

Thüringer Freilandpilze

Ihre Ansprechpartnerin
Anja Kolbe-Nelde
☎ 0172 3428432

Ernst-Thälmann-Straße 15a
06556 Schönewerda

info@freilandpilze.de
www.freilandpilze.de

(Kuehneromyces Mutabilis)

STOCKSCHWÄMMCHEN



PFLEGEANLEITUNG
Erntefähige Pilzhölzer
für Pilzanbau im Garten



STOCK- SCHWÄMMCHEN

Wissenswertes für die
erfolgreiche Pilzernte



Standort Halbschattig bis schattig, möglichst nicht unter Nadelbäumen.

Aufstellen 15 cm tief eingraben, festtreten und einschlämmen.

**Fruchtkörper-
entwicklung** Von April bis November, ab 6°C bis zu 20°C, gehört das
Stockschwämmchen zu den ersten Pilzen des Jahres.

Pflege Alle 2 Tage beregnen (in den Erntemonaten)
ansonsten 1x die Woche (in den Sommermonaten).

Ertragserwartung Jährlich bis zu 1500g (ca. 5-6 Jahre).

Erntereife Der Hutrand sollte nur noch leicht eingerollt bzw. nach unten
gebogen sein.

Wuchsform Dicht in Büscheln gedrängt. Häufig auch auf der oberen
Schnittfläche des Wirtsholzes. Hutm Durchmesser 2 - 8 cm.

Geschmack Wohlschmeckende aromatische, intensiv würzige Hüte.
Einer der besten Würzpilze - fruchtig riechend.
Diese Spezies ist durch eine geleeartige Schleimhaut auf dem Hut
gekennzeichnet, welche beim Kochen oder Anbraten des Pilzes
verschwindet.

Lagerung Locker, luftig und kühl aufbewahren sowie zügig verwerten.
Im Kühlschrank bei 4-6°C bis zu 2 Tage haltbar.

Anmerkung Die Pflegeanleitung gilt im Wesentlichen auch für das Japanische
Stockschwämmchen, dem lat. Pholiota Nameko. Dieser Pilz ist jedoch nicht
mit unserem einheimischen Stockschwämmchen verwandt.
Er wird auch unter dem Namen Nameko, bzw. Toskanapilz geführt (siehe
Foto oben rechts).

Achtung Nur die Pilzart ernten und verwerten, die hier beschrieben und abgebildet
ist. In Ausnahmefällen können sich nach einigen Jahren Fremdpilze auf
dem Pilzstamm ansiedeln.

**Bedeutung
als Speisepilz:** Das Stockschwämmchen ist einer der wohlschmeckendsten Speisepilze
überhaupt. Die Energiearmut dieses Gesundheitspilzes ist am ehesten
mit Gemüse vergleichbar. Bedeutsam ist das Vorkommen des Provitamin D.
Es ist in Pilzen häufig, fehlt aber in den meisten Obst- und Gemüsearten.
Für Vegetarier stellt dieser Pilz die Alternative zum Fleisch dar.

Der Nameko ist ein fester Bestandteil der japanischen Küche. Er wird
vor allem für Suppen verwendet und passt auch ausgezeichnet zu Nudeln.
Er zeichnet sich durch nussigen Geschmack und feste Konsistenz aus.

Viel Erfolg und
eine reiche Ernte

Ihr Pilzteam der
Thüringer
Freilandpilze