

Pilzkultur: Nachhaltige Kreislaufwirtschaft

(GMH/BDC) In Kreisläufen denken, das ist für Pilzanbauer das A und O. Ihre Pilze selbst sind Bestandteil der hocheffizienten natürlichen Kreislaufwirtschaft. Wild- wie Kulturpilze bilden die große Aufräumtruppe unserer Erde. Sie verarbeiten organische Reste – in der Natur beispielsweise Herbstlaub oder den Mist der auf den Weideflächen anfällt, in den Pilzkulturen fermentiertes Stroh und Pferdemist. Damit tun Pilzanbauer nichts anderes, als eine Phase des natürlichen Stoffkreislaufs in ihre Kulturhäuser zu verlagern.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Vom Acker ins Kulturhaus und nach der Pilzernte als Champost zurück auf den Acker, so geht der Stoffkreislauf beim Pilzanbau. Immer öfter aber gibt es noch eine Zwischenstation in der Biogasanlage für die Energiegewinnung.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/01/GMH_2018_05_01.jpg

Drinne wie draußen werden die organischen Substanzen mineralisiert, das heißt die Pilze lösen Mineralien wie Kalium, Kalzium, Phosphor, die in den lebendigen Organismen gebunden waren, wieder heraus und lassen sie in den Stoffkreislauf zurück-

kehren. Draußen hängt es von der Witterung ab, wie effektiv die Pilze das erledigen können. Setzen sie genügend Nährstoffe frei, können sie Fruchtkörper bilden, die wir gemeinhin als Pilze bezeichnen. Aber nicht immer klappt das, so wie im trockenen Sommer 2018, in dem kaum Wildpilze gesammelt werden konnten. Im Kulturhaus unter kontrollierten Bedingungen ist das anders. Dort folgt, sorgfältig geplant und gesteuert, Erntewelle auf Erntewelle.

Damit das klappt, sind für die Pilze behagliche 18° C nötig, das bedeutet im Winter heizen, im Sommer kühlen. Die dafür erforderliche Energie stellt einen erheblichen Kostenfaktor in der Pilzproduktion dar. Darum suchen Pilzanbauer nicht erst jetzt nach Alternativen. Die großen Dachflächen sind für etliche Betriebe die Lösung. Darauf angebrachte Photovoltaikanlagen liefern die gesamte oder große Teile der Energie. Andere Betriebe setzen auf Biogasanlagen. Schließlich besitzen sie selbst mit ihren Pilzabfällen und dem Champost, den Resten des Kultursubstrats, die nötigen Rohstoffe dafür. Einige betreiben ihre eigene Biogasanlage und sind dabei so effizient, dass sie einerseits die Abwärme im Betrieb nutzen, andererseits auch noch Elektrizität ins Stromnetz einspeisen können. Andere kooperieren mit Betreibern von Biogasanlagen, denen sie ihren Champost liefern, um im Gegenzug ihre Energie zu bekommen. Die Reste des Champosts sind danach immer noch so wertvoll, dass sie als Humuslieferanten für den Garten- und Landschaftsbau, die Grünflächenämter der Gemeinden interessant sind oder von den Landwirten in der Nachbarschaft genutzt werden. Oft beziehen die Pilzanbauer in einem perfekten Kreislauf von denen auch wieder ihr Stroh für ihre Pilzkulturen.

Bei all diesen Möglichkeiten versteht es sich fast von selbst, dass Wärmerückgewinnung bei der Belüftung der Kulturräume für die meisten Betriebe selbstverständlich ist. Wer als Pilzanbauer auf dem Markt bestehen will, muss in Kreisläufen denken. So lässt sich viel Geld sparen, die Umwelt dankt es und der Verbraucher kann seine frischen Pilze guten Gewissens verzehren.

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