

# Pilzzucht - Zuchtpilzverwertung

## Versuch einer Standortbestimmung

von **Walter Pätzold**, Schwarzwälder Pilzlabor, Werderstr. 17, 78128 Hornberg

Im Grunde ist es schon so hoch gegriffen, wenn wir von „Pilzzucht“ sprechen, handelt es sich doch zumeist nur um die „In-Kultur-Nahme“ von wildwachsenden Nutz-, zumeist Speisepilzen. Richtigerweise sollten wir also in aller Regel von Pilzkultur (Pilzanbau) sprechen. Auch, wenn wir dem Pilzmycelium Substrate anbieten, die in freier Natur nicht oder nur ausnahmsweise von der angebauten Pilzart erschlossen und teilweise verwertet werden, kann, selbst wenn substratspezifische Ertragsoptimierung erzielt wird, längst nicht von Zucht gesprochen werden. Erst wenn Mycelien durch züchterische Bearbeitung oder durch Zufallsergebnis ! über X Generationen konstant andere Fruchtkörpergrößen oder

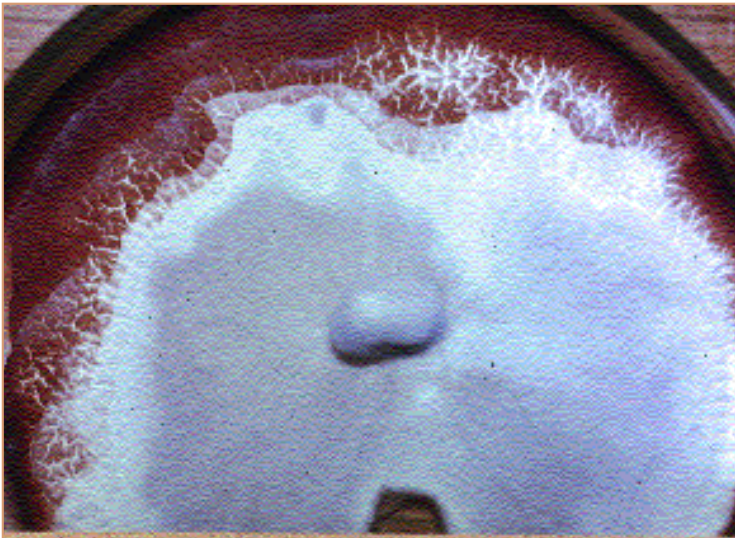
andere morphologische Eigenschaften der Frk., andere Chemismen (z.B. Geschmack) oder eine andere Physiologie (Temperatur- Nahrungs-, Feuchtigkeitsansprüche) als in vivo erkennbar werden, ist gerechtfertigterweise von „Zucht“ die Rede.

Bekanntermaßen steckt der Pilzanbau als „Gebrauchslebewesen“ für Ernährung, Medizin, Schmuck usw. zumindest in Europa noch in den Kinderschuhen und so gesehen also die Zucht noch nicht einmal richtig in den Windeln. Wir wissen schlichtweg nichts darüber, ob sich durch züchterische Bearbeitung bestimmte Aromate und vor allem gesundheitsdienliche Inhaltsstoffe im Fruchtkörper nach Qualität (das wird schwierig sein) oder

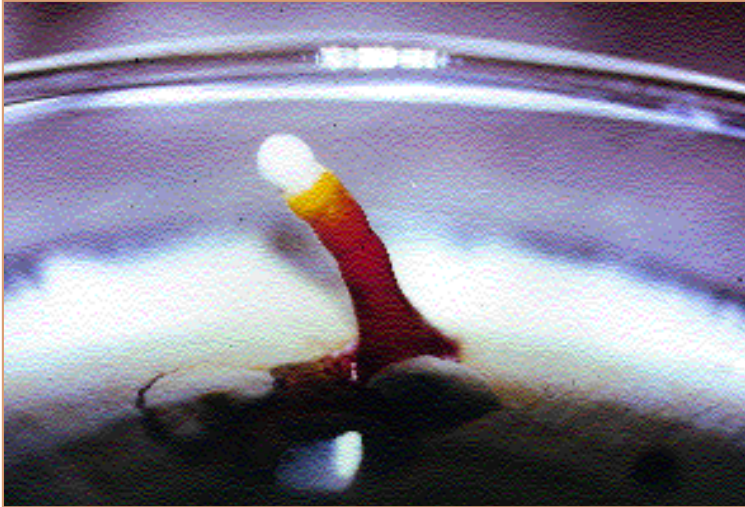
vor allem nach Quantität beeinflussen lassen; wobei ich mich sicher fühle, daß es p.p. geht.

Bei der Zuchtpilzverwertung sind Rückständigkeit und Nachholbedarf noch offensichtlicher. Liest man doch die eher überschaubaren Angaben in Lelleys Buch „Die Heilkraft der Pilze“ nach, drängt sich angesichts der Gerüchte und des Hörensagens über allerlei Anwendung und Wirkung von Großpilzen in Heilpraktiker- und Homöopathenhand der Verdacht auf, daß das nicht alles gewesen sein

Das Mycelium vom Knoblauchschwinding zerteilt und häufelt den Nährboden in eine Art Packeisstruktur ▼



**Dies ist der Umsetzungszeitpunkt, mit dem unter relativ geringer Luftfeuchtigkeit die mehrmonatige Substratreifezeit eingeleitet wird, der dann die Fruktifikation folgt. Auf Petrischalenböden entwickeln sich bei dieser Art nur ausnahmsweise und sehr kleine Fruchtkörperansätze**



Glänzender Lackporling (*Ganoderma lucidum*) Brutstamm „Gan“ in 100 mm - Petrischale auf Eigenagar

**Manche Aphrodisiaka wirken schon bei In-Augenschein-Nahme**

Pilotstudie zur Verwertbarkeit eines bestimmten Strohs substrates für die Austernseitlingskultur (*Pleurotus x ostreatus* Brutstamm „CF“)

▼  
**In dem 1 dl-Weinprobierglas werden zwei ansehnliche Fruchtkörper gebildet.**



Viel Neues steht nicht drin, weil nicht viel Neues ausprobiert wurde.

So ist z.B. die Kenntnis um Pilze als echte Aromate, also Gewürze, besonders in Extraktform, weitgehend verschüttet oder zumindest nicht weiterentwickelt worden.

Ein Beispiel ist der Mousseron oder Knoblauchschwinding *Marasmius scorodoni*. Es ist durchaus denkbar, daß aus seinem Mycel, was außerordentlich würzig nach Knoblauch (nur feiner) schmeckt, ein wertvoller Extrakt gewonnen werden kann.

Provokativ und prinzipiell zu Gedankenaustausch und gemeinsamen Entwicklungsschritten bereit, sei am Schluß gefragt: **Wo sind die Labors, die Kultur-, die Zuchteinrichtungen und die Mittel, dem Wickelkind: Pilzzucht-Zuchtpilz“ auf die Beine zu helfen?**