

# HOBBY TIP

DER HOBBYTHEK  
WDR

Nr. 120

## Pilze für Schlemmer- selbstgezüchtet

von und mit Jan Lelley  
und Jean Pütz



### Liebe Zuschauer!

Vor ca. 10 Jahren gab es schon mal eine Hobbytheke über Pilzzucht im eigenen Garten und Heim. Damals steckte die Hobbytheke noch in den Kinderschuhen, ebenso wie die Pilzkultur. Mittlerweile ist viel Wasser den Rhein heruntergelaufen. Es hat sich herausgestellt, daß die Hobbytheke wesentlich zur Verbreitung der Pilzzucht beigetragen hat. Der Austernseitling, dieser tolle Pilz mit Kalbfleischcharakter, hat nicht zuletzt deshalb erstaunliche Karriere gemacht. Die Hobbytheke stellte ihn damals zum ersten Mal vor. Kein Delikatessengeschäft, das etwas auf sich hält, kann es sich heute leisten, ihn im Warensortiment auszusparen. Auch der Kulturträuschling, die sogenannte Braunkappe, hat sich durchgesetzt. Die Beschaffung, der für die Pilzkultur unentbehrlichen Pilzbrut ist heute im Gegensatz zu früher kein Problem mehr. Im Bezugsquellennachweis finden Sie viele Adressen mit zum Teil äußerst günstigen Angeboten. Selbst im Gartenzentrum wird Pilzbrut angeboten, leider oft rela-

tiv teuer u.a. auch deshalb, weil Sie im Kühlschrank gelagert werden muß. Sie werden sich sicherlich fragen, warum wir uns jetzt nochmals der Pilzzucht gewidmet haben. Nun, da hat sich erstens in der Anbaumethode einiges getan und zweitens ist es gelungen, einen neuen Pilz zu züchten, der im Geschmack und Nährwert alles in den Schatten stellt, was es bisher an Kulturpilzen gab. Merken Sie sich diesen Namen: "Shii-take". Diesem japanischen Holzpilz steht sicherlich eine noch größere Karriere bevor als dem Austernpilz - achten Sie mal in den nächsten Jahren auf das Pilzangebot der Geschäfte. Sie können ihn selbstgezüchtet schon früher genießen.

Mein Dank gilt der Versuchsanstalt für Pilzanbau der Landwirtschaftskammer Rheinland, insbesondere meinem Co-Autor Dr. Jan Lelley, der diese Pilzanbaumethoden wissenschaftlich ausgetüfelt hat. Unterstützt hat uns vor allem bei der Entwicklung der Rezepte Hiltrud Trottenberg. Sie ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Da konnte nichts schief gehen.

Viel Spaß  
Ihr



*Jan Pütz*

## Warum Pilze selber züchten?

Frische Pilze sind eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels. Sie schmecken ausgesprochen gut und sind in der Küche vielseitig verwendbar. Aber Pilze sind auch sehr teuer und die Auswahl im Geschäft oder auf dem Markt ist nicht besonders groß. Man findet dort meist Champignons, Pfifferlinge und in letzter Zeit auch Austernpilze. Andererseits, wer hat schon die nötige Erfahrung, um sich im Wald selbst andere schmackhafte Pilze zu sammeln. Wie leicht kann sich unter der mühevoll gesammelten Beute ein Giftpilz befinden. Daneben sollen Waldpilze hohe Konzentrationen an Schwermetallen enthalten.

Wir stellen Ihnen auf den nächsten Seiten einige Methoden vor, wie Sie Pilze selber züchten können, sei es im Garten oder auf dem Balkon, auch in der Garage ist es möglich. Selbst angebaute Pilze haben viele Vorteile:

- Sie haben während der Erntezeit, die bei geschicktem Anbau von Frühjahr bis Herbst dauern kann, immer frische Pilze
- Ihre Pilze benötigen zwar einige Pflege, insgesamt kommen sie aber billiger als gekaufte.
- Die Pilze enthalten geringere Mengen an Schwermetallen (worauf wir später noch zurückkommen werden)
- Sie ersparen sich weite Wege, um Pilze zu kaufen oder im Wald zu sammeln
- Sie schonen den auch für

den Wald wichtigen Bestand an Pilzen.

Wußten Sie, daß Pilze sehr eiweißhaltig sind, eine Menge Mineralstoffe und Vitamine enthalten? Dabei sind sie kalorienarm: 100g Pilze enthalten nur 30-40 Kalorien (entspricht 126-167 Kilojoule).

Als Vergleich: 100g Kartoffeln haben 76 Kalorien (= 318 KJ).

Also: Haben Sie keine Angst, es ist wirklich nicht schwer, Pilze selbst zu züchten.

Die in unserer Hobbythek vor 10 Jahren vorgestellten Methoden sind vereinfacht und verbessert worden. Auch wurden seitdem neue Pilzarten, wie z.B. der besonders schmackhafte Shiitake eingeführt, ein fernöstlicher Holzpilz, der sich für die Züchtung im Garten besonders eignet.

Folgende drei Pilzarten haben wir für Sie ausgesucht:

1. den Austernpilz,
2. den Kulturträuschling
3. den Shiitake.

Vor allem der Shiitake hat einen herrlichen Geschmack und - wie aus japanischen Untersuchungen hervorgeht - eine gesundheitsfördernde Wirkung. In Japan kennt man ihn schon seit 2000 Jahren; bei uns ist er noch eine Neuheit.

Bevor wir Ihnen praktisch zeigen, wie man eine Pilzzucht anlegt, wollen wir ein wenig Pilzkunde betreiben.

ren, die die Sporen enthalten. Man kann sie mit dem bloßen Auge nicht erkennen, da sie nur wenige Tausendstel Millimeter groß sind.

Während der Reifezeit werden Millionen von Sporen vom Wind oder von Insekten in die Umgebung getragen.

Dieser Sporenüberfluß ist nötig, da der Pilz nur un-

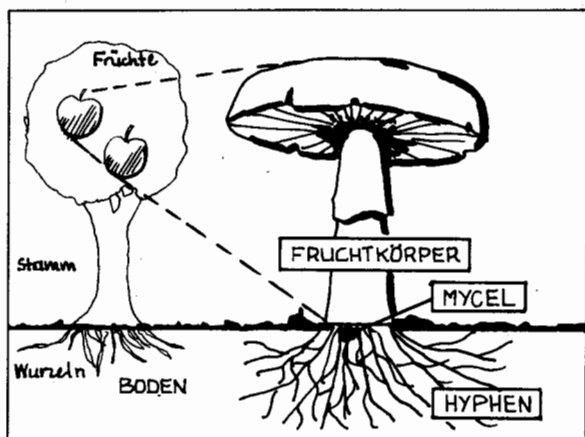


## Der Pilz, das unbekannteste Wesen

Wenn man im allgemeinen über Pilze spricht, meint man den Hut mit Stiel, der im Wald oder auf der Wiese wächst. Hut und Stiel sind aber nur der Fruchtkörper, so wie der Apfel die Frucht des Apfelbaumes ist. Der Fruchtkörper ist das eigentliche Fortpflanzungsorgan des Pilzes. An der Hutunterseite befinden sich entweder Lamellen oder Röh-

ter idealen Bedingungen wachsen kann, und die finden nur wenige Sporen vor. Der Pilz besteht aus drei Teilen, wovon Hut und Stiel nur einer ist. Die anderen beiden Teile befinden sich nicht sichtbar unter der Erde. Wenn Sie den Waldboden vorsichtig durchwühlen, können sie ein weißes Geflecht erkennen. Dieses Geflecht besteht aus Millionen kleiner Fäden, die man teilweise nur unter dem Mikroskop erkennen kann und als Hyphen bezeichnet werden. Unterhalb des Stiels, in der obersten Erdschicht, verdichtet sich das Geflecht. Dieser Teil wird Mycel genannt. Die Hauptaufgabe des Mycels besteht in der Speicherung von Nährstoffen, die später für die Entwicklung des Fruchtkörpers benötigt werden. Die unzähligen Hyphen dagegen haben die Aufgabe, die benötigten Nährstoffe aus dem Boden aufzunehmen und zum Mycel zu transportieren.

Pilze besitzen kein Blattgrün und sind deshalb auch nicht in der Lage, mit Hilfe des Sonnenlichtes aus Wasser und Salzen aus dem Boden und dem Kohlendioxid der Luft Kohlenhydrate aufzubauen, wie das Pflanzen mit Hilfe des Chlorophylls normalerweise tun. Die benötigten Nährstoffe beziehen sie aus organischem Material, welches durch andere Lebewesen erzeugt wurde. Sehr viele Pilzarten leben saprophytisch, das heißt, sie verwenden nur abgestorbenes Material für die eigene Ernährung. Andere jedoch können aber auch großen Schaden anrichten, wenn sie gesunde Bäume befallen. Anfang dieses Jahrhunderts wurden in den USA Millionen von Kastanien von Schadpilzen angegriffen. Rund eine Million Bäume fielen ihnen zum Opfer, ohne daß man dagegen etwas hätte tun können. Übrig blieben knapp



200 Kastanien. In den 30er Jahren griff diese Krankheit auch auf Europa über die bis dahin üppigen Kastanienwälder fast völlig aus.

Es gibt jedoch auch viele Pilze, die in Gemeinschaft mit Bäumen leben und diese sogar mit Nährstoffen versorgen. Dafür erhalten die Pilze Stoffe, die sie selber nicht aufbauen können. Welche Stoffe die Pilze erhalten, ist z.T. noch völlig unbekannt. Ein Beispiel dafür ist der Steinpilz oder der Pfifferling. Aus diesem Grunde ist es heute auch noch nicht möglich, diese Arten zu kultivieren, d.h. selbst zu züchten.

Eine ganz besondere Art von Pilzen sind die "halluzinogenen" Pilze. Darunter zählt der heimische Fliegenpilz, aber auch die sog. "Magic Mushrooms". In kleinen Mengen wirken sie wie eine Droge und rufen verschiedenartigste traumhafte Wahrnehmungen hervor. In größeren Mengen sind sie meist äußerst giftig. Bei vielen südamerikanischen Indianerstämmen gelten die halluzinogenen Pilze als Kult- und Heilpflanze, weil sie nur in Verbindung mit uralten, traditionellen Riten gegessen werden und

dann bestimmte Krankheiten heilen sollen. Vor Experimenten können wir nur dringend warnen. Schließlich handelt es sich bei diesen Gewächsen um echte Giftpilze.

Zu den Pilzen gehören nicht nur die im Walde, sondern auch der sicherlich allen bekannte Schimmelpilz. Teilweise ist er unerwünscht, wie auf Brot und Marmelade, teilweise jedoch sehr willkommen, nämlich bei der Käseherstellung. Schauen Sie sich Ihren Camembert oder Roquefort mal unter der Lupe an, vielleicht können Sie das ganz feine Pilzgeflecht erkennen.

Um Pilze handelt es sich auch bei der Hefe zum Backen, wie auch bei der Hefe, die zur Wein- und Bierherstellung verwendet wird. Schließlich gäbe es den außerordentlich gesunden Kefir nicht ohne Pilze.

Als letztes wollen wir noch einen Blick in die Medizin werfen. 1945 erhielt Alexander Fleming den Nobelpreis für die Entdeckung des Penicillins. Penicillin ist das Produkt eines Schimmelpilzes, aus dem inzwischen eine Reihe wichtiger Antibiotika hergestellt werden.

# Wichtige Begriffe, die Sie für die Pilzzucht wissen müssen



Holzstamm



Strohballen



Kommen wir aber zurück zum Speisepilz, den wir züchten wollen. Für das Verständnis der Kulturmethoden ist es unumgänglich, vorab erst einige Begriffe zu klären.

**Substrat** - Der Nährboden des Pilzes wird als Substrat bezeichnet. Nährgrundlage und Nährunterlage bedeuten das gleiche. Bei wildwachsenden Pilzen ist das Substrat der Waldboden oder ein Holzstamm. Bei der Kultivierung unserer Pilze verwenden wir als Substrat Stroh oder auch Holz. Das Substrat enthält alle Nährstoffe, die der Pilz zum Wachstum benötigt. Da Pilze auch sehr viel Wasser brauchen, ist es notwendig, daß der Nährboden genügend Feuchtigkeit besitzt.

**Brut** - Eine Art der Vermehrung von Pilzen geschieht, wie schon erwähnt, über die Sporen. Einer anderen bedient man sich bei der Brutherstellung. Dabei nimmt man etwas Mycel des jeweiligen Pilzes und überträgt es auf eine vorher sterilisierte Nährgrundlage. Es ist eine sog. "vegetative Vermehrung", vergleichbar mit der Vermehrung von Pflaumen oder Stachelbeeren durch Wurzelgeschosse oder Ableger. Unter optimalen Wachstumsbedingungen durchwächst das Mycel die Nährgrundlage. Mycel und Nährgrundlage bezeichnet man als Brut. Als

Nährgrundlage eignen sich Weizen, Roggen, Hirsekörner (= Körnerbrut) oder gehäckselt Stroh (= Strohrut). Die Brut wird schon fertig geliefert, da es für den Laien nicht möglich ist, sie selber herzustellen. Wie bei vielen anderen Saatgütern gibt es auch bei der Brut große Qualitätsunterschiede. Da dies für das Gelingen ihrer Pilzzucht sehr wichtig ist, werden wir in einem späteren Kapitel noch drauf eingehen.

**Beimpfung** - Damit bezeichnet man das Anpflanzen der Brut auf ein geeignetes Substrat wie einen Strohballen oder Holzstamm.

**Anwuchsphase** - Das ist der Zeitraum, in dem das Pilzmycel - ausgehend von der Brut - das gesamte Substrat durchspinnt. Die Dauer dieses Vorgangs kann mehrere Wochen bis einige Monate betragen, je nach Substrat- und Pilzart. Das hängt auch noch von der Temperatur ab.

**Erntephase** - Nachdem das Mycelwachstum abgeschlossen ist, beginnt die Fruchtkörperbildung. Die gesamte Dauer der Fruchtkörperbildung wird als Erntephase bezeichnet. Wieder hängt die Länge dieser Phase von Pilzart und Substrat, sowie von der Temperatur ab. Es kann sich um einen bis mehrere Monate handeln.

Der Austernpilz wird auch "Kalbfleischpilz" genannt, weil sein Fleisch mit dem zarten, weißlichen Kalbfleisch vergleichbar sein soll. Das ist allerdings etwas übertrieben. Trotzdem ist er sehr aromatisch und bestens zu empfehlen.

Der Hut des Austernpilzes, dessen Farbe von gelblich, grau, graubraun bis blau reicht, hat einen Durchmesser von 6-20 cm. Bei jungen Pilzen ist der Hutrand nach unten gewölbt. Reif ist er, wenn der Hutrand waagrecht steht. Im überreifen Zustand ist der Rand nach oben gewölbt. Der Austernpilz ist ein sog. Lamellenpilz, d.h. er hat weiße, tief herablaufende Lamellen an der Hutunterseite. Der Stiel ist kurz, weiß und setzt meist nicht an der Mitte des Hutes an, weshalb man ihn auch "Austernseitling" nennt. Es gibt zwei Variationen, den Sommer- und Winterausternpilz. Sie unterscheiden sich in ihren

Temperaturansprüchen. Während der Winterausternpilz seinen Fruchtkörper bei 4-15°C entwickelt (von Anfang Oktober bis Ende März), bevorzugt der Sommerausternpilz für seine Fruchtkörperbildung Temperaturen von 15-25°C (ca. April bis September). Im Folgenden wird eine Pilzkultivierung auf Stroh vorgestellt. Die ersten Versuche einer Kultivierung dieser Pilzart machte man auf Holzstämmen. Inzwischen hat sich aber herausgestellt, daß der Pilz auch mit gutem Erfolg auf einer Strogrundlage wächst, vor allen Dingen schneller. Als Faustregel gilt, daß sich die Zeit von August bis April für das Anlegen einer Kultur des Winterausternpilzes, die übrigen Monate für den Sommerausternpilz eignen. Wenn Sie also beide Sorten in der richtigen Zeit zu züchten beginnen, haben Sie den größten Teil des Jahres frische Pilze.

## Der Austernpilz



Als erstes brauchen Sie ein Substrat. Das ist für den Austernpilz Stroh. Gepreßte Strohballen bekommen Sie beim Bauern oder im Landhandel. Ein Strohballen kostet nur ein paar Mark; fragen Sie aber, ob das Stroh kurz vor der Ernte mit Pilzbekämpfungsmitteln behandelt worden ist. Wenn ja, ist es für unsere Zwecke nicht zu gebrauchen, da das Pilzbekämpfungsmittel die Ausbreitung des Mycels auf dem Strohballen verhindert. Wichtig ist auch, daß es sich um frisches oder gut abgelagertes, also gesundes Stroh handelt. Man erkennt die Qualität an der hellen, gelblichen Farbe und dem angenehmen Geruch. Riecht das Stroh muffig oder hat es eine graue Farbe, dann ist es alt und nicht mehr zu gebrauchen.

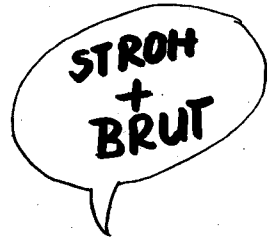
Besonders gut geeignet sind Weizen- und Roggenstroh.

Bei der Abnahme größerer Mengen ist es billiger.

Dann müssen Sie die Brut besorgen. Beim Austernpilz ist das Körnerbrut. Sie wird meist in Litermengen abgegeben. 2 l Brut des Austernpilzes kostet im Gartenhandel ca. 26,- DM. Im Bezugsquellennachweis finden Sie auch Adressen von Versandhändlern, bei denen Sie die Brut bestellen können. Das ist meist billiger. Sollten Sie 1 kg Brut angeboten bekommen, so gilt als Faustregel: 1 l Körnerbrut entspricht ca. 650g.

Wichtig ist, daß die Brut nicht früher als 1-2 Wochen vor der Beimpfung geliefert wird. Sie können ruhig schon Wochen und Monate vorher bestellen und dabei den gewünschten Liefertermin angeben. Angelieferte Brut wird bis zum Gebrauch verschlossen im Kühlschrank gelagert. Lagerung in der

## Was man braucht



Tiefkühltruhe ist nicht zu empfehlen, da derart niedrige Temperaturen die Brut zerstören. Wie Sie selbst prüfen können, ob die Brut,

die Sie geliefert bekommen haben, in gutem Zustand ist, erfahren Sie im Kapitel "Gute Brut - schlechte Brut".

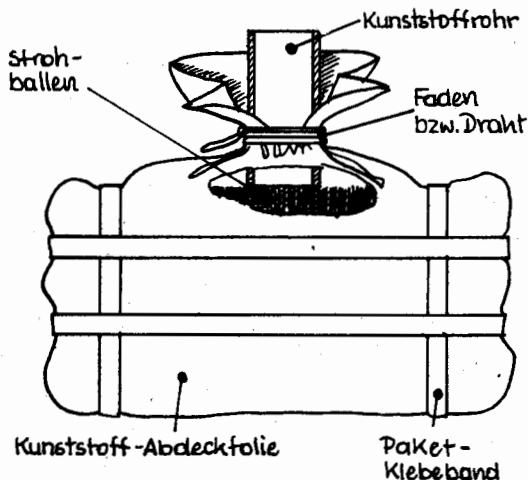
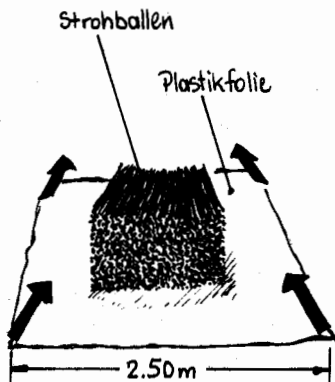
## Strohbehandlung

Als vor Jahren die Kultivierung des Austernpilzes auf Stroh vorgestellt wurde, war die Behandlung des Strohs noch eine sehr aufwendige Sache. Der Weizen- oder Roggenstrohballen mußte in kleine Stücke gehäckselt und in einem großen Einmach-Topf sterilisiert werden. Bei größeren Strohmenge konnte man da leicht in's Schwitzen kommen. Das Sterilisieren war nötig, um unerwünschte Pilze oder Bakterien abzutöten. Heute bedient man sich einer anderen Methode. Dabei wird der Strohballen als ganzes einem sog. "Gärungsprozeß" unterworfen - vergleichbar mit der Sauerkrautgärung - bei dem Mikroorganismen dafür sorgen, daß das Stroh angesäuert wird. Die Mikroorganismen befinden sich von Natur aus im Stroh. Erst wenn wir für günstige Bedingungen wie Luftabschluß und genügend Feuchtigkeit sorgen, werden sie aktiv. Am Ende des Gärungs-

prozesses ist das Stroh sauer. In dieser Umgebung können unerwünschte Pilze und Bakterien nicht überleben.

Und nun zur Praxis. Der Strohballen muß, damit keine Luft mehr an ihn gelangt, völlig unter Wasser gesetzt werden. Eine Möglichkeit dies zu erreichen ist es, ihn in einer ca. 2,5 x 2,5m großen Folie (0,2-0,3mm Stärke) einzupacken. Abdeckfolien, wie Sie sie z.B. im Baumarkt bekommen, sind ungeeignet, da sie zu dünn sind. Diese Folien würden zum einen den Wasserdruck nicht aushalten und zum anderen würden die spitzen Halmenden des Strohs sich durch die Folie bohren.

Auf die ausgebreitete, dicke Folie wird der Strohballen in die Mitte gesetzt. Zuerst die 4 Enden hochnehmen, dann den Rest der Folie und alles um ein dickeres kurzes Rohr (z.B. Abflußrohr aus Kunststoff, Durchmesser 8-10cm) zusammennehmen. Die Folie muß jetzt fest mit einer Kordel um das Rohr geschnürt werden. Es geht auch mit dickerem Blumendraht, den man mit einem Stock oder Schraubenzieher verdreht. Zur weiteren Stabilisierung des selbstgefertigten Sackes umwickelt man ihn mit breitem Paketklebeband (s. Abb.). Bevor Sie nun Wasser einfüllen, müssen Sie sich einen geeigneten Platz aussuchen, wo der Strohballen einige Wochen bis zum Ende der Pilzernte stehen kann, am besten im Halbschatten. Befreien Sie den Untergrund von spitzen Gegenständen, die die Folie beschädigen könnten - eventuell einen Pappkarton unterlegen. Zum Wassereinfüllen eignet sich



ein Gartenschlauch, ein Plastikeimer oder eine Gießkanne. Mit letzteren beiden ist es etwas mühsam, da der Sack ca. 200 l faßt. Kontrollieren Sie ab und zu, ob der Strohballen noch völlig unter Wasser ist. Wenn nicht, füllen Sie die entsprechende Menge nach. Die Öffnung, die durch das Rohr gegeben ist, ist wichtig, da sich während der Gärung Gase bilden, die so durch die Öffnung entweichen können. Anderenfalls würde der Sack platzen.

Bei dem Bemühen, eine geeignete dicke Folie zum Einpacken des Strohballeus zu finden, sind wir auf einige Schwierigkeiten gestoßen. Im Baustoffhandel oder bei Folienspezialfirmen gab es zwar Folien mit einer Stärke von 0,2-0,3mm, doch nur in größeren Mengen ab 100qm aufwärts. Es ist uns aber gelungen eine Firma zu finden, die die Folie in kleineren Mengen zusammen mit einer dünnen schwarzen Folie, die Sie zum Einpacken des Ballens während der Anwachphase benötigen, vertreibt. Diese Folie ist so dick, daß sich ein umwickeln mit Paketklebeband zur Stabilisierung erübrigt. Bei dünnen Folien ist es aber dringend notwendig. Die Adresse dieser Firma finden Sie am Ende des Hobbytips im Bezugsquellenverzeichnis. Wenn man den Strohballen teilt, ist es möglich, ihn in kleineren Portionen z.B. in Plastikmüllsäcken zu wässern.

Eine andere Möglichkeit den Strohballen unter Wasser zu setzen ist es, an einer abgelegenen Stelle im Garten ein Loch zu graben und die Erde rundherum aufzuhäufen. Dann das Loch mit Folie auslegen, mit Wasser füllen und den Strohballen hineinlegen. Da der Ballen am Anfang schwimmt, müssen Sie ihn z.B. mit einer Steinplatte beschweren. Oder Sie bauen sich aus Abfallholz eine stabile, ausreichend hohe Kiste, die Sie mit Folie auslegen. Auf diese Weise können Sie das Verhältnis mehrmals verwenden.

Die Dauer des Gärungsprozesses richtet sich nach der Außentemperatur; je wärmer es ist, desto schneller geht es. Bei ca. 15°C dauert es etwa drei Wochen. Das Ende der Gärung kann man daran erkennen, daß das Stroh eine hellgelbe Farbe annimmt und säuerlich riecht. Haben Sie den Strohballen in Folie eingepackt, lösen Sie vorsichtig die Kordel etwas, ziehen eine Ecke der Folie heraus und lassen das Wasser langsam über die Ecke ablaufen. Bei der 2. und 3. Möglichkeit brauchen Sie den Ballen nur aus dem Wasser herauszunehmen und das Wasser wegzugießen. Der gewässerte Strohballen ist sehr schwer, so daß Sie es unter Umständen nur zu zweit schaffen, ihn aus dem Wasser zu holen. Man läßt den Ballen einen Tag abtropfen und kann dann mit der Beimpfung beginnen.



Für die Beimpfung des Strohballeus nimmt man beim Austermpilz sog. Körnerbrut. Pro Ballen braucht man etwa 3/4 - 1 l Brut, was einen Ertrag von ca. 3 - 4 kg ergibt. Mit einem spitzen Gegenstand (Pflanzstock oder Besenstiel) werden an zwei gegenüberliegenden Breitseiten 6-8 Lö-

cher 5-8 cm tief gebohrt. Am leichtesten kann man die Löcher an den Seiten in den Strohballen bohren, wo sich die Halmenden befinden. Drehen Sie dazu den Strohballen mit den Halmenden nach oben und füllen in jedes gemachte Loch 2-3 EL Brut. Die Öffnungen schließen sich nach dem Einfüllen

## Beimpfung und Anwachphase

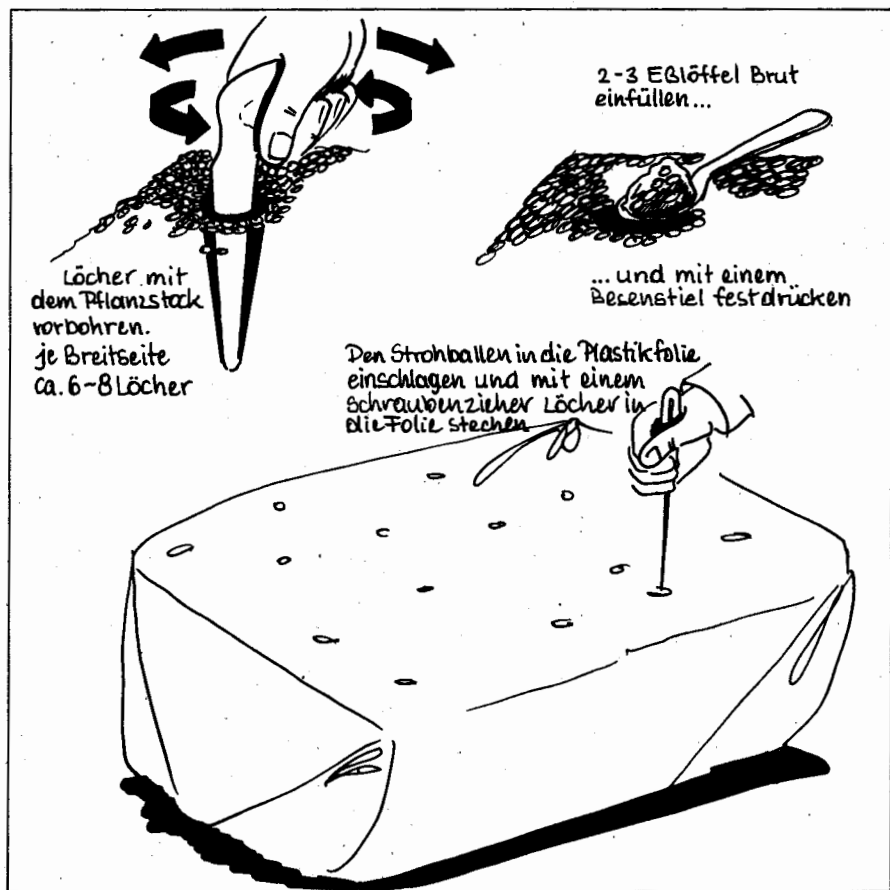
**Breitseite:**  
Halmlenden sichtbar



**Schmalseite:**  
Halmlänge sichtbar

wieder von selbst. Dann den Strohballe umdrehen und auf der gegenüberliegenden Seite den Vorgang wiederholen. Hat man noch Körnerbrut übrig, so kann man den Rest lose auf den Ballen streuen und mit den Händen andrücken. Beim Anlegen einer Kultur mit mehreren Strohballe muß man sie an den Schmalseiten aneinanderlegen. Es ist auch möglich, sie übereinander zu stapeln. Danach packt man den Ballen in eine schwarze Plastikfolie, in die man mit einem

Nagel, Schraubenzieher oder Milchdosenstecher ein paar Löcher macht. Die Anwachphase - die Zeit also, in der das Pilzmycel den Strohballe durchdringt - dauert ca. 1 Monat. In dieser Zeit sollte das Strobsubstrat an einem ruhigen, dämmrigen Ort bei mindestens 15°C Wärme stehen, wie z.B. in der Garage, im Keller oder im Garten. Legt man die Kultur im Keller oder im Garten an, so muß für die nötige Luftzufuhr gesorgt werden, z.B. durch Öffnen eines Fensters.





Ist das Stroh von dem weißen Pilzmycel durchspinnen, entfernt man den Plastikfolie und stellt den Strohballen an einen schattigen, windgeschützten Ort, im Garten z.B. in den Schutz einer Hecke oder unter einen Baum. Haben Sie keine Angst vor Regen. Leichte Regenfälle unterstützen das Wachstum. Bei zu starkem Regen sollte man den Strohballen mit einer gelochten Plastikfolie abdecken. Bei der Zucht auf dem Balkon oder in der Garage ist es nötig, den Ballen regelmäßig täglich zu gießen. Aber bitte nicht mit einem scharfen Strahl, das könnte das zarte Pilzgeflecht sonst zerstören. Am besten eignet sich eine Gießkanne mit Brausekopf. Neben der Feuchtigkeit spielt auch die genügende Luftzufuhr eine Rolle. Im Garten oder auf dem Balkon ist dies kein Problem. Bei der Pilzzucht in der Garage oder im Keller kann man den Luftaustausch durch Öffnen von Türen und Fenstern günstig beeinflussen. Im Gegensatz zum Champignon braucht der Austernpilz Licht für sein Wachstum. Das heißt er muß ans Licht, sprich ans Fenster.

Nach 2-3 Wochen - je nach Witterung und Temperatur - erscheinen kleine Pilze.

Nach weiteren 10-14 Tagen kann geerntet werden. Gerade bei feucht-warmem Wetter wachsen die Pilze sehr schnell, so daß sie manchmal von einem Tag auf den anderen erntereif sind.

Schauen Sie am besten täglich nach Ihrer Zucht.

Austernpilze wachsen im allgemeinen in Büscheln. Es ist schwierig, einen reifen Pilz aus einem Büschel zu ernten, da man immer das Pilzmycel beschädigt. Die restlichen Pilze im Büschel werden von der Nährstoffzu-

fuhr abgeschnitten und wachsen nicht mehr weiter. Hier muß man Kompromisse machen, d.h. man erntet den gesamten Büschel, wenn die meisten Pilze reif sind. Dabei kann es zwar vorkommen, daß der ein oder andere Pilz schon überreif oder noch nicht ganz reif ist, doch ist das die beste Methode. Die Büschel müssen vorsichtig vom Strohballen mit einem Messer abgeschnitten werden, um zu vermeiden, daß große Blöcke aus dem Stroh herausgerissen werden und so noch andere Teile des Mycel zerstört würden. Austernpilze sind nur 3-4 Tage im Kühlschrank haltbar.

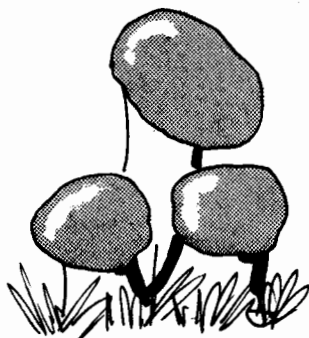
Die gesamte Ernte dauert ca. 12 Wochen in 3-4 Phasen. Dann sind die Nährstoffe des Substrats verbraucht. Man kann es daran erkennen, daß das Stroh in sich zusammenfällt, etwa auf 2/3 seiner ursprünglichen Größe. Hat man einen Komposthaufen, ist das verbrauchte Stroh dort bestens aufgehoben. Eine andere Möglichkeit: Man kann das Stroh auch zu einem Haufen zusammenlegen und ca. 6 Monate liegen lassen. Dann säen Sie Samen von Kürbisgewächsen (z.B. Gurke, Kürbis) in das Stroh und nach einiger Zeit können Sie prachtvolle Früchte ernten.

Diese Gewächse gedeihen auf dem Stroh besonders gut.

Das Stroh kann auch beim Graben mit in die Erde untergepflügt werden. Das lockert den Boden auf. Allerdings verbraucht das Stroh, bedingt durch seinen weiteren Abbau durch Mikroorganismen, in der ersten Zeit Stickstoff. D.h. Sie müssen gleichzeitig Stickstoff nachdüngen. Später, wenn die Zersetzung beendet ist, wird dieser gebundene Stickstoff wieder freigegeben.

## Erntephase

## Der Kulturträuschling



Dieser Pilz wird fälschlicherweise auch Braunkappe genannt. Der Kulturträuschling wurde Anfang der 60er Jahre zum ersten Mal auf der Karlshorster Rennbahn in Ostberlin entdeckt. Da man ihn aber zunächst für einen Champignon hielt, wurde ihm keine weitere Beachtung beigemessen. Erst Jahre später wurde seine wahre Identität entdeckt - eine wissenschaftliche Sensation.

Der Kulturträuschling hat einen 8-20 cm breiten Hut, der im Jungstadium halbkugelförmig zur Reife ausgebreitet ist. Seine Farbe ist zunächst gelb bis braun, später blaßgelb bis blaßbraun. An der Hutunterseite befinden sich die grauen, später dunkellila Lamellen. Der Stiel wird 8-15 cm lang. Das Fleisch des Hutes und des Stiels sind weiß, fest und von mildem,

etwas bitteren Geschmack. Dieser bittere Geschmack beim rohen Pilz vergeht beim Kochen oder Braten. Der Kulturträuschling hat im Gegensatz zum Austernpilz und Shiitake den Nachteil, daß er bei der Zubereitung z.B. in der Pfanne mächtig zusammenschumpft, wie Sie das im allgemeinen beim Braten von Fleisch kennen.

Während man früher diese Pilzart in einem mit einer Stroh- und einer Erdschicht gefüllten Holzkasten kultivierte, ist es inzwischen möglich, ihn wie den Austernpilz auf einem Strohballen zu züchten. Am besten legt man eine Kultur in der Zeit von Mitte Mai bis Ende Juni und eine von Mitte September bis Ende Oktober an. Auf diese Weise kann man vom Frühjahr bis zum Spätherbst fast lückenlos ernten.

### Was man braucht

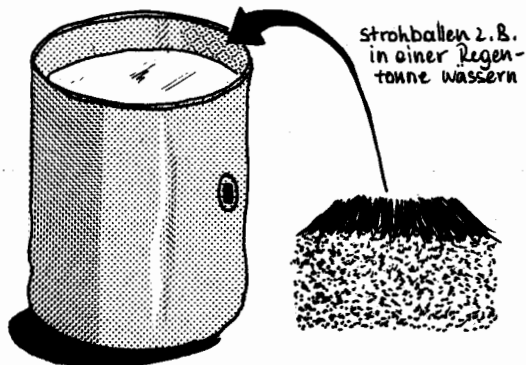
Für die Kultivierung des Kulturträuschlings benötigen Sie einen Strohballen und Pilzbrut. Wie Sie beides bekommen, können Sie im Kapitel über den Austernpilz nachlesen. Im Gegensatz zur Körnerbrut beträgt

das Gewicht von 1 l Strohbrot nur 450-500g. Wie Sie die Güte der gefleierten Pilzbrut beurteilen können, erfahren Sie im Kapitel "Gute Brut - schlechte Brut".

### Strohbehandlung

Die Strohbehandlung ist, im Gegensatz zum Austernpilz, sehr einfach. Der Strohballen muß nur bewässert wer-

den, da der Kulturträuschling nicht so empfindlich ist und sich gegenüber Fremdpilzen besser durchsetzen kann. Sie tauchen den Ballen wenigstens 24 Stunden, besser 48 Stunden, unter Wasser, entweder zu Hause in der Badewanne oder in einer Regentonne. Oder Sie machen es so, wie zuvor beim Austernpilz beschrieben. Auch eine große Schubkarre eignet sich. Hierbei muß der Strohballen aber nach 48 Stunden umgedreht und noch einmal die gleiche Zeit gewässert werden. Der Strohballen ist ausreichend naß, wenn man ihn nur mit Mühe anheben kann. Nach dem Wässern muß der Ballen noch 24 Stunden abtropfen.



Das Impfen der Strohballen erfolgt in gleicher Weise wie beim Austernpilz, mit dem Unterschied, daß diesmal sog. Strohbrut verwendet wird. In jedes Loch steckt man nun ein walnußgroßes Stück Brut. Pro Ballen benötigt man etwa die Hälfte eines Brutpäckchens (= 1/2 l), was einer späteren Pilzernte von 2-4kg entspricht.

Der Kulturträuschling braucht einen halbschattigen oder sonnigen, windgeschützten Standort unter Bäumen, auf dem Rasen oder neben Sträuchern auf der Erde. Wichtig ist, daß der Strohballen Kontakt mit Erde hat, da sich das Pilzmycel aus dem Stroh in den Boden ausbreitet. Will man Träuschlinge auf dem Balkon züchten, muß man den Strohballen in eine mit einer 20 cm hohen Erdschicht gefüllten Holzkiste setzen. Diese kann man sich aus Holzbrettern leicht zusammennageln. Mehrere Strohballen legt man Kopf an Kopf hintereinander. Nicht übereinander stapeln! Der Stapel würde sonst gegen Ende der Erntephase zusammenfallen, da das Stroh beim Kulturträuschling stärker verrottet als beim Austernpilz. Bei der Bildung des Mycels wird Kohlendioxid gebildet.

Während der Austernpilz diesem Gas gegenüber relativ unempfindlich ist, wirkt sich ein zu hoher Kohlendioxidgehalt beim Träuschling für das Mycelwachstum nachteilig aus. Deshalb wird der Ballen nach dem Impfen nur auf der Oberseite mit einer gelochten Plastikfolie abgedeckt, um eine ausreichende Luftbewegung zu gewährleisten. Die Folie kann man mit ein paar Steinen beschweren, damit sie nicht wegfliegt. Sowohl während der Anwachs- als auch während der Erntephase braucht der Ballen nur dann

gegossen zu werden, wenn mehr als 14 Tage trockenes, sonniges Wetter herrscht. Helles, weißliches Stroh ist ein Zeichen dafür, daß das Pilzmycel den Ballen gut durchwachsen hat. Ist es grau und riecht modrig, ist die Kultur nicht angegangen und der Strohballen muß entfernt werden. Das gleiche gilt für den Austernpilz.

Bei der Frühjahrskultur hat das Mycel nach 2-2 1/2 Monaten das Stroh durchwachsen. Bei Herbstanlangen dauert es je nach Länge des Winters entsprechend länger. Sie brauchen übrigens keine Angst zu haben, daß der Kulturträuschling bei Frost zugrunde geht. Sowohl dieser Pilz wie auch der Austernpilz überstehen die kalte Jahreszeit ohne Schaden.

Wenn die ersten kleinen Pilze auftauchen, kann die Folie entfernt werden. Ca. 1 Woche später, je nach Witterung, ist es Zeit für die erste Ernte. Die Pilze sind reif, wenn sich der Hut gerade zu öffnen beginnt, das Häutchen an der Hutunterseite aufreißt und die Lamellen sichtbar werden. Das Pflücken geschieht durch vorsichtiges Herausdrehen. Sowohl Stiel als auch Hut sind beim Kulturträuschling verwendbar, nur evtl. verschmutzte untere Stielenden schneidet man ab. Er kann problemlos mehrere Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Kulturträuschlinge kann man 2 x in einem Jahr anlegen, einmal im Frühjahr und einmal im Herbst, während jede Kultur mehrmals beerntet werden kann. Am Ende der Ernteperiode fällt der Strohballen auf mehr als die Hälfte seines ursprünglichen Volumens zusammen. Das Substrat ist verbraucht und kommt auf den Komposthaufen.

## Beimpfung und Anwachsphase



## Der Exote – Shii-take



### Die Heilwirkung des Shii-take



Der japanische Shii-take Pilz hat einen breiten Hut, dessen Farbe von hell- oder dunkelbraun bis graubraun reicht. Im Jungstadium ist der Hut glockenartig und bei der Reife tellerförmig. Er hat an der Unterseite weiße oder gelbliche Lamellen. Der daran ansetzende Stiel ist kurz, ca. 4-5 cm und weißlich oder bräunlich. Das weiße feste Fleisch des Shii-take hat einen eigenen typischen,

sehr aromatischen Geschmack. In der Festigkeit und im Geschmack ist er entfernt mit dem Steinpilz vergleichbar. Wegen seines guten Aromas wird der Pilz auch gern getrocknet und als Würzpilz verwendet. Er gewinnt dabei noch an Geschmack.

Aber der Shii-take hat noch andere Vorzüge, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen.

Der Shii-take ist nach dem Champignon der meist angebaute Pilz der Welt. Seine ursprüngliche Heimat ist China, wo man schon seit 2000 Jahren um seine wohltuende Wirkung auf den Organismus weiß.

Von da aus gelangte er vor gut 300 Jahren nach Japan, wo der Shii-take z.Z. in großem Maßstab (ca. 130.000 t pro Jahr) kultiviert wird. Seit alters her schätzt man ihn wegen seines allgemein stärkenden Einflusses auf den ganzen Körper. Insbesondere unterstützt er die Abwehrkräfte gegen Erkältungskrankheiten. Auch hat der Shii-take Einfluß auf Krankheiten, die durch zu fette, übermäßige Nahrung verursacht werden.

Die moderne Wissenschaft ist vor einigen Jahren den überlieferten Heilwirkungen nachgegangen. Dabei hat man herausgefunden, daß der Shii-take die Vitamine B12 und D enthält, die sonst in keiner grünen Pflanze zu finden sind, sondern nur im tierischen Organismus. Vitamin B12 greift in verschiedene Stoffwechselläufe des Menschen ein; Vitamin D fördert das Wachstum.

Es konnte nachgewiesen werden, daß bei regelmäßigem Verzehr von Shii-take der Cholesteringehalt im Blut

und in der Galle abnimmt. Ein zu hoher Cholesterinspiegel ist die Folgeerscheinung von zu fettreicher Nahrung.

Und noch eine kleine Sensation fand man heraus. Extrakte aus dem Shii-take brachten das Wachstum von Grippeviren zum Stillstand.

Es wird ihm auch nachgesagt, daß er potenzsteigernd sein soll. Das ist aber eine Annahme, für deren Richtigkeit wir keine Hand in's Feuer legen.

Alles in allem wußten die alten Chinesen und Japaner auch ohne genaue wissenschaftliche Untersuchungen, daß der Shii-take für sie ein Wunderpilz mit lebensverlängernder Wirkung ist.

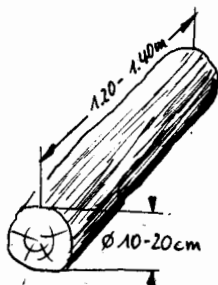
Probieren Sie doch selbst einmal aus, ob die recht haben.

Übrigens: Sollten Sie einmal einen Shii-take Pilz roh probieren, ist es durchaus normal, wenn man nach dem Genuß ein wenig nach Knoblauch riecht. Aber keine Angst: Der Geruch verfliegt schnell, und bei gekochten oder gebratenen Pilzen tritt er gar nicht erst auf. Aber nun kehren wir zu unserem eigentlichen Anliegen zurück, nämlich, wie Sie diesen wohlschmeckenden Pilz selber anbauen können.

Für den Shi-take Pilz müssen Sie sich Holzstämme oder sog. Knüppelholz besorgen, die sie beim Förster oder Grünflächenamt bekommen. Oft ist das Abfallholz und daher preiswert und leicht erhältlich. Man verwendet für die Kultivierung Eichen-, Buchen-, Hainbuchen- und Erlenholz oder mit Einschränkungen auch Birkenholz. Harzige Hölzer wie alle Nadelhölzer sind ungeeignet. Das Holz sollte nicht jünger als 3 Wochen und nicht älter als 4-6 Monate sein. Zu altes Holz erkennen Sie daran, daß sich an den Stammenden

tiefe Risse gebildet haben. Brauchbar sind Holzstämme mit einem Durchmesser von 10-20 cm, die in 120-140 cm lange Stücke passend geschnitten werden. Ist das Holz schon zu trocken, muß es gewässert werden. Das Bewässern geschieht entweder in einem mit Wasser gefüllten Behälter (2-3 Tage) oder mit einem Rasensprenger 2x täglich 2 Stunden lang (3-4 Tage). Das Anlegen der Shi-take Kultur kann einmal im Spätfrihling (Mitte April-Ende Mai) oder im Spätsommer (Ende August-Mitte September) erfolgen.

## Auswahl des Holzes und Behandlung

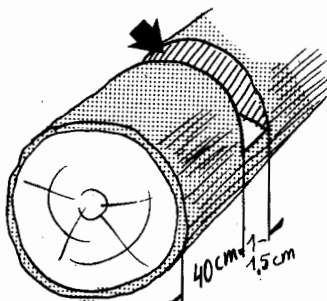


Ein Verfahren, das sich inzwischen bei der Beimpfung der Holzstämme bewährt hat, ist die sog. "Schnitt-Impfmethode". Dazu sägt man mit einer Handsäge - einfacher geht es mit einer Kettensäge - 2 tiefe Einschnitte in die Rindhölzer, die an den gegenüberliegenden Seiten angebracht werden, jeweils 40 cm von den Rändern entfernt (s. Zeichnung). Der Einschnitt sollte nur so tief sein, daß der Holzstamm nicht an der Einschnittstelle bricht. Andererseits gilt die Regel, je tiefer umso besser, da sich das Mycel entlang der Holzfasern ausbreitet. Das heißt je tiefer die Einschnittstelle ist, desto größer ist die Angriffsfläche, die die Pilzbrut zur Ausbreitung hat.

streifen abgedeckt, den man mit Nägeln, Heftzwecken oder Heftklammern am Stamm befestigt. Je nach Größe können Sie 4-6 Stämme pro Liter Brut beimpfen.

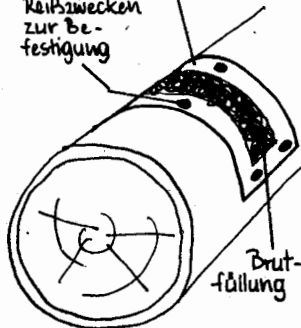
## Beimpfung und Anwachphase

### Einschnitt



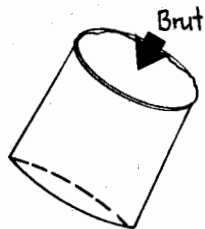
Kunststoffstreifen

Reißzwecken zur Befestigung



Brut-füllung

Die Einschnitte werden nun mit Körnerbrut des Shi-take gefüllt (Zur Qualität der Brut s. Kapitel "Gute Brut - schlechte Brut"). Im allgemeinen ist es etwas schwierig, die Brut einzufüllen. Man kann sich helfen, indem man von einer Konservendose Deckel und Boden entfernt, sie zusammendrückt und so einen flachen Trichter hat. Die Schnittstelle mit der Brut wird nun mit einem Plastik-



Vorrichtung zum Einfüllen der Brut

Jetzt werden die Holzstämme "eingemietet", d.h. an einem geeigneten Standort fachgerecht für mehrere Monate gelagert. Man errichtet eine "Miete" aus mehreren übereinanderliegenden Holzstämmen, deckt sie mit einer gelochten Plastikfolie ab, die Sie mit ein paar Nägeln am Holz befestigen. Haben Sie nur ein paar Holzstämme, so können Sie diese in zwei übereinandergestülpte Müllbeutel einwickeln. Löcher nicht vergessen. Die Löcher in der Folie sollen eine ausreichende Luftzufuhr gewährleisten. Der Standort der Miete muß feucht und schattig sein. Das Mycel durchwächst in 3-4 Monaten die Holzstämme, bei der Anlage der Kultur im Herbst dauert es wegen des darauffolgenden Winters länger. Zeigt sich das Mycel an den Stirnseiten der Holzstämme, dann ist er gut vom Mycel durchwachsen. Man entfernt die Plastikfolie und stellt die Stämme kreuzweise auf.

Dazu eignet sich zum Anleihen der Holzstämme z. B. eine zwischen 2 Holzpfähle gespannte Wäscheleine. Oder zwei mal kreuzweise zusammengebundene Holzlaten, auf die eine weitere lange Latte aufgelegt ist, ähnlich wie beim Sägebock. Standort: Halbschatten.

Nach Erscheinen des ersten kleinen Fruchtkörpers an der Rinde erreichen die Pilze nach ca. 14 Tagen ihre volle Größe. Haben Sie die Kultur im Spätfrühling angelegt, werden im darauffolgenden Herbst noch keine Shiitake sichtbar. Erst nach einem Jahr, also im nächsten Frühjahr kann man mit einer nennenswerten Ernte rechnen. Die optimale Temperatur für die Fruchtkörperbildung beträgt 5-20°C je nach Kulturstamm. An Ihrer Shiitake Kultur haben Sie 5-6 Jahre Freude, d.h. Sie können 5-6 Jahre Pilze von ein und derselben Kultur ernten. Bei der Ernte werden die Pilze zusam-

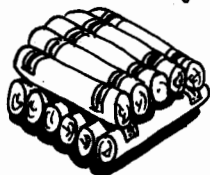
men mit dem Stiel vom Holz abgebrochen oder abgeschnitten.

Auch beim Shiitake gibt es wie beim Austernpilz eine Sommer- und Wintervariante. Das Beimpfen und die Anwachphase liegen bei diesen Varianten zur gleichen Zeit.

Da der Sommer-Shiitake aber höhere Temperaturen zur Fruchtkörperbildung benötigt, liegt die Erntezeit in der Sommerzeit, während der Winter-Shiitake im Frühjahr und Herbst Fruchtkörper bildet. Der Shiitake ist im Kühlschrank bis zu einer Woche lagerfähig. Auch eignet er sich hervorragend zum Trocknen. Da er einen sehr typischen Eigengeschmack hat, ist er als Trockenpilz ausgezeichnet geeignet zum Würzen von Pilzsoßen.

Ein paar Worte zur Ertragsmenge. Sie können die Stämme ruhig während der ganzen 5 Jahre aufgestellt stehen lassen. Dann allerdings kann der Ertrag gesteigert werden, wenn die Holzstämme vom Frühjahr bis zum Spätherbst 2-3 mal wöchentlich beregnet werden. Da der Shiitake in Japan beheimatet ist, findet er hier vor allem im Bezug auf die Feuchtigkeit keine optimalen klimatischen Bedingungen vor. Da muß man schon etwas nachhelfen. Die Hölzer tragen am Anfang etwas weniger. Am trüchtigsten sind sie ab dem zweiten Jahr. Insgesamt bringt ein Shiitake Holz bis zu 15-20% des Eigengewichts an Pilzen. Mit anderen Worten, ein Holzstamm von 10-15 kg ergibt nach 3 Jahren 1,5-2,5 kg Pilze. Ist doch 'ne ganz schöne Menge, und viel Pflege brauchen die Pilze ja nicht. Haben Sie aber einmal den Shiitake probiert, werden Sie seinen einzigartigen Geschmack zu schätzen wissen.

Die geimpften Stämme werden zusammengelegt und mit Folie eingeschlagen



Sind die Stämme gut vom Mycel durchwachsen, werden sie im Halbschatten aufgestellt

## Gute Brut – schlechte Brut

Wie immer in der Hobbythek, haben wir auch die Angebote verschiedener Firmen geprüft und uns von der Versuchsanstalt für Pilzbanbau in Krefeld eingehend beraten lassen. Dabei hat sich herausgestellt, daß die Qualität der Pilzbrut für den Erfolg ausschlaggebend ist. Prüfen Sie also sofort nach Anlieferung der Ware, in welchem Zustand Sie sich befindet.

Bei gesunder Brut hat das Pilzmycel die Nährgrundlage (Körner oder Stroh) mit dem typischen weißen Geflecht umspinnen, das mit bloßem Auge gut zu erkennen ist. Können Sie das weiße Mycel nicht erkennen oder zeigt die Brut an einigen Stellen grüne, rote oder graue Flecken, was auf Schimmelpilzbefall hindeutet, dann ist sie unbrauchbar.

Auch kann es vorkommen, daß nur ein Teil der Brutunterlage vom weißen Geflecht umspinnen ist, während bei einem anderen Teil die Körner oder das Stroh sozusagen "nackt" in der Packung liegen. Mit anderen Worten: Die Brutunterlage ist nicht vollständig durchwachsen. Das ist insoweit nicht tra-

gisch, doch Sie haben für teures Geld Brut gekauft und nicht billige Körner bzw. Stroh, die natürlich in dem Strohballen oder auf dem Holz nicht anwachsen würden.

Es ist ebenfalls ein Fehler, wenn die Brut zu alt ist. In der Brutpackung wachsen bereits kleine verkümmerte Pilze. Eine solche Brut ist schwach, keimt nicht gut und der Mißerfolg in der Pilzkultur ist bereits vorprogrammiert.

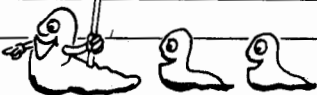
Schließlich kann es vorkommen, daß die Brut auf den ersten Blick gesund aussieht, dennoch ist sie keimfähig. In diesem Fall sollte man eine Keimprobe durchführen. Dazu nehmen Sie 15-20 Körner oder kleine Strohstücke mit sauberen Händen aus dem angelieferten Brutbehälter heraus. Den Behälter sofort wieder schliessen und in den Kühlschrank stellen. Ein Teller wird mit 2-3 Lagen gut angefeuchten Löschpapiers oder Papiertaschentüchern belegt, worauf Sie die Brut verteilen. Dann decken Sie das Ganze mit einem Glas ab und lassen es im Zimmer an einem schattigen, 18-25°C

warmen Ort stehen. Nach 3-4 Tagen können Sie beobachten, wie sich um die Körner oder das Stroh herum das weiße Mycel ausgebreitet hat. Ist das Mycel um einige Körner oder Strohstücke herum grün oder grau - was auf Schimmelpilze schließen läßt - ist die Brut nicht mehr zu verwenden. Bei guter Brut sind 70-100% der angesetzten Probe keimfähig, d.h. bei z.B. 20 Körnern oder Strohstücken sind 14 bis 20 davon vom dichten, weißen Mycel des Kulturpilzes umgeben. Wenn nicht, ist die Brut überlagert und ebenfalls nicht mehr zu gebrauchen.

Haben Sie die Brut beim Ansetzen der Keimprobe mit sauberen Händen aus dem Behälter genommen und sollten sich danach trotzdem im Brutbehälter Schimmel entwickeln, dann ist das nicht Ihre Schuld, sondern die Brut war von Anfang an schlecht. Am besten schicken Sie schlechte Brut sofort zurück und verlangen Ersatz oder Ihr Geld zurück. Ein seriöser Lieferant wird das keine Schwierigkeiten machen.



## Schädlinge – was tun?



Der größte Feind der auf Strohs substrat gezogenen Pilze sind die Schnecken. Auch sie sind Pilzliebhaber und können einer Pilzmahlzeit kaum widerstehen. Am besten schützt man sich vor diesen ungebeten Gästen, indem man kleine, 2-3 cm hohe Schälchen mit Bier rund um die Kultur aufstellt. Die Schnecken werden vom Bier angelockt und fallen in die Schälchen. Oder streuen Sie Holzasche. Holzasche verätzt die Schnecken bei Berührung. Eine weitere Möglichkeit, sich vor Schnecken zu schützen ist es, einen sogenannten Schneckenzaun um die Strohballen zu ziehen. Das ist ein Blechstreifen mit einer gebogenen Hohlkehle, den man in den Boden steckt. Schnecken können ihn nicht überklettern. Man bekommt Schneckenzäune im Gartencenter oder in ähnlichen Fachgeschäften. Haben sich die Schnecken bereits auf dem Stroh niedergelassen, pflückt man sie einfach mit der Hand ab.

Zweiter Schädling: Maden. Sie bevorzugen ältere überreife Pilze. Leider sind die Pilzfliegen, deren Lar-

ven die Maden sind, überall präsent. Als vorbeugende Maßnahme: Pflücken Sie die Pilze vor der Überreife. Auch die Reinigung der Holzstämmen oder des Strohs von Stielenden nach dem Pflücken schützt vor Madenbefall.

Fremdpilze auf Shiitake-Stämmen - Nicht nur die Pilze, die wir kultivieren wollen, wachsen auf den Holzstämmen. Sie dienen auch als Nährgrundlage für eine Menge anderer unerwünschter Pilze. Ist der Stamm nur leicht von Fremdpilzen befallen, kann sich der Shiitake durchsetzen. Man braucht dem keine besondere Beachtung zu schenken. Bei starkem Fremdpilzbefall muß der entsprechende Holzstamm entfernt werden, da der Pilz sonst auf die noch nicht befallenen Stämme übergreifen kann. Dieses ist zwar noch nicht bewiesen, entfernen Sie die befallenen Stämme aber trotzdem als Vorsichtsmaßnahme.

Auch auf Strohballen können sich Fremdpilze entwickeln. Sie sind aber leicht vom Austernpilz bzw. Kulturträuschling zu unterschei-

den, sodaß keine Gefahr besteht, daß Sie eventuell die falschen Pilze ernten. Schimmelpilze - Bei der Kultivierung des Austernpilzes oder des Kulturträuschlings kann es auf dem Stroh während der Anwachstphase zu Schimmelpilzbildung kommen. Man erkennt ihn an der grünlichen Farbe, während das Mycel des Kulturpilzes weiß ist. Auch bekommt das Stroh einen modrigen Geruch. Strohballen, die von Schimmelpilzen befallen sind, müssen sofort entfernt werden, da die Gefahr besteht, daß sonst auch die anderen Strohballen befallen werden.

Mäuse - Sie können zu einer regelrechten Plage werden, denn Mäuse betrachten Körnerbrut als willkommene Mahlzeit. Bei Shiitake-Stämmen holen sie die Brut nach dem Beimpfen aus den Einschnitten heraus. Abhilfe: Sie können rund um die eingemieteten Holzstämmen Mäusefallen aufstellen oder, wenn das nicht hilft, Mäusekorngift unter die Stämme legen. Aber bitte so, daß keine Hunde oder Katzen drankommen und vergiftet werden.

## Schwermetalle in Kulturpilzen



Am Anfang dieses Kapitels haben wir den Schwermetallgehalt der Waldpilze erwähnt. Kultivierte Pilze enthalten wesentlich geringere Mengen an Blei, Cadmium und Quecksilber und

das aus folgendem Grund: Kulturpilze werden im allgemeinen auf Stroh oder Holz gezüchtet. Getreidepflanzen, deren Stroh verwendet wird, und Bäume wachsen auf Erdreich und nehmen nur einen Teil der im Boden enthaltenen Schwermetalle auf. Die Pilze nehmen über das Mycel wiederum nur einen Teil der im Substrat enthaltenen Schwermetalle auf, so daß man das Stroh oder Holz als eine Art Filter betrachten kann. Das gleiche gilt für Pilze, die im Wald auf Holzstämmen wachsen.



Bei der Verwertung von Pilzen in der Küche sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Ob in einer Soße zu Fleisch oder zusammen mit Gemüse oder als Hauptgericht, Pilze sind immer eine vorzüglich schmeckende Bereicherung des Speisezettels.

Pilze sind im allgemeinen sauber. Meist genügt es, Reste von Stroh oder Rinde mit dem Messer abzuschaben. Wenn waschen nötig ist, dann spülen Sie Erd- oder Strohreste kurz unter fließendem Wasser ab, Tegen die

a) im Kühlschrank  
Pilze sind je nach Art unterschiedlich lang im Kühlschrank haltbar. Wir haben die Haltbarkeit bei der Vorstellung der jeweiligen Pilzkultur angegeben. Besonderheit beim Austernpilz: Der Pilz überzieht sich bei der Lagerung nach kurzer Zeit mit einem weißen Flaum. Das ist nicht etwa Schimmel, wie viele Leute annehmen, sondern das pilzeigene Mycel, das auch nach der Lagerung weiterwächst. Für die beiden anderen Pilzarten trifft das nicht zu. Bemerkte man dort einen weißen oder grünlichen Belag oder beginnen die Pilze säuerlich zu riechen, so sind sie verdorben.

Pilze im Kühlschrank in einem offenen flachen Gefäß aufbewahren. Nicht abdecken, da sonst die feuchtheitsreichen Pilze schnell anfangen zu schimmeln. Es macht nichts, wenn sie etwas austrocknen. Bei der Zubereitung in Wasser oder Fett erhalten sie ihre alte Frische zurück.

Pilze sind geradezu ideal zum Trocknen. Eine einfache Methode ist es, sie nach dem Waschen kleinzuschneiden und auf Küchenpapier auf der Heizung 2-3 Stunden zu trocknen. Der Trockenvorgang ist abgeschlossen,

Wir geben Ihnen auf den folgenden Seiten einige Anregungen, was Sie mit den selbstgezüchteten Pilzsorten machen können. Aber wie gesagt, entwickeln Sie selbst ein wenig Phantasie und kreieren Sie neue Gaumenfreuden.

Pilze auf Küchenpapier und tupfen Wasserreste mit dem Papier ab. Das sog. "Putzen" von Pilzen ist überflüssig. Danach können Sie wie in den folgenden Rezepten angegeben weiterarbeiten.

b) in der Tiefkühltruhe  
Alle 3 vorgestellten Pilzsorten sind tiefgekühlt gut haltbar. Sie brauchen nicht, wie in einigen Kochbüchern angegeben, vor dem Einfrieren blanchiert zu werden. Man kann die sauberen Pilze direkt als Ganzes in Portionen einfrieren. Ist es nötig, sie vorher zu waschen, müssen sie gut abgetrocknet werden. Pilze vor der weiteren Zubereitung nicht bei Zimmertemperatur, sondern ca. 3 Min. in kochendem Wasser auftauen. Der Grund: Sie werden beim Auftauen bei Raumtemperatur nach 3-4 Stunden dunkelbraun. Das trifft nicht für blanchiert eingefrorene Pilze zu, da hier die Enzyme, die das Braunwerden verursachen, schon beim Blanchiervorgang abgetötet werden. Sie können die Pilze auch jetzt nach dem Auftauen in kochendem Wasser herausnehmen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, nach Bedarf kleinschneiden und dann in der Pfanne mit Fett schmoren.

wenn sich die Pilze wie Knäckebrot brechen lassen. Es ist aber auch möglich, die kleingeschnittenen Pilze auf einem Bindfaden aufzureihen und sie z.B. in der Speisekammer ca. 1 Woche aufzuhängen. Wichtig

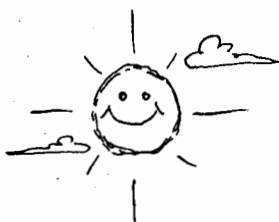
## Vom Pilz zum Menü

### Vorbereitung von Pilzen



### Lagerung

### Pilztrocknung



ist, daß der Raum zum Trocknen kühl und trocken ist. Bei dieser Trocknungsart bleiben die Pilze etwas gummiartig, weil sie nicht ganz so viel Feuchtigkeit verlieren wie beim Trocknen auf der Heizung. Trotzdem reicht der Wasserverlust aus, daß sie mehrere Monate, u.U. auch einige Jahre, haltbar sind.

Pilze nach dem Trocknen in einem verschlossenen Gefäß (Marmeladenglas, Blechdose) aufbewahren.

Es ist auch möglich, Pilze im Backofen bei 50°C mit geöffneter Ofentür zu trocknen. Hierbei muß man

aber darauf achten, daß sie nicht gleichzeitig geröstet werden, was sich durch einen verbrannten Geschmack nachteilig bemerkbar macht. Vor der Zubereitung werden getrocknete Pilze einen halben Tag ins Wasser gelegt. Bewährt hat sich auch eine Mischung aus einem Teil Wasser und einem Teil Milch. Die Einweichflüssigkeit wird anschließend fortgegossen, weil sie nicht besonders gut schmeckt. Die Pilze nehmen dabei wieder Flüssigkeit auf und können, wie in den Rezepten angegeben, weiter verarbeitet werden. Aber nun zu den Rezepten.

## Rezepte Rezepte Rezepte



### Pilzpfanne

- \* 600g Pilze
- \* 4 EL Olivenöl
- \* 2 EL Butter
- \* Salz
- \* Pfeffer

Rezept

Pilze in Streifen schneiden und in Olivenöl und Butter 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 6 EL Wasser dazugeben und bei zugedeckter Pfanne 8 Minuten schmoren. Bei der Verwendung von Shi-Take Pilzen müssen Sie darauf achten, daß diese 5 Minuten länger geschmort werden müssen (bei Mischpilzen den Shi-take 5 Min. vorschmoren).

### Austernpilzschnitzel Wiener Art

- \* 500g Austernpilze
- \* 2 Eier
- \* 50g Mehl
- \* 100g Paniermehl
- \* Butter oder Öl

Rezept

Dazu werden die Pilze nach dem Waschen gut getrocknet, ganz vorsichtig gesalzen und anschließend in geschlagenem Ei gewendet. Dann das Ganze noch einmal in einer Mischung aus Mehl und Paniermehl wenden und in einer Pfanne goldbraun backen (reicht für 4 bis 6 Personen).

### Austernpilze holländisch

- \* Eier
- \* pro Ei 20g Austernpilze
- \* Zwiebeln nach eigenem Geschmack

Rezept

Die Pilzhüte werden in dünne Scheiben geschnitten. Dann werden die Zwiebeln glasig gedünstet, die Pilze dazugegeben und mit Salz und Pfeffer und kleingehackter Petersilie abgeschmeckt. Dünsten Sie alles so lange, bis das Wasser verdampft ist. Dann werden

gequirlte Eier dazugegeben, und das Ganze wird wie ein Omelett gebacken. Für vier Personen geht man von 6 Eiern aus.

### Austernpilze im "Grünen"

- \* 100g Kichererbsen, getrocknet
  - \* 3 EL Olivenöl
  - \* 2 EL Butter
  - \* 4 Zwiebeln
  - \* 3 TL Salz
  - \* 450g Austernpilze
  - \* 500g Brokkoli
  - \* 3 TL Zitronensaft
  - \* 50g Rosinen oder Korinthen
  - \* 200g Cashewkerne oder abgezogene Mandeln
  - \* 1/4 l Gemüsebrühe
- Gewürze: schwarzer Pfeffer  
Cayennepfeffer  
1/2 TL Paprika  
edelsüß

Rezept

Kichererbsen über nacht in Wasser einweichen, 1-1 1/2 Std. kochen und abgießen. Pilze in schmale Streifen schneiden. Brokkolirosetten von den Strünken trennen. Die Strünke schälen, in Stücke schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Min. vorgaren. Danach abgießen.

Rosinen oder Korinthen ca. 15 Min. in Wasser einweichen.

Cashewkerne oder Mandeln kurz in einer Casserole mit wenig Öl goldgelb anrösten und herausnehmen. Kleingehackte Zwiebeln in Öl und Butter in der Casserole glasig dünsten. Pilze, Brokkoli (Strünke und Rosetten), Zitronensaft und Salz hinzufügen und 10 Min. bei kleiner Flamme schmoren lassen.

Abgetropfte Kichererbsen, Rosinen, Cashewkerne bzw. Mandeln und die Gemüsebrühe dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken. Weitere 4-5 Min. schmoren lassen. Nach Belieben mit Speisestärke andicken.

Beilage: gekochte Hirse oder Butterreis

## Austernpilze in Sherry-Creme

- \* 300g Brokkoli
- \* 200g Austernpilze
- \* 3 Frühlingszwiebeln
- \* 2 EL Olivenöl
- \* 5 EL trockener Sherry
- \* 150g Schmand oder süße Sahne
- \* 150g Saure Sahne
- \* Gewürze: Salz

schwarzer Pfeffer  
Worcestersauce  
Zitronensaft

Brokkolirosetten vom Stengel trennen. Stengel schälen, kleinschneiden und in sprudelnd kochendem Wasser (leicht gesalzen) 5 Min. knackig garen; Rosetten dazugeben und weitere 5 Min. kochen; abgießen (Gemüsewasser auffangen).

Die in Streifen geschnittenen Austernpilze und feingehackten Frühlingszwiebeln im Olivenöl 10 Min. schmoren. Mit 100ml Gemüsewasser ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Schmand, bzw. süße Sahne, saure Sahne (vorher in ei-

ner Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren) und Sherry unterrühren. Brokkoli dazugeben und 5 Min. leicht kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken.

Dieses Gericht paßt gut zu kurzgebratenem Fleisch wie z.B. Steaks.

Für Vegetarier: Petersilienkartoffeln oder Kroketten.

## Pilzsuppe

- \* 250g Shiitake
- \* 1 Zwiebel
- \* 1 1/2 EL Butter
- \* 1 l Wasser
- \* 3-4 geh. TL gekörnte Brühe
- \* Salz, Pfeffer, Oregano
- \* 2 Eigelb
- \* 4 EL Saure Sahne
- \* 3 EL kleingehackte Petersilie



Die Zwiebeln würfeln, Shiitake in feine Streifen schneiden und beides 5 Min. in Butter anbraten. 4 EL Wasser dazugeben und zugedeckt weitere 5 Min. schmoren. Dann mit dem Wasser aufgießen und die gekörnte Brühe unterrühren. Aufkochen lassen und mit Pfeffer, Oregano und eventl. Salz würzen. Der Oregano soll nicht in den Vordergrund treten, er dient lediglich zum Abrunden des Geschmacks. Suppe 10 Min. kochen. Topf von der Kochstelle nehmen und das gequirte Eigelb mit dem Schneebesen einrühren. Saure Sahne in einer Schüssel glattrühren und dazugeben. Kurz vor dem Servieren Petersilie einstreuen.

## Pilze mit Frischkäsehäubchen

- \* Shiitake
- \* Doppelrahm-Frischkäse
- \* Petersilie
- \* Schnittlauch
- \* Salz
- \* Pfeffer

Rezept

Dieses Gericht ist gut als Vorspeise geeignet. Man nimmt dazu die ganzen Pilze, trennt die Stengel ab und legt sie mit den Lamellen nach oben auf ein Backblech. Die einzelnen Pilze werden mit kleinen Butterflöckchen belegt und bei 200°C im Backofen ca. 10 Min. gebacken.

Inzwischen wird eine pikante Frischkäsecreme aus Frischkäse, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie bereitet. Nun werden die Pilze aus dem Ofen genommen und mit einem Häubchen aus Frischkäse belegt.

## Gemüse-Pilz-Auflauf

- \* 200g Bandnudeln
- \* 300g Shiitake
- \* 240g Auberginen
- \* 200g Zucchini
- \* 200g Tomaten
- \* 4 EL Butter

Bechamelsoße:

- \* 4 EL Butter
- \* 4 EL Mehl
- \* 2 Tassen Milch
- \* 2 Tassen Sahne (od. Milch)
- \* 2 geh. TL gekörnte Brühe
- \* frischgemahlener Pfeffer
- \* 4 TL Basilikum
- \* 2 Messerspitzen Salbei
- \* 4 TL Zitronensaft
- \* 200g Emmentaler

Nudeln in sprudelnd kochendem, gesalzenem Wasser 8 Minuten knackig garen. Auberginen in Scheiben schneiden, von beiden Seiten leicht salzen und ca. 10 Min. stehen lassen. Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden und 5 Min. in 2 EL Butter schmoren. Etwas

Rezept

Rezept

Wasser dazugeben und weitere 2 Min. in zugedeckter Pfanne dünsten. Auberginen in 2EL Butter goldbraun braten. Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden. Käse reiben.

Sauce: Butter in der Pfanne zerlassen und Mehl mit einem Schneebesen darin verrühren. Milch und Sahne (oder 4 Tassen Milch) dazugeben und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen. Gewürze dazugeben und warmhalten. Eine Auflaufform einfetten. Abwechselnd Nudeln, Pilze, Gemüse, Bechamelsauce und Käse schichten.

25 Min. bei 180-200°C im Backofen auf mittlerer Schiene überbacken.

## Quiche mit Pilzen

Mürbeteig:

- \* 250g Mehl
- \* 125g Butter
- \* 1 Ei
- \* 1 TL Salz

Sauce:

- \* 7 Eier
- \* 400 ml Sahne
- \* 1 geh. TL Salz
- \* 4 EL geh.

Petersilien-Schnittlauch Mischung

- \* 100g Shiitake
- \* 150g Champignons
- \* 150g Emmentaler

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten. 1/2 Std. kalt stellen und rund ausrollen (etwas größer als der Boden einer Springform). Teig in die Springform legen und einen ca 4 cm hohen Rand stehen lassen. Boden mehrere Male mit einer Gabel einstechen, damit er keine Blasen wirft beim Backen. Die für die Sauce vorgesehene Zutaten mit dem Mixer verrühren. Pilze in Streifen schneiden, Emmentaler in dünne Scheiben schneiden. Pilze und

Emmentaler abwechselnd schichtweise in die Form geben. Die Sauce darübergeben.

Bei 200°C ca. 60 Min. backen, bis die Sauce auch innen gestockt und die Quiche oben goldbraun ist.

## Pilz-Hackfleisch-Auflauf

- \* 1 Paket Blätterteig tiefgekühlt (300g)
- \* 500g Hackfleisch (halb Schwein und halb Rind)
- \* 500g Pilze
- \* 3 Eier
- \* 100g Sahne
- \* 4cl Cognac
- \* 1Zwiebel
- \* 1 TL Kapern
- \* 3 gestr. TL Salz
- \* Pfeffer
- \* 2 Eßl. gehackte Petersilie
- \* 1 Eigelb
- \* 4 ganze Champignons zum Verzieren

Blätterteig nach Vorschrift auftauen. Eier, Sahne und Cognac in einer Schüssel miteinander verquirlen. Hackfleisch, kleingehackte Zwiebel, kleingeschnittene Pilze und Kapern dazugeben. Gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Petersilie dazugeben und nochmals durchmischen.

Auflaufform (ca.10cm hoch) einfetten und mit Blätterteig auslegen. Dabei die einzelnen Teigscheiben ein wenig überlappen lassen, die Nahtstellen mit etwas Wasser benetzen und andrücken. Die Hälfte der Füllmasse hineingeben. Die 4 ganzen Champignons in einer Reihe in die Füllung stecken. Restliche Füllung darübergeben und glattstreichen. Mit Blätterteig abdecken und wie oben beschrieben verriegeln. Zuletzt mit einem verquirlten Eigelb einpinseln. Bei 200°C ca. 60 Min. im Back-

ofen auf mittlerer Schiene garen. Kalt servieren.

## Hackfleisch im Schlafrock

Vierteil Sie die fertige Hackfleischmischung und formen 4 Kugeln daraus. In jede Kugel einen Champignon verstecken und auf ein quadratisch ausgerolltes Blätterteigstück setzen. Die 4 Ecken des Teigstückes in der Mitte übereinanderlegen und mit etwas Wasser versiegeln. Zum Schluß mit Eigelb bestreichen und auf einem Backblech wie Hackfleischpastete abbacken. Dieses Gericht am besten heiß servieren.

Beilage: Gemischter Salat

## Pilze in Aspik

- \* 35g Aspikpulver
- \* 200ml Wasser
- \* 200ml Pilzwasser
- \* 1/2 kleine Zwiebel
- \* 1 Lorbeerblatt
- \* 1 Chillischote
- \* 1 gestr. TL Salz
- \* 3 Eßl. Sherry
- \* 100ml klarer Kräuteressig

zum Garnieren:

- \* ca. 100g Pilze
- \* 2-3 Radieschen
- \* 1/2 gekochtes Ei
- \* Spargel aus der Dose
- \* Kräuter: Petersilie, Zitronenmelisse, Kresse

Zuerst werden die Zutaten für die Garnierung vorbereitet. Die Pilze in leicht gesalzenem Wasser 5-8 Min. garen. Herausnehmen und in Streifen schneiden. Das Pilzwasser für den Aspik aufbewahren. Gewaschene Radieschen und das halbe gekochte Ei in Scheiben schneiden. Spargel abtropfen lassen. Kräuter unter fließendem Wasser abspülen. Petersilie in kleine Sträußchen zerpfücken

(Stiele abschneiden). Bei der Zitronenmelisse nur die Blätter verwenden.

Nun zum eigentlichen Aspik. Erschrecken Sie nicht! Es kostet zwar etwas Mühe, sie herzustellen, aber es lohnt sich.

Verrühren Sie das Aspikpulver mit 200ml kaltem Wasser und lassen es etwa 10 Minuten quellen. In der Zwischenzeit 200ml des Pilzwassers mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Chilischote, Salz und Sherry kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Zwiebel, Chilischote und Lorbeerblatt herausnehmen. Die inzwischen feste Aspikmasse eßlöffelweise hineingeben und mit einem Schneebesen verrühren. Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und erhitzen Sie die Flüssigkeit auf ca. 80°C - Achtung, die Flüssigkeit darf nicht mehr kochen. Den Essig dazugeben und wieder von der Kochstelle nehmen. Auf ca. 30°C (lauwarm) abkühlen lassen. Nehmen Sie eine Schüssel aus Glas, Keramik oder Porzellan mit max. 1 Liter Fassungsvermögen. Wichtig ist nur, daß die Form des Gefäßes es erlaubt, die Sülze später zu stürzen. Zunächst gießt man in die vorgekühlte Form soviel Aspik, daß der Boden gut bedeckt ist. Schüssel 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Herausnehmen, etwas Aspik einfüllen (schräg halten) und unter Drehen der Schüssel die Wandung mit einer dünnen Schicht Aspik überziehen. Garnieren Sie nun Wandung und Boden, indem Sie die Zutaten auflegen. Bei der Garnierung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Ober die Garnierung des Bodens vorsichtig eine dünne Schicht Aspik gießen und solange kalt stellen, bis das Aspik fest geworden ist. Die nächsten Arbeitsschritte wiederholen sich: Zutaten in einer dünnen

Schicht verteilen, Aspik darüber gießen und kurz kaltstellen. Sollte das Aspik zwischen den einzelnen Arbeitsgängen zum Gießen zu fest geworden sein, können Sie dies kurz wieder auf 30°C erwärmen. Die fertige Sülze mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank belassen.

Die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen, so daß der Aspik an den Wänden ganz leicht zu schmelzen beginnt. Sie müssen den richtigen Zeitpunkt zum Stürzen abpassen. Wenn Sie zu lange warten, wird die Sülze wieder flüssig, warten Sie zu kurz, zerstören Sie die Oberfläche der Sülze beim Stürzen.

Sülze wird im Kühlschrank aufbewahrt und erst kurz vor dem Verzehr herausgenommen. Dazu paßt frisches, knuspriges Brot und Remoulade.

Ein Tip: Der Shiitake eignet sich ganz vorzüglich zur Zubereitung von chinesischen Gerichten. Viele Anregungen dazu finden Sie im Hobbythekebuch Nr. 8 "Gesundheit aus fernöstlicher Küche". Sie können ihn immer dann verwenden, wenn in den entsprechenden Rezepten von "chinesischen Pilzen" die Rede ist.

Sehr schmackhaft ist es auch, Pilze als Salat zusammen mit frischem Gemüse zuzubereiten. Dabei ist es wichtig, die Pilze kurz ca. 3 Minuten zu blanchieren und dann nach Anweisung weiter zu verarbeiten. Denn wie wir von verschiedener Seite gehört haben, können roh genossene Pilze in größeren Mengen zu Unverträglichkeiten wie Magen- und Darmkrämpfen und Durchfall führen. Diese Unverträglichkeiten sind aber von Mensch zu Mensch unterschiedlich. Während der eine beim Genuß von rohen

Pilzen keine Beschwerden hat, kann es dem anderen schlecht ergehen. Selbst ausprobieren konnten wir das verständlicherweise nicht. Der einzige Pilz, den man nur gekocht essen darf, da er roh giftig ist, ist der Hallimasch.

## Tips & Preise

Wie immer am Ende unseres Hobbytips geben wir Ihnen einige Bezugsadressen an. Wir haben uns mit einer Reihe von Pilzbrutherstellern in Verbindung gesetzt und z.T. Sonderpreise aushandeln können. Also, wenn Sie bei einem dieser Hersteller Pilzbrut bestellen, beziehen Sie sich immer auf die Hobbytheke, damit Sie das jeweils günstigste Angebot bekommen. Der Preisvergleich ist etwas schwierig, da einige Lieferanten die Pilzbrut pro kg und andere pro Liter abgeben. Noch einmal die Faustregel also: 1l Brut entspricht ca. 650g Körnerbrut (Austernpilz und Shiitake) bzw. 450-500g Strohbrut (Kulturträuschling). Wir haben bei der Angabe der Mengen die jeweils kleinste Abgabemenge durch den Hersteller aufgelistet. Bei größeren Bestellungen ist es oft möglich, Mengenrabatt zu bekommen. Wie Sie gleich sehen werden, lohnt sich der Preisvergleich.



**Beschaffungsnachweis**
**Bruthersteller**

- Burbacher Pilzfarm Schöler KG, Postf. 601, 5909 Burbach-Holzhausen, Tel.: 02736/3442

Austernpilz	1kg	12,80 DM
Kulturträuschling	1kg	19,20 DM
Shii-take	1kg	19,20 DM

Bei Bestellungen ab 30,- DM porto- und verpackungsfrei

- Eberhard Hullen, Postf. 1331, 3360 Osterode-Beierfelde, Tel.: 05522/2754

Austernpilz	1kg	18,40 DM
Kulturträuschling	1kg	28,75 DM
Shii-take	1kg	32,20 DM

Hinzu kommen Versandkosten. Die Bezahlung erfolgt per Nachnahme.

- Hauser-Champignon-Brut GmbH, Talweg 2, 6477 Limeshain 1, Tel.: 06047/347

Austernpilz	3,4l	18,20 DM
Kulturträuschling	1kg	8,56 DM

Hier sind die Versandkosten im Preis enthalten. Es wird aber um Vorkasse gebeten.

- Hawlik Euro-Pilzbrut GmbH, 8021 Großdingharting, Tel.: 08170/7113

Austernpilz	2l	28,- DM
Kulturträuschling	1l	18,- DM
Shii-take	2l	38,- DM

Hinzu kommen Versandkosten. Die Bezahlung erfolgt per Nachnahme oder Vorkasse.

- Malzfabrik Schneidhausen Hoesch-Vial, Abt. Pilzzucht, Postfach 582, 5160 Düren, Tel.: 02422/7384

Austernpilz	1,5l	10,- DM
Kulturträuschling	1l	16,- DM
Shii-take	1,5l	16,- DM

Hinzu kommen Versandkosten. Bei Vorlegen einer schriftlichen Bestellung wird gegen Rechnung geliefert.

- Interpilz Dr. Meixner GmbH, Sonntagweg 6c, 7000 Stuttgart 80, Tel.: 0711/689546

Austernpilz	0,45l	9,10 DM
Kulturträuschling	0,45l	9,10 DM
Shii-take	0,45l	9,10 DM

Hinzu kommen die Versandkosten. Bei Vorlegen einer schriftlichen Bestellung wird auf Rechnung geliefert.

- Edith Mangelsdorf, Postfach 101653, 4350 Recklinghausen  
Tel.: 02361/25236

Austernpilz	3,51	29,50 DM
Kulturträuschling	1,51	17,90 DM
Shii-take	3,51	32,50 DM

- Schwarzwälder Pilzlabor - Niederwinden, Inselweg 4,  
7746 Hornberg, Tel.: 07833/6300

Austernpilz	0,81	17,90 DM
Kulturträuschling	0,81	17,90 DM
Shii-take	0,81	17,90 DM

Hinzu kommen Versandkosten. Bestellungen bis 100,- DM  
werden gegen Rechnung ausgeführt.

Wie schon erwähnt, ist es schwierig, eine geeignete Folie  
zum Verpacken des Strohballens für den Säurungsvorgang zu  
bekommen. Hier die Adresse der Firma, bei der Sie ein sog.  
Folienpaket bestellen können, bestehend aus jeweils einer  
dicken und einer dünnen Folie (letztere zum Abdecken des  
Strohballens nach der Beimpfung).

- e.b.f. Folienvertriebsgesellschaft mbH, Bernhard-Eyberg-  
Str. 58, 5060 Berg.-Gladbach 1, Tel.: 02204/60054

Ein Paket enthält: 3x4m transparente Polyäthylen-Folie,  
0,28mm  
3x4m schwarze Polyäthylen-Folie,  
0,03mm

Preis: 27,50 DM (incl. MwSt und Porto)

Die Bezahlung erfolgt durch Vorüberweisung auf das Post-  
scheckamt Köln, Postscheckkontonr.: 17248-506

Hier nun noch das Pilzbuch von Herrn Jan Lelley, das im  
kommenden September auf den Markt kommt.

Jan Lelley: Pilze aus dem eigenen Garten, BLV-Verlag,  
München.

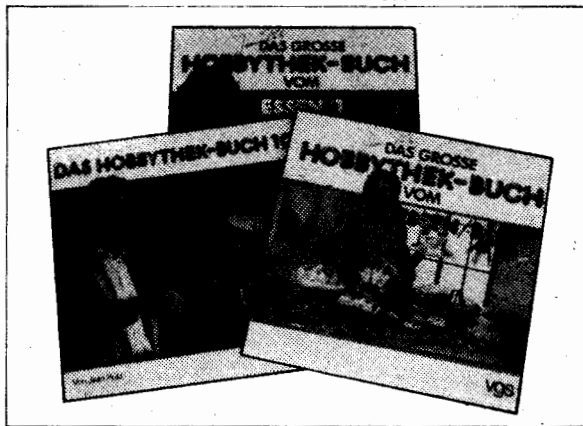
Anfang August kommt übrigens die erste Ausgabe der "Zeit-  
schrift für Pilzfreunde" heraus und erscheint ab dann alle  
2 Monate. Sie ist die einzige überregionale deutschsprachige  
Zeitschrift dieser Art und will Pilz-Hobby- bzw. Neben-  
erwerbsanbauer, Pilzsammler sowie alle am Thema inter-  
essierte Laien ansprechen. Die Zeitschrift kann man zur  
Zeit nur über den Verlag beziehen. Wenn Sie aber Interesse  
daran haben sollten, können Sie ein kostenloses Probeexem-  
plar beim Verlag anfordern. Hier die Adresse:

Verlag Dr. Richter GmbH  
Gerstäckerstr. 2  
8000 München 82  
Tel.: 089/4309811



Auf vielfachen Wunsch möchten wir Ihnen an dieser Stelle die drei zuletzt erschienenen Hobbythekebücher vorstellen: Im Hobbytheke-Buch Nr.10, dem bisher wohl schönsten und interessantesten Hobbytheke-Buch, finden Sie unsere berühmten Seifenblasen, Mobiles, geheimnisvolle Physikalische Spiele, Stelzen, das Hobbytheke-Spiegelkabinett, den Unendlichkeits-Spiegel und die mysteriöse Uhr, ebenso wie Themen zu Kräutern, Tees, Tinkturen, ätherischen Ölen, Badespaß und Likören.

Die Gourmets unter unseren Zuschauern finden im Grossen Hobbytheke-Sammelband Essen 1 eine besonders attraktive Mischung von Eß- und Trinkthemen aus der Hobbytheke. Da paßt das Bier zum knusprigen Sauerteigbrot, der Senf zur Wurst und zum Selbstgeräucherten, natursaurer Rohkostsalat zum Käse aus der eigenen Küche - und der Kräuterschnaps zu allem. Keins der üblichen Kochbücher also.



Ebenso wie der Sammelband Essen 2. Dort ist dem Thema Pilzzüchten ein großes Kapitel gewidmet, neben Themen wie Speiseeis, Pralinen, Früchtetrocknen, Wildgemüse und Gesundheit und Fitness mit der japanischen Küche. Natürlich sind diese drei Hobbythekebücher ebenso wie die übrigen ausführlich und meist farbig illustriert.

Die Hobbytheke-Bücher und Sammelbände können Sie über fast alle Buchhandlungen beziehen. Erschienen sind sie bei der Verlagsgesellschaft Schulfernsehen (VGS), Breite Str. 118-120, 5000 Köln 1, Tel.: 0221/219641

Leider ist es uns nicht möglich, Hobbytips aus vorherigen Sendungen weiterhin zu versenden. Sie sind in der Regel vergriffen und der Verwaltungsaufwand ist erheblich. Die Themen sind aber fast alle in den bisher erschienenen Hobbytheke-Büchern enthalten.

Die Bücher gibt's im Buchhandel. Verlag VGS, Breite Str. 118-120, 5000 Köln 1, Tel. 0221/219641

## Programmorschau 1985

### vorgesehene Themen

	Was zum Wursteln	Metall ätzen	Wohnkultur aus Marmor
<b>WDR</b>	Mi 07.08.-21.45	Mi 04.09.-21.45	Mi 02.10.-21.45
<b>NDR</b>	Mi 07.08.-21.45	Mi 04.09.-21.45	Sa 05.10.-19.00
<b>HR</b>	Mi 07.08.-21.45	Mi 04.09.-21.45	noch nicht bek.
<b>Südkette</b>	So 11.08.-18.00	So 08.09.-18.00	noch nicht bek.
<b>BR</b>	Sa 10.08.-18.00	Sa 14.09.-18.00	Sa 12.10.-18.00
<b>vom:</b>	<b>WDR</b>	<b>NDR</b>	<b>WDR</b>