

Pfifferlinge

Cantharellus cibarius und weitere Arten

GENIESSBAR



Frisch gepflückte und einwandfreie Pfifferlinge.

Pffifferlinge sind feste Speisepilze aus dem Wald, Hut und Stiel können farblich von hellgelb bis fast dottergelb variieren. Der Pilz ist im Anschnitt weiß bis blassgelb, mit einem fruchtigen aromatischen Geruch.

Alte Pfifferlinge, die zu lange gelagert wurden, verfärben sich am Hutrand, Hut, Stiel und Leisten in braune feuchte Stellen.

Solche Exemplare werden je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit immer weicher und schmierig bis matschig und faulig. Sie riechen modrig und/oder sind oft Schimmel befallen.



Nach dem Pflücken ca. 5 Tage lang gelagerte Pfifferlinge mit leichten Farbveränderungen, aber noch einwandfrei.

UNGENIESSBAR



Alte schmierige Pfifferlinge mit starken Flecken und bräunlichen Leisten. Nicht mehr essbar!



Die Pilze und Stiele sind verfault und schimmelig, das Fleisch ist schmierig braun und riecht verdorben. Überlagert. Nicht mehr essbar!

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