

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

Shimeji

(Hypsizygus tessulatus)

Synonyme:

Buchenpilz, Weißer Buchenpilz, Brauner Buchenpilz,
Buchenrasling, Holzrasling

Beschreibung:

Der Shimeji – auch Buchenpilz genannt, da er in der Natur bei Laubbäumen wächst
Der Shimeji wird auch Buchenpilz genannt. Ihn gibt es in den Farben weiß, beige bis dunkelbraun.
Er wächst in Gruppen mit bauchigen Stämmen und relativ kleinen Hüten.
Vor allem in Japan, aber auch in vielen anderen asiatischen Ländern, sind die Shimeji Mushrooms, wegen ihres feinen nussigen Aromas äußerst beliebte Speisepilze.
Grundlage für die Produktion von Shimeji ist ein spezieller Nährboden aus Holzhäcksel oder Sägespänen, das so genannte Substrat. Diesem werden Shimejisporen, das Mycel, beigemischt.
Das mit dem Mycel durchwachsene Substrat wird in Plastikbeutel (2-3 kg) abgefüllt.
In der Durchwachsphase werden die Substratbeutel in einem Kulturraum während 15-17 Wochen bei möglichst gleichmässigen Temperaturen gelagert. Danach erfolgt die Umlagerung in den Ernteraum. Dort erscheinen nach 14-20 Tagen die ersten Fruchtkörper. Nach ca. 30 Tagen können die Shimeji Pilze in Handarbeit von den Blöcken geschnitten werden.

Allgemeines:

Der Shimeji – auch Buchenpilz genannt, ist ein würziger Pilz mit Nussaroma. Er ist sehr zart im Genuss, behält seine helle Farbe auch gekocht und bleibt bissfest.
Der Shimeji wird kochfertig angeboten, muss weder geschält noch gewaschen werden (kann mit einem trockenen oder feuchten Küchenpapier abgerieben werden). Der Shimeji hat eine recht lange Haltbarkeit. Er ist bis zu 10 Tagen im Kühlschrank haltbar, darf jedoch nicht luftdicht aufbewahrt werden. Er ist vielseitig verwendbar: gekocht, gebraten, gedünstet. Der Shimeji besitzt ein angenehmes nussiges Pilzaroma. Shimeji Mushrooms, mit ihrem nussigen, leicht süßen Aroma und ihre Knackigkeit passen gut zu Suppen, Eintöpfen und Wokgerichten. Sie sind eine beliebte Beilage zu asiatischen Seafoodgerichten.
Den braunkappigen Shimeji Pilz (Hypsizygus tessulatus) nennt man in Japan Buna Shimeji.

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

Herkunft:	Europa, Asien
Art:	Zuchtpilz
Haltbarkeit:	4 – 7 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	Ganzjährig
Größe:	2 – 4 cm
Farbe:	Weiss und Braun
Geruch:	Leicht nach Bittermandel
Geschmack:	Nussig
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	
Verwurmte Pilze:	
Überreife Pilze:	Matschig
Schimmelbefall:	Durch zu hohe Feuchtigkeit

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	4,7 g
Kohlehydrate:	3,6 g
Fett:	0 g
Kalorien:	36 kcal

Vitamine

Vitamin A	0 µg
Vitamin D	2 µg
Vitamin E	0,1 mg
Vitamin K	25 µg
Vitamin B1	0 mg
Vitamin B2	0,2 mg
Vitamin B3	3,1 mg
Vitamin B5	2,5 mg
Vitamin B6	0,4 mg
Vitamin B9	25 µg
Vitamin B12	0 µg
Biotin	15 µg
Vitamin C	1,8 mg

Aminosäuren

Alanin	71 mg
Arginin	82 mg
Cystein	28 mg
Glutamin	137 mg
Histidin	24 mg
Leucin	87 mg
Isoleucin	52 mg
Lysin	46 mg
Methionin	26 mg
Thereonin	61 mg
Tryptophan	3 mg
Tyrosin	43 mg
Valin	69 mg

Spurenelemente

Kupfer	0,4 mg
Eisen	0,4 mg
Flour	0,1 mg
Mangan	0,2 mg
Jod	10 µg
Zink	0,7 mg

Mineralstoffe

Natrium	4,3 mg
Kalium	128 mg
Kalzium	3,3 mg
Magnesium	14 mg
Phosphor	29 mg
Schwefel	39 mg
Chlor	37 mg

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