

licht vollständig verloren habe. Früher habe ich im Dahlemer Institut für Pflanzenphysiologie unter der Anleitung von Professor Kniep künstliche Pilzkulturen hergestellt. Der Zweck dieser Arbeit war, Pilzmyzelien, die aus Einzelsporen hergestellt wurden, zusammenzubringen und zu bastardieren. Dieser Arbeit war kein Erfolg vergönnt; ich mußte sie nach einer schweren Lungenerkrankung aufgeben. Bastardierungen bei höheren Pilzen sind bisher noch nicht geglückt.

Von den Pilzkulturen des Riesenträuschlings sandte ich auch eine an das Champignonzucht- und Forschungsinstitut in Dieskau bei Halle an der Saale, wo der Pilz bisher unbekannt war. Meine Anregung fand dort größtes Interesse. Man stellte sofort Impfmateriale und Kulturen in größeren Mengen her. Auch mein Vorschlag, infiziertes Stroh auf einem Lastwagen aus Karlshorst zu holen, wurde sogleich befolgt.

Heute wird von Dieskau aus die Kultur des Riesenträuschlings sehr propagiert. In großen Mengen werden Kulturen an Interessenten abgegeben. Die Abgabe von in Dieskau hergestellten Kulturen des Riesenträuschlings findet jetzt auch in Garten-Fachgeschäften, so in dem großen West-Berliner Fachgeschäft Mamerow, 1 Berlin 37 (Zehlendorf), Berliner Straße 9, statt. Vor mir liegt ein Werbezettel dieses Geschäftes: "Eine großartige Neuheit! Der neue Speisepilz "Riesenträuschling". Einfache Anzucht in Ihrem Garten! Ertragreich: Von einem Quadratmeter bis zu zwölf Kilogramm! Pilzbrut für einen Quadratmeter 8,20 DM, und Spaß macht's auch!"

Als Nährsubstrat dient unkompostiertes, lediglich befeuchtetes Stroh ohne weitere Zusätze. Ende Mai werden aus dem Stroh 20 bis 30 Zentimeter hohe Beete geformt, die dann mit Brut beimpft werden. Etwa ab Mitte August erscheinen die ersten Pilze. Bis zum Frosteintritt kann geerntet werden, meist drei Kilogramm von jedem Quadratmeter. Besonders geeignet sind auch Frühbeete, die durch Folien schattiert werden. Das Myzel überwintert und bringt im nächsten Jahr noch einen etwas kleineren Ertrag. In günstigen Fällen werden die Pilze über ein Kilogramm schwer. Beim Waschen wird das Wasser durch die Sporen violettblau und kann auf Stroh gegossen werden, um neue Kulturen zu erhalten.

Künstliche Züchtung von Stockschwämmchen

Als ich in einer Gartenzeitung las, daß Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*) künstlich gezüchtet werden können, war ich begeistert. Jeder Pilzfreund kennt diese aromatischen Speisepilze, die wohlgeeignet zum Kochen, Dünsten oder Braten sind.

Wohl konnte ich seinerzeit diese beimpften Hölzer nicht erhalten, dafür jedoch durch den persönlichen Kontakt mit dem Erfinder, Ingenieur Walter Luthardt, Steinach, über den Außenhandel der DDR eine Lizenz zur Zucht von holzbewohnenden Pilzen erwerben. Heute ist nach etwa zweijähriger Praxis ein voller Erfolg zu verzeichnen. Ich habe in einem kleinen Waldgrundstück eine bereits nach tausenden zählende Menge Hölzer eingegraben und kann ständig ernten.

Für die Pilzfreunde, welche ein Stück Land besitzen, wird das Pilzsuchen leicht gemacht:

Ein Stück Gartenland oder Wiese wird umgegraben und nasser Torfmüll beigemischt. Die Hölzer werden eingegraben und dabei ringsherum nochmals nasser Torfmüll geschüttet. Von den Hölzern können Sie etwa drei Viertel eingraben und auch das verbleibende restliche Viertel kann mit Torfmüll oder Torfmullerde leicht bedeckt werden. Auf diese Weise ist das Holz gegen Wind und Sonne geschützt. Die Pilze stoßen dann durch diese dünne Decke durch. Die Sonnenwärme muß der Pilz haben; aber das Holz muß vor Sonnenbestrahlung geschützt sein.

Neben dem praktischen Wert ist die Pilzzucht für den Naturfreund ein schönes Erlebnis:

Die kleinen stecknadelkopfgroßen Pilze wachsen meist zu einem blumenkohllartigen Bündel von 100, 200 oder 300 Stück heran.

Durch die Zuchtauslese kann man versuchen, einen möglichst großen Pilz zu züchten. Stockschwämmchen in der Größe eines kleinen Birkenpilzes sind keine Seltenheit.

Da mir daran liegt, diese Zucht von holzbewohnenden Pilzen in der Bundesrepublik recht volkstümlich zu machen, gebe ich die Hölzer zu niedrigen Preisen ab. Ich möchte gerne recht vielen Pilzliebhabern eine Freude bereiten.

Wer hier in der Nähe wohnt und Bad Mergentheim gut erreichen kann, ist zu einem Besuch jederzeit eingeladen. Adresse: Herbert Katzschner, 6990 Bad Mergentheim, Herrenwiesenstraße 64 – Telefon (07931) 7463.

Ich habe versuchsweise nicht nur Hölzer im Schatten, sondern auch solche, welche vollkommen der Sonne ausgesetzt sind, eingegraben. Im letzteren Fall muß das Holz restlos mit Torfmoos oder mit Torfmullerde gemischt und bedeckt sein sowie laufend mit möglichst abgestandenem Wasser befeuchtet werden. Es war nur ein Unterschied zwischen den im Schatten und den in der Sonne heranwachsenden Pilzen festzustellen. Die Ersteren waren gelb, während die Letzteren eine braune Tönung, fast wie Maronen, annahmen.

Sicherer geht man wohl, wenn die Hölzer im Schatten eingegraben sind. Wichtig ist vor allem, daß das Holz selbst und auch die Umgebung feucht bleiben. Das Holz soll nicht stark ausdünsten oder gar austrocknen. Ausgesprochener Sumpf oder Grundwasser zerstören wiederum das Holz, da es dann verstockt. Wunderschön gedeihen auch die Pilze, wenn die Hölzer von einer Kiste ohne Boden geschützt sind.

Nach dem Eingraben eines Holzes kann man frühestens in einem Monat mit Fruchtkörpern rechnen. Aber es kann je nach Lage und Witterung auch länger dauern. Dann muß man etwas Geduld haben. Wenn das Holz nicht vertrocknet ist, dann kann bis viermal jährlich geerntet werden und zwar so lange, bis der Pilz die Zellulose restlos abgebaut und verbraucht hat und das kann je nach Größe des Klotzes zehn bis fünfzehn Jahre dauern. Man erntet jedenfalls im Laufe des Jahres mehr Pilze, als das Eigengewicht des Holzes bei Beginn der Zucht gewogen hat.

Pilzliche und andere Eindrücke aus Südamerika

1. Teil: Buenos Aires

Unser früherer zweiter Vorsitzender Jörg Raitelhuber hat uns aus Argentinien den nachfolgenden Bericht zugesandt. Er will auch weiterhin mit uns in enger Verbindung bleiben und uns diesen oder jenen Beitrag zugehen lassen. Dafür soll ihm der Dank aller Mitglieder des Vereins, des Vereinsvorstandes und der Redaktion auch an dieser Stelle ausgesprochen werden.

Die Redaktion

Buenos Aires besteht aus etwa 1000 Hochhäusern, 800 000 mittleren und kleineren Häusern und ungefähr 3000 Notquartieren. Außerdem gibt es rund 50 mehr oder weniger große Parks, die über die ganze Fläche der Stadt verteilt sind.

Während in Stuttgart etwa 0,01 Prozent der Einwohner Pilzfreunde sind, beläuft sich diese Zahl in Buenos Aires auf etwa 0,000 003 Prozent. Nicht zuletzt dürfte dies daran liegen, daß es im Umkreis von 1000 Kilometern kaum ein Wäldchen, geschweige denn einen Wald gibt. Aber Pilze gibt es trotzdem! Im Park von Pereira (30 Kilometer vom Zentrum entfernt) stehen überall Tafeln: Pflücken Sie keine Pilze ab; sie könnten giftig sein! Also muß es wohl Pilze geben, obwohl ich hier noch niemand gesehen habe, der Pilze gesammelt hätte. Dazu hat der "Porteno", der Bewohner von Buenos Aires, wohl auch kaum Zeit. Die Stadt ist von hektischem Leben so erfüllt, daß man sich oft wundert, wann die Menschen eigentlich Zeit für ihre Familien finden. Man fragt sich, wann sie sich ausruhen und wann sie ihren Hobbies nachgehen. Es ist hier nicht der Ort, eine nähere Schilderung der hiesigen Verhältnisse zu geben; ich möchte Ihnen etwas über die Pilze erzählen!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1970

Band/Volume: [6_3_1970](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Künstliche Züchtung von Stockschwämmchen 2-3](#)