

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 5

Artikel: Der Kräuterseitling (*Pleurotus eryngii*) : ein neuer Zuchtpilz bereichert den Speisezettel
Autor: Wyss, Stephan
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935761>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

de Bologne; mais il n'y en avait pas dans le bois de *Rhamnus* spec. portant un exemplaire de notre phellin, récolté à Cannes par E. Martini.

P. rhamni est une espèce très voisine de *P. laevigatus*. Sur mes 5 récoltes de ce dernier polypore, je n'ai pas trouvé d'hyphes sétuleuses.

En résumé, comme ces hyphes ne sont pas présentes dans toutes les récoltes, on peut dire qu'elles ne sont pas une condition nécessaire, mais qu'elles peuvent être utiles à une confirmation, lors d'une détermination.

Der Kräuterseitling (*Pleurotus eryngii*) Ein neuer Zuchtpilz bereichert den Speisezettel

Stephan Wyss

Stephan Wyss AG, Aumühle 19, 8500 Frauenfeld

Einleitung

Bisher durchstreifte so mancher Kenner das Wallis, das Bündnerland oder das Hochtessin, um den schmackhaften, aber seltenen Kräuterseitling zu finden. Inzwischen ist dieser immer so sauber wie Porzellan erscheinende Pilz, der wild ausschliesslich im Gebirge auf abgestorbenen Wurzeln weniger umbelliferer Arten (Doldengewächsen) wächst, auch in der Nordschweiz in Kultur genommen worden.



Substratblock mit Kräuterseitlingen

Zuvor wurde der Kräuterseitling bereits in Ungarn, Frankreich und Süddeutschland industriell kultiviert, doch sind nicht nur erhebliche Qualitätsunterschiede zwischen den einzelnen Kulturstämmen feststellbar, auch die Fruchtkörper variieren stark substratabhängig. Die aus dem Schwarzwald stammende Rasse hat sich bei richtigen Kulturbedingungen als qualitativ hochwertigster Kulturstamm erwiesen: Und genau diesen bietet die Stephan Wyss AG in Frauenfeld exklusiv für die Schweiz an.

Einige Eigenschaften des Kräuterseitlings

Der Kräuterseitling ist ein schmackhafter, bissfester Grosspilz, der die Ansprüche der gehobenen Gastronomie zu befriedigen vermag, aber auch im Privatverbrauch unvergleichliche Vorteile bietet. Bei einer leichten Süsse ist er neutral im Geschmack, weist eine attraktive fleischige Konsistenz auf und lässt sich überdies leicht zubereiten. Wegen seiner Eigenschaften empfiehlt sich der gut haltbare Kräuterseitling für eine grosse Anzahl verschiedener Gerichte, unabhängig davon, ob er als Grundlage für ein Pilzmischgericht verwendet wird oder ob er als Einzelgericht serviert wird. Sei es als Vorspeise, als Beilage zu Fleischgerichten, Teigwaren und Reisgerichten und besonders als Fleischersatz in der vegetarischen Küche – der Kräuterseitling ist für beinahe alle denkbaren Zubereitungsarten geeignet.

In der freien Natur wächst der Kräuterseitling zum Teil auf den Strünken des Alpenmannstreu. Da er selten ist, wird empfohlen, ihn in der nördlichen Alpenwelt zu schonen. Andere, weniger schmackhafte und zumeist dünnfleischige Rassen finden sich auf anderen Umbelliferen, so beispielsweise auf der Stranddistel (*Eryngium maritimum*) in Ungarn oder an der Atlantikküste.

Beim Kräuterseitling gehen Hut und Stiel praktisch fließend ineinander über; das Fleisch des ganzen Fruchtkörpers ist von nahezu identischer Konsistenz und zeichnet sich besonders auch dadurch aus, dass es nicht zäh wird. Die Lagerfähigkeit dieses Pilzes ist enorm: Er kann ohne weiteres 8 bis 10 Tage im Kühlraum und gegen Wasserverlust geschützt gelagert werden. In der Verarbeitung ist er rational, denn Rüstabfälle entstehen keine. Aufgrund seiner guten Verträglichkeit verursacht er weder Völlegefühl noch Blähungen, wie es etwa bei Eierschwämmen der Fall sein kann.

Zucht des Kräuterseitlings

Für seine Herstellung werden weitgehend biologische Rohstoffe verwendet. Der Anteil an Primärnahrungsmitteln wie Getreideprodukten in der Substratmischung wird auf ein Minimum beschränkt. Auch den Einsatz von Energie und Desinfektionsmitteln hält die Stephan Wyss AG bewusst möglichst gering, während andererseits dem Einsatz von erneuerbarer Energie ein hoher Stellenwert beigemessen wird. Weiterhin ist beabsichtigt, in naher Zukunft das Bio-Suisse Label zu führen. Die industrielle Kultivierung des Kräuterseitlings befindet sich noch in der Anfangsphase und soll schrittweise erhöht werden. Das Ziel unseres Unternehmens ist, den Pilz das ganze Jahr über immer frisch und in guter Qualität liefern zu können.

Fazit

Kurzum: Der Kräuterseitling stellt nicht nur eine weitere Neuerung auf dem Speisezettel dar, er steigert durch seine hervorragenden kulinarischen Eigenschaften auch dessen Qualität.

- Er stellt eine Delikatesse dar, die aber nicht als Exot über tausende Kilometer eingeflogen zu werden braucht.
- Obwohl er zu den heterotroph entstandenen Lebensmitteln zu rechnen ist, entlastet er die objektive Öko- und Energiebilanz.
- Beim Kräuterseitling handelt es sich um ein Schweizer Produkt, das schon immer hier heimisch war.

Es gibt also mehr als genug Gründe, um sich bei nächster Gelegenheit persönlich von den Vorzügen des Kräuterseitlings zu überzeugen!