

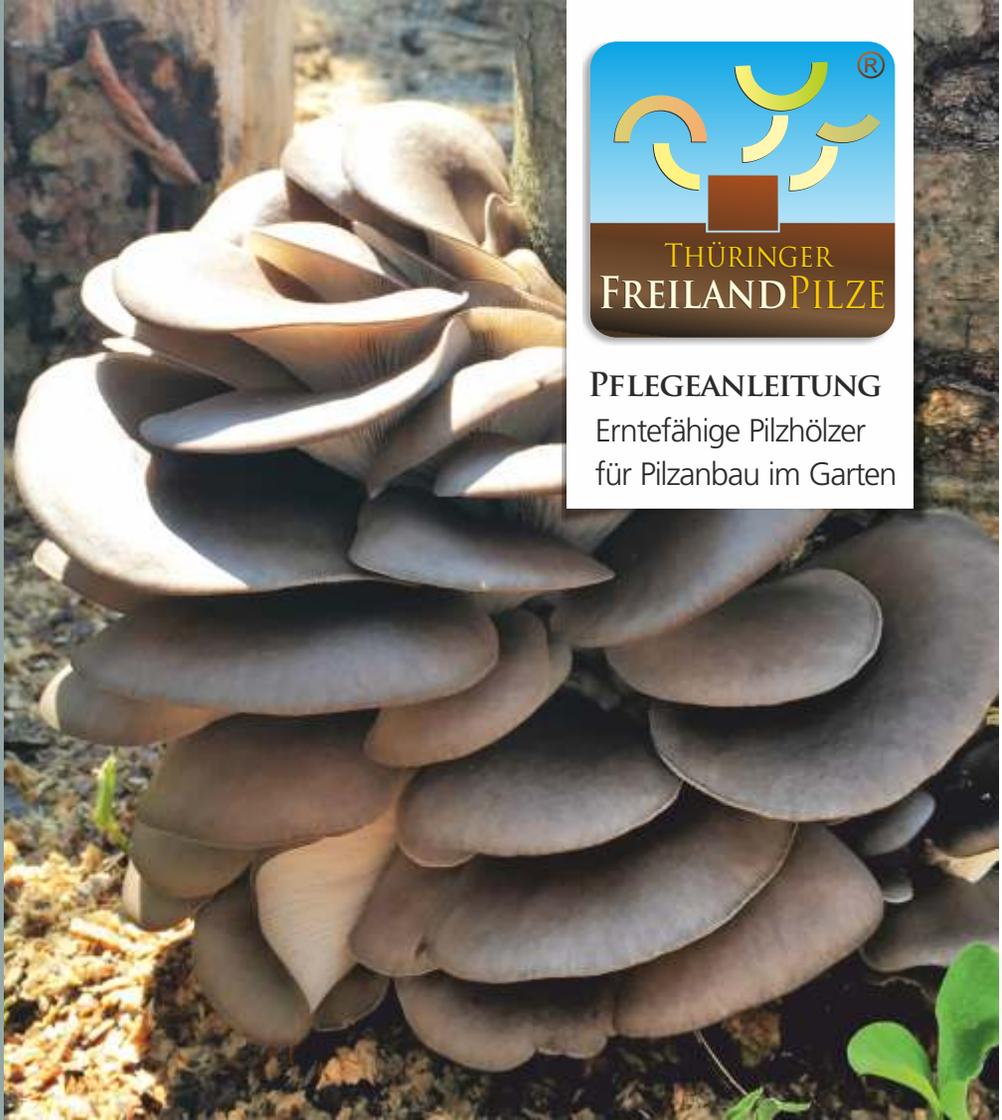
Thüringer Freilandpilze

Ihre Ansprechpartnerin
Anja Kolbe-Nelde
☎ 0172 3428432

Ernst-Thälmann-Straße 15a
06556 Schönewerda

info@freilandpilze.de
www.freilandpilze.de

☞ AUSTERNSEITLING (Pleurotus ostreatus)



PFLEGEANLEITUNG

Erntefähige Pilzhölzer
für Pilzanbau im Garten



AUSTERN- SEITLING

Wissenswertes für die
erfolgreiche Pilzernte

- Standort** Halbschattig bis schattig, möglichst nicht unter Nadelbäumen.
- Aufstellen** 15 cm tief eingraben, festtreten und einschlämmen.
- Fruchtkörperentwicklung** Bei 8°C bis 20°C März – Mai, Haupternte September – November bei 8-10°C (nach einigen Tagen Kältereiz unter 5-6°C).
- Pflege** Alle 2 Tage beregnen (in den Erntemonaten) ansonsten 1x die Woche (in den Sommermonaten).
- Ertragserwartung** Jährlich bis zu 1500g (über 5-6 Jahre).
- Erntereife** Der Hutrand sollte nur noch leicht eingerollt bzw. nach unten gebogen sein. Als ganze Pilztraube ernten. Die Lamellen sollten weiß bzw. lichtgrau sein.
- Wuchsform** Gefächerte, übereinander stehende, muschelartige Hüte (Trauben).
- Geschmack** Mild, ähnlich Kalbfleisch (daher auch Kalbfleischpilz genannt). Besonders wohlschmeckend, mit einem typisch würzigen Geruch und Geschmack, festes Fleisch.

Lagerung Locker, luftig und kühl aufbewahren sowie zügig verwerten. Im Kühlschrank bei 4-6°C bis zu 6 Tage haltbar.

Hinweis Mehligartiger Belag auf den Pilzhüten (auch nach Lagerung bzw. überlappenden Pilzhüten) ist artbedingt (Pilzmycel bzw. Pilzsporen) und beeinträchtigt nicht die Qualität, Haltbarkeit, Verträglichkeit oder den Geschmack der Speisepilze. Vermeidbar ist diese Erscheinung indem man die Pilzhüte mit den Lamellen nach oben lagert.

Achtung Nur die Pilzart ernten und verwerten, die hier beschrieben und abgebildet ist. In Ausnahmefällen können sich nach einigen Jahren Fremdpilze auf dem Pilzstamm ansiedeln.

Bedeutung als Vitalpilz: Der Austernseitling beinhaltet lebenswichtige Aminosäuren. Diese spezielle Eiweißstruktur macht ihn, im Gegensatz zu anderen Pilzen, sehr leicht verdaulich. Das macht ihn besonders hochwertig. Er enthält verschiedene Vitamin-B-Komplexe (B1, B2, B5, B6, B7, B9) sowie Vitamin C.

Wie auch andere Kulturpilze besteht er aus 25-45% Proteinen, rund 70% Kohlenhydrate und nur 1-2% Fett in der Trockenmasse.

Für Vegetarier stellt dieser Pilz die Alternative zum Fleisch dar.

Viel Erfolg und
eine reiche Ernte

Ihr Pilzteam der
Thüringer
Freilandpilze