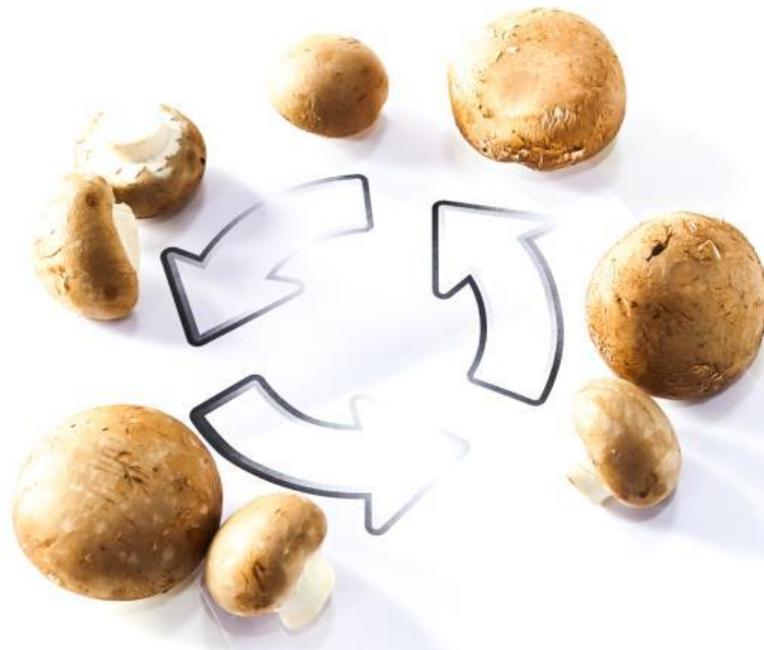


Pilze – das große Recyceln

(GMH/BDC) Ein Leben ohne Pilze? Undenkbar. Wer jetzt ans Essen denkt, hat längst nicht alles im Blick, was Pilze für uns tun. Pilze sind ein Hauptelement in der Recyclingtruppe unserer Erde. Die große Fülle an zersetzenden Pilzen, von Fachleuten Destruenten genannt, verarbeitet alles organische Material und zerlegt es in seine mineralischen Bestandteile. Ohne sie würden wir in Abfällen, welkem Laub, alten Pflanzenteilen, Mist ersticken. Ohne sie wären aber auch die natürlichen Mineralien im Boden, die Wald und Wiese sprießen lassen, längst erschöpft. Mit Hilfe der Pilze werden alle Moleküle, die abgestorbene Pflanzen oder verendete Tiere in ihren Organismus eingebaut hatten, wieder frei – Phosphor, Stickstoff, Kalium, Kalzium, Magnesium, aber auch Eisen, Zink, Bor und vieles andere. Nur so zerlegt können Bäume, Sträucher, Gräser, Kräuter die Mineralien wieder aufnehmen und für ihr Wachstum nutzen. Erledigt wird diese Arbeit vom Wurzelsystem der Pilze, dem Mycel, das aus unendlich vielen feinen Wurzeln, den Pilzhyphen, besteht. Sie durchziehen die komplette obere Erd- und Humusschicht.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Pilze wie der Champignon sind wesentliche Elemente im natürlichen Kreislaufsystem.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/02/GMH_2018_07_03.jpg



Wer welches Laub vorsichtig beiseiteschiebt, entdeckt manchmal das weiße Geflecht der Pilzwurzeln. Noch besser erleben Pilzanbauer das Wachstum des Mycels in ihren Kulturhäusern. Dort überzieht es oft wie frisch gefallener Schnee das Substrat. Pilzanbauer tun genau genommen nichts anderes, als einen Ausschnitt aus dem natürlichen Kreislaufsystem in ihre Kulturhäuser zu verlagern. Die zersetzenden Pilze machen ihnen diesen Schritt vergleichsweise einfach. Sie verlangen „nur“ ein richtig zusammengesetztes Substrat, das sie zerlegen können, und das richtige Klima. Dann wächst das Mycel rapide, ist gut genährt und lässt rasch Fruchtkörper sprießen, die wir verkürzt als Pilze bezeichnen und mit so großem Vergnügen essen.

Die Wiesenchampignons beispielsweise wachsen wild auf Viehweiden. Also bekommen sie auch in den Kulturhäusern ein Substrat aus Stroh und fermentiertem Pferdemist. Wilde Austernseitlinge dagegen besiedeln in der Natur Baumstämme. Also brauchen sie als Kulturpilze ein Substrat mit hohem Holzanteil. Ähnliches gilt für die Shiitake-Pilze. Auch sie bekommen eine Substratmischung mit reichlich Laubholzspänen. Harzreiche Nadelhölzer vertragen sie nicht. Etwas für Spezialisten ist der Kräuterseitling. Er ist ziemlich anspruchsvoll. In der Natur wächst er auf den Wurzeln von Kräutern - daher der Name. Es hat lange gedauert, bis die Mischung ausgetüftelt war, die sie zügig wachsen und ihre köstlichen Fruchtkörper schieben lässt. Haben die Pilze die Inhaltsstoffe der Substrate weitgehend verarbeitet, setzt sich das Recyceln wieder draußen fort. Denn dann landet das von ihnen schon gut zerlegte Substrat als begehrter „Champost“ in Gärten, Grünanlagen oder beim Landwirt und versorgt dort die Pflanzen mit Mineralstoffen.

Nur bei der großen Gruppe der Mykorrhiza-Pilze, also der Baumwurzeln besiedelnden Pilze, wird der Einzug ins Kulturhaus vermutlich nie gelingen. Mykorrhiza-Pilze wie Steinpilz oder Pfifferling leben immer in Symbiose mit einem Baum und den kann ihnen selbst der findigste Pilzanbauer drinnen nicht bieten.

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