

Pilze gedeihen auch im Hausgarten

Zuchtpilze / Die Ernte aus dem eigenen Garten macht Spass. Aber damit die Kultivierung gelingt, braucht es Fachwissen und Geduld.

GRÄNICHEN Jetzt schiessen sie wieder aus dem Boden, die Pilze. In der Schweiz gibt es rund 15 000 Pilzarten. Sie wachsen üppig in der Natur, da kann es doch keine Hexerei sein, sie im Hausgarten zu kultivieren?

Ja – es ist möglich. Aber nein – eine simple Sache ist es nicht. Es braucht Fachwissen, Geduld und Hilfsmittel. Dafür schmeckt ein Ragout aus Pilzen, die erntefrisch aus dem eigenen Garten kommen, einfach besonders gut.

Pilzgarten an der Liebegg

Was wir im Alltag als Pilz bezeichnen, ist nur der Fruchtkörper des unterirdisch wachsenden Pilzes, des sogenannten Myzels. Dieses Geflecht aus weissen Fäden durchzieht den Boden oder bei Zuchtpilzen das Zuchtsubstrat. Von den hiesigen Pilzen sind etwa 300 Arten essbar, 200 Arten giftig und der grosse Rest ungeniessbar oder geschützt. Am Aargauer Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg hat Flurina Zeindler, Leiterin Schulgarten, ein Pilzbeet angelegt. Material und Anleitung dazu bekam sie von Christoph Aeschlimann und Martin Müller, die mit ihrer «Pilzland GmbH» in Thörigen BE Pilze züchten, Material zur Kultivierung und Kurse anbieten.

Das Liebegger Pilzgärtchen besteht aus einem Beet mit mehreren Stämmen, auf denen die Zuchtpilze wachsen. Als Stamm-



Diese erntereifen Austernseitlinge wurden im Garten des LZ Liebegg an präpariertem Stammholz kultiviert. Am Stamm auf der linken Seite wächst die Sorte Nameko. (Bild Ruth Aerni)

holz eignet sich frisch geschlagenes, danach zwei Wochen gelagertes Laubholz, vorzugsweise Buchen- oder Ahornstücke von etwa einem halben Meter Länge.

Stammholz präparieren

- In einen Stamm ein bis zwei Löcher pro Kilo Holz bohren (Bohrer mit Spezialmass).
- In die Bohrlöcher Pilzdübel einsetzen (mit Myzel geimpf-

te Holzstäbchen, erhältlich über den Handel).

- Den Stamm befeuchten, in einen Plastiksack mit Luftlöchlein verpacken.
- An einem schattigen und gleichmässig warmen Ort lagern.

Etwa nach vier Monaten sollte das Holz vom Myzel durchwachsen sein, zu sehen an der weissen Schnittfläche, die ähnlich aus-

sieht wie Rinde von Weiss-schimmelkäse. Jetzt kann das Holz an einem schattigen Ort eingepflanzt werden. Dazu wird es etwa zu zwei Dritteln im Boden eingegraben und mit Rindenschnitteln eingedeckt. Der Boden sollte durchlässig sein, Stäunässe ist unerwünscht. Zum Wachsen brauchen die Fruchtkörper Feuchtigkeit; wenn der Regen ausbleibt, hilft der Mensch mit ei-

ner Sprühflasche massvoll nach. Schnecken lieben Pilze und kommen von weit her zum Festmahl, darum eignen sich geschützte Beete zum Auspflanzen besser als Freiland. Sobald die Fruchtkörper zu wachsen beginnen, empfehlen sich regelmässige Kontrollen und das Ablesen der Schnecken.

Aber zuvor ist erneut Geduld gefragt. Zwei Monate bis ein Jahr kann es dauern, bis die ersten Pilze erscheinen. In der Regel lassen sich die Stämme vier bis sechs Jahre lang abernten.

Unberechenbare Ernte

Die Liebegger Austernseitlinge waren Anfang Oktober erntereif – kein idealer Zeitpunkt in den Schulferien. Das ist eine weitere Herausforderung der Pilzzucht: Der Erntezeitpunkt lässt sich nur ungefähr planen und das Zeitfenster ist klein. Überreife Pilze gehören nicht mehr auf den Teller. «Lieber einen Tag zu früh als zu spät ernten», sagt Martin Müller. Die ganze Sache im Endspurt zu vermässeln, wäre schade.

Pilzzucht im eigenen Garten macht Spass, ist aber keine simple Sache; ein vorgängiger Kursbesuch ist zu empfehlen. Angebote gibt es in der ganzen Deutschschweiz.

Ruth Aerni

Weitere Informationen:
www.pilzland.ch

Pilze in der Küche

Ernten: Pilze werden geerntet, bevor sie Sporenpulver abgeben. Dunkle Ränder und ein Fruchtkörper, der sich dunkel nach innen verfärbt, zeigen überreife Pilze an, die nicht mehr zum Essen geeignet sind.

Kochen: In der Regel werden Pilze zehn bis zwanzig Minuten gekocht. Nicht alle Menschen vertragen Pilze gleich gut; längeres Kochen verbessert die Verdaulichkeit.

Rohkost: Champignons können roh gegessen werden, die allermeisten Pilze sind aber nur gekocht geniessbar.

Aufwärmen: Pilze zersetzen sich schnell. Werden sie nach dem Kochen aber rasch abgekühlt, zum Beispiel im Wasserbad, und anschliessend kühl gelagert, sind sie am nächsten Tag auf mindestens 70 Grad Celsius erhitzt durchaus noch geniessbar. *rae*