

Die Pilzprofis – Beruf Pilzanbauer

(GMH/BDC) Früh morgens frisch eingeräumt warten die Schalen mit weißen oder braunen Champignons, mit Shiitake- und Austernpilzen im Supermarkt-Regal. Wie selbstverständlich bedienen wir uns. Aber wer steckt eigentlich dahinter? Was sind das für Menschen, die die Pilze sprießen lassen? Champignon- und Kulturpilzanbauer nennen sich die Fachleute, deren Metier die Produktion von Pilzen ist. Meist werden sie zu den Gemüsegärtnern gezählt und ihre Ausbildung beginnt in der Regel auch als Gemüsegärtner. Aber dann spezialisieren sie sich, denn die Arbeit unterscheidet sich doch grundlegend.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl prüft der Pilzprofi die Qualität seiner frisch geernteten Champignons.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/08/GMH_2011_33_01.jpg



Schon der äußere Rahmen ist anders. Während Gemüse viel Licht braucht und im Freiland oder Gewächshaus steht, wachsen Pilze in geschlossenen klimatisierten Räumen. Nicht Erde, sondern Substrat, das je nach Pilzart mehr aus fermentiertem Stroh oder mehr aus sterilisiertem Sägemehl besteht, lässt Pilze gedeihen. Temperatur, Luft- und Substratfeuchte müssen stimmen. Klima-Steuerungsgeräte helfen dabei. Trotzdem geht es nicht ohne Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Immer neu überdacht werden muss der Anbau- und Ernte-Rhythmus, denn die Fruchtkörper wachsen in Wellen aus dem Substrat hervor. Die erste und zweite Welle ist sehr stark. Die dritte fällt bereits schwächer aus. Lohnt es noch, diese Welle abzuwarten, bevor die Kulturkisten oder -stellagen neu mit frischem Substrat und neuer Brut belegt werden?

Peinliche Hygiene begleitet die Pilzkultur vom Ausbringen der Pilzbrut bis zur letzten Ernte. Denn Schädlinge sind der Feind jedes Pilzanbauers. Wie ein Lauffeuer würden sie sich unter den Kulturpilzen ausbreiten. Daher wird die Luft gefiltert, bevor sie die Kulturhäuser durchströmt. Jeder, der die Kulturhäuser betritt, wechselt die Schuhe oder streift Plastiküberzüge darüber. Haare werden sorgfältig unter Hauben verborgen und die Hände vor dem Arbeiten mit den Pilzen desinfiziert. Das erfordert Disziplin, die jeder Pilzanbauer von sich selbst und seinen Mitarbeitern immer aufs Neue fordern muss.

Champignons sind die Hauptkultur der Pilzanbauer. Aber schon bei ihnen gilt die Qual der Wahl. Welches ist die richtige Sorte: Die weißhütige oder die braune 'Bella' oder etwa die riesenhütigen wie 'Bella Gomba' oder 'Portobello'? Mit welcher dieser Sorten findet man seine richtige Nische auf dem Markt? Lässt sich mit Shiitake und Austernpilzen ein besserer Absatz finden? Oder sollte man zumindest teilweise auf eine der ganz neuen Kulturpilzarten setzen? Auf den Kräuterseitling vielleicht, den Igelstachelbart oder die Samthaube, der auch Pioppino genannt wird? Mit derartigen Fragen müssen Pilzanbauer sich auseinandersetzen. Von diesen Entscheidungen hängt ab, wenn dann auch noch die Einkäufer der Supermarktketten mitspielen, wie attraktiv das Pilzangebot im Supermarkt ist, ob der Umsatz stimmt und ob die Familienmitglieder und die Mitarbeiter ihr Auskommen haben.