

Kultur-Champignons

Agaricus bisporus und weitere Arten

GENIESSBAR



Frische weiße Champignons sind fest, die Lamellen hellfleischfarben rosa.

Kultur-Champignons werden im Handel als weiße und braune Variante wie Steinchampignon, brauner Egerling oder Portobello (o. Abb.) angeboten und gelten als eine der wenigen Pilzarten, die in der Regel roh verzehrt werden können. Die frisch geernteten festen Speisepilze mit zartrosa Lamellen sind im Anschnitt weiß und riechen angenehm pilzig.

Alte Pilze, die zu lange gelagert wurden, verändern ihre Farbe. Sie werden von außen, am Stielende und im Schnitt dunkelbeige bis bräunlich. Die Lamellen werden dunkelbraun bis tiefschwarz. Das Fleisch wird weich und der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleibt. Solche Exemplare werden je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit immer wässriger und schmierig bis matschig und faulig. Sie riechen modrig und/oder sind mit Schimmel befallen.



Nach ca. 3 Tagen Lagerzeit bekommen sie leichte Farbveränderungen, die Lamellen werden gräulich, sind aber noch für den Verzehr geeignet.

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



Überlagerte Pilze haben Flecken und dunkle Verfärbungen. Der Hut ist weich, die Stiele sind beige-bräunlich und wässrig. Lamellen sind schwarzbraun. Nicht mehr essbar!



Pilze im Fäulniszustand, der Hut ist runzelig, die Lamellen tiefschwarz, im Querschnitt ist der Pilz dunkelbraun, die Druckstellen bleiben. Eventuell ist der Pilz mit Schimmel befallen! Nicht mehr essbar!