

Was lag also näher, als an solchen Stellen zu suchen. Anhand der Landkarte wurden die möglichen Fundorte herausgesucht und bereits im vorigen Herbst, auf Vorkommen der obigen Laubbäume, in Augenschein genommen, da bei Frühlingsanfang, wenn diese Bäume noch kahl sind, eine Identifizierung für den Laien sehr schwierig ist.

Diese so festgelegten möglichen Fundorte habe ich dann innerhalb von 9 Wochen jeweils mindestens dreimal abgesucht.

Das Glück schien mir allerdings nicht hold zu sein. Bei meinen Ausflügen fand ich zwar zunächst keine Morcheln, doch der erwachende Frühling in der Natur und Funde anderer Pilze entschädigten mich voll. Trotzdem verlor ich langsam die Hoffnung, doch noch die begehrten Objekte zu Gesicht zu bekommen. Als ich schon aufgeben wollte, mehr bei einem Spaziergang als an einer gezielten Aktion, bekam ich dann gleich zwei Arten der gesuchten Schlauchpilze vor die Kamera.

Morchella esculenta (19 Exemplare) am 9. Mai 1975 unter Eschen- und Ahornbäumen auf humusreichem, lehmhaltigem Boden in der Nähe eines Baches zwischen Buschwindröschen, Lungenkraut und Bärenlauch und

Morchella conica (4 Exemplare) ebenfalls am 9. Mai, am Rande eines Uferweges bei einem Baggersee auf kalkhaltigem Boden, im Gras unter Weidenbüsch.

Wie schon Dr. Hans Haas in seinem Werk „Pilze in Wald und Flur“ feststellt, gehört die Morcheljagd wirklich zu den schönsten Erlebnissen des Naturfreundes. Gerade nach der langen Winterpause, in Wäldern, die man auch im Sommer und Herbst kaum nach Pilzen absucht, erlebt man hier die Auferstehung der Natur mit ihren herrlichen Farben und Formen besonders intensiv. Auch wenn meine Suche nicht den gewünschten Erfolg gehabt hätte, würde und werde ich sie jedes Frühjahr aufs neue beginnen. Damit auch diejenigen, denen bisher dieses Erlebnis noch nicht zuteil geworden ist, in Zukunft dieses Naturschauspiel miterleben können und auch nicht zuletzt, um sie von der Köstlichkeit der Morcheln zu überzeugen, schreibe ich diesen Bericht.

Adolf Klement, Ulm

Zielsetzung und Aufgaben der Lehr- und Versuchsanstalt für Pilzanbau der Landwirtschaftskammer Rheinland

Die Statistiken der Welternährungsorganisation (FAO) zeigen, daß mehr als die Hälfte der etwa 3,6 Mrd. Erdbewohner unzureichend ernährt ist; etwa 500 Mill. leiden an Hungersnot und weitere 1,5 Mrd. nehmen nicht genügend oder nur falsche Nahrung zu sich. Die katastrophale Ernährungssituation unserer Zeit wird sich aller Wahrscheinlichkeit nach künftig noch verschlechtern. Der Grund dafür liegt im unkontrollierten Bevölkerungszuwachs. Die Wissenschaftler errechneten, daß die Zahl der Erdbewohner etwa 7000 v. Chr. nur 10 Mill. betrug. Sie wuchs zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts auf 1 Mrd. an. Um also diese Zahl zu erreichen, verstrichen nahezu 9000 Jahre. Das Anwachsen der Weltbevölkerung von 1 auf 2 Mrd. dauerte nur noch 100 Jahre, bis auf 3 Mrd. nur noch 30 Jahre. Es wurde weiterhin errechnet, daß die Weltbevölkerung bis zum Jahre 1980 die 4-Milliarden-, bis zum Jahre 2000 die 7-Milliarden-Grenze überschreiten wird. Noch ist es kaum zu glauben, doch nach den vorliegenden Berechnungen werden sich in etwa 80 Jahren rund 50 Mrd. Menschen auf unserem Globus tummeln!

Um die Nahrungsmittelproduktion dem Bevölkerungszuwachs anpassen zu können, müssen auf der ganzen Welt gewaltige Anstrengungen unternommen werden. Die heutige Situation nachhaltig zu verbessern und die Probleme der Zukunft zu meistern, ist nur mit dem Einsatz aller verfügbaren Mittel möglich. Dazu gehört auch die Erschließung neuer Nahrungsmittelquellen, unter denen die niederen Pflanzen – so auch die Pilze – eine wichtige Rolle spielen werden.

Neben der Energieversorgung sind es noch zwei Probleme, die die gesamte Welt bewegen: die Nahrungsmittelverknappung und die Abfallbeseitigung. Nun werden Kulturpilze, ob Agaricus, Pleurotus oder Stropharia an landwirtschaftlichen Abfällen produziert. Über die Einbeziehung von z. B. Siedlungsabfällen für den Pilzanbau wird intensiv geforscht. Wenn man nun – wie die Pilzbauer – an Abfällen hochwertige Nahrungsmittel produziert und damit zur Lösung dieser zwei wichtigen Probleme gleichzeitig beiträgt, so ist das eine Tat, die besondere Anerkennung verdient.

Mit Ausnahme des Kulturchampignons zählen die Speisepilze heute noch zu den Delikatessen. Die Möglichkeit, diese verstärkt in die kommerzielle Ernährung einzubeziehen, wurde bislang gänzlich unterlassen. Dabei bietet sich gerade hier eine ungeahnte Chance, preiswert, schnell und in großen Mengen biologisch hochwertige Nahrungsmittel zu produzieren. Die Bedeutung der Pilze für unsere Ernährung beruht auf ihrem Wert als gehaltvolle Zusatznahrung. Sie sind sehr billige Lieferanten von wertvollem Eiweiß, von lebenswichtigen Salzen und Vitaminen. Besonders beachtenswert ist der Gehalt der Großpilze an gewissen Vitaminen, und zwar solchen, die in anderen Gemüsen nicht oder nur in geringen Mengen vorhanden sind wie z. B. B₁, B₂, B₆, B₁₂, D, D₂, H, Nikotin- und Panthotensäure. Der Nährwert der Pilze rangiert etwa zwischen dem Fleisch und Gemüse, gleicht aber auf alle Fälle dem der besten Gemüse. Pilze sind arm an Kalorien, 100 g frische Fruchtkörper enthalten etwa – abhängig von der Art – 30–50 Kalorien. Damit paßt die Pilznahrung ausgezeichnet in die moderne Ernährungskonzeption für den bewegungsarmen und eher geistig tätigen Menschen unserer Zeit.

Dies ist jedoch nur ein Aspekt der Pilzverwertung. Als immer größer werdendes Problem türmt sich die Futterfrage für die Tierhaltung auf. In einschlägigen Kreisen wurde mit Besorgnis registriert, wie sehr der Preis von eiweißhaltigen Futtermitteln in den letzten Jahren angestiegen ist. Es steht fest, daß wir aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten nie auf tierisches Eiweiß verzichten können. Zur Zeit ist es jedoch so, daß die Bevölkerung in Westeuropa und in Nordamerika mehr tierisches Eiweiß zu sich nimmt, als es nötig wäre. Dagegen herrscht in weiten Teilen der Welt ein akuter Eiweißmangel, der künftig nur noch zunehmen wird. Diese Zunahme wird durch den Bevölkerungszuwachs und den steigenden Lebensstandard ausgelöst.

Um jedoch lebenswichtiges tierisches Eiweiß erzeugen zu können, muß die vielfache Menge an wertvollem Pflanzengut verfüttert werden. Dieses Verhältnis beträgt durchschnittlich 1 : 3, bei Geflügel z. B. 1 : 4. In weltweiten Maßstäben kann also die Erzeugung der notwendigen Futtermengen bald ein noch größeres Problem werden als das vom Brotgetreide. Hier könnte die Nutzung von „Futterpilzen“ oder „Mykofutter“ einen bedeutenden Beitrag zur Lösung dieser Frage leisten.

Nach allem, was man über den Nährwert der Pilze weiß, erübrigt es sich, ihren Nutzen auch für die Tierhaltung besonders zu betonen. Es liegen Versuchsergebnisse verschiedener Wissenschaftler vor, die ergaben, daß die Pilznahrung für das Vieh ein wertvolles Futtermittel darstellt. Dabei kann sowohl die Gabe von Fruchtkörpern, als auch die Verfütterung des mit Myzel durchwachsenen Substrates erfolgen. Unter Berücksichtigung der soeben aufgezeichneten Lage ist die Vorstellung durchaus nicht illusorisch, daß man bald Pilze für Futterzwecke produzieren wird.

Es gibt noch einen dritten Aspekt, der eine verstärkte Pilzforschung rechtfertigt: die Möglichkeit der Nutzung der Pilze für pharmazeutische Zwecke. Zahlreiche Literaturangaben beweisen, daß bereits im Altertum, verstärkt jedoch im Mittelalter Pilze – sowie zahlreiche höhere Pflanzen – als Heilmittel verwendet wurden. Während jedoch die Heilpflanzenforschung in den letzten Jahrzehnten eine glänzende Entwicklung

durchlief, zahlreiche Industriebetriebe erzeugen Medikamente aus Heilpflanzen, wurde die Erforschung der heilenden Wirkung von Großpilzen, von wenigen Ausnahmen abgesehen, gänzlich unterlassen. Hauptsächlich wurde nur der japanische Shii-take Pilz (*Lentinus edodes*) auf seine heilende Wirkung untersucht. Inzwischen konnte nachgewiesen werden, daß der Shii-take eine neue Art von Aminosäure enthält, welche den Cholesterolspiegel im Blut verringert, daß nach Shii-take-Verzehr die Vermehrung mancher pathogenen Viren im Körper unterbunden wird und schließlich der Shii-take zwei wichtige Vitamine, B₁₂ und D₂ enthält, welche bei höheren Pflanzen wie Gemüse und Obst fehlen, die jedoch für den Körper, insbesondere während der Schwangerschaft, wohltuend sind. Es sei an dieser Stelle bemerkt, daß der Shii-take durchaus nicht allein mit seiner heilenden Wirkung steht, sondern diese in unterschiedlichem Maße auch die einheimischen Pilze besitzen. Es ist nur ein Vorteil für den Shii-take, daß er auf Inhaltsstoffe und deren Wirkung gründlich untersucht wurde, während andere Pilze diese „Aufmerksamkeit“ noch nicht erfahren konnten. Die Voraussetzungen hierfür wären jedoch günstig. In der Bevölkerung setzt sich immer mehr eine Abneigung gegenüber künstlichen, chemischen Präparaten durch, gleichzeitig wendet man sich immer häufiger Naturheilmethoden und Medikamenten aus Heilpflanzen zu. Aus den bisherigen Ausführungen ergeben sich die Ziele und Aufgaben der Lehr- und Versuchsanstalt für Pilzanbau der Landwirtschaftskammer Rheinland selbst. Sie beabsichtigt in Zusammenarbeit mit Institutionen anderer Wissenschaftsdisziplinen und mit allen an Pilzanbau und Pilzforschung interessierten Personen, die anstehenden Probleme auf dem Sektor der kultivierten Großpilze der Lösung näher zu bringen und die Inkulturnahme von wildlebenden Großpilzen für Speise-, Fütterungs- und evtl. Heilzwecke. Darüber hinaus ist die Aufgabe der Lehr- und Versuchsanstalt, am Pilzanbau interessierte Personen auszubilden und ihnen den Weg zu einer sicheren Lebensgrundlage als gewerbliche Pilzanbauer zu zeigen.

Zur Lösung dieser Aufgaben entstehen z. Zt. in Krefeld Vorbereitungs-, Versuchs-, Labor- und Nebenräume in einer Größenordnung von insgesamt mehr als 1400 m². Hinzu kommen Verwaltungsräume, Bibliothek, Lehrräume und ein bereits bestehendes Gästehaus mit 20 Zimmern, wo Kursteilnehmer und auch Teilnehmer anderer Veranstaltungen werden übernachten können. Auf dem Grundstück um die Anstalt herum soll nach Abschluß der Bauarbeiten ein „Pilzgarten“ angelegt werden, um das wissenschaftliche Studium der Pilze unter ihren natürlichen Lebensbedingungen zu ermöglichen.

Zur Lösung der Aufgaben würden die besten baulichen Voraussetzungen nicht viel nützen, wenn der große Kreis der Pilzfreunde und Pilzanbauer seine Unterstützung der Anstalt versagen würde. Wir gründen deshalb die „Gemeinschaft der Freunde und Förderer der Lehr- und Versuchsanstalt für Pilzanbau der Landwirtschaftskammer Rheinland“, in der jeder aus diesem Kreis willkommen ist. Diese Gemeinschaft hat den Zweck, die Anstalt in Erfüllung ihrer Aufgaben jeglicher Art zu unterstützen. Zum anderen soll sie ein Forum sein, wobei im Rahmen von Fachtagungen der Erfahrungsaustausch und die gegenseitige Befruchtung der an Pilzkunde Interessierten stattfinden soll. Wenn es uns gelingt, eine fruchtbare Zusammenarbeit zu entfalten, so bin ich zuversichtlich, daß sich unsere Sache zum Wohle aller Beteiligten entwickeln wird.

Dr. Jan Lelley
Leiter der Lehr- und Versuchsanstalt
für Pilzanbau der Landw.-Kammer
Rheinland

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1975

Band/Volume: [11_2_1975](#)

Autor(en)/Author(s): Lelley Jan

Artikel/Article: [Zielsetzung und Aufgaben der Lehr- und Versuchsanstalt für Pilzanbau der Landwirtschaftskammer Rheinland 7-9](#)