

Der Stoff, auf dem die Champignons wachsen

(GMH/BDC) Wie das riecht: Aromatisch, würzig, erdig steigt es von den Kulturtischen auf. Das Kulturhaus des Champignonbetriebes wird gerade frisch mit Substrat beschickt. Das was sich da braun und duftend auf den Kulturtischen ausbreitet, war ursprünglich einmal Stroh, Pferde- und Hühnermist. Jetzt ist davon nichts mehr zu spüren. Mikroorganismen haben beim Substrathersteller ganze Arbeit geleistet. Dort im Kompostbetrieb liegen die gleichmäßig vermischten und befeuchteten Ausgangsstoffe in großen Hallen und bilden ein wahres Schlaraffenland für die Mikroorganismen. Sie ernähren sich von Mist und Stroh, schließen dabei abgestorbene Zellen auf und knacken komplexe Moleküle. Ein intensiver Fermentierungsprozess kommt in Gang, sagen die Fachleute. So verwandeln sich die organischen Reststoffe für den Champignon in nahrhaftes Substrat.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Ausschließlich aus organischen Naturprodukten besteht das Substrat auf dem Champignons wachsen und gedeihen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/11/GMH_2011_46_01.jpg

Gartenbesitzer kennen diesen Prozess, der wie ein kleines Wunder anmutet, vom Kompostieren her. Sie wissen auch, dass richtig



aufgesetzter Kompost sehr heiß wird. Alle schädlichen Bakterien, Keime und Unkrautsamen sterben dabei ab. Beim Pilzsubstrat geschieht das genauso. Nur verläuft der Rotteprozess unter den kontrollierten Bedingungen in den Komposthallen sehr viel rascher und zuverlässiger. Durch einen ganz speziellen Pasteurisierungsvorgang werden alle schädlichen Mikroorganismen dabei abgetötet. Nach wenigen Wochen schon kann hygienisch einwandfreies Substrat mit frischer Pilzbrut beimpft werden und in den Champignonbetrieb einziehen.

Champignons gedeihen darauf optimal. Sie kommen auch in der Natur nur dort vor, wo der Boden große Mengen bereits stark zersetzter, organischer Substanzen enthält, die sie weiter abbauen. Sie sind "Sekundärzersetzer" wie die Fachleute sagen. Pilzsammler finden wilde Champignons daher meist auf Pferdeweiden. Es gibt aber auch Primärzersetzer unter den Pilzen. Shiitake und Austernpilz gehören dazu. Champignonsubstrat ist nichts für sie. Sie wollen ihr Wurzelgeflecht, das Mycel, in Stroh oder Holz versenken. Nur dann fühlen sie sich wohl und schieben die leckeren Fruchtkörper.

Zwei bis drei Erntewellen lang reicht der Nährstoff im Substrat für die Pilze, dann ist es erschöpft und muss ausgetauscht werden. Auf den Müll kommt das verbrauchte Substrat trotzdem nicht. Der so genannte "Champost", also das abgeerntete Champignonsubstrat, gilt als perfekter Stoff zur Verbesserung von Humusgehalt, Bodenstruktur und Wasserhaltevermögen des Bodens. Und da er völlig frei ist von Krankheitskeimen, Unkrautsamen und Fadenwürmern (Nematoden) schätzen Landwirte, Gemüsegärtner, Landschaftsgärtner und Baumschulen ihn sehr. So entsteht ein geschlossener Kreislauf, bei dem Stroh und Mist aus der Landwirtschaft kommen und letztlich – in weiter verarbeiteter Form – auch wieder dort landen.

Viele weitere interessante Informationen zu Speisepilzen finden Sie auch auf der Website www.gesunde-pilze.de.