

Austernseitlinge

Pleurotus ostreatus und weitere Arten

GENIESSBAR



Frische, einwandfreie Seitlinge. Das Fleisch ist fest, und wie die Lamellen, hell.

Austernseitlinge sind Kulturspeispilze, können aber auch im Wald gefunden werden. Das Fleisch sollte fest, trocken und hell sein. Der matte, glatte Hut variiert farblich zwischen beige, graublau bis violettbraun und junge Pilzhüte haben eingerollte Ränder. Alte Seitlinge, die zu lange gelagert wurden, verändern ihre Hutfarbe, diese kann weiß bis braungelb, gelbbraun aussehen. Hutränder reißen lappig ein, die Lamellen sehen zerfleddert aus. Solche Exemplare werden je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit immer weicher, wässriger und schmierig bis matschig und faulig. Sie riechen modrig und/oder können von Schimmel befallen sein.

Neben dem Austernseitling werden im Handel auch Kräuter-, Lachs- und Limonenseitlinge angeboten, für die gleiche Qualitätskriterien gelten.



Etwa 5 Tage lang kühl gelagerte Pilze, die Lamellen sind leicht brüchig, aber noch fest. Verzehr unbenklich!

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

UNGENIESSBAR



Die Lamellen sind wellig, eingerissen und von Schimmel befallen, das Fleisch ist weich und wässrig. Überlagert. Nicht mehr essbar!



Die Pilze sind verfault und vollständig verdorben. Die Huthaut und die Lamellen sind gelbbraun und schmierig. Nicht mehr essbar!