

Kleines Champignon-Lexikon

Qualität im Vordergrund

Kuhn-Champignons gibt es seit 50 Jahren. Sie werden unter Berücksichtigung spezieller Hygienemaßnahmen auf biologischem Boden gezüchtet, was gesundes Fruchtfleisch und volles Aroma garantiert.

Kuhn-Champignons gibt es in 2 Sorten: Die delikatsten Weissen und die kräftigen Braunen. Täglich verlassen mehrere Tonnen Champignons unsere Zuchtbetriebe und gelangen frisch ab Ernte in den Verkauf.

Champignons sind druckempfindlich

Kuhn-Champignons werden mit Handschuhen gepflückt und sehr sorgfältig in die Verkaufskartons gelegt. Doch der sanfteste Druck, die kleinste Reibung in der Kartonschachtel verursachen besonders bei den weissen Champignons sichtbare braune Flecken. Diese braunen Flecken sind kleine Schönheitsfehler, die weder Aroma noch Haltbarkeit beeinträchtigen.

NEU: Kuhn's Riesen-Champignons

Diese neue Zucht stand bei Spitzenköchen schon lange auf der Wunschliste... und rasch wurden sie auch bei den übrigen Konsumenten beliebt. Riesen-Champignons sind echte Herausforderer: Sie wollen mit Delikatessen gefüllt werden. Rezepte finden Sie ab Seite 37.

Wie aufbewahren

Champignons in Kartonschachteln oder Papiersack aufbewahren – niemals in Plastikhüllen. So bleiben sie im Kühlschrank mehrere Tage frisch, wobei sie leicht bräunlich werden. Wenn sich der Hut öffnet und die braunen Lamellen sichtbar sind, hat der Champignon sein höchstes Reifestadium erreicht. Sein Aroma ist dann intensiver.

Wann Weisse, wann Braune

Grundsätzlich eignen sich beide Sorten für alle Gerichte. Die Braunen sind kräftiger im Aroma. Ansonsten stehen wohl optische Überlegungen im Vordergrund. Wenn Champignons mit Frischkäse, Joghurt, Quark oder weissen Saucen vermischt werden, dann sind doch eher weisse Champignons vorzuziehen.

Pilzmyzel ist kein Schimmel

Der Nährboden, aus dem die Champignons wachsen, ist mit feinem Pilzmyzel-Strängen durchzogen. Bei der Ernte bleiben oft kleine Erdpartikel am Pilz haften. Das Myzel breitet sich aus und überzieht ganze Teile des Champignons mit einer feinen, watteähnlichen Hülle. Dieser Überzug kann sich kurz nach der Ernte bilden, ist absolut unschädlich und nicht zu verwechseln mit Schimmel.