

## Ein Pilzsammler erzählt oder Fallobst und Trester fördern die Pilzfruktifikation

Heute möchte ich ein persönliches Erlebnis wiedergeben, das in seiner Folgerung vielleicht auch Pilzzüchter und Versuchsanstalten für Pilzanbau interessiert.

Gegen Ende der sechziger Jahre, als ich noch in Süddeutschland beheimatet war, entdeckten wir bei einem Familienspaziergang im Friedrichshafener Vorort Berg entlang den ausgedehnten Obstgärten eines uns befreundeten Bauern mit zunehmendem Erstaunen buchstäblich Hunderte und aber Hunderte von Wiesenchampignons *Agaricus campester* unter den Bäumen, ein für Pilzliebhaber überaus reizvoller und unwiderstehlicher Anblick. In einem 20jährigen „Pilzleben“ habe ich nie zuvor oder danach so viele Wildchampignons „auf einem Haufen“ wachsen sehen. Gerne gab der Bauer seine Einwilligung zur Ernte, „etwas zum Leidwesen meiner Frau, die tagelang mit der Haltbarmachung beschäftigt war. Wir hatten Vorrat auf Jahre und für halb urbi et orbi!

Damit war die Geschichte aber für mich nicht zu Ende. Ein solches Phänomen bedurfte einer Erklärung, zumal die Pilze auffallenderweise fast nur unmittelbar unter den Baumkronen auftraten. Die Praxis des Bauern, das maschinell zwischen den Reihen gejätete Gras und Unkraut einfach nach beiden Seiten unter die Bäume zur Verrottung zu werfen, konnte der Grund nicht sein, da sonst einmal auch zwischen den Bäumen innerhalb einer Reihe mehr Pilze hätten erscheinen müssen und zum anderen der Massenwuchs nicht nur offenbar sehr selten hätte beobachtet werden dürfen.

Dagegen machte mich ein Hinweis des Bauern hellhörig, daß wohl in der vorausgegangenen Saison durch ungünstige Witterung viel Fallobst zu beklagen war, das man aus Kostenerwägungen an Ort und Stelle verfaulen ließ. Hier, in Verbindung mit pilzfremdlichem Wetter, schien also der Schlüssel zur Lösung des Rätsels gefunden, und ich begann die Literatur nach vielleicht ähnlichen Berichten zu wälzen, was auch bald zum Erfolg führte.

Schon 1930 schrieb der berühmte Genfer Mykologe Dr. J. Jaccottet in seinem anregend zu lesenden Buch „Les champignons dans la nature“, daß Apfeltreber sich am besten als Dünger für die Kultur von Morcheln eignen soll. Ich zitiere weiter aus der deutschen Übersetzung von 1957: „Aus einem Bericht von Molliard, der vor einigen Jahren in der Akademie der Wissenschaften zu Paris verlesen wurde, geht hervor, daß Molliard eine Morchelkultur von der Spore bis zum vollständigen Pilz gelungen sei. Die in Pasteurtuben präparierten Morchelkulturen wurden auf Erde übertragen, welcher Apfelkompott zugesetzt wurde, und sie brachten vollständig entwickelte Exemplare hervor (nach Nodot). Im übrigen wurde mehrmals konstatiert, daß die Morcheln mit Vorliebe unter Apfelbäumen oder in Wiesen gedeihen, die man mit Apfeltreber düngte“.

Die positive Wirkung von Fallobst und besonders Apfeltrester ist in „eingeweihten“ Kreisen also seit mindestens einem halben Jahrhundert durchaus kein Geheimnis, nur angewandt wird das Wissen von äußerst wenigen. Das wundert mich einigermaßen. Vergleich habe ich in den Pilzanbau-Lehrbüchern und -Anleitungen von Lelley/Schmaus, Steineck, Kaiser usw. geblättert. Die Erwerbskultivateure scheinen Obstrückstände als Pilzdünger nicht zu kennen, jedenfalls nicht zu verwenden. Wäre das nicht ein lohnendes Forschungsthema für eine der Versuchsanstalten in Deutschland, Frankreich oder der Schweiz, wo es Obstabfälle in beinahe unbegrenzter Menge gibt? Als Leiter eines solchen Instituts würde ich schon morgen einen Mitarbeiter

beauftragen, in Zusammenarbeit mit einem geeigneten physiologisch-chemischen Laboratorium der Sache intensiv nachzugehen. Denn daß die „Erscheinung“ von Friedrichshafen-Berg nur auf den Energienährstoffen des Fallobstes beruhte, ist recht unwahrscheinlich. Vielmehr dürften organische Wirkstoffe, die z. T. wohl erst bei den Verwesungs- und Gärungsprozessen entstehen, wesentlich zu den einmaligen „Pilztepichen“ beigetragen haben. Ich verweise diesbezüglich auf meine schon in Heft 1 dieser Schriftenreihe gemachten Ausführungen und rufe die „Anbaumykologen“ nochmal auf, mehr die Natur zu belauschen, als in den Versuchsanstalten mit langweiligen, überzogenen Wiederholungsexperimenten auf der Stelle zu treten. Vernachlässigen Sie die Grundlagenforschung nicht, und greifen Sie in Verbindung damit verstärkt neue Probleme an, auch in Richtung Mykorrhiza, die nicht nur ein paar Universitäten angehen. Nur dies kann die Inkulturnahme weiterer Speise- und Heilpilze, auf die wir alle ungeduldig warten, wesentlich beschleunigen.

Für ermüdende Diskussionen um die Lattenstärke von Champignonkisten und dgl. sterile Streite um des Kaisers Bart haben wir von der Fördergemeinschaft – und ich glaube, aus den Herzen der meisten Mitglieder zu sprechen – wenig Verständnis. Wenn ich mir die in zwei Vorausbänden kurz zusammengefaßten Vorträge des letztjährigen Kulturpilzkongresses in Frankreich vor Augen führe, dann frage ich mich, was davon eigentlich wirklich neu und bedeutend war. Sollten die doch ganz schön kostspieligen Aktivitäten nicht in naher Zukunft wieder ergiebiger werden, dann ist es die Pflicht der Verantwortlichen, diesen unbefriedigenden Zustand rasch entscheidend zu verbessern. Schließlich werden die erheblichen Mittel nicht für Unnützigkeiten zur Verfügung gestellt, sondern um mit höchstmöglicher Effizienz durchgreifende Fortschritte zu erzielen. Sonst darf man sich nicht wundern, wenn die bisher bescheidene Teilnahme der Pilzfreunde und wissenschaftlichen Mykologen weiter stagniert und bald wieder einschläft. Die bereits spürbare Distanzierung wäre die unvermeidliche Folge.

Als Gründungsmitglied unserer Fördergemeinschaft würde ich eine solche Entwicklung außerordentlich bedauern, und ich hoffe aufrichtig, daß meine im wohlverstandenen Interesse aller Beteiligten deutliche, erneute Mahnung an die „Leitenden“ nicht wirkungslos verhallt. Das zahlende „Volk“ erwartet mit Recht weiterreichende Ergebnisse in kürzerer Zeitfolge. Einfallsreichtum, Produktivität und Rentabilität lassen augenscheinlich zu wünschen übrig. Ein bißchen mehr Nutzeffekt, Unterlassung von Scheinleistungen, Effekthaschereien und Wiederkaufen alter Kamellen sind keine unbilligen Forderungen. Bei einem Geringstmaß an Sorgfalt dürfte es kaum passieren, daß in einem namhaften Pilzzuchtinstitut monatelang oder sogar noch länger mit „Pffifferlings“-Mycel herumlaboriert wird, man schon die „Sensation“ durchsickern läßt, vor der Inkulturnahme des ersten Mykorrhizapilzes zu stehen, um dann am Schluß zu verhehlen, daß man gar kein Pffifferlingsmycel vor sich hatte, sondern – Lachen ist wohl erlaubt – einer Fusariumsart aufgefressen war. Ein primitiver mikroskopischer Vergleich mit einer einzigen, im Wald ausgegrabenen, echten Pffifferlingshyphye hätte den Irrtum sofort aufgezeigt. Hier kann man nur noch den Mantel christlicher Nächstenliebe darüber breiten.

Wann also dürfen wir die fundierte Domestikationsmeldung des nächsten begehrten Wildpilzes entgegennehmen, deren Voraussage für Bordeaux sich als Ente erwies? Wo bleibt die noch in lebendiger Erinnerung befindliche, in Japan und Taiwan dargebotene Erfolgsinitiative? Forschen und Arbeiten heißt die Devise, nicht Reisen und Reden, diese elende Krux unserer Zeit! Nehmen wir uns ein Beispiel an unseren tüchtigeren ostasiatischen Freunden. Krefeld hat nach dem allmählichen Ablauf der „Schonfrist“ die große Chance, sich unbefangen in diesem Sinne zu einem westeuropäischen Avantgardisten zu entwickeln. Wünschen wir der Landwirtschaftskammer Rheinland

und ihrem vitalen und fähigen Direktor Dr. J. Lelley, daß sie die einzigartige Gelegenheit zu nutzen wissen!  
Walter Albrecht, Hoffnungsthal

## KURZBEITRÄGE

### Ostasiatischer Pilz im süddeutschen Wald!

von Sepp Pernpeintner, Stuttgart

Während der gemeinsamen Pilzwanderung in Stuttgarts Wäldern führte ich neulich Pilzfreund Bollmann an einen Hainbuchen-Stubben im Pliening Wald: Kennst Du diese schöne Pilzart hier? Der Pilzfreund dachte vergebens nach, er hatte zwar eine Vermutung, doch wer erwartet schon den „Shiitake-Pilz“, *Lentinus edodes* (Berk.) Sing., mit seinen großen dreieckigen, angedrückten Hutschuppen mitten in Süddeutschlands freier Wildbahn?

Des Rätsels Lösung:

Im Sommer 1977 kauften Günter Käfer und ich Pilzmyzel des Shiitake-Pilzes bei Frau Dähncke in Hornberg. Mit Genehmigung des zuständigen Försters impften wir in einem Laubwaldstück bei Stuttgart-Plieningen ca. 10 Stubben mit diesem Myzel, indem wir von den Stubben etwa 10 cm dicke Scheiben horizontal mit der Motorsäge absägten, die Schnittfläche mit dem Myzel belegten und die Holzscheiben wieder aufnagelten. Als Substrat wählten wir Stubben von Rot- und Hainbuche, Eiche und Birke.

Im April 1979 nach fast zwei Jahren zeigten sich nun die ersten Fruchtkörper, etwa 20, in den verschiedensten Größen bis zu 10 cm Hutdurchmesser, an Hainbuche und weniger gut ausgebildet an Eiche; die Versuche an Rotbuche und Birke blieben dagegen bislang ergebnislos.

Pilzfreund Bollmann konservierte die schönen Exemplare auf seine Weise, ich habe einen Teil verspeist und kann bestätigen: geschmacklich ist dieser Zuchtpilz sehr gut, in der Ausbeute zudem äußerst ergiebig.

### Jahresbericht der Pilzberatungsstelle (Ehepaar Arnold) Kandel, Kneippstr. 10, Tel. 0 72 75/7 59, für das Jahr 1978

Das Pilzjahr 1978 muß als sehr schlecht bezeichnet werden.

**Häufigste Beanstandungen:** Verdorbene Pilze, Pilze in Plastiktüten, stark verschmutzte Pilze

**Häufigste Verwechslungen:** Gallenröhrling (ungenießbar) mit Maronenröhrling. Karbol- und Perlhuhnchampignon mit den eßbaren Champignons

**Gefährlichste Verwechslung:** Pantherpilz mit Perlpilz

An 3 Stellen im Bienwald haben wir noch Munitionsreste aus dem letzten Krieg gefunden und der Polizei- bzw. Forstbehörde gemeldet.

Zweimal wurden wir durch Ärzte des Kreiskrankenhauses Kandel bei Verdacht auf Pilzvergiftung bei einem Kleinkind zu Rate gezogen. Einmal hatte das Kind, unbeauf-

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1979

Band/Volume: [15\\_2\\_1979](#)

Autor(en)/Author(s): Albrecht Walter E.

Artikel/Article: [Ein Pilzsammler erzählt oder Fallobst und Trester fördern die Pilzfruktifikation 18-20](#)