

# **Kultur-Speisepilze**

## **Was sind Kultur-Speisepilze?**

**Pilze, die man züchten kann und essen darf.**

## **Kultur-Speisepilze, die wir kennengelernt haben:**

### **Igelstachelbart**

- ❖ **Schmeckt wie zartes Fleisch mit fruchtigen Kokosaromen und Zitronenaromen.**
- ❖ **Der Igelstachelbart lässt sich wie vegetarisches Schnitzel zubereiten.**
- ❖ **Er wird auch Pom-Pom blanc oder Affenkopfpilz genannt.**

### **Champignon**



- ❖ **Ist der beliebteste Speisepilz der Welt.**
- ❖ **Es gibt braune und weiße Champignons.**
- ❖ **Man kann ihn braten, dünsten, frittieren oder auch roh essen.**

## **Kräuterseitling**



- ❖ **Er wird bis zu zehn Zentimetern lang.**
- ❖ **Der Kräuterseitling hat besonders festes Fleisch.**
- ❖ **Er schmeckt kräftig und herzhaft. Am besten schmeckt er, wenn man ihn kurz angebraten hat.**

## **Austernpilz**



- ❖ **Der Austernpilz wächst in Kolonien.**
- ❖ **Er hat saftiges Fleisch.**
- ❖ **Man kann ihn braten, panieren, grillen, schmoren oder roh essen.**

## **Samthaube**

- ❖ **Ist in Italien und Frankreich schon lange eine Delikatesse.**
- ❖ **Der Pilz schmeckt ein bisschen so wie Esskastanien.**
- ❖ **Er schmeckt roh am besten.**

## **Shiitake**



- ❖ **Der Hut ist dunkelbraun und geschuppt.**
- ❖ **Er hat festes und saftiges Fleisch.**
- ❖ **Im Kühlschrank ist er bis zu 14 Tage haltbar.**
- ❖ **Wenn der Pilz viele weiße Flecken hat, dann ist er frischer.**

**Literatur:** Wir haben die Informationen aus den Unterrichtsmaterialien des Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) e.V. entnommen. Unsere Texte stimmen teilweise mit den Materialien des BDC im Wortlaut überein. Die Unterrichtsmaterialien sind zu finden unter: <https://www.gesunde-pilze.de/schulprojekt/>. Die Fotos sind selbst erstellt. Der BDC hat der Veröffentlichung des Materials schriftlich zugestimmt.