

Kulturpilze – warum klappt es mit einigen, mit anderen nicht?

(GMH/BDC) Steinpilze sind rar und teuer, Trüffeln erst recht. Warum eigentlich kann man sie nicht kultivieren, so wie man das mit Champignons und Austernseitling tut? Man muss sie mühsam suchen - nicht immer mit Erfolg.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Viele Speisepilze lassen sich das ganze Jahr über in gleichbleibend guter Qualität von Menschenhand kultivieren.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/07/GMH_2015_30_01.jpg

Wildpilze wachsen nur dort, wo der Standort stimmt. Daher hüten Pilzsammler sorgfältig das Geheimnis ihrer Fundstellen. Außerdem findet man sie nur in „ihrer“ Jahreszeit und wenn das Wetter mitspielt. Kulturpilzanbauer dagegen ernten ihre Champignons nicht nur von Juni bis Oktober wie draußen auf der Wiese, sondern rund ums Jahr in immer gleichbleibender Qualität. So versorgten die deutschen Betriebe im Jahr 2014 die Pilzgenießer mit 66.000 t frischen Pilzen. Welch ein Traum, das auch mit Steinpilz und Trüffel tun zu können. Aber ob das eines

Tages Realität wird? Der Weg dahin ist äußerst schwierig. Der Grund ist die unterschiedliche Lebensweise der Pilze.

Ein Großteil der Pilze lebt als Destruenten, als Zersetzer. Das heißt, sie bauen schwaches oder totes organisches Material ab. Sie zersetzen die Kuhfladen auf der Weide genauso wie den umgestürzten Baum und sorgen dafür, dass die in den Zellen gebundenen Mineralien in den Stoffkreislauf zurückkehren. Alle Kulturpilze vom Champignon bis zum Shiitakepilz gehören in diese Gruppe. Kulturpilzanbauer lassen sie je nach Pilzart auf einem Substrat aus Pferdemist, Stroh oder Holzschnitzeln wachsen, die sie, wie es ihre Art ist, zersetzen.

Die anderen Pilze leben als so genannte Mykorrhiza-Pilze in Symbiose mit Pflanzen (Myko = Pilz und rrhiza = Wurzel). Die Pilzwurzeln, Hyphen genannt, umhüllen die Wurzeln von Bäumen, Sträuchern und Kräutern und wachsen von dort aus tiefer in die Erde. So vergrößern sie die Wurzeloberfläche der Pflanze und erschließen mehr Boden als die Pflanze es alleine könnte. Die Pilze versorgen „ihre“ Pflanze mit Wasser und Mineralien und erhalten im Gegenzug dazu von ihr Kohlenhydrate. Steinpilz, Trüffel, aber auch Pfifferling, Birkenpilz und Marone zählen zu den Mykorrhiza-Pilzen. Den meisten dieser Pilze fehlen die Enzyme, um organische Stoffe abzubauen, völlig. Sie müssen zwingend einen Pflanzen-Partner finden, um wachsen und fruchten zu können.

Rund 90 % aller Landpflanzen leben in Symbiose mit einem oder mehreren Pilzen. Die meisten könnten zwar auch ohne Pilz wachsen, aber mit geht es ihnen besser. Daher impfen viele Baumschuler und Landschaftsgärtner heutzutage die Erde ihrer Kulturen bzw. Neuanlagen mit Mykorrhiza-Pilzen, die sich in Kultur ganz gut vermehren lassen. Nur der nächste Schritt, sie in Kultur zum Wachsen und Fruchten zu bringen, der stellt Pilzanbauer vor kaum lösbare Aufgaben. Ohne Birke, Kiefer oder Heidekraut, deren Wurzeln sie umhüllen können, geht das nicht. Von Steinpilz und Trüffeln als Kulturpilze werden wir wohl noch lange träumen müssen. Aber zum Glück gibt es Champignon, Austernseitling, Shiitake und die vielen weniger bekannten Arten wie Rosen- und Limonenseitling, Kräuterseitling, Samthaube, Igelstachelbart,

Goldkämpchen, Rötleritterling usw. usw. Sie lassen die Herzen
jedes Pilzgourmets höher schlagen.

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