

Moderne Champignonzucht.

Von Markthallen-Inspektor Borrmann, Chemnitz.

Im Interesse der Pilzversorgung habe ich in der zurückliegenden Zeit mehrfach Pilzzüchtereien, besonders Champignonzuchtanlagen, besichtigt. Es war mir das so interessant, daß ich keine Gelegenheit vorübergehen ließ, mir diese Anlagen anzusehen, gleichviel, wo ich sie fand. Die meisten Kleinzüchtereien sind wieder eingegangen, weil es an den nötigen Betriebskenntnissen fehlte, oder sie waren unrentabel.

Am 3. März dieses Jahres hatte ich Gelegenheit, die Champignonzucht in der Anlage des Gärtnereibesitzers Karl Birkigt in Chemnitztal kennenzulernen. Was ich dort gesehen habe auf dem Gebiete der Champignonzucht, stellt alles bisher Gesehene in den Schatten. Die Anlage für die Champignonzucht umfaßt rund 3000 qm Fläche alter Einrichtung. Diese Anlage befindet sich in einem Glastreibhaus mit Oberlicht. An einer Innenseite des Treibhauses führt ein gefälliger Weg, an dem rechts längsführende Beete und diesem gegenüber Beete in Querlagen angelegt sind. Die flachen Beete sind zum Teil viermal übereinander gestaffelt, eine raffinierte Ausnützung des Raumes bei gleichzeitiger Berücksichtigung der für die Champignonzucht erforderlichen Bedingungen — Belichtung, Befeuchtung und Warmhaltung — in zweckentsprechender Weise beachtet. Trotzdem diese Räume schon seit einigen Jahren in Betrieb sind, herrscht dort eine vorzügliche Ordnung und Sauberkeit, die gerade bei der Champignonzucht unerläßlich ist, und es ist für jeden Laien offensichtlich, daß dies nur stetes Arbeiten schaffen konnte. Die Beete sind 28 und noch mehr Quadratmeter groß, die Höhe 35 cm. Die Gesamtanlage wird mittels einer Niederdruckheizung dauernd warm gehalten. Herr Birkigt ist selbst mit tätig, ja er ist vielleicht, was die Champignonzucht anbelangt, der Hauptschaffer, während seine Gehilfen die groben Arbeiten besorgen. Zur besseren Rentabilisierung werden auf den Beeten meist Zwischenkulturen in Gemüsearten betrieben.

Neben dieser Anlage hat Herr Birkigt neuerdings eine Neuanlage mit einem Gesamtflächenraum von 1800 qm für die Champignonzucht errichtet. Diese Anlage besteht ebenfalls aus einem aus Eisen hergestellten Glastreibhaus, das an einem nach Süden liegenden Abhange erbaut worden ist. Die flachen Beete liegen im Gegensatz zur alten Anlage ohne Unterbrechung zu ebener Erde. Die Erwärmung dieser Anlage erfolgt durch Elektrizität. Im Einvernehmen mit einer den Ort speisenden elektrischen Überlandzentrale ist hier eine elektrische Bodenerwärmungsanlage eingebaut worden, meines Wissens in hiesiger Gegend der erste Versuch. Das fragliche Elektrizitätswerk selbst ist Herrn Birkigt sehr weit entgegengekommen, um die Frage der Bodenerwärmung durch elektrische Kraft auszuprobieren. Auch in diesem Hause wird zur besseren Rentabilität Gemüsebau als Zwischenkultur betrieben. Dieser Anbau erfolgt rein periodisch und so, daß neben Champignons jederzeit Gemüse verschiedener Art in frischem Zustande zu haben ist. Es war ein herzerfrischender

Anblick, zwischen dem zarten Grün der Gemüsepflanzen die schneeweißen, duftenden Champignon-Nester bewundern zu können. Die bisher mit der elektrischen Bodenbeheizung gemachten Erfahrungen dürften auf gute Erfolge schließen lassen.

Die Birkigtschen Anlagen werden als rationell und mustergültig bezeichnet, sowohl in baulicher als auch in betriebstechnischer Hinsicht. Wenn man durch die Anlagen geht, so sagt man sich unwillkürlich, welche Achtsamkeit und Liebe liegt in diesem ganzen Werk.

Während die bisher von mir gesehenen Anlagen nur in Kellern, Schuppen und ähnlichen Räumen untergebracht waren, ist es die erste oberirdische Anlage, die ich gesehen habe. Die hier gewonnenen Champignons sind bestimmt in ihrer Beschaffenheit besser, sowie im Geruch und Geschmack vollkommener. Bei den früher gesehenen Anlagen pflegten die Unternehmer die Aufzucht meist in aufgeworfenen Erddämmen oder in Fässern, Bottichen oder ähnlichen Behältnissen zu betreiben. Daß in diesen Anlagen nicht eine derartige vorbildliche Ordnung und zweckentsprechende Einrichtung zu erwarten war, soll den Unternehmern zugute gehalten werden. Die Erfolge werden dort keinesfalls immer befriedigend gewesen sein, und es war auch zweifellos dort nicht möglich, Zwischenkulturen anzubringen, die das Unternehmen finanziell unterstützen konnten.

Nach Angaben des Herrn Birkigt dürfte ein Quadratmeter Anbaufläche in einer Kulturperiode 10—12 Pfund Champignon bringen. In vielen Fällen brachten sie aber mehr, ja sogar bis zu 24 Pfund pro Quadratmeter.

Die Champignonzucht mag für den Liebhaber, und das muß bis zu einem gewissen Grade auch der wirtschaftliche Unternehmer sein, mit viel Freude verbunden sein, bringt aber auch viel Enttäuschungen, die sich nicht zuletzt in geldlichen Verlusten auswirken. Infolge seines zarten Wuchses muß der Zuchtchampignon in der Anzucht sehr sorgfältig behandelt werden, denn er ist leicht anfällig für Krankheiten. Ein geringes Maß von zuviel Feuchtigkeit schadet sehr, ebenso aber Trockenheit, insbesondere aber auch Temperaturschwankungen. Neben der Aufzucht von Pilzen befaßt sich Herr Birkigt in praktischen Versuchen mit dem Pilzmyzel, und keine Champignonbrut kommt zur Verwendung, die nicht vorher geprüft worden ist. Er bezieht aus allen bekanntwerdenden Gegenden des In- und Auslandes Champignonbrut, die er in einem besonderen Teil seiner Anlage — Versuchsraum — zum Wachstum bringt. Schon bei diesen Versuchen soll mit vielen Enttäuschungen zu rechnen sein.

Der Zuchtchampignon ist zweifellos ein nahrhafter Edelpilz, der infolge seines Aromas und Geschmackes gern gekauft wird. Leider ist er im Preise etwas hoch und infolgedessen für die breiten Schichten der Bevölkerung nicht immer zu haben.

Zusammenfassend möchte ich sagen, daß für jeden Pilzfreund es lohnend ist, die Birkigtsche Anlage zu besichtigen. Er wird angenehm davon überrascht sein.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: [10_1931](#)

Autor(en)/Author(s): Borrmann Emil

Artikel/Article: [Moderne Champignonzucht 89-90](#)