

Thüringer Freilandpilze

Ihre Ansprechpartnerin
Anja Kolbe-Nelde
☎ 0172 3428432

Ernst-Thälmann-Straße 15a
06556 Schönewerda

info@freilandpilze.de
www.freilandpilze.de

☘ LIMONENSEITLING

(Pleurotus
Citrinopleatus)



PFLEGEANLEITUNG
Erntefähige Pilzhölzer
für Pilzanbau im Garten



LIMONEN-SEITLING

Wissenswertes für die erfolgreiche Pilzernte

- Standort** Halbschattig bis schattig, möglichst nicht unter Nadelbäumen.
- Aufstellen** 15 cm tief eingraben, festtreten und einschlämmen.
- Fruchtkörperentwicklung** Die Pilze wachsen vor allem in den Sommermonaten bei bis zu 25° C in prächtigem Gelb. Ernte aller 4-5 Wochen.
- Pflege** Alle 2 Tage beregnen (in den Erntemonaten) ansonsten 1x die Woche (in den Sommermonaten). Je feuchter der Standort, umso reichhaltiger die Ernte.
- Ertragserwartung** Jährlich bis zu 1500g (ca. 5-6 Jahre).
- Erntereife** Die Hüte sind trompetenartig nach oben gewölbt. Der Hutrand sollte nur noch leicht eingerollt bzw. nach unten gebogen sein. Als ganze Pilztraube ernten. Die Lamellen sollten noch gelblich sein.
- Wuchsform** Gefächerte, übereinander stehende, muschelartige Hüte (Trauben).
- Geschmack** Der Limonenpilz kommt in seiner Konsistenz und seinem leicht fruchtigen und nussigen Geschmack dem des Pfifferlings am Nächsten. Er ist ein wenig süßlich, das Fruchtfleisch saftig und er weist einen besonderen Eigengeschmack auf.

Lagerung Locker, luftig und kühl aufbewahren sowie zügig verwerten. Im Kühlschrank bei 4-6°C bis zu 2 Tage haltbar.

Hinweis Die Pilze sind sehr zart und deshalb leicht zerbrechlich. Mit Überschreitung des Erntezeitpunktes verblassen ihre schönen Farben relativ schnell. Seinen Namen verdankt er der zitronengelben Farbe.

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 Speisepilz: Der Limonenpilz empfiehlt sich besonders zur Dekoration von Festspeisen. Auch für feine Salate sind die Pilze bestens geeignet. Außerdem werden diese Pilze häufig in mediterranen Gerichten verwendet und passen ausgezeichnet zu Fisch und hellem Fleisch.

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 und ist eine Bereicherung für den Speiseplan des ernährungsbewussten Feinschmeckers.

Viel Erfolg und eine reiche Ernte

Ihr Pilzteam der
Thüringer
Freilandpilze