

staub und dergleichen als Träger-substanz in Verwendung. Sie wird durch eigens dafür geschaffene Betriebe hergestellt, die nicht nur verschiedene Sorten Champignons heranziehen und vermehren, sondern diese auch in eigenen Kulturen überprüfen.

Das „gespickte“, also mit Brut versehene Substrat wird nach Möglichkeit durch etwa 12 Tage bei einer Temperatur von 24 Grad C gehalten. Dies ist die optimale Temperatur für das Wachstum des Champignonmyzels; während dieser Zeit durchspinnt es, von den Spickstellen ausgehend, das gesamte Substrat.

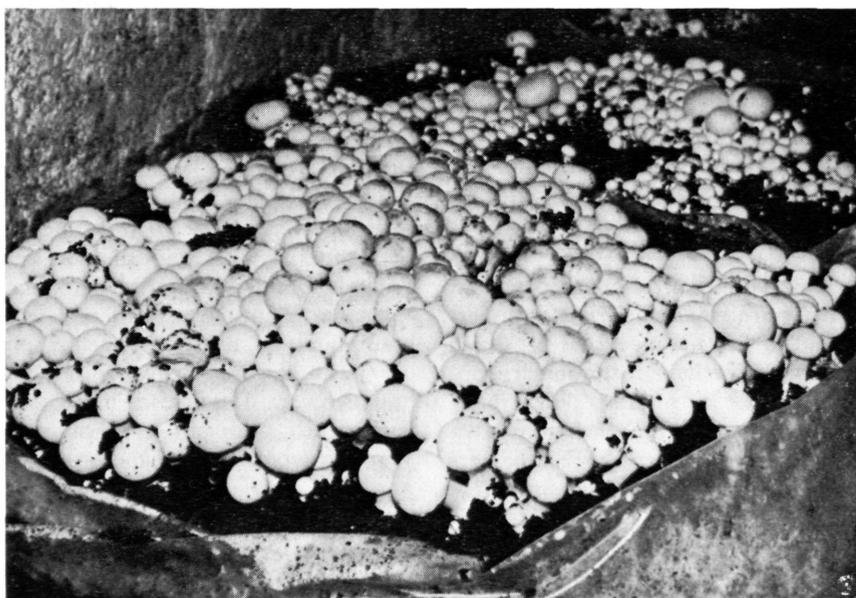
Dann wird, um das Austrocknen zu verhindern und die Fruchtkörperbildung anzuregen, das Substrat mit Erde, Tuff oder Torf-Ton-Gemisch

Bei der Zucht in *Kulturbäusern* befindet sich das Substrat in Kisten oder Stellagen in mehreren Ebenen übereinander. Hier ist eine verlässliche, möglichst automatisch geregelte Klimatisierung notwendig, ebenso eine ausreichende, nicht zu starke Luftbewegung, um gebildete Kohlensäure abzuführen.

Nach diesen umfangreichen und sorgfältig durchzuführenden Vorarbeiten erscheinen etwa zwei bis drei Wochen nach dem Bedecken des Substrates die ersten Fruchtkörper; dabei kann schon ein Grad Temperaturunterschied das Wachstum beschleunigen oder verzögern. Die Ernteperiode beginnt, wenn die ganze Oberfläche Fruchtkörper trägt. In gut geführten Betrieben kann die Erntereife so gesteuert werden, daß die Erntespitze

gleichmäßig . . . Der Ertrag schwächt sich von Welle zu Welle ab und verflacht schließlich. In Hauskulturen beträgt die Ernteperiode 4 bis 6 Wochen, in Stollen 12 bis 15 Wochen. Die Beendigung ergibt sich meist aus der Platz- und Kostenfrage. Nach der Ernte wird der Kompost sofort entfernt – als wertvoller Dünger und Bodenverbesserungsmittel für Gärten, Parkanlagen, Baumschulen usw. findet er sehr schnell seine Abnehmer –, die Kulturräume werden peinlich sauber geputzt, desinfiziert, eventuell ausgekalkt und sind hernach wieder zum Anlegen der neuen Kultur bereit.

Wie eingangs erwähnt, verwendet man Champignons zum Bereichern bzw. Verbessern der Mahlzeiten, und die steigende Nachfrage zeigt, daß sie nicht nur als „Prestigegemüse“ betrachtet werden. Frische Pilze sind fest, prall und außerordentlich wohl-schmeckend. Bei sachkundiger Aufbewahrung im Kühlschrank erhalten sie sich diese Eigenschaft ungefähr acht Tage lang. Werden sie unter ungünstigen Verhältnissen gelagert, können sie schon am zweiten bis dritten Tag unansehnlich werden, ohne jedoch verdorben zu sein. Die nicht dem *Frischmarkt* zugeführten Champignons werden konserviert – in der Regel blanchiert, mit Salzlösung übergossen, sterilisiert – und gelangen in Dosen zum Konsumenten. Dieser *Pilzkonserven* bedient sich hauptsächlich die Gastronomie, wenn Frischchampignons nicht jederzeit greifbar sind. Kleinere Exemplare kommen als *Essigpilze* in den Handel. Champignons zweiter und dritter Wahl dienen, zu *Pilzmehl* vermahlen, Großbetrieben zur Herstellung ihrer Produkte. In jüngster Zeit gibt es auch schon *gefrieretrocknete* Pilze für den marktmäßigen Verkauf. Der Kulturchampignon, Liebling der Feinschmecker und gutbürgerlichen Küchen in aller Welt, könnte auch, wie hoffnungsvolle Versuchsergebnisse am „Reisstrohchampignon“ in Holland gezeigt haben, als Eiweißquelle in den von Hungersnot bedrohten Ländern einmal eine entscheidende Rolle spielen.



Schöne, kräftige Welle einer Champignonkultur in Plastiksäcken (Limonikeller).

bedeckt. Durch vorsichtiges Gießen kann die Fruchtkörperbildung gesteuert werden. Die Champignonkultur braucht kein Tageslicht, jedoch möglichst hohe Luftfeuchtigkeit (90 bis 95 Prozent rel.) und gleichmäßige Temperatur (zwischen 12 und 16 Grad Celsius). Diese Bedingungen sind häufig in *unterirdischen Stollen* gegeben, auf deren Boden das Substrat in Flach- oder Hügelbeeten angelegt wird. Da der Boden aber schwer zu reinigen und zu desinfizieren ist, wird es neuerdings in geeigneter Form in Plastiksäcke gefüllt. Die Säcke haben sich auch außerordentlich günstig beim Transport erwiesen, da die Düngerpräparation ja außerhalb des geschlossenen Siedlungsgebietes vorgenommen werden muß.

mittwochs anfällt. Warum? Erfahrungsgemäß werden über das Wochenende die meisten Frisch-Champignons benötigt. Nun ist unbedingt darauf zu achten, daß die Pilze rechtzeitig gepflückt werden, die Beetoberfläche möglichst wenig beschädigt wird, unverwendbare Pilze und loses Pilzgewebe sofort vom Beet entfernt werden und die Hygiene niemals versäumt wird. Die Pflückkapazität hängt unter anderem von der Pilzmenge, der Qualität und der Beetbreite ab.

Das Reifen der Fruchtkörper vollzieht sich in Wellen; in Hauskulturen wird für einen Trieb etwa eine Woche berechnet, in Stollen ungefähr 10 bis 14 Tage. Die erste Welle ist meist üppig, die zweite Welle oft noch kräftiger, die dritte Welle auch schön

Biologische Besonderheit

Verschwenderische Fülle

Je geringer die Aussichten für Nachkommen sind, desto mehr sorgt die Natur vor. Besonders anschaulich tritt diese Tatsache beim **Bovist** zutage, dessen kugelförmiger Körper

mit feinen Öffnungen versehen ist, um die reifen Sporen herauszulassen. Der Riesenbovist kann einen Durchmesser von 30 bis 50 cm erreichen. Eine solche Kugel von fünf Kubikdezimeter Inhalt beherbergt zwei Billionen Sporen! Eine Spore ist nur 0,005 mm groß, so daß 200 Millionen auf einen Kilometer gehen.

Alle Sporen eines Bovistes könnten eine Schnur von zirka 10.000 Kilometer Länge — ein Viertel des Erdumfanges — bilden. Würde jede Spore einen neuen Bovist erzeugen, der etwa $\frac{1}{4}$ m² Platz braucht, dann würden sie zusammen eine Fläche einnehmen, die so groß wie die Iberische Halbinsel wäre!

Beschreibung einiger in der zweiten Jahreshälfte in Oberösterreich vorkommender Pilze

Regierungsrat Franz Mieß, einer der besten Pilzkenner Oberösterreichs, starb im Jänner 1971 im 62. Lebensjahr. Wir gedenken unseres Mitarbeiters mit der Veröffentlichung seines letzten für unsere Zeitschrift verfaßten Artikels.

Die Redaktion

Einer der begehrtesten Pilze ist der *Pfifferling* oder das *Eierschwammerl* (*Cantharellus cibarius*). Leider wird auch den kleinsten Pilzen dieser Art, die kaum kragenknopf groß geworden sind, nachgestellt. Wir dürfen uns nicht wundern, wenn eines Tages der Nachwuchs dieses Pilzes ausbleibt. Die Pilze können nicht mehr ausreifen und daher keine Sporen bilden, die für die Erhaltung der Art notwendig sind.

Nun aber wollen wir uns mit dem sogenannten „Falschen Eierschwammerl“, dem *Orange gelben Gabelblättling* (*Hygrophoropsis auriantica*), auseinandersetzen, weil man immer wieder hört, daß dieser Pilz giftig sei. Was ist nun Wahres daran?

Der *Orange gelbe Gabelblättling* ist nicht giftig. Während das Eierschwammerl vollfleischig ist und durch derbe, gegabelte Leisten auffällt, zeigt das falsche Eierschwammerl dünneres, gelbes Fleisch und sehr dünne orangerötliche Lamellen (Blätter).

Nun gibt es noch eine Pilzart, die nach Hennig (Handbuch für Pilzfreunde) dem echten Pfifferling gleichsieht, aber giftig ist. Es ist dies der *Leuchtende Ölbaumpilz* (*Omphalotus olearius*), der aber nicht nur auf Öl-bäumen, sondern auch auf Wurzeln gedeiht, die knapp unter dem Erdboden liegen. Nach Hennig soll er Muskarin, wie der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), enthalten und keine schweren Vergiftungen verursachen. Andere Autoren halten ihn aber wieder für sehr giftig. Wahrscheinlich werden Sie jetzt fragen, ob er bei uns überhaupt vorkommt. Diese Frage muß bejaht werden. Der Ölbaumpilz

ist schon im Wienerwald gefunden worden, doch liebt er besonders Öl-bäume. Seine lebhaft orange gelben, trichterförmigen Hüte zeigen eingewachsene kleine Fasern und weit herablaufende Blätter, die im Dunkeln leuchten. Er kann nicht nur mit dem *Falschen Eierschwammerl* verwechselt werden, sondern auch mit dem Eierschwammerl selbst.

In unserer Pilzkartei konnten wir im Juli einen „Haarschleierling“ vermerken. Die Schleierlinge sind fleischige Lamellenpilze mit rostbraunen Sporen. Es gibt nach Jahn „Pilze rundum“, im deutschen Sprachraum etwa 200 Arten. Sie fallen durch ihre Farbenpracht auf, wobei Lila und Gelb dominieren.

Die Schleierlinge erkennt man am besten daran, daß junge Pilze zwischen dem Hutrand und dem Stiel einen spinnwebartigen Schleier aufweisen, der an feinste Haare erinnert.

Fries hat seinerzeit sechs Untergattungen aufgestellt, und zwar 1. die Schleimfüße (*Myxaciium*), u. a. ist der Hut und Stiel schleimig. 2. Die Schleimköpfe (*Phlegmacium*), u. a. ist der Hut schmierig. 3. Die Dickfüße (*Inoloma*), u. a. ist der Stiel derb knollig. 4. Die Hautköpfe (*Dermocybe*), u. a. haben sie seidigen Hut. 5. Die Gürtelfüße (*Telamonia*), u. a. haben sie Verkleidungen am Stiel. 6. Die Wasserköpfe (*Hydrocybe*), u. a. haben sie einen hygrophonen Hut.

Moser hat in seinem Buch „Kleine Kryptogamenflora“ diese Untergattungen beträchtlich erweitert.

Welchen Haarschleierling oder Cortinarius haben wir nun gefunden? Es

war der *Blaustiel-Schleierling* (*Myxaciium collinitum*), also ein Schleimfuß, dessen Stiel violett oder bläulich, einfarbig oder natterig gebändert ist und schleimigen Schleier hat. Der 10 cm große, kastanienbraune Hut ist gewölbt. Die rostbraunen Blätter sind breit. Das Fleisch ist blaßbraun und fest. Er liebt das Moos im Nadelwald.

Eines Tages fanden wir auch den *Knoblauchschwindling* (*Marasmius scorodonius*), der ein begehrter Küchenpilz ist und zum Würzen von Speisen verwendet wird. Zunächst aber etwas über die *Schwindlinge*. Sie gehören zu den Lamellenpilzen mit weißem Sporenstaub. Diese Pilze haben die Eigenschaft, daß sie bei Trockenheit mehr oder weniger eintrocknen und bei erneuter Feuchtigkeit wieder aufleben und frisch sind. Der Knoblauchschwindling ist klein und gedeiht auf dem Erdboden, auf Ästen und Laub. Sein Hutdurchmesser beträgt 2,5 cm. Später wird der Hut flach und breitet sich aus; er wird wellig verbogen. Seine rotbraune Hutfarbe blaßt schließlich aus. Die Blätter stehen sehr entfernt, sind weiß und oft gekräuselt. Der Stiel ist knorpelig, kaum 5 cm hoch, hornartig, glatt und rotbraun und an der Spitze heller, an der Basis hingegen schwärzlich oder braunschwarz. Das Fleisch hat Knoblauchgeruch, weshalb er sich zum Würzen besonders gut eignet.

Anfang August zeigt sich ein gefährlicher Giftpilz, der zur Familie der Wulstlinge gehört, der *Pantherpilz* oder *Braune Knollenblätterspilz* (*Amanita pantherina*). Sein Hauptkennzeichen ist ein graubräunlicher, mit kleinen weißen Flocken bedeckter Hut. Am Hutrand ist er gerieft. Am Stiel trägt er eine hängende, ungeriefte Manschette. An der Stielbasis befindet sich eine abgesetzte, scharfgerandete Knolle. Er kommt im Laub- und Nadelwald vor, besonders gerne auf Sandboden. Er verursacht zahlreiche Pilzvergiftungen, die aber infolge der schnellen Giftwirkung bald erkannt werden und deshalb zu meist nicht tödlich ausgehen.

Neben einigen bekannten „Milchlingen“, wie *Brätling* (*Lactarius volemus*) und dem *Rotbraunen Milchling* (*Lactarius rufus*) ist der *Duftmilchling* (*Lactarius confusus* Lundell *glyciosmus sensu Neuhoff*) bemerkenswert. Dieser dunkelviolettbraune oder violettgraue Pilz hat im Alter einen etwas schuppigen Hut, der einen spitzen

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Apollo](#)

Jahr/Year: 1971

Band/Volume: [24](#)

Autor(en)/Author(s): Anonym

Artikel/Article: [Biologische Besonderheit 5-6](#)