

Behagliches Klima für Pilze

(GMH/BDC) Jeder Pilzsammler weiß es, Pilze in der Natur sprießen nur, wenn Feuchte und Temperatur stimmen. Wer das ganze Jahr hindurch ernten will, muss in den Kulturhäusern immer optimale Bedingungen bieten. Das ist gar nicht so einfach, denn die Ansprüche an Wärme und Kühle sind nicht immer gleich. Die Wurzeln der Champignons beispielsweise, also das Mycel, wachsen in der Natur bei milden sommerlichen Temperaturen von zwischen 24 und 26° C. Das brauchen sie auch in den Kulturhäusern, wenn das Substrat ausgebracht und beimpft ist. Wird es heißer stagniert das Wachstum. Den Impuls Fruchtkörper zu schieben bekommen sie, wenn es frühherbstlich kühler wird. 23° C sind dann das Maximum, das nicht überschritten werden darf, sonst stoppt die Entwicklung der Fruchtkörper oder sie verläuft unregelmäßig.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Mit viel Fingerspitzengefühl müssen Pilzanbauer die Temperatur steuern, damit auf diesen Beeten rund ums Jahr Pilze geerntet werden können.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2020/07/GMH_2020_29_01.jpg

Während der Ernte sollte es noch kühler sein, so wie auf einer herbstlichen Wiese. Dann muss die Temperatur zwischen 12° und 19° C liegen. Anschließend lagern die frisch geschnittenen Pilze bei ca. 4° C Kühle, damit sie appetitlich und frisch beim Verbraucher ankommen. Die Temperaturkurve verläuft aber nicht bei allen Arten gleich. Der Kräuterseitling beispielsweise will es kühler haben, um Fruchtkörper zu bilden, der Shiitake dagegen wärmer. Viel Fingerspitzengefühl ist also nötig, damit die Pilze wie „Pilze aus dem Boden schießen“.

Wie hält man diese Temperaturen, wenn es im Sommer draußen glühend heiß ist und im Winter friert? Die früheren Kulturpilzbauer starteten in Kellern und Höhlen, in denen gleichmäßige Kühle herrscht. Wer auf so etwas nicht zurückgreifen kann, muss seine Kulturen im Sommer kühlen und im Winter beheizen. Das verbraucht Energie. Was Wunder, dass die Pilzbauer schon lange Lösungen suchen und umsetzen, um den Energieverbrauch zu reduzieren.

Wer mit Pilzbauern spricht, stößt auf viele Varianten der Energieeinsparung, die der jeweiligen Situation angepasst sind. Fast selbstverständlich ist für die meisten Betriebe die Wärmerückgewinnung bei der Belüftung der Kulturräume. Eine weitere Möglichkeit bieten die Dachflächen der Kultur- und Packhallen. Meist mehrere Tausend Quadratmeter groß, besitzen sie den idealen Platz für Photovoltaik-Anlagen. Andere Pilzbauer setzen auf Biogasanlagen. Schließlich liefern sie selbst mit ihren Pilzabfällen und den Resten des Kultursubstrats, dem Champost, die nötigen Rohstoffe dafür. In der Regel wird das so gewonnene Biogas zum Betreiben eines Blockheizkraftwerkes genutzt. Nutzt der Pilzbetrieb Wärme und Energie gleich selbst, entsteht ein fast geschlossener Kreislauf.

Wer als Pilzbauer auf dem Markt bestehen will, muss den Kostenfaktor Energie im Auge haben. 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.