

## Brauner oder weißer Belag in Pilzpackungen – was ist das, woher kommt er?

(GMH/BDC) Lecker sehen die Champignons aus, frisch, knackig mit weit geöffneten Hüten. Aber was ist das? Brauner Belag liegt auf den unteren Exemplaren und am Grunde der Packung. Hatten die Erntenden schmutzige Finger? Hat die Packung offen gestanden und brauner Belag ist hineingeraten? Sind das feine Krümel vom Substrat? Alles falsch. Sporen sind es, mit denen die Pilze sich vermehren und verbreiten würden, wenn wir sie denn ließen. Diese Sporen, vergleichbar den Samen bei Pflanzen, sind bei Speisepilzen absolut unbedenklich. Aus den Lamellen unter den Hüten rieseln die hauchfeinen Sporen in großer Fülle hervor. Wer das genauer wissen will, bricht den Stängel ab und legt den Hut mit den Lamellen nach unten auf ein weißes Blatt Papier. Es dauert gar nicht lange bis sich die Radien der Lamellen als hübsches Sporenbild abzeichnen.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Manchmal findet sich etwas brauner oder weißer Belag in Pilzpackungen. Dies sind Sporen, die der Vermehrung des Speisepilzes dienen und völlig unbedenklich sind. Bei allen Pilzen rieseln die Sporen erst, wenn die Pilze reif sind. Genau dann schmecken die Speisepilze auch besonders aromatisch.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2022/06/GMH\\_2022\\_23\\_01.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2022/06/GMH_2022_23_01.jpg)



Beim Shiitake-Pilz und beim Austernseitling geschieht das gleiche in Weiß bzw. Cremeweiß. Auch die Röhrenpilze, wie Steinpilze oder Maronenröhrling, entlassen Sporen, die zwischen den Röhren unterm Hut hervorrieseln. Ihre Sporen bilden einen breiten Ring um die Mitte, der nicht ganz so spektakulär aussieht wie die Räden der Lamellenpilze. Bei allen Pilzen rieseln die Sporen erst, wenn die Pilze reif sind. Genau dann schmecken sie auch besonders aromatisch. Aus noch weitgehend geschlossenen Hüten rieselt noch nichts.

Neben den Pilzen entwickeln auch Moose, Farne und Algen Sporen. Sie alle sind urtümliche Gewächse, die in ihrer Entwicklung vor den Samenpflanzen stehen. Während sich bei Letzteren, Samenzelle und Pollen zumeist dank der fleißigen Mithilfe von Insekten treffen und zum Embryo verschmelzen, müssen die einzelligen Sporen viel mehr dem Zufall vertrauen. Fallen sie nach ihrer Reise mit dem Wind oder Wasser auf feuchte Erde, wächst ein Vorkeim heran, der mit dünnen Wurzeln (Hyphen) nach einem Partner sucht. Findet er ihn, verschmelzen beide und ein neuer Pilz entsteht. Weil das aber nicht immer klappt, entlassen die Pilze Myriaden von Sporen in die Welt. Außerdem sind die Sporen trotz ihrer Winzigkeit – sie sind nur wenige Mikrometer groß ( $\mu\text{m}$ ) - erstaunlich lange keimfähig. So gelingt es den Pilzen nahezu jeden Zentimeter ungestörten Bodens zu besiedeln.

Auf der Suche nach neuen leistungsfähigen Pilztypen nutzen auch Pilzzüchter Sporen von erfolgversprechenden Stämmen, um ihre Vorkeime miteinander verschmelzen zu lassen. Die Pilzproduzenten selbst setzen zumeist auf bewährte Typen, bei denen sich Erntemenge, Pilzgröße und Qualität abschätzen lassen. Wenn sie neue Kulturen anlegen, beimpfen sie das Substrat auf ihren Kulturbeeten mit Weizenkörnern, die von den Hyphen des gewünschten Stammes durchzogen sind. Von ihnen aus erobern die Pilze rasch das gesamte Substrat und kurze Zeit später sprießen die ersten Pilze, die uns so gut schmecken.

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