

Dezember 2013 - Pilz des Monats



Fruchtkörper des Austern-Seitlings

Bild: Wikipedia

Austern-Seitling (*Pleurotus ostreatus*)

j.z. Wenn die ersten Frostnächte die herbstliche Pilzsaison beenden und die meisten Pilzsammler ihr Körbchen hinten im Keller versorgen, bricht die Zeit der Winterpilze an. Zu ihnen gehört der Austern-Seitling.

Der Pilz besiedelt in der Regel das Stammholz und dickere Äste. An stehenden Bäumen können die Fruchtkörper in mehreren Metern Höhe erscheinen, hauptsächlich an Laubbäumen. In Kultur wächst der Austern-Seitling an diversen Substraten wie beispielsweise Stroh, Papier und Kaffeesatz.

Der Hut des Pilzes ist 5 – 20 cm breit, muschelförmig, graublau, graulila, bräunlich, auch mit ockerlichen Stellen, glatt, kahl, fleischig. Das Fleisch ist weiss, jung weich, bald zäh, im Stiel korkartig. Der Geruch ist ganz jung porlingsartig, der Geschmack mild. Im Handel angebotene, kultivierte Fruchtkörper können ein abweichendes Aussehen zeigen.

Der Austern-Seitling kann mit andern Seitlings-Arten insbesondere mit dem bei höheren Temperaturen fruktifizierenden Lungen-Seitling (*Pleurotus pulmonarius*) und dem Gelbstieligen Muschelseitling (*Sacromyxa serotina*) verwechselt werden. Mehrere Autoren zählen die beiden zu den Speisepilzen.

Austern-Seitlinge sind sehr beliebt und werden in riesigen Mengen angebaut. Sie gehören zusammen mit dem Kulturchampignon und dem Shiitake zu den drei weltweit wichtigsten Kulturpilzen.



Austernseitling am Stamm eines Laubbaumes

Bild: Wikipedia