

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

Maronen

(*Boletus badius*)

Synonyme:

Maronenröhrling, Braunkappe, Marone,

Beschreibung:

Der Hut des Maronenröhrlings hat einen Durchmesser von 5 - 10 (15) cm, ist in jungem Zustand zunächst halbkugelig, später unregelmäßig und polsterförmig. Meist ist der Hut mehr oder weniger kastanienbraun, heller rötlichbraun oder sogar olivbraun. Manche Exemplare des Maronenröhrlings zeigen sich fast schwarzbraun.

Die Röhren sind am Stiel angewachsen und zeigen eine blasse, helle Farbe (cremegelb bis zitronengelb), die später olivgelb bis schmutzig olivgrün wird.

Der Stiel wird 5 - 12 cm lang und 1 - 4 (5) cm dick und ist in seiner Form sehr veränderlich, oft zylindrisch mit leicht zugespitzter Basis, aber auch bauchig, dickknollig und gebogen.

Das sonst weißlich-gelbe Fleisch der Röhren verfärbt sich auf Druck blaugrün (Amyloidreaktion).

Allgemeines:

Der Maronenröhrling (*Boletus badius*), auch Braunkappe oder Marone genannt, ist einer der beliebtesten Speisepilzarten.

Er wird von Anfängern oft für einen Steinpilz gehalten. Der Maronenröhrling hat jedoch keine Netzzeichnung am Stiel, und das Fleisch der Röhren des Steinpilzes wird bei Druck nicht blaugrün.

Neben dem Steinpilz und dem Butterröhrling dürfte der Maronenröhrling der bekannteste Röhrling sein. Der Maronenröhrling ist weit verbreitet und kommt von der Küste bis in die Alpen vor. Er wächst hauptsächlich im Nadelwald, vor allem in alten Fichtenwäldern (oft zwischen den

Wurzelausläufern), und kommt in feuchten Sommern bereits im Juni/Juli vor. Die Hauptsaison ist jedoch von Mitte September bis zum Spätherbst im November, bevor der Frost einsetzt. Der

Maronenröhrling ist einer der ergiebigsten und geschmacklich wertvollsten Speisepilze und eignet sich für fast alle Zubereitungsarten, insbesondere zum Trocknen. Vom rohen Verzehr ist wie bei

allen anderen Pilzen abzuraten. Da der Maronenröhrling oft wurmstichig ist, lohnt sich insbesondere das Sammeln junger Exemplare.

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

Herkunft:	Osteuropa
Art:	Wildwachsensend
Haltbarkeit:	3 – 4 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	Juni bis Dezember
Größe:	5 –15 cm
Farbe:	Kastanienbraun bis Oliv Schwarzbraun
Geruch:	Mild
Geschmack:	Nussig
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	
Verwurmte Pilze:	Wurmlöcher
Überreife Pilze:	Weich, schmierig
Schimmelbefall:	Durch zu hohe Feuchtigkeit

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	4,5 gr
Kohlehydrate:	0,5 gr
Fett:	0,4 gr
Kalorien:	27 kcal.

Vitamine

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

Aminosäuren

Alanin	189 mg
Arginin	357 mg
Cystein	397 mg
Glutamin	129 mg
Histidin	288 mg
Leucin	160 mg
Isoleucin	35 mg
Lysin	247 mg
Methionin	69 mg
Thereonin	144 mg
Tryptophan	248 mg
Tyrosin	149 mg
Valin	88 mg

Spurenelemente

Kupfer	251 µg
Eisen	1102 µg
Flour	61 µg
Mangan	178 µg
Jod	12 µg
Zink	722 µg

Mineralstoffe

Natrium	6,7 mg
Kalium	348 mg
Kalzium	24 mg
Magnesium	11 mg
Phosphor	84 mg
Schwefel	22 mg
Chlor	31 mg

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