

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

Semmelstoppelpilze

(Hydnum repandum)

Synonyme:

Semmelpilz, Semmelgelber Stacheling,
Igelschwamm,

Beschreibung

Der Semmelstoppelpilz wächst in Laub- und Nadelwäldern, die Fruchtkörper erscheinen gesellig, oft am Stiel miteinander verwachsen, von Juli bis November.

Der meist blassgelbe Hut des Semmelstoppelpilz ist anfangs stark gewölbt, später flach ausgebreitet und in der Mitte niedergedrückt mit einer samtigen Oberfläche; er hat einen Durchmesser von zwei bis 15 Zentimetern. Auf der Unterseite trägt der Semmelstoppelpilz dichtgedrängt und herablaufend zwei bis sechs Millimeter lange brüchige Stacheln von weißlicher bis lachsrosa Farbe.

Der zylindrische, stämmige Stiel des Semmelstoppelpilzes ist vier bis acht Zentimeter lang, oft etwas seitlich ansitzend, mit flaumiger Oberfläche und hellerer Farbe als der Hut. Das Fleisch ist fest und brüchig, bei Verletzungen läuft es langsam rostgelb an. Es hat einen leichten, angenehmen Geruch und einen milden, leicht pfeffrigen, im Alter etwas bitter werdenden Geschmack.

Allgemeines:

Der Semmelstoppelpilz ist ein äußerst schmackhafter Speisepilz. Er wächst wild und ist auch in Zeiten anzutreffen, in denen sich andere Pilze rar machen. Im Handel ist der Semmelstoppelpilz sogar fast den ganzen Winter hindurch aus Südfrankreich und Spanien und zum Teil aus Übersee erhältlich. Es handelt sich um einen sehr haltbaren Speisepilz, da er bei optimaler Lagerung bei 2–5° C auch nach einer Woche kaum Qualitätseinbußen zeigt. Man findet den Semmelstoppelpilz in Laub- und Nadelwäldern. Er wächst bevorzugt auf Stümpfen alter Laubbäume. Die Saison dauert vom Spätherbst über den ganzen Winter.

In Geschmack und Bissfestigkeit ist der Semmelstoppelpilz dem Pfifferling sehr ähnlich. Das gelblich-weiße Fleisch ist fest aber brüchig, hat einen angenehmen Geruch und schmeckt mild.

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

Herkunft:	Deutschland, Türkei, USA, Frankreich, Spanien
Art:	Wildwaxsend
Haltbarkeit:	5 – 9 Tage
Lagertemperatur:	2 – 5 Grad Celsius
Saison:	September - März
Größe:	Bis 10 cm
Farbe:	Gelblich weiß
Geruch:	Mild
Geschmack:	pfeffrig
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	
Verwurmte Pilze:	
Überreife Pilze:	
Schimmelbefall:	Durch zu hohe Feuchtigkeit

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	1,52 gr.
Kohlehydrate:	0,2 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	77 mg
Vitamin B6	0 mg
Vitamin B9	
Vitamin B12	0 mg
Biotin	0 mg
Vitamin C	5,9 mg

Aminosäuren

Alanin	77 mg
Arginin	93 mg
Cystein	133 mg
Glutamin	104 mg
Histidin	31 mg
Leucin	115 mg
Isoleucin	36 mg
Lysin	39 mg
Methionin	9 mg
Thereonin	128 mg
Tryptophan	53 mg
Tyrosin	85 mg
Valin	67 mg

Spurenelemente

Kupfer	416 µg
Eisen	6305 µg
Flour	47 µg
Mangan	178 µg
Jod	3 µg
Zink	696 µg

Mineralstoffe

Natrium	3 mg
Kalium	487 mg
Kalzium	8 mg
Magnesium	13 mg
Phosphor	59 mg
Schwefel	38 mg
Chlor	32 mg

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