

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

Mobil. 49(0)172 2805129

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

Champignons:

(Agaricus)

Synonyme:

Egerlinge – Angerlinge

Beschreibung:

Champignons oder Egerlings (lat. Agaricus) gehören zur Gattung der Blätterpilze. Es gibt ca. 40 Arten mit z.T. vortrefflichen Speisepilzen in Europa.

Die offizielle Geburtsstunde des Champignonanbaus liegt in der Mitte des 17. Jahrhunderts. Findige Gärtner in Paris entdeckten, dass sich der Feld- und Wiesenchampignon, der bereits am Hofe von Ludwig XIV. als Delikatesse galt, züchten lässt. Es dauerte nicht lange, bis man erkannte, dass die eher lichtscheuen Pilze am besten in dunklen Gewölben und Kellern gedeihen. Doch erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelte sich eine nennenswerte Champignonzucht. Immer mehr Produktionsbetriebe entstanden in dafür eigens erbauten abgedunkelten und klimatisierten Spezialhallen. So wurde der Edelpilz, der früher nur exquisiten Kreisen und der gehobenen Gastronomie vorbehalten war, allmählich für jedermann erschwinglich.

Allgemeines:

Der Champignon ist die Zuchtform des wild wachsenden zweisporigen Egerlings und ernährt sich von der Zersetzung abgestorbener, mikrobiologisch bereits aufgeschlossener organischer Substanz, und ist damit ein so genannter Sekundärzersetzer.

Die Hüte haben einen Durchmesser zwischen 3 cm und 10 cm. Sie besitzen eine glatte oder eine schuppige Oberfläche. Der Stiel ist 3 cm bis 6 cm lang und 1 cm bis 2 cm dick. Das Fleisch der Champignons ist weiß, verfärbt sich an der Luft ins rötlich-braune. Es riecht angenehm aromatisch. Der bekannteste Champignon ist der Wiesenchampignon. Er wird auch Feldegerling, Feld-Edelpilz, oder Brachpilz genannt. Er ist essbar. Er schmeckt mandelartig- oder nussartig.

Der meist verbreitete Speisepilz ist jedoch der Zuchtchampignon, ein Verwandter des Wiesenchampignons. Er wird in kontrollierten so genannten Kulturräumen gezüchtet, und zwar auf fermentiertem Pferdemist. Diese Champignons stehen ganzjährig für den Verzehr zur Verfügung.

Diese Seite über Champignons wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Champignons zur Verfügung stellen. Diese Internet-Seite ist ein Dienstleistungsangebot für ihre Besucher. Die Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze – Export – Import - behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Seiten ohne vorherige Ankündigung aus welchen Gründen auch immer jederzeit löschen, ändern oder ergänzen zu können. Alle Angaben über Champignons in diesem Dokument sind von uns mit größter Sorgfalt kontrolliert. Weder die Firma Uwe Buschhaus noch die betreuende Agentur können für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Inhalte stehen. Bei allen Texten auf dieser Website handelt es sich lediglich um allgemeine Pilz Informationen. Sollte Ihnen ein Fehler in diesem Dokument über Champignons auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.

Herkunft:	Holland - Polen
Art:	Zucht Pilz
Haltbarkeit:	6 – 8 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	Ganzjährig
Größe:	3 – 10 cm (Hüte)
Farbe:	
Geruch:	Leicht nussig
Geschmack:	Mild
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	Brüchig
Verwurmte Pilze:	Pilz zerfällt
Überreife Pilze:	Unter dem Hut schwarz
Schimmelbefall:	

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	2,8 gr.
Kohlehydrate:	1,5 gr.
Fett:	0,3 gr.
Kalorien:	22 kcal – (Brennwert – 92kj)

Vitamine

Vitamin A	3 µg
Vitamin D	2 µg
Vitamin E	0,2 mg
Vitamin K	13,5 µg
Vitamin B1	0,1 mg
Vitamin B2	0,4 mg
Vitamin B3	4 mg
Vitamin B5	1,6 mg
Vitamin B6	0,1 mg
Vitamin B9	15 µg
Vitamin B12	0 µg
Biotin	11,4 µg
Vitamin C	3,7 mg

Aminosäuren

Alanin	120 mg
Arginin	168 mg
Cystein	17 mg
Glutamin	479 mg
Histidin	48 mg
Leucin	99 mg
Isoleucin	95 mg
Lysin	153 mg
Methionin	23 mg
Thereonin	77 mg
Tryptophan	20 mg
Tyrosin	57 mg
Valin	79 mg

Spurenelemente

Kupfer	0,4 mg
Eisen	1 mg
Flour	0 mg
Mangan	0,1 mg
Jod	18 µg
Zink	0,4 mg

Mineralstoffe

Natrium	9,3 mg
Kalium	430 mg
Kalzium	7,2 mg
Magnesium	13 mg
Phosphor	133 mg
Schwefel	34 mg
Chlor	

Diese Seite über Champignons wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Champignons zur Verfügung stellen. Diese Internet-Seite ist ein Dienstleistungsangebot für ihre Besucher. Die Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze – Export – Import - behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Seiten ohne vorherige Ankündigung aus welchen Gründen auch immer jederzeit löschen, ändern oder ergänzen zu können. Alle Angaben über Champignons in diesem Dokument sind von uns mit größter Sorgfalt kontrolliert. Weder die Firma Uwe Buschhaus noch die betreuende Agentur können für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Inhalte stehen. Bei allen Texten auf dieser Website handelt es sich lediglich um allgemeine Pilz Informationen. Sollte Ihnen ein Fehler in diesem Dokument über Champignons auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.