



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae

Legitimate (Pers.) Kühner 1950

Aktueller Name gem. MycoDB: Panellus serotinus (Pers.) Kühner, Comptes rendus hebdomadaires des Sciences de l'Académie des sciences, Paris: 1889 (1950) [MB433470]

Basionym: Agaricus serotinus Pers., Abb. Schwämme: 25 (1793) [MB234165]

Obligate Synonyme:

Pleurotus serotinus (Pers.) P. Kumm., Der Führer in die Pilzkunde: 104 (1871) [MB234120]

Hohenbuehelia serotina (Pers.) Singer, Lilloa 22: 254 (1951) [MB298489]

Panus serotinus (Pers.) Kühner, Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 49: 895 (1980) [MB107651]

Acanthocystis serotinus (Pers.) Maire, Fungi Catalaunici: Contributions à l'étude de la Flore Mycologique de la Catalogne: 63 (1934) [MB277967]

Sarcomyxa serotina (Pers.) P. Karst., Meddeland. Soc. Fauna Fl. Fenn. 18: 62 (1891) [MB304280]

Sarcomyxa serotina (Pers.) V. Papp, Index Fungorum 419: 1 (2019) [MB556853]

Der Muschelseitling wächst gerne in der kalten Jahreszeit. Besonders häufig ist er im Spätherbst und Winterhalbjahr anzutreffen. Jung ist der Pilz lebhaft orange-ocker, später dominieren hell-olive bis dunkel-olive Farben. Er ist deutlich gestielt und die Lamellen sind cremefarben.

- Die europäische Art Panellus serotinus schmeckt bitter

- Die asiatische Art Panellus edulis gilt im asiatischen Raum als vorzüglicher Speisepilz

Verschiedene Pilze wurden in der Volksmedizin zur Behandlung von Lifestyle-Krankheiten in östlichen Ländern verwendet, und es wurden mehrere Verbindungen isoliert, die das Immunsystem modulieren, den Blutfettspiegel senken und die Wirkung von Tumoren und Viren hemmen. Der Fruchtkörper von Panellus serotinus (Mukitake) ist in Japan als einer der köstlichsten Speisepilze bekannt, und frühere Studien haben gezeigt, dass die diätetische Aufnahme von pulverisiertem ganzen Mukitake oder Mukitake-Extrakten die Entwicklung der nicht-alkoholischen Fettlebererkrankung (NAFLD) bei Leptin-resistenten db/db-Mäusen verhindert. In der vorliegenden Studie haben wir die Wirkung der Mukitake-Diät auf die Pathogenese von Stoffwechselstörungen bei Leptin-defizienten ob/ob-Mäusen untersucht. Ergebnisse Nach 4 Wochen Fütterung waren Hepatomegalie, hepatische Lipidakkumulation und erhöhte hepatische Verletzungsmarker im Serum bei Mukitake-gefütterten ob/ob-Mäusen im Vergleich zu Kontrollmäusen deutlich gemildert. Darüber hinaus wurde die milde Hyperlipidämie in den Kontrollmäusen abgeschwächt und der erhöhte atherogene Index wurde in den mit Mukitake gefütterten ob/ob-Mäusen reduziert. Diese Effekte waren teilweise auf die Unterdrückung der hepatischen lipogenen Enzymaktivität durch die Mukitake-Diät zurückzuführen. Schlussfolgerung Die aktuellen Ergebnisse zeigten, dass eine Mukitake-Supplementierung vorteilhaft für die Linderung von NAFLD und Dyslipidämie bei adipösen, diabetischen ob/ob-Mäusen ist.

makroskopisch

Fruchtkörper / Habitus / Wachstumsform

Büschelig, gedrängt, dachziegelartig

Fruchtkörperfarbe / Farbspektrum

Jung gelb, älter grünlich, grau, braun, dunkelgrau

Stielbasis / Basis

Lateral gestielt

olfaktorisch / organoleptisch

Geschmack

Bitter

botanisch / ökologisch

Standort

Auf abgestorbenem Laubholz

Vorkommen / Häufigkeit / Saison

Spätherbst und Winterhalbjahr



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae

mikroskopisch

Sporenmasse

4.0 - 5.2 x 1.0 - 1.2 µm - Q: 3.51 - 4.62 (Ø LxB: 4.6 x 1.1 µm ØQ:4.1 AzM: 11)

Sporenform

Allantoid

Cheilozystiden

Keulig mit, mit amorpher Masse überzogen, gelblich lichtbrechend

chemisch

Melzers-Reagenz

Sporen Jod positiv

kulinarisch

Essbarkeit / Speisewert (ohne Gewähr)

Bezüglich Speisewert und Giftigkeit empfehle ich wärmstens den Artikel "Die Mär vom giftigen Muschelseitling und eine Frage des guten Geschmacks" im link unten von Andreas Kunze, Carsten Neubauer und Holger Forster

Kommentar zum Auszug zum Speisewert (Pilzkonsum und Zubereitung in China können nicht mit europäischen Normen verglichen werden und China ist in Sachen Vermarktung von Produkten sehr geschäftstüchtig).

- Den größten Unterschied zwischen den beiden Muschelseitlingen sehen DAI, NIEMELÄ & QIN im Geschmack:
- Die europäische Art ist bitter und nicht für jedermann zum Verzehr geeignet.
- Die neue Art schmeckt dagegen mild und wird in der ostasiatischen Küche hochgeschätzt.

Die Autoren übersetzen in ihrer Arbeit eine Passage aus dem chinesischen Werk „Edible fungal flora of china“, wonach Nian-Lai huang und Li-Ping Shao den Essbaren Muschelseitling wie folgt charakterisieren: „Pilz, angenehm am Gaumen, zart, lecker, reich an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralstoffen. Einer der bekanntesten Speisepilze in Nordost- und Südwestchina.

Varia

Bemerkungen / Hinweise / Abstract

Abstract: Changbai wood-rotting fungi 14. A new pleurotoid species *Panellus edulis*, Yu-Cheng Dai, Tuomo Niemelä and Guo-Fu Qin

A new species of pleurotoid agaric, *Panellus edulis* Y.C. Dai, Niemelä & G.F. Qin, is described from NE and SW China, Japan and the Russian Far East. It is closely related to *P. serotinus* (Schröd. : Fr.) Kühner, with which it was previously confused. The new species differs from *P. serotinus* mainly by its larger size, ventricose cystidia, and, in particular, mild taste; the European *P. serotinus* is bitter-tasting. *Panellus edulis* is one of the best-ranked edible mushrooms in NE Asia.

Pilzporträt JPG

Panellus serotinus 01

https://www.mycopedia.ch/pilze/collagen/panellus_serotinus_01.jpg



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae

Dokumente

die Mär vom giftigen Muschelseitling und eine Frage des guten Geschmacks <https://www.mycopedia.ch/literatur/various/Muschelseitling.pdf>

Gattung/en:

Panellus <https://www.mycopedia.ch/pilze/1065.htm>

Links

Changbai wood-rotting fung 14. A new pleurotoid species Panellus edulis <http://www.sekj.org/PDF/anbf40/anbf40-107.pdf>

Effect of Mukitake mushroom (Panellus serotinus) on the pathogenesis of lipid abnormalities in obese, diabetic ob/ob mice https://www.researchgate.net/publication/235619330_Effect_of_Mukitake_mushroom_Panellus_serotinus_on_the_pathogenesis_of_lipid_abnormalities_in_obese_diabetic_obob_mice

Gelber Muschelseitling <https://frankies.jimdofree.com/pilze/deutsche-namen/gelbstieliger-muschelseitling/>

Siehe auch

Panus conchatus <https://www.mycopedia.ch/pilze/7773.htm>

Phyllotopsis nidulans <https://www.mycopedia.ch/pilze/7198.htm>

Pleurotus ostreatus <https://www.mycopedia.ch/pilze/4522.htm>



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae



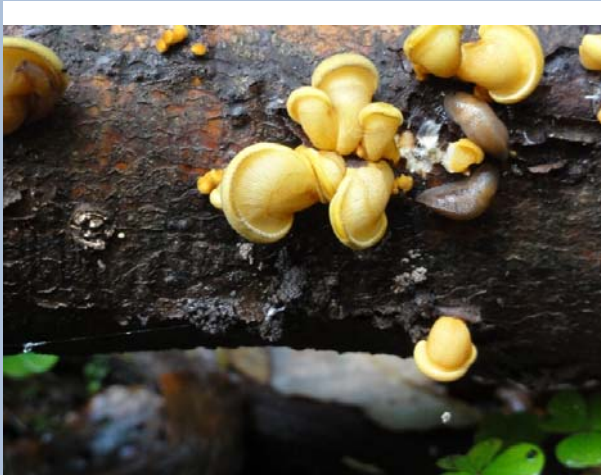
Flammer, T©

11766 05.12.2020



Flammer, T©

5442 02.11.2014



Flammer, T©

3426 03.02.2013



Flammer, T©

3427 27.12.2012



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae



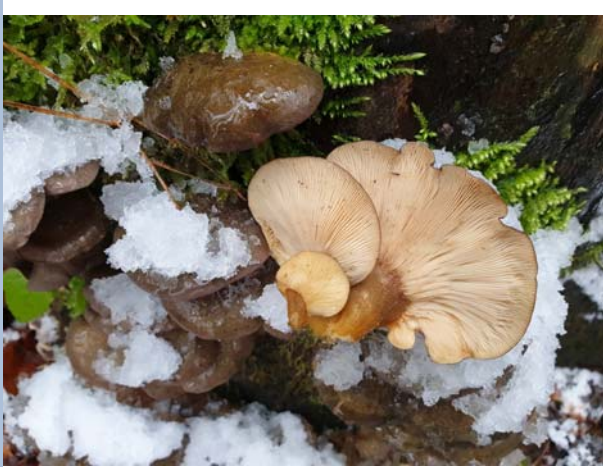
Flammer, T©

3425 07.11.2021



Flammer, T©

11767 05.12.2020



Flammer, T©

11768 05.12.2020



Flammer, T©

1431 02.01.2013



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae



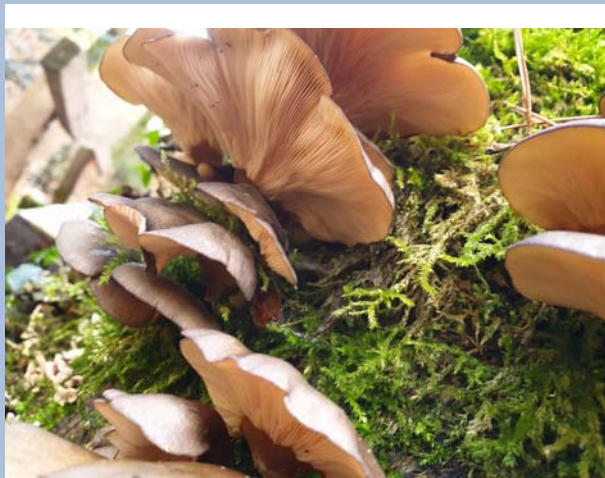
Flammer, T©

3462 04.12.2020



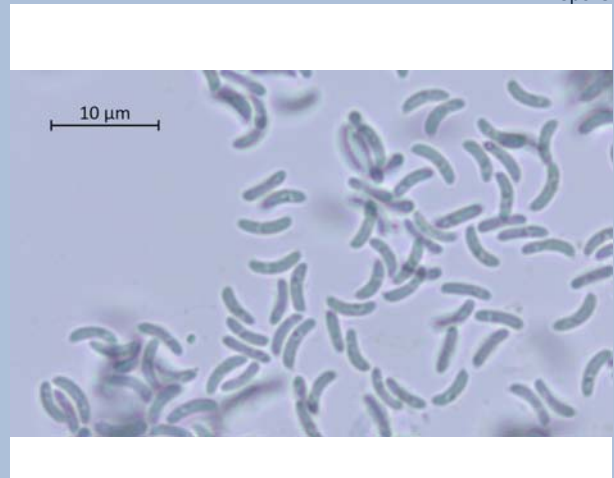
Flammer, T©

3504 03.02.2013



Flammer, T©

5613 04.12.2020



allantoide Sporenform
Sporen

Flammer, T©

3464 05.12.2020



Panellus serotinus

Muschelseitling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Mycenaceae

