

Maden und Streichhölzer in Speisepilzen : hohe Beandstandungsquote bei tiefgefrorenen Import-Steinpilzen

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **85 (2007)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935798>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Maden und Streichhölzer in Speisepilzen

Hohe Beanstandungsquote bei tiefgefrorenen Import-Steinpilzen

HANS-PETER NEUKOM

Jede zweite Probe tiefgekühlter Steinpilze musste vom Kantonalen Labor Zürich beanstandet werden. Grund: massiver Madenbefall sowie ganze Streichhölzer als Fremdbestandteile.

Speisepilze sind sowohl in der Gastronomie als auch im privaten Haushalt ein beliebter Geschmacksträger für viele Gerichte und Saucen. Sie lassen sich problemlos gefrieren oder trocknen und stehen so den Pilzgourmets das ganze Jahr zur Verfügung.

Das einheimische Angebot an Speisepilzen reicht aber bei weitem nicht aus, um die grosse Nachfrage nach den beliebten Köstlichkeiten in der Schweiz zu decken. Immerhin werden hierzulande schätzungsweise 15000 bis 20000 Tonnen wild gewachsene und kultivierte Pilze konsumiert, was die Schweiz zu einem Mekka der Pilzgourmets macht. Daher werden grosse Mengen an frischen, getrockneten und tiefgekühlten Pilzen importiert, und zwar aus den verschiedensten Ländern der Welt.

Wertvermindernd und unappetitlich

Die Verkehrsfähigkeit von wild gewachsenen Speisepilzen ist in der schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung durch die Verordnung über Speisepilze und Hefe geregelt. Diese erlaubt beispielsweise pro Prüfling tiefgefrorener Speisepilze maximal sechs Prozent von Maden befallene Pilze. Bereits 2005 haben Untersuchungen an tiefgefrorenen Steinpilzen gezeigt, dass dieser Wert zum Teil massiv überschritten wurde. Daher nahm das Labor auch letztes Jahr wiederum im Handel und in Gastrobetrieben angebotene tiefgekühlte Steinpilze unter die Lupe. Die untersuchten Pilzproben zeigten, dass die Qualität an tiefgefrorenen Steinpilzen noch immer inakzeptabel ist. Jede zweite Probe musste – vor allem infolge des unzulässig starken Insektenbefalls – vom Labor beanstandet werden. Bei einer Steinpilzprobe aus Italien lag der Befall sogar bei 65 Prozent! In den meisten Fällen handelt es sich dabei um Maden, häufig von Fliegen, welche ihre Eier in die Pilzfruchtkörper legen. Ein starker Madenbefall stellt zwar keine Gesund-

heitsgefährdung dar, wertvermindernd und unappetitlich ist er allemal.

Mangelnde Selbstkontrolle

Bei einer Steinpilzprobe aus Litauen lag der Madenanteil zwar innerhalb der zulässigen sechs Prozent, aber dafür musste das Labor in dieser Probe das Vorkommen ganzer Streichhölzer beanstanden. Diese befanden sich jeweils zwischen Stielspitze und Hut zweier Steinpilzexemplare (siehe Foto). Wahrscheinlich hat der Sammler die Streichhölzer zur Befestigung des abgebrochenen Pilzhuts verwendet.

Die hohe Beanstandungsquote von über 50 Prozent ist darauf zurückzuführen, dass die Selbstkontrollpflicht bei Pilzimporteuren noch immer ungenügend wahrgenommen wird. «Die Beurteilung eines Insektenbefalls in tiefgefrorenen Pilzen braucht viel Aufwand und Erfahrung. Es ist daher unumgänglich, Pilzimporte fachkundig zu untersuchen und bei Qualitätsmängeln zurückzuweisen. Oft wird aber aus finanziellen Gründen beispielsweise auf die Fachkraft eines ausgebildeten Pilzkontrolleurs verzichtet», erklärt Christoph Bürgi, Bereichsleiter des Kantonalen Labors Zürich, diesen unerfreulichen Befund.

Tipps für Kauf und Lagerung von Pilzen

– Frische Pilze haben eine feste Konsistenz und sind nicht matschig (faul). Ihr Geruch ist angenehm. Bei weisslich-filzigen Stellen kann es sich um Schimmelbefall handeln.

– Lassen Sie sich vor allem frische Steinpilze, auch bereits halbierte, noch im Geschäft aufschneiden. So stellen Sie Madenbefall fest.

– Frische Pilze sollten nie in einem Plastiksack gelagert werden. Sie schwitzen und beginnen sich rasch zu zersetzen. Pilze möglichst in einem Papierbeutel transportieren.

– Frische Pilze kühl und trocken in einem offenen Plastik- oder Keramikgeschirr lagern und mit einem luftdurchlässigen Tuch abdecken.

– In der Regel sollten frische Speisepilze inner-

halb eines Tages konsumiert werden.

– Beim Kauf von Trockenpilzen auf eine durchsichtige Verpackung wie Glas oder Cellophanbeutel achten. So kann der Inhalt beurteilt werden. Sind stark perforierte oder sogar von Insekten verunreinigte und mit Schimmel befallene Pilze sichtbar, ist von einem Kauf abzuraten.

– Die Beurteilung von tiefgefrorenen Steinpilzen ist nicht einfach. Der Kunde muss sich hier vor allem auf die Sorgfaltspflicht des Händlers verlassen.

– Im Kühlschrank gelagerte Reste von Pilzgerichten können ein bis zwei Tage danach gefahrlos aufgewärmt werden.



foto-net/HANS-PETER NEUKOM

Vom Kantonalen Labor Zürich beanstandete, tiefgefrorene Steinpilze mit Streichhölzern