Kastanienseitling {Pleurotus pulmonarius}

Unser Sortiment *edel, bio & von hier*

Der Shiitake {rechts} galt schon in der Mingdynastie als Lebenselixier, das Erkältungen heilen, die Durchblutung anregen und die Ausdauer fördern sollte. Heute wird der Shiitake immer beliebter bei Gourmets, nicht nur wegen seines außergewöhnlichen Geschmacks, man sagt ihm sogar eine gesundheitsfördernde Wirkung nach.

Der Shiitake ist ein sehr aromatischer Pilz, dessen Geschmack leicht an Knoblauch erinnert. Aufgrund seiner Herkunft passt er vor allem zur asiatischen Küche, aber auch zu anderen Fleischgerichten, Omelettes und Suppen, und lässt sich ideal grillen.

Shiitake {Lentinula edodes}

Shiitake {Lentinula edodes}

Limonenseitling {Pleurotus cornucopiae var. citrinopileatus}

Pilze sind nicht nur unsere Leidenschaft. Sondern auch unser Vorbild.

— NICHT PFLANZE, NICHT TIER – PILZE SIND GANZ AUSSERGEWÖHNLICHE WESEN. *Sie haben nahezu jeden Lebensraum der Erde bevölkert und sind besonders erfinderisch, wenn es darum geht, neue zu erschließen. Vielleicht haben wir uns das von ihnen abgeguckt. Denn wenn es darum geht, unsere Anbaumethoden innovativ weiterzuentwickeln, sind auch wir erfinderisch und gehen schon mal unkonventionelle Wege.*

Unser Sortiment umfasst nicht nur den Shiitake-Pilz. Denn von jeher ist unsere Kernkompetenz vor allem der Kräuterseitling, für den wir im Jahr 2001 sogar mit einem Innovationspreis ausgezeichnet wurden. Wir haben ihn seinerzeit auf dem deutschen Markt eingeführt. Und vielleicht ist er nicht zuletzt deshalb heute hier so beliebt.

Kräuterseitling {Pleurotus eryngii}

Der Kräuterseitling {links} verdankt den Namen seinem hauptsächlichen Wachstumsort, den stärkereichen Wurzeln von Kräutern, meist Mannstreu. Er ist auch unter dem Namen Königs Austernpilz bekannt und macht seinem herrschaftlichen Titel alle Ehre. Denn er bringt viel Gutes unter einen Hut: Er ist kalorienarm, hat einen hohen Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen und kann angeblich sogar das Immunsystem stimulieren.

Der Kräuterseitling zeichnet sich durch ein zartes Aroma und seine steinpilzartige Konsistenz aus. Steinpilzrezepte eignen sich ausgezeichnet zur Zubereitung mit dem Kräuterseitling. Der Pilz ist vollständig zu verwenden. Das Fleisch bleibt beim Garen bissfest. Er kann in Suppen, beim Grillen, zu Fleischgerichten oder in der vegetarischen Küche verwendet werden.

Für uns ist der Kräuterseitling von jeher unsere Passion. Und inzwischen wird er auch in der gehobenen Gastronomie als neuer Trendpilz gehandelt.

Kräuterseitling {Pleurotus eryngii}

Gut ist uns eben nicht gut genug.

— WIR HATTEN VON ANFANG AN EIN ZIEL: DIE PRODUKTION VON BIO-PILZEN IM EINKLANG MIT MENSCH UND NATUR. *Alles, was wir tun, messen wir daran. So ist es nur konsequent, dass wir unsere Produktion jetzt auf Demeter-Richtlinien umgestellt haben.*

Demeter steht für eine biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, die die natürlichen Kreisläufe bewahrt und bereichert. Um ehrliche, wertvolle Lebensmittel mit Charakter und in größtmöglicher Qualität herzustellen. Demeter-Vorgaben gehen weit über die der EU-Bio-Verordnung hinaus. Und das wird selbstverständlich regelmäßig kontrolliert. Wir sind überzeugt, dass mit diesem ganzheitlichen Anspruch nicht nur unsere Produkte besser werden. Sondern auch wir.

Das dürfte Ihnen schmecken.

Pilzgarten GmbH *www.pilzgarten.de*
Fabrikstraße 12 27389 Helvesiek GERMANY
T {+49} 4267 933-0 F {+49} 4267 933-131

Pilzgarten
Passion für Pilze

hannewarnecke

Helvesiek liegt im Herzen des Elbe-Weser-Dreiecks zwischen Hamburg und Bremen. Eindrucksvolle Heideflächen, geheimnisvolle Moore, ausgedehnte Wälder, blaue Seen und Flüsse prägen das Bild der noch überwiegend unzerstückelten Landschaft.

Aber Helvesiek ist nicht nur ein wunderschönes Fleckchen Natur, sondern logistisch auch ein guter Standort, denn wir liegen ganz in der Nähe der A1. So können wir täglich den Hamburger Großmarkt mit unseren eigenen Fahrzeugen beliefern. Und den Transport unserer Edelpilze innerhalb Deutschlands und in die Nachbarländer übernehmen Kühlspeditionen. Damit Sie sicher sein können, dass unsere Pilze stets frisch bei Ihnen ankommen.

Wo zum Teufel liegt eigentlich Helvesiek?

demeter

Werden Sie ruhig anspruchsvoller, wenn es um Pilze geht. Wir werden es auch.

SYBILLE KRÜGER, *Pilzgarten-Pionierin von Anfang an*

demeter

Wir übernehmen Verantwortung für das, was wir tun. Und für das, was wir nicht tun.

— ALS WIR MIT DER PRODUKTION VON BIO-PILZEN BEGONNEN HABEN, WAR DER HEUTIGE TREND NOCH IN WEITER FERNE. *Doch unser Qualitätsanspruch war schon damals so hoch wie jetzt. Denn für uns ist Bio kein Trend, sondern ein Selbstverständnis.*

Vom ersten Tag an erzeugen wir gemäß ökologischem Landbau {Naturland} und unsere Energiegewinnung erfolgt auf Basis umweltfreundlicher Technik. Heute produzieren wir sogar nach Demeter-Richtlinien. Unsere Mitarbeiter bündeln Kenntnisse und Kompetenzen und sind wichtigste Basis für unseren Erfolg. Für Sie bedeutet das 15 Jahre Erfahrung gepaart mit Leidenschaft. Für die besten Bio-Edelpilze, die Sie überhaupt bekommen können. Und darauf sind wir ehrlich gesagt auch ein kleines bisschen stolz.

TORSTEN JONAS, Geschäftsleitung der Pilzgarten GmbH

Wir folgen unserer Passion.