

# Maronenröhrling

*Imleria badia* (Fr.) Vizzini 2014

## GENIESSBAR



Einwandfreie Pilze. Die Röhren sind blaßgelb, Druckstellen blauend. Das Fleisch ist fest, im Schnitt blauend.

## UNGENIESSBAR



Überlagerte Pilze, die Röhren sind hell olivfarben, fleckig, die Druckstellen oliv- bis schwarzbraun. Das Hutfleisch ist weich, die Hutdruckstelle bleibt. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind weich und schmierig, mit Schimmel befallen. Sie riechen faulig, sind vollständig verdorben. Nicht mehr essbar!

**M**aronenröhrlinge sind feste Speisepilze aus dem Wald, mit einem samtigen kastanienbraunen Hut, der bei Feuchtigkeit schmierig sein kann. Die Röhrenfarbe ist jung blassgelb, die auf Druck stark bläut. Der Fruchtkörper ist im jungen und frischen Zustand im Anschnitt weiß, dann rasch blauend. Vom rohen Verzehr ist abzuraten, der Pilz sollte gut durchgegart werden!

Alte Pilze, die zu lange gelagert wurden, verändern ihre Röhrenfarbe, die können von außen blass gelbgrün bis dunkelbraun aussehen. Der Pilz ist oft mit Maden befallen. Die Schnittstelle am Stielende verändert sich von weiß bis braun. Solche Exemplare werden je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit immer weicher und schmierig bis matschig und faulig. Sie riechen modrig und/oder sind oft mit weißem oder goldgelbem Schimmel befallen.



Nach dem Pflücken ca. 2 Tage lang kühl gelagerte Maronenröhrlinge, noch einwandfrei! Druckstellen graubraun.

## INFO

Pilze enthalten viel Eiweiß, das sich schnell zersetzt – deshalb luftdurchlässig verpacken, kühl lagern und rasch verarbeiten. Sonst kann eine „unechte Pilzvergiftung“ drohen. Dabei handelt es sich um eine Lebensmittelvergiftung, die mit folgenden Symptomen einhergehen kann: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkoliken, Schüttelfrost, Kreislaufkollaps, Fieber, Schwindel