

Meine Erfahrungen mit der Kultur des Shiitake.

Von Dr. F. Passecker, Wien.

Mit einer Abbildung.

Der Shiitake (*Cortinellus Shiitake* P. Henn.) wird seit langem in Japan, zum Teil auch in China kultiviert und gilt in den genannten Ländern als feinsten Speisepilz. Die Gattung *Cortinellus* steht den Gattungen *Collybia* und *Tricholoma* nahe. Der Hut des Shiitake ist bräunlich, gelbbraun oder graubraun, mit dunkleren, haarigen Schuppen besetzt. Die Schuppen können undeutlich sein, stets aber ist der Hut haarig-zottig. Die weißlichen, ausgebuchtet angehefteten oder etwas herablaufenden Blätter sind beim jungen Pilz von dem fädigen Velum überdeckt. Die Ansatzstellen des Velums am Hut und Stiel bleiben auch beim entwickelten Fruchtkörper erkennbar. Da das Velum nicht ganz am Hutrand, sondern an der Hutoberseite, einige Millimeter vom Rand entfernt, befestigt ist, entsteht nach dem Reißen des Velums eine Art Borte. Der Geschmack des Pilzes ist angenehm aromatisch und klingt etwas an Mousseron bzw. Lauch und Rettich an. In Japan setzt man den Shiitake als Würze den verschiedensten Speisen zu.

In seiner Heimat wird der Pilz, wie H. Mayr, H. Molisch und Andere berichten, auf Holzprügeln verschiedener Laubgehölze in großem Maßstab im Freien gezogen. Ob sich die Kultur bei uns einführen wird, hängt besonders davon ab, ob es gelingt, dem Pilz auf möglichst billige Weise geeignete Kulturbedingungen zu bieten. Auch wird sich erst zeigen müssen, ob der Pilz dem hiesigen Geschmack entspricht.

Durch eine Sporensendung, die ich aus Japan erhalten hatte, wurde ich in die Lage versetzt, Versuche mit dem Shiitake hier in Österreich durchzuführen. Während Versuche im Freien bisher noch zu keinem Ergebnis geführt haben, hatte ich mit der Kultur in geschlossenen Räumen Erfolg. Es zeigte sich, daß sich die Fruchtkörper im Dunkeln zu entwickeln vermögen und daß der Pilz auch bei Temperaturen von etwas unter 10° Fruchtkörper produziert, daher fast geringere Wärmeansprüche stellt wie der Champignon.

Über einen Kulturversuch, der in einem Hauskeller durchgeführt wurde, sei im nachstehenden kurz berichtet. Im Sommer geschnittene, etwa 60 cm lange, gut armstarke Holzprügel der Rotbuche wurden im Jahre 1935 mit Bohrlöchern versehen, die einen Durchmesser von etwa 2½ cm bei ungefähr gleicher Tiefe hatten. Um dem Holz, das schon völlig ausgetrocknet war, die nötige Feuchtigkeit zuzuführen, wurden die Prügel über Nacht in Wasser gelegt. Am nächsten Tag wurde die Impfung mit Brut vorgenommen, die ich mir auf Holzspänen gezogen hatte. Die Impfung geschah derart, daß die Bohrlöcher mit der Brut ausgestopft wurden. Sofern ein Bohrloch mit der Brut nicht vollgefüllt war, wurden noch etwas feuchte Buchenholzspäne zugegeben. Hohlräume frei zu lassen, ist nicht empfehlenswert, da sich in ihnen gerne Asseln ansammeln.

Die Prügel wurden in einen Hauskeller gelegt und mäßig feucht gehalten. Die ersten Fruchtkörper erschienen im Oktober 1937, also nach einer Kulturdauer von mehr als zwei Jahren. Die Hüte erreichten einen Durchmesser bis zu 7 cm und waren, offenbar infolge Lichtmangels, auffallend blaß gefärbt, fast weiß.

Die Kultur in Kellern und ähnlichen Räumen scheint mir für unsere Verhältnisse aussichtsreicher zu sein wie Freilandkultur, da die Luft im Freien offenbar zu trocken ist. Auch durch starkes Gießen läßt sich dieser Mangel nicht ausgleichen. Allerdings wird die Kultur durch die Notwendigkeit, sie in Räumen vorzunehmen, verteuert. Es ließe sich jedoch vielleicht dadurch an Platz und damit an Kosten sparen, daß man die Prügel anfangs kreuzweise übereinanderschichtet und sie erst nach zwei Jahren aufstellt, sobald zu erwarten ist, daß der Ertrag einsetzt.

Pilzbericht der Markthallen-Verwaltung in Chemnitz.

Von Eugen Reichel, Markthallen-Aufseher und Kontrolleur.

Im Jahre 1937 war der Eingang an Pilzen, wie im Vorjahre, außerordentlich gering. Die Nachfrage nach Pilzen konnte bei weitem nicht gedeckt werden. Vor allem wurden wenig Steinpilze eingeliefert. Ein Steinpilzjahr wie 1935 wird es wohl nicht gleich wieder geben. Auch waren in diesem Jahre die Steinpilze sehr madig. Die ersten Lieferungen mußten sofort vernichtet werden. Der Eingang an Mischpilzen ließ auch zu wünschen übrig. Vor allem war der echte Ritterling ganz wenig auf dem Markt.

Wie in anderen Jahren waren wieder die eingegangenen Pilmengen nach Angaben der Händler ordnungsgemäß gebucht worden.

Das Ergebnis war folgendes:

	122 000 kg Gelbschwämmchen
	29 410 „ Mischpilze
	4 136 „ Steinpilze
	71 „ Schälpilze
	15 653 „ Birken- und Rothautröhrlinge
	2 304 „ Champignon
	387 „ Lorcheln
	137 „ Wiesen-Champignon
Summe	<u>174 098 kg</u>

Revisionen sind an 253 Tagen bei 1355 Händlern vorgenommen worden. Durch den Stadtchemiker Düring, den Unterzeichneten und Assistent Kinder sind 2490 kg beanstandet worden und mußten ausgelesen werden. 2680 kg sind vernichtet worden.

In 125 Fällen wurde Auskunft erteilt. Auch in Zweifelsfällen mußte wiederholt das Chemische Untersuchungsamt zur Feststellung von Pilzen herangezogen werden. Unter den vorgelegten Pilzen befanden sich auch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Passecker Fritz

Artikel/Article: [Meine Erfahrungen mit der Kultur des Shiitake 100-101](#)