

## Der Limonenseitling

Ein weiterer Vertreter der Seitlinge ist der Limonenseitling der aufgrund der zitronengelben Färbung seiner Hüte auch Zitronenseitling oder Zitronengelber Seitling genannt wird. Seine Fruchtkörper wachsen in zu mehreren in Büscheln am Substrat. Der Hut ist relativ flach, bis ca. 7 cm breit, herabgedrückt und teils nach innen vertieft beim Stielansatz. Die Farbe der Hutoberfläche ist gelb, je nach Alter zitronengelb bis fahl gelb, der Hutrand steht etwas ab und ist heller weißlich gefärbt. Die Hutoberfläche ist samtig.



Das Fleisch des Hutes ist weiß, nur direkt unter der gelben Huthaut etwas gelblich. Die Lamellen sind weiß und laufen am Stiel herab.

Der Stiel setzt, wie bei allen Seitlingen, etwas dezentral bzw. seitlich am Hut an. Der Stiel ist voll, zylindrisch und ebenfalls weiß, bis ca. 6 cm lang und bis 1-2 cm dick. Das Fleisch des gesamten Pilzes verfärbt sich nicht bei Druck oder Schnitt. Die Fruchtkörper riechen typisch fruchtig und der Geschmack des Fleisches ist mild.

Traditionell wird der Limonenseitling seit langer Zeit in Ostasien angebaut. Aktuell wird er auch in den USA, in Taiwan und Europa angebaut. Geeignete Substrate sind Stroh als auch Holz (-abfälle etc.) von Laubbäumen wie Buche, Esche, Pappel, Weide, Erle und Ahorn.

Der Limonenseitling läßt sich gebraten gut mit hellen Fleischsorten oder Fisch kombinieren ist aber auch als Solo-Beilage wegen seines feinen, typischen Eigengeschmacks hervorragend geeignet.

Genaue Untersuchungen zu den Inhaltsstoffen des Limonenseitlings liegen leider nicht vor aber durch die Verwandtschaft zum Austernseitling sollten auch ähnliche und in der Menge ähnlich viele Inhaltsstoffe vorhanden sein. So enthält er z.B. auch in größeren Mengen Vitamine der B-Familie.

## Ökologie

Der Limonenseitling ist ein Saprobiont, d.h. er lebt von toter, organischer Substanz. Dementsprechend befällt er totes oder bereits angegriffenes Holz von Laubbäumen. Er baut das Lignin im Holz ab, ist also ein Weißfäuleerreger. Sein natürliches Habitat sind Auwälder und andere Biotope mit relativ hoher Luftfeuchtigkeit an Seen und Flüssen. Zur Fruchtkörperbildung benötigt der Limonenseitling eine relative Luftfeuchtigkeit von mehr als 80%. Er benötigt auch recht hohe Temperaturen (21°C-29°C) zum Wachsen, bei Temperaturen unter 16°C findet kein Wachstum statt. Sein natürliches Verbreitungsgebiet liegt in Ostrusland, Asien und Afrika. Der Limonenseitling wird teils als Varietät des auch in in Europa einheimischen Rillstieligen Seitlings (*Pleurotus cornucopiae*) angesehen mit dem er sich auch kreuzen läßt und viele ähnliche morphologische Eigenschaften teilt. Vom Limonenseitling sind keine Varietäten bekannt.