

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

Chanterelle

(*Cantharellus cibarius*)

Synonyme:

Pfifferlinge, Eierschwamm, Eierschwämme, Reherl

Beschreibung:

Die charakteristischen Merkmale des Chanterelles sind der dotter- bis goldgelbe, erst runde (knopfförmige) und dann leicht trichterförmige Hut und der gleichfarbige sich nach unten verjüngende Stiel, der allmählich in den Hut übergeht. Die Hutunterseite ist mit mehr oder weniger breiten, teils gegabelten und anastomosierenden (miteinander verbundenen) Leisten bedeckt, die allmählich in den Stiel auslaufen. Das Fleisch des Chanterelle ist weiß bis blaßgelb. Frische Exemplare des Chanterelles riechen fruchtartig (nach Aprikosen). Der Chanterelle ist sehr variabel, weltweit werden bis zu 18 verschiedene Varietäten geführt.

Allgemeines:

Der Chanterelle war früher ein sehr häufiger Pilz, zeigt aber in Deutschland seit einiger Zeit (etwa Beginn der siebziger Jahre) erhebliche Rückgangstendenzen.

Der Chanterelle ist bereits seit dem Altertum ein beliebter Speisepilz und wird in großen Mengen gehandelt. In Deutschland angebotene Chanterelle kommen meist aus ostmitteleuropäischen, baltischen und osteuropäischen Ländern.

Grössere Exemplare aus dem Laubwald sind in der Regel besser als die kleineren Exemplare.

Diese Seite über Chanterelle wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Chanterelle 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 Chanterelle 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 Chanterelle auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.

Herkunft:	Russland, Serbien, Bulgarien, Polen, Litauen, USA, Kanada, Portugal
Art:	Wildwachsend
Haltbarkeit:	3 – 4 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	Ganzjährig
Größe:	2 – 6 cm
Farbe:	Eidottergeld
Geruch:	Pfeffrig würzig
Geschmack:	Pfeffrig würzig
Konsistenz:	
Beschädigte Pilze:	Eiweißzersetzung
Verwurmte Pilze:	Löcher im Stielbereich
Überreife Pilze:	Faul
Schimmelbefall:	

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	1,52 gr.
Kohlehydrate:	2,2 gr.
Fett:	0,49 gr.
Kalorien:	

Vitamine

Vitamin A	0,4 mg
Vitamin D	0 mg
Vitamin E	0,1 mg
Vitamin K	0 mg
Vitamin B1	0 mg
Vitamin B2	0,2 mg
Vitamin B3	
Vitamin B5	79 mg
Vitamin B6	0 mg
Vitamin B9	
Vitamin B12	0 mg
Biotin	0 mg
Vitamin C	5,8 mg

Aminosäuren

Alanin	79 mg
Arginin	95 mg
Cystein	133 mg
Glutamin	104 mg
Histidin	31 mg
Leucin	115 mg
Isoleucin	36 mg
Lysin	39 mg
Methionin	9 mg
Thereonin	131 mg
Tryptophan	53 mg
Tyrosin	86 mg
Valin	69 mg

Spurenelemente

Kupfer	420 µg
Eisen	6305 µg
Flour	47 µg
Mangan	168 µg
Jod	4 µg
Zink	689 µg

Mineralstoffe

Natrium	3,3 mg
Kalium	487 mg
Kalzium	8 mg
Magnesium	13 mg
Phosphor	59 mg
Schwefel	38 mg
Chlor	34 mg

Diese Seite über Chanterelle wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Chanterelle 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 Chanterelle 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 Chanterelle auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.