

## Deckerde – die schützende Schicht über den Pilzen

(GMH/BDC) Kokos-Fasern, Weißtorf, Grünkompost oder Papier? Intensiv wird bei den Pilzanbauern nachgedacht und experimentiert, aus welchem Material künftig die Deckerde in ihren Champignonhäusern bestehen kann. Deckerde, das ist die Schicht, die das Substrat abdeckt, es in Dunkelheit hüllt, Zugluft und Temperaturschwankungen fernhält und vor allem vorm Austrocknen schützt, damit die Pilzwurzeln es behaglich haben. Im Wald und auf der Wiese sorgt die oberste Humusschicht dafür, dass das Pilzmycel, also die Pilzwurzeln, geschützt und feucht im Dunkeln liegen.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Deckerde ist die oberste Schicht, die das eigentliche Substrat abdeckt und dieses vor allem vor dem Austrocknen schützt.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/10/GMH\\_2015\\_42\\_01.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/10/GMH_2015_42_01.jpg)

Auf den ersten Blick scheint ziemlich nebensächlich, was da als Deckerde über dem Pilz-Substrat liegt. Könnte man nicht irgend-



welche Acker-, Garten- oder Blumenerde nehmen? Viel zu gefährlich, wehren Pilzanbauer ab. In normaler Erde wimmelt es von Bakterien und Schadpilzen. Die nährstoffhaltigen Champignons wären ein gefundene Fressen für sie. Explosionsartig würden sie sich in dem auch für sie angenehm feucht-milden Klima ausbreiten.

Traditionell wird Deckerde aus Schwarztorf hergestellt. Aber Schwarztorf ist endlich und wird immer knapper. Zwar sind die Erden-Hersteller überall dort zur Stelle, wo auf ehemaligen Moorböden Torf abgebaut werden muss, beispielsweise um Windkraftträder sicher zu gründen. Aber eine dauerhafte Lösung ist das natürlich nicht. Also wird mit den Alternativen experimentiert. Kokosfasern wären ideal. In den tropischen Anbauländern gelten sie als Abfall. In Wahrheit sind sie das schon lange nicht mehr. Autositze werden mit ihnen gepolstert. Gärtnerischen Erden mengt man sie bei – als Torfersatz. Der Wettbewerb um die Kokosfasern ist groß, die Ware knapp, die Preise entsprechend gestiegen. Umstellen auf Weißtorf? Schwierig, denn er ist eine genauso knappe Ressource wie der Schwarztorf. Grünkompost fällt in großer Menge an. Aber die Zusammensetzung schwankt extrem. Mal enthält er reichlich Stickstoff, beispielsweise wenn überwiegend Rasenschnitt kompostiert wurde, mal ist er stickstoffarm, wenn Holz und Stroh den Löwenanteil ausmachen. Eine verlässlich gleichmäßige Qualität wie Pilzanbauer sie brauchen, will niemand garantieren. Altpapier wäre ein sehr gutes Material, das auch in großer Menge anfällt. Ihre Nutzung verbietet sich aber aufgrund der oftmals schädlichen Druckchemikalien. Eine sinnvolle Lösung, wie sie dem Altpapier entzogen werden könnten, ist nicht in Sicht.

Erste Erfolge gibt es mit dem Recyceln gebrauchter Deckerden. Bisher werden diese Erden an Gärtner und Landwirte abgegeben, denn ihre Wiederverwendung wäre für die Pilzanbauer riskant. Während und nach der ersten Verwendung könnten sich bereits Schadpilze und -bakterien in die Erden eingenistet haben. Zum Glück gelingt es „guten“ Bakterien ihr Ausbreiten wirksam zu verhindern. Mit ihnen beimpft konnten Bakterienfleckenkrankheit, Spinnwebschimmel und etliches andere zuverlässig abgewehrt werden. Rund ein Drittel der Deckerde können die Pilzanbauer nach dieser Behandlung wiederverwenden. Die Zukunft wird zeigen, ob sich dieser Anteil noch weiter steigern lässt. Außerdem



haben die Pilzanbauer ihre Suche nach Alternativ-Stoffen noch lange nicht aufgegeben. Denn eines steht fest: Leckere Pilze wollen sie für uns auch in Zukunft produzieren.

Viele weitere interessante Informationen zu Speisepilzen finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).