

Leckere Pilze - ganz ohne Pflanzenschutz und Dünger

(GMH/BDC) Sauberen Schutzanzug an, saubere Haube über Haare und Schuhe – wer die Hallen eines Kulturpilzanbauers betritt, vermummt sich. Das gilt für Mitarbeiter genauso wie für Gäste – die in der Regel gar nicht erst hineingelassen werden. Und wer mit den Pilzen arbeitet, bringt frisch gewaschene Hände, blitzsaubere Messer und Packmaterialien mit. Kulturpilzräume erinnern an Reinraumlabor, denn Pilze sind ein empfindliches Gut. Pilzsammler wissen, wie rasch wilde Pilze von Schimmel überzogen oder madig werden. So etwas darf in den Kulturen gar nicht erst auftreten. Wie ein Feuer würden sich Infektionen oder Befall auf den Kulturtischen mit den zarten Pilzköpfen ausbreiten. Bekämpfen beispielsweise mit Pflanzenschutzmitteln lässt sich das nicht, dazu sind Pilze viel zu empfindlich. Krankheiten würden die Ernte daher drastisch reduzieren oder komplett ausfallen lassen. Also bleibt den Kulturpilzanbauern nichts anderes übrig als mit penibler Hygiene vorzubeugen.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Schutzkleidung für die Erntekräfte, Feinstaubfilter für die Belüftung und penible Reinigung der Kulturhäuser sorgen dafür, dass Pilze völlig ohne Pflanzenschutzmittel heranwachsen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

<https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2024/06/GMH-2024-25-01.jpg>

Das gilt aber nicht nur für die Schutzkleidung und das regelmäßige Reinigen der Arbeitswerkzeuge. Auch die Frischluft, mit der die Häuser belüftet werden, kann die Kulturen gefährden. Sie können Stäube mit Schimmelpilzsporen, Bakterien oder Viren in die Häuser hineintragen – vor allem wenn in der Nachbarschaft gerade der Mährescher unterwegs ist und viel Staub aufwirbelt. In Pilz-Kulturhäusern werden daher nicht mal eben schnell Fenster und Türen aufgerissen, um Frischluft hineinzulassen. Frischluft wird durchweg durch Feinstaub-Filteranlagen angesaugt, die verhindern, dass Stäube eindringen. In der Regel herrscht in den Häusern auch ein leichter Überdruck, damit Luft beispielsweise durch Türritzen nur von innen nach außen strömt und nicht umgekehrt.

Dieser Überdruck wehrt auch Insekten wie Fruchtfliegen und Trauermücken ab, die sich nur allzu gern auf den saftigen Pilzkörpern niederlassen und vermehren würden. Ganz ausschließen lässt sich leider nicht, dass ein paar der Insekten beispielsweise beim Türöffnen in die Häuser eindringen. Daher wird das jeweilige Haus zum Ende der Kultur komplett geleert und anschließend sorgfältig gereinigt - nicht mit Hochdruckreiniger, wie man vermuten könnte. Die wirbeln viel zu viel Schmutz auf, der sich auf den gerade frisch gereinigten Flächen wieder niederlässt. Stattdessen werden Kulturtische, Fußböden, Decken, Wände mit Schaumreiniger eingeschäumt und mit viel klarem Wasser nachgespült.

Erst wenn so geputzt wurde, zieht das nächste mit Pilzbrut beimpfte Substrat mit der dünnen Schicht Deckerde obendrauf ein. Im Substrat steckt bereits alles, was die Pilze zum Leben brauchen. Zusätzlichen Dünger benötigen sie nicht. Die wilden Verwandten all unserer Kulturpilze zersetzen von Natur aus organische Masse und verhindern so, dass wir in toten Organismen ersticken. Wilde Champignons etwa wachsen auf Viehweiden auf dem Mist, den die Weidetiere hinterlassen. Wilde Austern- und Shiitakepilze siedeln sich auf totem Holz an, Kräuterseitlinge auf den Resten einer Steppenpflanze und zersetzen sie. Ihre „zahmen“ Verwandten im Kulturhaus tun es ihnen gleich. Auch sie bekommen als Substrat ein Gemisch aus Stroh oder Holzschnitzeln, Pferde- und Hühnermist. Nur dass das Gemisch vor der Beimpfung mit den Pilzen fermentiert wird. Dieser Prozess ist vergleichbar mit der Verwandlung von Weißkohl in Sauerkraut. Das Ergebnis ist ein für Pilz und

Mensch hygienisch einwandfreies Substrat, das voller pilzgerechter Nährstoffe steckt. Nun fehlt nur noch die richtige Temperatur und Feuchte, dann sprießt es auf den Kulturtischen los wie bei den sprichwörtlichen Pilzen.

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