

## Frischpilze – Qualitätsprüfung bei der Verbraucherzentrale

Im Spätsommer haben Pilze Hochsaison. Allerdings entspricht die im Handel angebotene Ware bei Wildpilzen nicht immer den Erwartungen. So ergaben Lebensmittelkontrollen in Bremen, dass vor allem zum Verkauf angebotene Pfifferlinge nicht frisch, teilweise sogar völlig verdorben waren.

Damit Stuttgarter Verbraucher schon vor einem Einkauf wissen, welche Qualität vom Handel angebotene Pilze haben und verdorbene Ware liegen lassen können, führte die Verbraucherzentrale in Stuttgart eine Pilzaktion durch. An drei Nachmittagen Ende August und Anfang September 2006 prüften Pilzsachverständige die Qualität gekaufter Speisepilze. Die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale informierte zudem zu Fragen des Gesundheitsrisikos durch Schadstoffe oder Radioaktivität.

Um es deutlich zu sagen: Das Echo der Verbraucher auf die angebotene Pilzaktion war sehr mager. Man hätte meinen können, dass das Publikum durch den Gammelfleischskandal hätte sensibilisiert sein müssen. Dem war aber nicht so. Insgesamt wurden 29 Probeinkäufe in unterschiedlichen Lebensmittelgeschäften gemacht. Folgende Pilzarten wurden gekauft:

Anzahl der Einkäufe	Pilzarten	Lebensmittelgeschäfte
7	Pfifferlinge	2 x Discounter, 2 x Wochenmarkt 2 x Markthalle, 1 x Supermarkt
7	Steinpilze	3 x Markthalle, 3 x Supermarkt 1 x Wochenmarkt
5	Champignons hell	3 x Discounter, 1 x Supermarkt 1 x Wochenmarkt
2	Champignons dunkel	1 x Biomarkt, 1 x Supermarkt
4	Austernpilze	3 x Supermarkt, 1 x Biomarkt
4	Shiitake	3 x Supermarkt, 1 x Markthalle

Die Ergebnisse lassen aufhorchen. Bei den **Pfifferlingen** fiel auf, dass nur ein sehr geringer Teil vollständig erhalten ist. Bei gut 80% der Fruchtkörper waren die Ränder abgeschnitten, was darauf hindeutet, dass schon ein Fäulnisprozess eingesetzt hatte. Die faulen Stellen wurden von den Verkäufern einfach entfernt. Von den 7 getätigten Einkäufen waren nur 25% einwandfrei und frisch, 45% waren überlagert und hätten sofort verarbeitet und verzehrt werden müssen. 30% waren nicht mehr zum Verzehr geeignet. Davon waren die meisten in Folie verpackt, wodurch die Pilze schwitzen und auch schneller verderben.

Fast die Hälfte aller **Steinpilze** war einwandfrei und frisch, der Rest zum Großteil noch genießbar, aber überlagert. Ein Einkauf war komplett verdorben.

In Plastikschalen und Folie verpackte **Champignons** sind mit Vorsicht zu kaufen. Meist schienen die oben sichtbaren noch in Ordnung zu sein, doch die darunter liegenden zeigten oft schon Fäulnis oder die komplette Ware war nicht mehr zum Verzehr geeignet. Lose Ware wurde meist in frischem und genießbarem Zustand angeboten.

Bei **Austernpilzen** und **Shiitake** wurde uns von einwandfreier und frischer Ware bis zu komplett verdorbener Ware alles angeboten.

**Fazit: Augen auf beim Einkauf von Pilzen.** Bei loser Ware sollte man unbedingt den eigenen Geruchssinn zu Hilfe nehmen. Dem Verkaufspersonal ist nur bedingt zu trauen, da fachliche Beratung zu Qualität und Verzehr nicht erwartet werden kann.

Hanne VEDDER, Ernährungsberaterin  
Ingeborg und Ernst DITTRICH, Pilzsachverständige

## Arbeitswochenende Hypogäen, Hornberg 28./29.10.2006

Am letzten Wochenende im Oktober lud der Arbeitskreis Hornberg zum 1. gemeinsamen Arbeitswochenende, Thema Hypogäen (unterirdische Pilze), in der Hornberger Pilzlehrschau ein. Die Grundidee war es, bei dieser Zusammenkunft die Kontakte der beiden Arbeitskreise „Hornberg“ und „Stuttgart“ untereinander zu fördern und uns näher kennen zu lernen. Die elf teilnehmenden Pilzkundler – die meisten gingen an diesem Wochenende das erste Mal auf „Trüffeljagd“ – trafen sich am Samstagmorgen in der Hornberger Pilzlehrschau. Nach dem Einrichten der Arbeitsplätze starteten wir mit einem Einführungsvortrag über Hypogäen. Neben einem deutschen Bestimmungsschlüssel „Schlüssel zu Hypogäische Gattungen und Arten“ nach G. GROSS (enthalten in MONTECCHI, A. & G. LAZZARI (1993): *Atlante fotografico di funghi ipogei*. Trento) erhielten wir zudem wichtige Informationen zur Frage „wie und wo finde ich unterirdische Pilze?“. Mit diesem theoretischen Grundpaket, sowie Hacke und Korb ging es anschließend in den Wald bei Locherhof.

Schnell wurde klar, dass das Suchen nach Hypogäen nicht ganz so einfach ist, wie z. B. bei den Hutpilzen, die sich wenigstens nicht noch zusätzlich unter der Erde verstecken! Endlich verzeichneten wir unseren ersten Fund, die Blaunuss (*Chamonixia caespitosa*), welche durch starke Blaufärbung ihrer Außenseite begeisterte. Mit diesem ersten Fund steigerte sich die Motivation derart, dass wir uns am Ende der Exkursion über 6 Arten freuten. Die Bestimmung in der Pilzlehrschau erwies sich als sehr interessant. Mittels der uns vorliegenden Literatur konnten wir uns über die mikroskopischen Eigenschaften gut in den Schlüssel einarbeiten.

Nach getaner Arbeit nutzten wir das Angebot von Peter Reil, der uns eine besondere Gaumenfreude kredenzte, Röhrei mit China-Trüffel (*Tuber indicum*). Offen blieb nur die Frage, wenn *T. indicum* schon so intensiv lecker schmeckt, wie erweist sich dann eine reife Sommertrüffel (*T. aestivum*) oder sogar Albatrüffel (*T. magnatum*)? Den Abend ließen wir in einer gemütlichen Kneipe in Hornberg ausklingen und freuten uns schon auf den nächsten Tag, der insbesondere mit einer „Trüffelhundsuche“ auf uns wartete.

Unser Einsatzgebiet für Sonntag lautete Hochwald bei Villingendorf (nahe der Bundesstraße 462). Mit dem Trüffelhund „Charly“, der sich mit seinen Trüffelfunden schon einen Namen gemacht hat, konzentrierten wir uns auf die Suche nach der Sommertrüffel (*T. aestivum*). An diesem Sonntag wollte uns Charly jedoch nicht sein Geschick zeigen, sodass der erhoffte Sucherfolg ausblieb. Während Charly die Gruppe durch den Wald führte, bevorzugte der eine oder andere Teilnehmer das Suchen auf eigene Faust. Die Freude war groß als wir am Ende eine handvoll Sommertrüffeln sowie eine weitere Art, *T. excavatum*, im Körbchen hatten.

Am Mittag erarbeiteten wir im Rahmen einer speziellen Trüffelanalyse die mikroskopischen Unterschiede von *T. aestivum*, *T. excavatum* und *T. indicum*. Diese Analyse hatte einen direkten Praxisbezug, denn alle drei Arten spielen in der Lebensmittelindustrie eine wichtige Rolle!

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [43 2 2007](#)

Autor(en)/Author(s): Vedder Hanne, Dittrich Ingeborg, Dittrich Ernst

Artikel/Article: [Frischpilze - Qualitätsprüfung bei der Verbraucherzentrale  
76-77](#)