch Mykose genannt. Trehalose wird im Dünndarm umgewandelt und abgebaut. Es gibt jedoch Menschen die eine angeborene Intoleranz haben und allergisch reagieren, da ihnen das Enzym Trehalase, das für den Abbau verantwortlich ist fehlt.

Quelle

Wikipedia

Varia



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Geruch und Geschmack

Einführung

Es gibt eine grosse Anzahl von Pilzen, die man anhand des Geschmacks sehr schnell bestimmen oder zumindest einordnen kann. Die Geschmacksprobe, die man ein bisschen zerkaut und auf der Zunge wirken lässt, ist unmittelbar wieder auszuspuken.

Achtung: Den Grünen Knollenblätterpilz und den Gifthäubling darf man auf keinen Fall probieren. Hat man einen Gallenröhrling versehentlich in der Pfanne, so sollte man das spätestens (hoffentlich) bei der ersten Gabel merken.

Bei gewissen Beurteilungen kann die Empfindung abweichen. Ob jemand als bitterlich oder ziemlich bitter beurteilt liegt im Rahmen der individuellen Wahrnehmung.

Gerüche können ein wichtiges Merkmal bei der Pilzbestimmung sein. Das Geruchsempfinden ist von Mensch zu Mensch unterschiedlich und nicht jede Nase riecht gleich. Auch muss eine Nase ein gewisses Repertoire an Gerüchen aufweisen, denn wenn man die Gerüche nicht korrekt zuordnen kann und z.B. nicht weiss was "Wanzengeruch" ist, dann muss man sich unter Umständen diesen Geruch mal vorführen und bestätigen lassen.

Ein feiner Pilzgeruch darf nie und niemals die Veranlassung sein, einen Pilz als geniessbar zu taxieren. Gerüche sind einfach ein zusätzliches Bestimmungsmerkmal um einen Pilz richtig einzuordnen, wobei gewisse Gerüche sehr typisch und auch sehr stark sind (z.B. Trüffel, Stinkmorchel) und andere Gerüche halt sehr fein sind und eine geübte Nase erfordern.

Bei Kälte werden die Gerüche nicht oder nur teilweise freigesetzt, weshalb es besser ist, einen Pilz an der Wärme an die Nase zu halten, weil auch die Nase an der Wärme besser funktioniert. Eine weitere Möglichkeit besteht ein Stück in einem Plastikbecher ein paar Minuten zugedeckt stehen zu lassen und dann eine Riechprobe zu machen.

Bemerkungen / Beobachtungen

Sie können auf dieser Seite ganz einfach nach einem Geruch oder Geschmack suchen. Geben sie im Suchfeld nach Anis, nach Mandeln, nach Dörraprikosen, nach Knoblauch, nach Gas, etc. ein, ich hoffe sie haben Erfolge.

Varia

Link

Geruch und Geschmack <http://www.giftpilze.ch/pilze/8660.htm>

Link

Pilze bestimmen Inhaltsverzeichnis <http://www.giftpilze.ch/pilze/9178.htm>

Link

Pilze und Pflanzen probieren <http://www.giftpilze.ch/pilze/8718.htm>

Links und Verweise

Duftnoten im Reich der Pilze I - SZP
2008.06

http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/duftnoten_001.pdf

Duftnoten im Reich der Pilze II - SZP
2009.01

http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/duftnoten_002.pdf

Duftnoten im Reich der Pilze III - SZP
2009.02

http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/duftnoten_003.pdf

Duftnoten im Reich der Pilze IV - SZP
2009.04

http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/duftnoten_004.pdf



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Gewürzpilze

Es gibt ein paar Pilze, die man in ganz kleinen Mengen getrocknet und pulverisiert als Gewürzpilz verwendet. Dazu gehören der Knoblauchschildling und der Pfefferröhrling. Wie die Namen schon aussagen schmeckt der eine Pilz nach Knoblauch und der andere ist ziemlich scharf. Pfefferröhrlinge findet man ziemlich oft in Gesellschaft des Fliegenpilzes und der unscheinbare Knoblauchschildling, deshalb auch der Name Schildling, findet man im Laub und auf Altholz bei feuchtem Herbstwetter ziemlich häufig, manchmal einzeln und manchmal in grossen Gruppen.

Eine kleine Menge der gedörrten Pilze mit Salz gemahlen kann als Streuwürze verwendet werden.

Link Art: Chalciaporus piperatus <http://www.giftpilze.ch/pilze/4474.htm>

Varia

Link Art: Marasmius alliaceus <http://www.giftpilze.ch/pilze/4096.htm>



Marasmius alliaceus, Knoblauchschildling

3650



Chalciaporus piperatus, Pfefferröhrling

3655

Pilze sammeln - Grundausrüstung

Sammelt man Holzpilze, so ist eine kleine Handsäge nützlich.
Auch ein kleines Fläschchen KOH 5% um Farbreaktionen auf Huthaut und Fleisch im Feld zu testen.
Pilzmesser
Korb, kleine Behälter, Aluminiumfolie
Fotoausrüstung mit Stativ und Ersatzbatterien
Eine gute Lupe
Notizbuch und Schreibzeug



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Pilze und Pflanzen probieren

Einführung

Es gibt einige Pflanzen, die man niemals probieren sollte, auch nicht das kleinste Stück.

Dazu gehört der tödlich giftige grüne Knollenblätterpilz, dessen enthaltenes Nierengift schon bei kleinsten Mengen heftige Vergiftungsreaktionen hervorruft.

Auch der Riesenbärlapp, *Heracleum mantegazzianum* sollte man weder berühren noch berühren. Diese Pflanze verursacht eine chemische Reaktion, d.h. sie ist fototoxisch. Die in der Pflanze enthaltene Flüssigkeit produziert auf der Haut eine chemische Reaktion, welche dem Sonnenbrand ähnliche Verbrennungen hervorruft.

Eine weitere Pflanze ist der Aronstab. Die Pflanze enthält mikroskopisch kleine Hüllen mit feinsten Oxalatkristallnadeln. Kaut man die Pflanze zerplatzen diese Hüllen. Die feinen Nadeln bohren sich in die Mundschleimhaut und provozieren heftige allergische Reaktionen, die äusserst unangenehm und schmerzhaft sind.

Bemerkungen / Beobachtungen

Trotz Fuchsbandwurm probiere ich ab- und zu, speziell Täublinge, um festzustellen ob sie scharf oder mild sind. Spucke das Zeug dann aber schnell und mehrmals gründlich aus. Aber in Zukunft werde ich vorsichtiger sein und wenn immer möglich auf solche Kostproben zu verzichten.

Varia

Link

Amanita phalloides <http://www.giftpilze.ch/pilze/4066.htm>

Link

Heracleum mantegazzianum <http://www.giftpilze.ch/pilze/7992.htm>

Pilzsuppe

Champignons und junge Schopftintlinge eignen sich ausgezeichnet um eine leckere Pilzsuppe zuzubereiten.

- 1/2 kg Pilze rüsten und mit 1 grossen Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe und 50 g Butter andünsten.
- 1/2 Liter Wasser hinzufügen
- 1 EL Salz hinzufügen oder nach Belieben 2 Bouillonwürfel
- abdecken und auf kleiner Flamme 20 Minuten kochen lassen.
- pürieren
- 2 dl Vollrahm und nach Belieben geriebenen Sprinz hinzugeben.
- frischen Schnittlauch vor dem Servieren drangeben.



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Radioaktivität

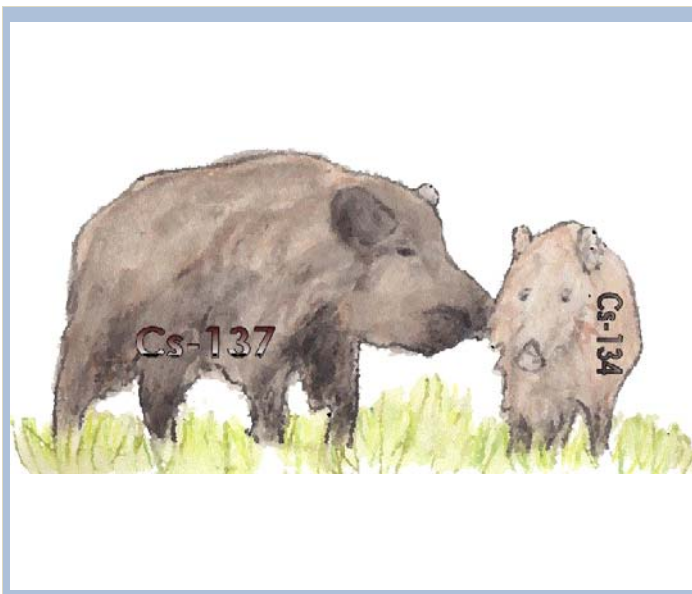
Schon zur Zeit der überirdischen Kernwaffentests wurden in diversen Pilzen erhöhte Werte der Radionuklide Cs-134 und Cs-137 festgestellt. Im Jahre 1986, nach dem Reaktorunglück von Tschernobyl, gewann die Cäsiumaktivität in Pilzen wieder stark an Bedeutung. Gewisse Pilze (artspezifisch) reichern die Cäsiumisotope in erhöhtem Masse an und überschritten den Toleranzwert von 600 Bq/kg Frisch- und Trockengewicht um ein Vielfaches.

Wildpilze sind gute Bioindikatoren bezüglich Radiocäsium. Sie ermöglichen Veränderungen der Radioaktivität frühzeitig feststellen zu können. Auch im 2008, fast 22 Jahre nach der Explosion im ukrainischen Kraftwerk Tschernobyl, werden noch extrem hohe Dosen an Radioaktivität in Wildfleisch gemessen. 2008 ermittelten die Messgeräte noch mehr als 10'000 Bq/kg (Becquerel pro Kilogramm = Messeinheit für Radioaktivität).

Allerdings war die Ablagerung der radioaktiven Isotope in Europa sehr unregelmässig und konzentrierte sich auf gewisse Gebiete, so dass längst nicht überall solch hohe Werte vorkommen.

Wildfleisch mit einer Belastung von 600 Bq/kg darf nicht mehr verzehrt werden und muss der Entsorgung zugeführt werden.

Auch gewisse Pilze wie z.B. Maronenröhrlinge reichern CS-137 vermehrt an, so dass in gewissen Gegenden die Belastung über den empfohlenen Grenzwerten liegt. Solche Pilze sollten deshalb nicht oder nur in geringen Mengen genossen werden.



3656

Links und Verweise

Radioaktives Cäsium in Pilzen nach http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/periskop_016.pdf
Tschernobyl 1986 - Periskop 16 - 2008.03



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Rohgenuss

Link	Blausäure http://www.giftpilze.ch/pilze/9136.htm	Varia
Link	Geruchswahrnehmung http://www.giftpilze.ch/pilze/7415.htm	
Link	Schwermetalle http://www.giftpilze.ch/pilze/8173.htm	

Links und Verweise

Rohgenuss von Speisepilzen - Periskop http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/periskop_015.pdf
 15 - SZP 2008.02

Sammeln und zubereiten

Dörren und Einfrieren	Pilze sofort dörren oder einfrieren, wenn man mal einen schönen Fund gemacht hat oder keine Lust drauf hat. Beim Lagern, Einfrieren und Auftauen der Pilze die Hinweise im folgenden link studieren.	
Fuchsbandwurm	In Bodennähe wachsende Waldfrüchte (Beeren, Pilze usw.), Gemüse, Salat, Beeren aus Freilandkulturen sowie Fallobst vor dem Verzehr gründlich waschen (wenn möglich kochen). Tiefgefrieren bei -20°C tötet die Eier des Fuchsbandwurmes nicht ab (sie verlieren erst bei -80°C ihre Lebensfähigkeit). •	
Haltbarkeit	Pilze nicht tagelang lagern, sondern am besten sofort konsumieren.	
Mahlzeitresten	Wenn mal von einer Mahlzeit etwas übrig bleibt sofort kühl stellen, zudecken und innerhalb 24 Stunden verwerten	
Pilzkontrolle	Pilze immer kontrollieren lassen. Kennt man einen Pilz nicht, so nimmt man höchstens ein Exemplar mit um es vorzuzeigen.	
Qualität des Sammelgutes	Weiche und matschige Pilze stehen lassen. Beim Sammeln darauf achten, dass immer der ganze Pilz mitgenommen wird, Pilze nicht einfach abschneiden, sondern mit dem Fuss aus dem Boden rausdrehen.	
Rohe Pilze	Roh verwende ich nur Trüffel geraffelt auf Reis, Teigwaren, Rührei, etc. und Zuchtchampignons zur Dekoration und Beigabe im Salat.	
Sammeln und Lagern	Pilze weder beim Sammeln noch bei Lagern in Plastiksäcken aufbewahren. Körbe eigenen sich am besten.	
Spezielle Zubereitung	Konsum von Pilzen, welche eine spezielle Zubereitung brauchen, wie solche bei denen man zuerst das Kochwasser abgiessen muss, vermeiden, speziell wenn man empfindlich ist.	
Verzehrmenge	Nicht Unmengen von Pilzen konsumieren, sondern Pilze als gut schmeckende Beilage verwenden.	
Zubereitungshinweise und Kochzeit	Nur frische, kontrollierte und einwandfreie Fruchtkörper zubereiten. Pilze genügend lang kochen und Zubereitungshinweise beachten.	
Link	Fuchsbandwurm http://www.giftpilze.ch/pilze/5731.htm	Varia
Link	Unverträglichkeit von Pilzen http://www.giftpilze.ch/pilze/6658.htm	



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Schwermetalle

Pilze haben die Eigenschaft, Schwermetalle in ihren Fruchtkörpern, je nach Pilzart mehr oder weniger, anzureichern. Wie und wovon werden die Pilze kontaminiert?

Schwermetalle wie Cadmium (Cd), Blei (Pb), Quecksilber (Hg) und Selen (Se) werden im allgemeinen aus Verbrennungs-, Feuerungs-, Kehrlichtverbrennungsanlagen, Benzin (Autoabgase) oder industriellen Aktivitäten freigesetzt. Die Schwermetalle befinden sich dann in der Atmosphäre und setzen sich auf der Oberfläche von Pflanzen und Pilzen ab. Aber auch via Boden über Wurzel und Pilzmycel können Schwermetalle in Pflanzen und Pilzen akkumuliert werden.

Messungen bei verschiedenen Speisepilzen lassen aufhorchen. Die nachgewiesene Schwermetallmenge überschreitet in manchen Fällen (besonders an exponierten Stellen wie z.B. an befahrenen Autostrassen) die von der Weltgesundheitsbehörde empfohlenen Maximalwerte.

Eine Menge von ungefähr 250 g Frischpilze pro Person, kann jedoch ohne Bedenken verzehrt werden.

Links und Verweise

Schwermetalle in Pilzen - Periskop 15 - http://www.giftpilze.ch/literatur/szp/periskop_015.pdf
SZP 2008.02

Silberlöffeltest und Schneckenfrass

Reich der Ammenmärchen gehören der Silberlöffel- und Zwiebeltest: Bei beiden Methoden soll ein den Pilze beigemengter Silberlöffel, resp. eine Zwiebel angeblich durch Verfärben Giftpilze anzeigen.

Gefährlich ist auch die verbreitete Ansicht, dass von Schnecken oder anderen Tieren angefressene Pilze ungiftig seien. Denn was Tieren bekommt, muss noch lange nicht dem Menschen gut tun. Gerade den Grünen Knollenblätterpilz lieben die Nacktschnecken heiss; denn das beim Verzehr einverleibte Pilzgift schützt die Schnecken vor dem Gefressenwerden.



apropos Schneckenfrass: junge Fliegenpilze

6533

Links und Verweise

Gaswerktherapie und Schneckensirup gegen Keuchhusten <http://www.giftpilze.ch/literatur/various/schneckensirup.pdf>



nur für den privaten Gebrauch - ohne Garantie - errors and omissions excepted

Verordnung über Speisepilze

Link Internet

Verordnung über Speisepilze
<https://www.admin.ch/opc/de/official-compilation/2002/781.pdf>

Varia