

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

Morcheln

(*Morchella esculenta*) (*Morchella elata*)

Synonyme:

Morchel, Morcheln, Speisemorchel, Spitzmorchel

Beschreibung:

Die Speisemorchel bildet bis zu 12 cm hohe und 3 bis 8 cm breite, in Hut und Stiel gegliederte Fruchtkörper). Der Hut der Morchel ist rundlich eiförmig, manchmal stumpfkegelig. Seine Oberfläche ist hellbräunlich, hellocker oder graugelb. Die Hutoberfläche der Speisemorchel ist unregelmäßig wabenartig gekammert, die einzelnen Waben sind durch sterile Rippen voneinander getrennt. Auf der Innenfläche der Morchel ist der Hut rau und körnig. Der Hutrand ist mit dem Stiel verwachsen, der Stiel selbst ebenfalls hohl, an der Basis häufig verdickt, wellig gefurcht, 3 bis 9 cm lang und 2 bis 4 cm breit. Die Speisemorchel Oberfläche ist weiß bis blassgelb und kleieartig-körnig strukturiert.

Allgemeines:

Die Morcheln, sind wie die echten Trüffeln eine Gattung der Schlauchpilze.

Die Speisemorchel und die häufiger vorkommende Spitzmorchel sind die ersten Pilze, die wir im Jahreslauf auf Waldlichtungen oder auch auf Wiesen finden können. Man findet Morcheln aber auch an Bachläufen, auf verwilderten Grundstücken, an lichten Stellen in Gärten oder Parkanlagen sowie unter Büschen. Überall dort, wo kalkhaltiger Boden vorhanden ist. Im Gebirge sind Morcheln bis in den Juni hinein zu finden. Morcheln sollten am besten beim Pilzhändler gekauft werden und nicht selber gesammelt, da beim Sammeln die Speisemorchel mit der sehr giftigen Frühjahrsorchel verwechselt wird.

Die Saison beginnt etwa, je nach Wetterlage, im April und geht bis in den Frühsommer hinein.

Morcheln erkennt man an den braunen, unregelmäßigen, gerippten, kegelförmigen Hüten. Mit seinem wabenförmigen Hut erinnert die Morchel eher an einen Schwamm. Der Geschmack ist leicht erdig und erinnert ganz entfernt an Trüffel. Kleine Morcheln sind wesentlich aromatischer als größere, ältere Exemplare.

Feinschmecker schätzen Morcheln so sehr, daß sie die gesuchtesten - und nach den Trüffeln - auch die teuersten Pilze geworden sind. Manche empfehlen, die Morcheln vor dem Zubereiten nicht zu waschen. Das ist jedoch nicht richtig, denn in den Alveolen, den unregelmäßigen Vertiefungen in der Oberfläche, findet sich fast immer ein feiner Sand, den man restlos entfernen muß. Nachdem man die erdigen Stiele abgeschnitten hat, gibt man die Morcheln in reichlich kaltes Wasser und spült zusätzlich jede einzeln unter fließendem Wasser aus. Das ist zwar eine etwas langwierige Arbeit, aber die einzige Garantie, den Sand so zu entfernen, daß er später beim Zubereiten nicht unangenehm in Erscheinung tritt.

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

Herkunft:	Balkan, Kanada, USA
Art:	Wildwachsend
Haltbarkeit:	4 – 6 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	März bis Mai
Größe:	2 – 3 cm
Farbe:	Gelbbraun
Geruch:	Mild
Geschmack:	Zart
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	
Verwurmte Pilze:	Wurmbefall
Überreife Pilze:	Nass
Schimmelbefall:	

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	2 g
Kohlehydrate:	0,3 g
Fett:	0 g
Kalorien:	

Vitamine

Vitamin A	0 mg
Vitamin D	0 mg
Vitamin E	0,1 mg
Vitamin K	0 mg
Vitamin B1	0,2 mg
Vitamin B2	0,5 mg
Vitamin B3	
Vitamin B5	2,6 mg
Vitamin B6	0 mg
Vitamin B9	0 mg
Vitamin B12	0 mg
Biotin	0 mg
Vitamin C	4,9 mg

Aminosäuren

Alanin	258 mg
Arginin	678 mg
Cystein	149 mg
Glutamin	429 mg
Histidin	111 mg
Leucin	441 mg
Isoleucin	161 mg
Lysin	457 mg
Methionin	181 mg
Thereonin	368 mg
Tryptophan	17 mg
Tyrosin	172 mg
Valin	251 mg

Spurenelemente

Kupfer	368 µg
Eisen	3440 µg
Flour	69 µg
Mangan	223 µg
Jod	57 µg
Zink	558 µg

Mineralstoffe

Natrium	69 mg
Kalium	512 mg
Kalzium	25 mg
Magnesium	22 mg
Phosphor	58 mg
Schwefel	46 mg
Chlor	32 mg

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