

Pilzzucht für jedermann

In einer Artikelserie soll auf die Möglichkeiten der Pilzkultur für jedermann hingewiesen werden. Obwohl schon wirklich viel über das Thema geschrieben wurde, sind die tatsächlichen Möglichkeiten, aber auch Grenzen selbst versierten Wildpilzkennern oft nicht klar. Phantastische Erfolgsbeschreibungen von Geschäftemachern und solche über un-solide Pilzzuchtprodukte haben zudem zur Verwirrung beigetragen und zum Teil sogar Ärger und Abneigung erzeugt.

Daß durchaus so manches möglich ist, seine direkte Verbindung zum und Herleitung vom Leben wildwachsender Pilze hat und nicht immer ein Geschäft, sondern schlicht nur Spaß dahinter stecken kann, soll hier eine Rolle spielen.

Samtfußröbling *Flammulina velutipes*

Kennen Sie den Brauch, immer ein paar der schönsten Speisepilze nach reichem Samelerfolg dem Pilzsachverständigen zu schenken? – Nun es dient dazu, tags darauf um dessen Haus schleichend, sich von dessen Wohlbefinden zu überzeugen. Dies freilich in der Hoffnung, daß er die Pilze auch gegessen hat.

Ein ähnliches Ritual, allerdings mit völlig anderem Hintergrund, findet im Winter in manchen Auenlandschaften statt. Hier pflegen Kenner Ihre Samtfußröblingsstandorte. Bei reicher Ernte werden die größten, schönsten und bisweilen auch schon alten Pilzhüte abgeschnitten und mit den Lamellen nach unten auf die Stümpfe frisch abgesägter Weiden, Ulmen, Erlen oder Eschen gelegt und mit einem Stein o. ä. beschwert. Bei Windbruch- oder Blitzschlagholz werden einige Splitterspalten mit alten Hüten von Samtfußröblingen vollgestopft. Diese Methode bringt zwar geringere, aber auch Erfolge.

Es handelt sich dabei um eine uralte Technik, diesen Holzbewohner extensiv zu vermehren. Wie bei den meisten Pilzarten haben auch hier die Sporen überreifer Fruchtkörper die beste Keimfähigkeit, also ist es gut „alte Hüte“ zu verwenden. Wie bei allen Holzbewohnern wächst das Mycelium mit der Holzfaser, also ist es besser, horizontale Schnittflächen statt Splitterspalten mit Sporenträgern zu infizieren. Wie bei allen Kulturspeisepilzen an Holz, ist freiliegendes Mycelium sehr anfällig und wird leicht von schimmelpilzähnlichen Parasiten, wie *Trichoderma spec.* und anderen befallen. Wenn beginnendes, aus den Sporen keimendes, Mycelium austrocknet oder – noch schlimmer– luftdicht abgeschlossen unter CO₂-Streß gerät, ist der Befall immer vernichtend. Deshalb ist die Abdeckung mit flachen großen Steinstücken ideal, weil darunter stets luftig-feuchte Mikroklimakammern entstehen.

Nur frische Wunden im intakten Holz werden gut besiedelt. Ältere Schnittflächen, Astlöcher oder Splitterstellen sind schon von anderen Mycelien besetzt bzw. werden von zigtausend Sporen verschiedenster Pilzarten belagert, die alle auf besser Wetter warten, um keimen zu können.

Aus empirischer Betrachtung von „schon wieder Pech gehabt“ oder „so wirts was“ haben sich oben angesprochene Erkenntnisse ableiten lassen, und eben diese Erkenntnisse werden auch in der Hobbypilzzucht berücksichtigt. Das beginnt schon mit der Wahl von Standort und Holzart:

– Feucht soll der Standort sein, aber nicht naß. Natürlicherweise stehen die Ufergehölze ja auch am und nicht im Wasser, wobei der Bachlauf eine hohe Luftfeuchtigkeit garantiert. In Hanglage oder an anderen Orten mit normalerweise relativ geringer Luftfeuchtigkeit wird man vollschattige, zugluftarme Nischen, Mauer- oder Heckenwinkel oder die Nordtraufe von Bäumen für die Pilzkultur wählen, weil sich dort die natürliche Witterungsfeuchtigkeit am längsten hält und eventuell herangewehte Warmluft durch Abkühlung einen höheren Luftfeuchtigkeitssättigungsgrad erreicht.

– Am besten verwendet man die schon erwähnten Holzarten des Auwaldes, aber auch andere weiche Laubgehölze wie Ahorn, Platane oder sogar Linde und Roßkastanie sind geeignet. Eine Besonderheit ergibt sich jedoch: Weiden, besonders die schmalblättrigen Arten, aber auch Erlen und besonders eventuell zur Verwendung gelangender schwarzer Holunder müssen nach dem Einschlag zwei bis drei Wochen trocken gelagert werden, nach dem Beimpfen mindestens zwei Monate ohne Erdkontakt durchwachsen und dürfen nicht vor Ende September oder nach Mitte Februar umgesägt worden sein. Hält man diese Regeln nicht ein, treiben aus schlafenden Knospen frische Blätter und mit deren Hilfe erzeugt das Holzstück nochmals pilzgiftige Säuren und andere Substanzen, die das Mycelium abtöten.

– Beimpft, das heißt mit vitalem Mycelium kontaminiert, werden die Hölzer nachdem die Bäume mindestens 14 Tage und längstens 6 Monate umgesägt sind. Eine Impfstelle, die das Holz in Wuchsrichtung besiedeln soll, wird alle 50 bis 100 cm wiederholt. Die Impfstellen müssen immer tagesfrisch sein. Das gefällte, abgelagerte Holz kann in Stirnseiten-, Sägeschnitt- oder Bohrlochmethode beimpft werden. Zur Stirnseitenbeimpfung werden etwa 30 bis 50 cm lange Holzstücke abgelängt und von jedem Stück ein 3 bis 5 cm dicker „Deckel“ heruntergesägt. Auf die frische Sägeschnittfläche wird das auf Weizengrundlage hergestellte Mycelium gleichmäßig, besonders sorgfältig am Rand einen halben cm dick verteilt und mit dem „Deckel“ abgedeckt. Der Spalt zwischen Deckel und Stammstück wird sofort mit einem Klebeband oder aufgetackertem sauberen Leinenstreifen verschlossen. Mit der Faust oder einem Gummihammer wird dann der Deckel noch ein wenig festgeklopft und man kann ihn auch noch mit Schrauben fixieren, muß aber aufpassen, daß die Weizenkörner nicht zu Brei gehen. Das würde auch dem Mycelium schaden. Bei der Sägeschnittbeimpfung, werden die meist dünneren Hölzer alle 20 bis 40 cm bis zur Mitte spiralförmig verteilt ausreichend breit angesägt, die Brut in den Sägeschnitt gekrümelt, ohne matschen gestopft und der gefüllte Schnitt verschlossen. Bei der Bohrlochmethode wird alle ca. 10 cm spiralförmig verteilt ein mindestens 20 mm großes Loch bis zur Holzmitte niedergebracht, gefüllt und mit einem Korken o. ä. verschlossen. Bei Weide und Holunder empfiehlt sich diese Methode besonders, weil so pilzgiftige Stoffe aus dem Rinden/Splintholz – Cambialbereich kaum Chancen haben die Pilzbrut zu erreichen und zu schädigen.

Im Frühjahr geimpfte Hölzer tragen meist schon im darauffolgenden Winter, meist um die Weihnachtszeit herum, das erstmal. Manchmal wachsen aus den Impfschlitz-/löchern in der Zeit der Eiseheiligen oder der Schafskälte schon die ersten Fruchtkörperbüschel. Winterpilze im Mai oder Juni! Solche „Vorauserträge“, knusprig gebraten auf dem letzten Feldsalat serviert, sind ein besonders deliziöser Gag für pilzkundige Gäste. Da Samtfußrüblinge wie Shiitake und Austernseitlinge zu den fakultativen Sterilfruchtlern gehören, lassen sich die Kulturen auch gut ohne Erdkontakt in Kellerräumen oder an anderen ausreichend beleuchteten Orten im Haus, wo man ohne Schaden für hohe Luftfeuchtigkeit sorgen kann, unterbringen. Ein bißchen Licht, zumindest soviel, daß man im Kulturraum tagsüber ohne Mühe Zeitung lesen könnte, brauchen alle Kulturspeisepilze, die auf Holz gedeihen, um normale Fruchtkörper auszubilden. Ist es zu dunkel, bilden sich unförmige Pilzchen mit deformierten, ganz kleinen Hütcchen oder solche ohne erkennbaren Hut.

Genau das macht man sich bei einer besonderen asiatischen Form der Kultivierung des Samtfußrüblings zu Nutze. Sobald sich erkennbar Fruchtkörper bilden, wird die Kultur mit schwarzer Folie, Papier o. ä. völlig abgedeckt, wobei darauf zu achten ist, daß in dieser Dunkelkammer eine gleichbleibend sehr hohe Luftfeuchtigkeit und gelegentlicher Frischluftaustausch gewährleistet sind. Auf der Suche nach dem Licht wachsen bis zu 20 cm lange Spaghetti-Stiele mit winzigen Hüten heran. Dabei bleiben diese Stiele recht lange hell und werden nicht trockenfaserig wie bei normalem Wuchs. Sie bekommen

eine mehr oder weniger knorpelig feste Konsistenz, gerade so, wie es in der asiatischen Küche erwünscht ist. Erwerbsmäßig wird diese Kultur auf Sterilsubstraten aus einem Holz/Stroh- oder Getreideabfallgemisch betrieben und die „Spaghettipilze“ werden zu meist als Trockenware gehandelt.

Da diese Kultur mit dem geschmacklich leider weit weniger wertvollen „Enotake“, einem engen Verwandten des Samtfußrübling noch viel besser funktioniert, hat dieser inzwischen den Markt erobert.

Vom geheimnisvollen „Enotake“ wird in einer späteren Folge zu berichten sein.

W. Pätzold



Samtfußrübling (*Flammulina velutipes*)

Foto: P. Reil

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1997

Band/Volume: [33_2_1997](#)

Autor(en)/Author(s): Pätzold Walter Wilfried Artur

Artikel/Article: [Samtfußrübling *Flammulina velutipes* 55-57](#)