

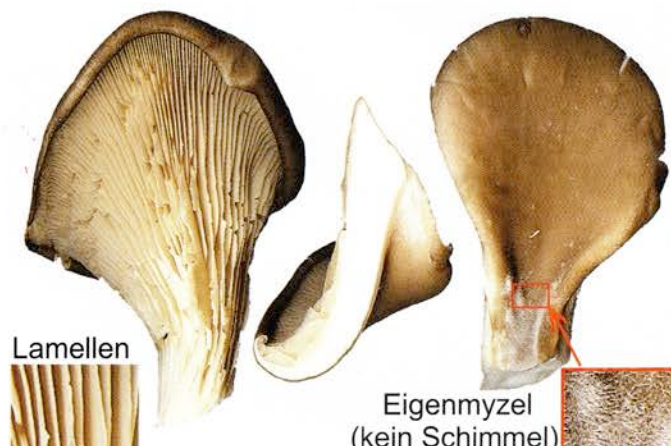
Verbraucherinformation über Marktpilze

Nummer 5 Seitlinge (Austernseitlinge, Rillstielige Seitlinge etc.) (Pleurotus (Fr.) Qué.)

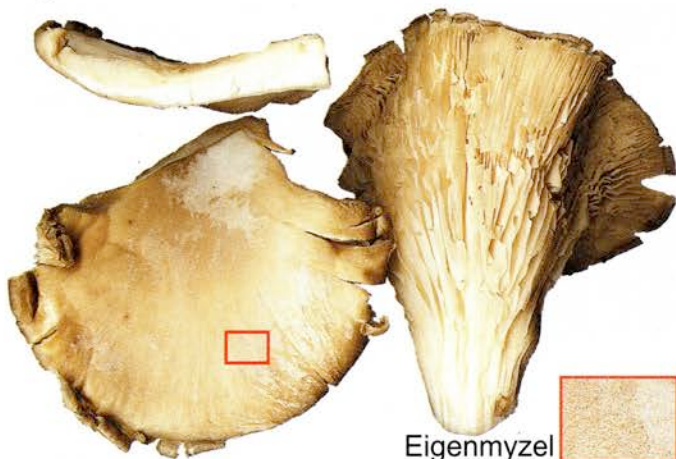
Seitlinge sind feste und nicht feuchte Speisepilze. Stiel, Lamellen und Fleisch sind im frischen Zustand weiß. Die Hutfarbe variiert zwischen beige, graublau bis violettbraun/schwarz. Der Hut ist matt und glatt und kann auch jung bzw. frisch etwas weißes ungiftiges Eigenmyzel aufweisen. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Seitlinge verändern ihre Hutfarbe, diese kann gelbbraun aussehen und das Eigenmyzel nimmt stark zu. Die Lamellen werden weich und wässrig, die Farbe variiert je nach Lagerzeit von weiß bis braungelb. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit feucht, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut ist weich und wässrig. So veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



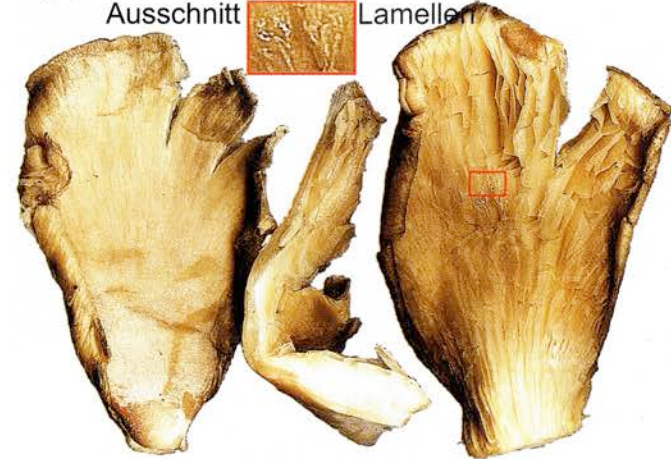
Frische, einwandfreie und farblich unterschiedliche Seitlinge. Das Fleisch ist fest und wie die Lamellen weiß.



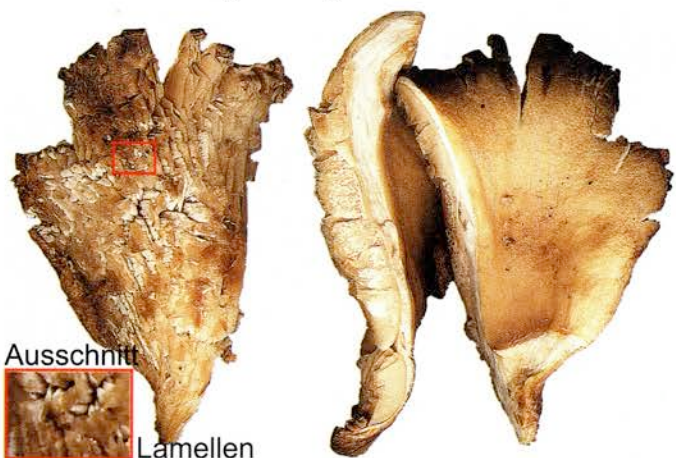
Etwa 5 Tage lang kühl gelagerte Pilze, die Lamellen sind beige, aber noch elastisch. **Verzehr unbenklich!**



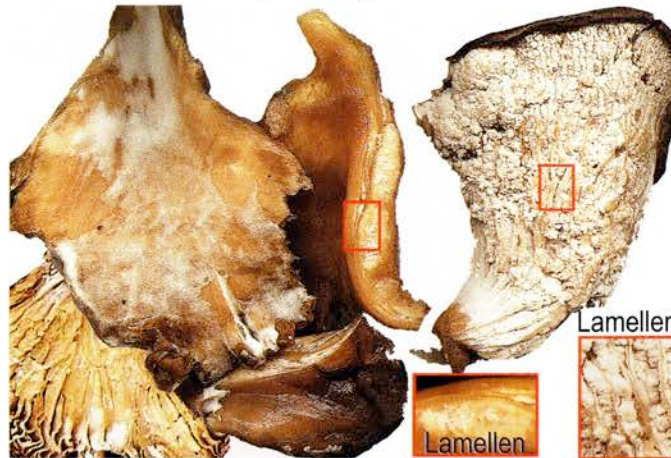
Die Seitlinge sind dunkelbeige, weich und etwas wässrig, Lamellen schmierig. Überlagert. **Verzehr sehr bedenklich!**



Weich und eingerissen, die Lamellen sind beigebraun, schmierig und wässrig. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Weiche, faulige, wässrige und schmierige Pilze. Die Lamellen sind gelbbraun und stark von Eigenmyzel befallen. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Die Pilze sind verfault, schmierig und vollständig verdorben. Die Huthaut und die Lamellen sind gelbbraun und stark von Eigenmyzel befallen. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelleistungen etc. / Artenschutzverordnung) sind einzuhalten.

Verbraucherinformation über Marktpilze

Nummer 2

Zucht - Champignons (*Agaricus bisporus* (Lge.) Imbach)

Zucht-Champignons sind feste und nicht feuchte Speisepilze. Stiel und Fleisch sind im jungen und frischen Zustand weiß, die Lamellen hellrosa, der Hut ist weiß, matt, glatt bis angedrückt zart schuppig. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Champignons verändern ihre Farbe und können von außen sowie im Schnitt dunkelbeige bis bräunlich aussehen, die Lamellenfarbe variiert je nach Lagerzeit von rosa bis schwarz. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit feucht, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleibt. Die Schnittstelle am Stielende verändert sich je nach Lagerzeit von Weiß bis Braun. So veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Frisch gepflückte und einwandfreie Champignons. Das Fleisch ist fest und weiß, die Lamellen fleischfarben rosa.



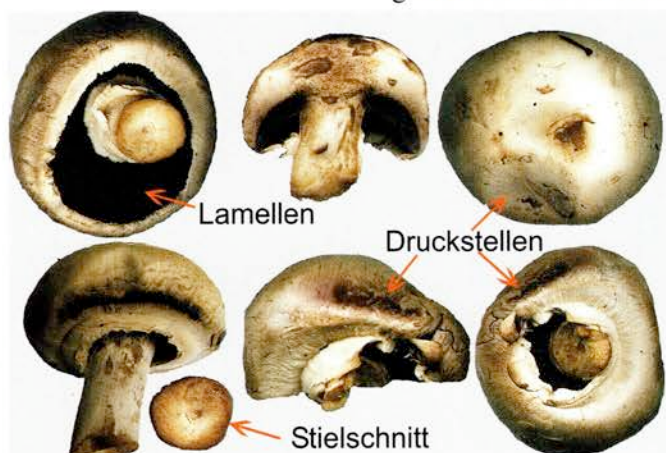
Nach dem Ernten ca. 3 Tage lang gelagerte Champignons mit Farbveränderungen, aber noch einwandfrei.



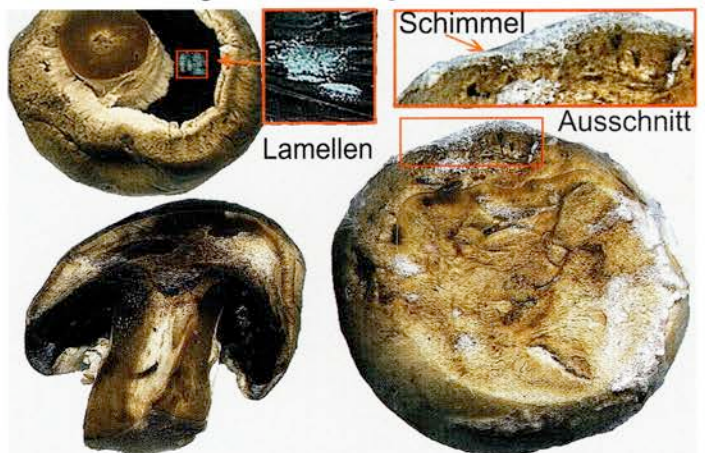
Überlagerte Pilze, die Lamellen sind schwarzbraun, der Stielschnitt ist bräunlich wässrig. **Verzehr bedenklich!**



Farblich stark veränderte Pilze. Das Fleisch ist weich und beigebraun. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Die Pilze sind in Fäulnis, die Lamellen tiefschwarz, der Stielschnitt und das Fleisch sind bräunlich, die Druckstellen bleiben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Vollständig verdorbene Pilze! Sie sind mit Schimmel befallen, verfault, feucht, schmierig, das Fleisch ist weich, durchgehend braun, riecht faulig. Der Hut ist runzelig, die Lamellen sind tiefschwarz. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelleitsätze etc. / Artenschutzverordnung) sind einzuhalten.

Verbraucherinformation über Marktpilze

Nummer 3

Maronenröhrling (Braunkappe) (*Xerocomus badius* Fr.)

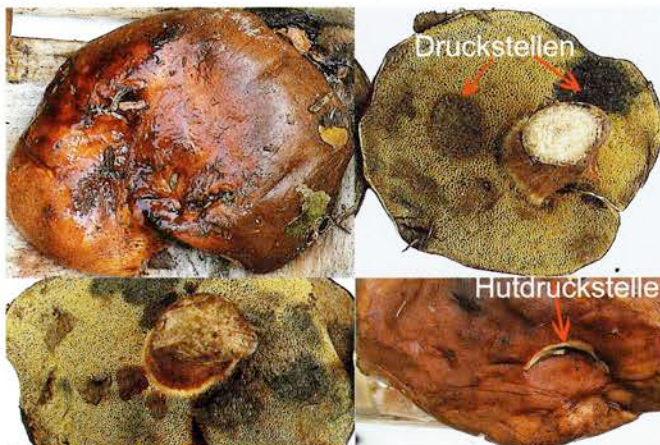
Maronenröhrlinge sind feste Speisepilze. Stiel und Fleisch sind im jungen und frischen Zustand im Schnitt weiß und rasch blauend. Die Röhrenfarbe ist jung blaßgelb, der Hut ist kastanienbraun und trocken, bei Feuchtigkeit schmierig. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Röhrlinge verändern insbesondere ihre Röhrenfarbe. Die Röhren können je nach Lagerzeit von außen blaß gelbgrün bis bräunlich aussehen. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit feucht, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleibt. Die Schnittstelle am Stielende verändert sich je nach Lagerzeit von Weiß bis Braun. Derartig veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Einwandfreie Pilze. Die Röhren blaßgelb, die Druckstelle graublau. Das Fleisch ist fest, im Schnitt blauend.



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



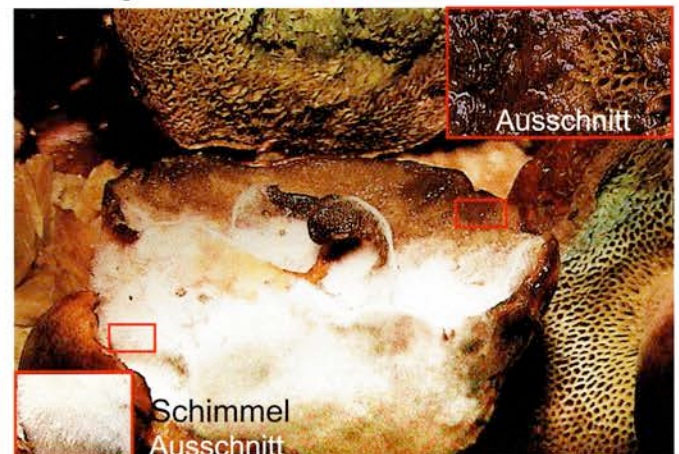
Überlagerte Pilze, die Röhren sind hell olivfarben, die Druckstellen olivbraun bis dunkelblau. Das Hutfleisch ist weich, die Hutdruckstelle bleibt. **Verzehr sehr bedenklich!**



Farblich stark verändert. Die Röhren sind weich, schmierig und durchgehend oliv bis schwarzbraun. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Verfaulte, schmierige, feuchte und weiche Pilze. Die Röhren sind oliv bis braun, der Stielschnitt ist beigebraun bis braun. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Die Pilze sind schmierig, in Fäulnis und mit Schimmel befallen. Sie riechen faulig, sind ekelhaft und vollständig verdorben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelleitsätze etc. / Artenschutzverordnung) sind einzuhalten.

Nummer 1

Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius* Fr.)

Pfifferlinge sind feste und nicht feuchte Speisepilze. Hut und Stiel können farblich von Hellgelb bis fast Dottergelb variieren und das Fleisch ist bei frischen Pfifferlingen im Schnitt weiß bis blassgelb. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Pfifferlinge verändern ihre Farbe und können von außen sowie im Schnitt bräunlich- bis olivfarben aussehen. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit feucht und schmierig und / oder mit Schimmel befallen, sogar Faulstellen treten auf. Auf diese Weise veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet und können unter Umständen sogar giftig wirken. Sie sind auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Frisch gepflückte und einwandfreie Pfifferlinge



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



Angefaltete Pfifferlinge. Die Pfeile zeigen die Faulstellen an. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Angefaltete oder gar verfaulte und z.T. mit Schimmel befallene Pilze. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Die Pilze sind verfault, feucht und schmierig, das Fleisch ist durchgehend braun / oliv, riecht faulig und vollständig verdorben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



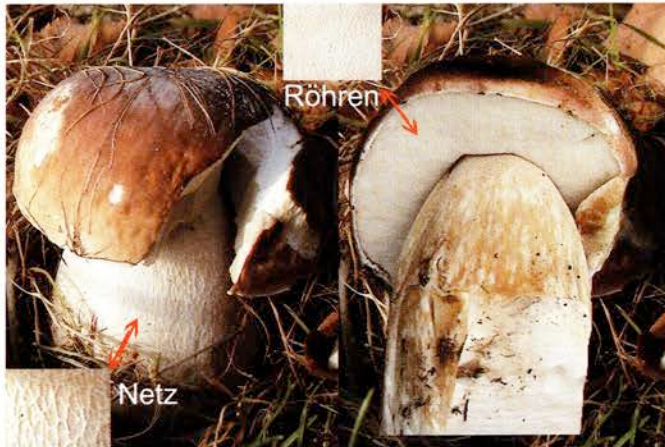
Der Pilz ist in Fäulnis, mit Schimmel befallen und vollständig verdorben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelleitsätze etc. / Artenschutzverordnung) sind einzuhalten.

Nummer 4

Steinpilze (*Boletus edulis* Bull.)

Steinpilze sind feste, dickfleischige Speisepilze. Stiel und Fleisch sind im jungen und frischen Zustand im Schnitt weiß und nicht selten von Maden befallen. Die Röhrenfarbe ist jung weiß, der Hut ist hellbraun - rotbraun trocken, bei Feuchtigkeit schmierig. Überlagerte, d.h. zu lange aufbewahrte und zu alte Röhrlinge verändern insbesondere ihre Röhrenfarbe. Die Röhren können je nach Lagerzeit weiß bis oliv (braun) aussehen. Solche Exemplare sind dann meistens je nach Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lagerungszeit feucht, schmierig, weich, faulig und/oder mit Schimmel befallen. Der Hut gibt bei Druck nach, die Druckstelle bleibt. Das Fleisch verändert sich je nach Lagerzeit von weiß bis bräunlich. So veränderte Pilze sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, unter Umständen sogar giftig und auf jeden Fall gesundheitsgefährdend. Daher dürfen nur einwandfreie und ohne sichtbare Mängel behaftete Pilze verkauft werden.



Einwandfreie Steinpilze. Die Röhren und das Fleisch sind fest und weiß. Auf dem Stiel ist das weiße Netz zu sehen.



Nach dem Pflücken ca. 2 Tage lang kühl gelagerte junge Steinpilze, noch einwandfrei.



Überlagerte Pilze, die Röhren sind oliv und etwas schmierig, die Druckstelle dunkeloliv. Das Hutfleisch ist weich, die Druckstelle bleibt. **Verzehr sehr bedenklich!**



Stark verändert! Das Hutfleisch ist weich, die Röhren schmierig, mit Schimmel befallen und oliv bis violett verfärbt. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Weich, feucht, schmierig, faulig, von Maden und Schimmel befallen. Die Röhrenschicht ist durchgehend olivfarben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**



Die Pilze sind in Fäulnis und/oder mit Schimmel befallen. Sie riechen faulig, sind ekelhaft und vollständig verdorben. Überlagert. **Nicht mehr essbar!**

Die gesetzlichen Bestimmungen für den Verkauf (Lebensmittelleistungs etc. / Artenschutzverordnung) sind einzuhalten.

© 2004, Georg Müller, 27777 Ganderkesee, Dürerstraße 7. Konzept, Text u. Fotos. Alle Rechte vorbehalten.
Pilzsachverständiger und Referent der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM). www.wallhecke.de