

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 unsoliden 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 zigttausend 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.

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):

Artikel/Article: [Pilzzucht für jedermann 55](#)