

Thüringer Freilandpilze

Ihre Ansprechpartnerin
Anja Kolbe-Nelde
☎ 0172 3428432

Ernst-Thälmann-Straße 15a
06556 Schönewerda

info@freilandpilze.de
www.freilandpilze.de

ROSENSEITLING

(Pleurotus
Salmoneostramineus)



PFLEGEANLEITUNG

Erntefähige Pilzhölzer
für Pilzanbau im Garten



ROSEN-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** 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 rosafarben sein.
- Wuchsform** Gefächerte, übereinander stehende, muschelartige Hüte (Trauben).
- Geschmack** Der Rosenpilz duftet fruchtig und nussig und hat einen fleischigen Geschmack. In Butter kross angebraten und leicht gewürzt schmeckt er nach Speck oder geräuchertem Lachs. Beim Zubereiten verändert sich seine Farbe von rosa in orange. Er ist ein bissfester Pilz.

- Lagerung** Locker, luftig und kühl aufbewahren sowie zügig verwerten. Im Kühlschrank bei 4-6°C bis zu 2 Tage haltbar. Ein durch die Lagerung im Kühlschrank entstehender Geruch schadet dem Geschmack nicht und verflüchtigt sich bei der Zubereitung.
- Hinweis** Die Pilze sind sehr zart und deshalb leicht zerbrechlich. Mit Überschreitung des Erntezeitpunktes verblassen ihre schönen Farben relativ schnell. Der Pilz weist verschiedene Rosatöne auf.
- 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 Rosenpilz empfiehlt sich besonders zur Dekoration von Festspeisen. Auch für feine Salate sind die Pilze bestens geeignet. Er gilt als der Toppilz unter den Exoten.

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.

Besonders lecker ist er mit Bratkartoffeln, Pasta oder im Rührei.

