

Begehrtes Stroh – Pilzanbauer als nachhaltige Nutzer

(GMH/BDC) Jemand "drischt leeres Stroh" oder hat "nur Stroh im Kopf", die Redensarten machen klar: Stroh galt früher nichts. Heute ist das anders. Stroh ist zum begehrten Gut geworden. Allein die Pilzanbauer in Europa benötigen zwei Millionen Tonnen Weizenstroh pro Jahr. Sie lassen ihre Champignons auf Substraten wachsen, die durch Fermentation aus Pferdemist und Stroh entstehen. Früher waren diese Stoffe selbstverständlich verfügbar. Sie waren Abfall, den Bauern und Pferdewirte gerne an die Pilzanbauer loswurden. Heute wird das Stroh immer knapper und teurer.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Was passiert mit dem Stroh - wird es verbrannt oder zu Champignon-Substrat, das später als Humus wieder im Boden landet?

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2014/02/GMH_2014_08_03.jpg



Wie das kommt? Stroh ist zunehmend als nachwachsender Rohstoff gefragt. Es liefert alternativer Energie, sprich: Es wird als "Strohfeuer" verbrannt. Gleichzeitig nimmt die Strohmenge auf den Äckern rapide ab. In vielen Regionen verdrängen Mais und andere Pflanzen, die ebenfalls als Energielieferanten gefragt sind, das Getreide. Aber auch dort, wo weiter Getreide wächst, verringert sich die Strohmenge. Denn moderne Getreidesorten wachsen auf kürzeren Halmen und tragen trotzdem mehr Körner an als früher. Hemmstoffe reduzieren das Halmwachstum noch weiter. Da bleibt nicht viel übrig für die Weiterverwendung. Kommen dann noch schlechte Ernten hinzu, ist der Strohmarkt rasch leergefegt. Alternativen zum Stroh? Mais- oder Rapsstroh, Heu, verschiedene Grasarten, mit denen es aber erst noch Erfahrungen zu sammeln gilt. Eine wirkliche Alternative sind sie aber ohnehin nicht, denn bei ihnen tritt der Pilzanbauer sofort wieder in Konkurrenz zur Energienutzung.

Eine fatale Entwicklung. Aber nicht nur für die Champignon-Produzenten, sondern auch für unsere Böden. Verbrennen entzieht den Äckern mit jedem Mal mehr organische Masse. Es unterbricht den natürlichen Stoffkreislauf. Die Bodenfruchtbarkeit leidet. Dagegen nutzen Champignon-Betriebe das Stroh nachhaltig. Das abgeerntete Substrat, der "Champost", wird von Bauern und Landschaftsgärtner gern zur Bodenverbesserung eingesetzt. Die Kulturpilze haben das Substrat während ihres Wachstums wunderbar zersetzt - so wie ihre wilden Verwandten das in der Natur mit Herbstlaub, Kuhfladen und anderen organischen Substanzen auch machen. Aus Stroh und Pferdemist entsteht so duftender Champignon-Kompost, der völlig frei von Unkrautsamen und Krankheitserregern ist. Auf dem Acker, auf Grünflächen oder im Garten ausgebracht, gibt er dem Boden den nötigen Humus zurück. Der liefert Mineralstoffe, vor allem aber sorgt er für eine gute Bodenstruktur und Wasserhaltefähigkeit. Der Champost bleibt im natürlichen Stoffkreislauf.

Viele weitere interessante Informationen zu Speisepilzen, natürlich auch eine umfangreiche Sammlung an Rezepten und Rezeptvideos, finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.