

Meine persönliche Pilzzucht

Das Team vom ÖkoGut Buch ist Experte im ökologischen Gärtnern – heute: Ein Büschel Bio-Seitlinge und alter Kaffeesatz

»Das beste Definitivum ist ein gutes Provisorium.«
Rudolf Schuster
(zweiter Präsident der Slowakei)

Frische Speisepilze in der Wohnung ernten? Klasse Idee! Vor Jahren kaufte ich mehrmals mit Pilzwurzelgeflecht (Myzel) geimpfte Holzdübel. Laut Anleitung muss man Löcher in Stämmchenabschnitte frischer Laubhölzer bohren und diese Dübel hineinklopfen. Angeb-

der der Schimmel? Keine Ahnung! Noch ein paar Tage lang hatte ich die Fleckchen immer wieder mit feuchtem Kaffeesatz bedeckt. Die Becher standen einfach offen in der Küche. Nach zwei Wochen hatte sich aus dem krümeligen Kaffeesatz ein lockerer Filz mit weißen Fädchen gebildet.

4. Für den weiteren Verlauf versah ich mehrere Ein-Liter-Plastikbehälter, wie man sie beispielsweise von Speiseeispackungen aus dem Supermarkt kennt, mit Löchern. Der dickste Holzbohrer in meinem Werkzeugkasten besitzt einen Durchmesser von knapp einem Zentimeter, damit applizierte ich jeder Dose neun Löcher in den Deckel, sechs randnah in den Boden und zwei in die Schmalseiten.

Teilweise durchsichtige Plastikbehälter entpuppten sich als gute Lösung, denn



FOTOS: FRIEDER MONZER

Im Bad des Autors sprießen die Pilze – zum Glück sind sie essbar.

lich wächst dann bald was. Bei mir wuchs nie etwas. Peinlich. Dabei bin ich doch Naturwissenschaftler.

Im Internet kann man Pilzzuchtboxen (z. B. unter www.pilzzuchtshop.eu) bestellen. Das sind Pappwürfel mit Pilzkulturen von reichlich zehn Litern Inhalt für reichlich zwanzig Euro. Im Internet gibt es aber auch viele Anleitungen zur Zucht von Speisepilzen auf Kaffeesatz. Im preisgünstigsten Fall braucht man dazu nur ein Büschel Bio-Seitlinge und alten Kaffeesatz.

Mit letzterer Variante wollte ich vor zwei Monaten nochmals Anlauf nehmen.

so war zu sehen, ob sich die Füllung veränderte. Insbesondere versuchte ich, den Wasserbedarf durch Inaugenscheinnahme abzuschätzen, das Kaffeepulver sollte jedenfalls nicht klatschnass werden.

5. Die Bodenlöcher der Dosen deckte ich mit Küchenkrepp ab, dann füllte ich sie halbvoll mit Kaffeesatz, darauf verteilte ich das feuchte Myzelsubstrat aus den Bechern, dann füllte ich die Dosen ganz mit Kaffeesatz auf und tauchte sie jede Woche kurz ins Wasser, damit dieses durch den angebohrten Boden ein wenig eindringen konnte.



Der »Boden« aus Kaffeesatz bietet das, was Seitlinge brauchen.

Und es scheint zu klappen. Seitlinge werden seit langem in der traditionellen chinesischen Medizin empfohlen und erfreuen sich auch in der europäischen Küche zunehmender Beliebtheit.

1. Man sammle Kaffeesatz. Entgegen vieler Behauptungen kann der ruhig ein Jahr alt werden. Meiner war jedenfalls uralt. Während einer längeren Lagerung muss er aber richtig trocken sein.

2. Man besorge sich ein Büschel Seitlinge in Bio-Qualität. Meins kostete im Hofladen des ÖkoGuts Buch etwa dreieinhalb Euro. Wichtig ist ein pelziger Flaum an den unteren Stielenden. Von dort breitet sich nämlich das Myzel am besten aus. Unten schon abgeschabte Stiele werden wahrscheinlich nicht funktionieren. Die oberen zwei Drittel mit den Kappen der Seitlinge kann man als Vorgeschmack gleich zubereiten und essen.

3. Ich hatte in mehrere Halbliterbecher jeweils ein Stückchen Flaum mit umgebenden Stielresten in eine Schicht feuchten Kaffeesatz fest hineingedrückt und mit feuchtem Kaffeesatz bedeckt. Nach ein paar Tagen zeigten sich weiße Fleckchen. War das nun mein gewünschter Pilz oder irgendein blö-

Die Behälter standen mit fest verschlossenen Deckeln in meinem Badekabuff. Natürlich waren sie dabei vor Seife und anderen Badesubstanzen geschützt.

6. Es dauerte und dauerte und dauerte. Nach über einem Monat zeigten sich weiße Fleckchen. War das nun mein gewünschter Pilz oder irgendein blöder Schimmel?

Keine Ahnung!

Etwa zwei Monate

nach dem Kauf der Seitlinge treiben die ersten Pilzköpfchen durch die Löcher. Vielleicht geht das in den wärmeren Monaten schneller als in meinem nur mäßig temperierten Bad. Hurra! Belohnte Geduld!

Fortsetzung folgt? Angeblich sind mehrere Erntewellen möglich. Bei nachlassender Kraft des Kaffees kann man dann das alte Substrat mit unverbrauchtem Satz durchmischen und es geht weiter. Bis in alle Ewigkeit? Wir werden sehen!

Als größter Organismus der Welt gilt jedenfalls ein Hallimasch-Geflecht im nordamerikanischen Oregon mit über neun Quadratkilometern Ausdehnung. Es ist schätzungsweise 2.400 Jahre alt und 600 Tonnen schwer. In der Wissenschaft macht gerade der einzellige Schleimpilz Blob mit seinen erstaunlichen Eigenschaften von sich reden. Er kommt auch in der Berliner Natur vor. Pilze werden übrigens in der biologischen Systematik seit 1969 nicht mehr den Pflanzen zugerechnet. Sie bilden ein eigenes Reich eukaryotischer Lebewesen.

Frieder Monzer

Infos/Kontakt zum ÖkogutBuch:
www.oekogut-buch.de