

Zitronen im Keller

oder...

**We must be mushrooms ,
for they keep us in the dark and
feed us dung!**

Walter Haidvogel, Bergstr 5, A-2732
Oberhöflein, E-Mail: pilz-
kultur@netway.at

Hat der, zugegeben, reisserische Titel Ihr Interesse geweckt? Gut, in diesen Beitrag möchte ich wiederum einen farbenprächtigen Spross aus der Gattung *Pleurotus* vorstellen, aber auch die rare Spezies der Pilzzüchter !

Die kleine Vorgeschichte

Auf über tausend Quadratmeter entsteht im Tiergarten Schönbrunn ein Regenwaldhaus, las ich interessiert einen Beitrag u. dachte mir sofort, Wahnsinn, was könnte man dort wohl Pilze züchten! Einige Zeilen weiter, einen Spendenaufruf um das Inventar zu finanzieren u. den Namen „Dr. H. Schwammer“!

Was für ein Name, welch ein Omen u. so wage ich einen Schuss in's Blaue, schreibe besagten Mann einen Brief, in dem ich „Pilze“ als gratis Lebendinventar für das Regenwaldhaus offeriere!

Und wirklich, ein persönliches Gespräch macht alles klar, zwar ist das Regenwaldhaus noch in Bau, aber es läuft eine Ausstellung zum Thema „Regenwald“, dort könnte ich tropische Pilze präsentieren!

Vorbereitung

Flora u. Fauna aus dem ostasiatischen Raum ist die Vorgabe, nach den rundum positiven Erfahrungen mit den Flamingos (*Pleurotus salmoneo-stramineus*), ist der natürlich Nummer 1!

Meine persönliche Vorgabe sieht aber zumindest drei verschiedene Pilze vor, also entscheide ich mich noch für Shii-Take und

Grosse Grübeleien, hab zwar etliche Pilze in Kultur, aber echte Asiaten?

Ich beschliesse die Pilzzüchter-Bibel zu befragen, Paul Stamets „Growing Gourmet & Medicinal Mushrooms“, dass jetzt übrigens in der dritten, erweiterten Auflage vorliegt, 31 züchtbare Pilze werden da jetzt abgehandelt!

Bevor ich das Buch noch aufschlage, leuchtet mir auf dem Titelbild eine knallgelbe Traube von Aus-



Dieses und die folgenden Bilder zeigen den Rillstieligen Seitling *Pleurotus cornucopiae* in der gelben Form

ternpilzen entgegen, den hab` ich schiesst es mir durch den Kopf, dass ist doch *Pl. cornucopiae*, der Rillstielige Seitling, leider ein waschechter Europäer!

Trotzdem wird *Pl. cornucopiae* meine Nummer „3“ im asiatischen Kleeblatt, Erklärung folgt!

Freud und Leid im Züchterleben

Februar 99, nachdem die Auswahl getroffen war, begann ich gleich mit der Brutherstellung, also zu erst Reinmycel in Petrischalen heranziehen, wie immer zeigt *Pl. salmoneo-stramineus* (Flamingo) bereits auf Agar sein späteres Farbenspiel, dass sich schön konzentrisch ausbreitende Mycel präsentiert sich in zart-rosa Tönen während sein gelber Kumpel davon nichts wissen will .

Das Mycel von *Pl. cornucopiae* wächst eher unregelmässig u. ein wenig langsamer, da u. dort ballt es sich auf der Oberfläche des Nährboden zusammen, bildet kleine weisse Klümpchen, woraus sich bereits wenig später Primordien entwickeln können, faszinieren zu sehen, welche unterschiedliche Charaktere es schon bei den Mycelien gibt!

Auch die eigentliche Brutherstellung, das Überimpfen auf die sterilisierten Brutunterlagen - wie immer verwende ich Weizenkörner u. eine Buchenspäne/Weizenkleiemischung - gelingt problemlos u. zeitgerecht!

14. Februar, Valentinstag, morgen soll es losgehen, auf Grund der kalten Witterung hat man



Los geht's!

Die Sache hatte auch was Gutes, erstens bin ich im Umgang mit Kettensägen noch vorsichtiger geworden (selbst das kleinste Stämmchen kommt auf den Sägebock!) u. zweitens sind mittlerweile die Temperaturen soweit angestiegen, dass ich die Vorarbeiten bequem im Garten erledigen kann!



Entwicklung der Fruchtkörper



mir ein warmes Plätzchen im Tiergarten bereitgestellt, wo ich alle Arbeitsschritte, vom Wässern des Strohs bis zum Beimpfen u. Durchwachsen lassen durchführen kann. So belade ich schon mal das Auto mit den benötigten Utensilien, Regentonne, Stroh, Styroporkisten mit Brutten, die Shii-Stämme erscheinen mir aber doch ein wenig zu lang, also „schnell“ einmal in der Mitte mit der Kettensäge durchgeschnitten!

Ein fataler Fehler, der mich auch gleich in die Unfallabteilung bringt, Resultat, sieben Nähte u. einen Gips, denn gründlich wie ich bin, hab ich mir den Schienbeinknochen auch gleich angesägt! Das Lob der Ärzte über den präzise geführten Schnitt, keine ausgefranzten Wundränder, kann mich da nur wenig aufbauen, so liegen meine Pläne vorerst auf Eis, oder besser gesagt, in Gips!

Also Weizenstroh (grob gehäckselt, ca. 10-15cm) einen Tag lang wässern, 2-3 Stunden abtropfen lassen u. danach beimpfen, ich verwende diesmal kleinere Mülleimersäcke mit etwa 12l, da die Kulturen in einem Terrarium ausgestellt werden sollen.

Die verschnürten u. mit Luftlöchern versehenen Säcke werden gleich Vorort im Tiergarten gelagert, in der Gesellschaft von Vogelspinnen, Schlangen, Springmäusen und konstanten 24°C vollzieht sich die Besiedlung im Rekordtempo! Bereits 12 Tage später zeigen sich die ersten Pilze, selbst meine Züchterkollegen, eine Kolonie von Blattschneiderameisen, die ebenfalls ihr Domizil in besagter Räumlichkeit hat, nickt da anerkennend mit den Köpfen!



Reife Fruchtkörper



Füllhorn oder Zitrone?

Ähnlich wie bei den Flamingos scheint es (zumindest aus meiner Sicht), Verwirrung um *Pleurotus cornucopiae* zu geben. Dieser auffällig gelb gefärbte Austernpilz wird im Handel, meist in Form von Impfdübel, zur Heimkultur angeboten. Da ja Rillstieliger Seitling nicht unbedingt ein werbeträchtiger Name ist, hat man da ein wenig nachgeholfen, so wurde daraus der „Limonenpilz“ u. damit bin ich wieder bei Stamets, er führt

diesen Seitling unter „*Pleurotus citrinopileatus*“ Singer - Golden Oyster!

Alleine vom Aussehen her, halte ich diese Bezeichnung für treffend, weiters unterscheidet Stamets zwischen *cornucopiae* u. *citrinopileatus* folgendermassen, Verbreitungsgebiet von *cornucopiae* ist Europa, während die schön gelb gefärbte Variante *citrinopileatus* ausschliesslich im asiatischen Raum beheimatet ist. Nach Durchsicht div. Bestimmungsliteratur muss ich ihm recht geben, die gezeigten Aufnahmen vom Rillstieligen haben überhaupt keine Ähnlichkeit mit der „Zitrone“ aus Asien! Oder hat schon jemand einen derart gelb gefärbten *Pl. cornucopiae* in heimischen Wäldern gefunden?

Interessant ist die Tatsache, dass Kulturen beider Seitlinge sexuell kompatibel sind, die Unterscheidungsmerkmale der Fachleute ob dimitisch oder

Die fruchtenden Kulturen wandern ins Elefantenhaus, wo sie in einem mit Korkschröt u. Kokosfasern ausgepolsterten Terrarium der Besucher harren.

Um kontinuierlich Pilze zeigen zu können, werden sie bereits nach der ersten Erntewelle ausgetauscht, so ist der Rest der Ausstellung gekennzeichnet durch angenehme Routine, getragene Kulturen gegen Neue austauschen u. geduldig den Besuchern versichern, dass die gezeigten Pilze, auch wenn knallgelb oder pink gefärbt, gute Speisepilze sind!

Recht unterschiedlich war dann auch die Bandbreite der erlebten Reaktionen. Erstaunen, Faszination u. Ungläubigkeit hielten sich die Waage, etwas zu kurz kam aus meiner Sicht das „Wissen“ um Pilze, daher ein Lob für den Tintling u. Dein Engagement, Karin!



Fruktifizierende Substratblöcke

monomitisches Hyphensystem erspare ich mir diesmal lieber!

Kultivierung

Da beide Seitlingsarten (rosa u. gelb) parallel in der Ausstellung liefen, fällt mir eine Beurteilung als Züchter besonders leicht, bleibt aber doch eine persönliche.

Der „Flamingo“ ist u. bleibt meine Nummer 1, Ertrag(s)-Sicherheit, regelmässige Erntewellen u. die Vielzahl der möglichen Substrate, machen ihn zu einem „Hans Dampf in allen Gassen“, die Zitrone spielt manchmal „Prinzessin auf der Erbse“, der Ertrag ist zwar nur geringfügig niedriger, nur bei der Fruchtung gibt sie sich ein wenig kapriziös u. lässt einen manchmal warten!

Die Kultivierungsparameter sind in etwa gleich, etwa 16-28°C u. eine rel. Luftfeuchtigkeit von ~ 60-80%, auch die Substrate wie Stroh (auch unsteril) u. diverse Laubhölzer werden problemlos besiedelt.

Unschlagbar faszinierend hingegen, ist die Fruchtkörperbildung!

Kaum zu glauben, wie ein weiss bis schmutziggelber Mycelklumpen (ich nenne diese Stadium auch Karfiol oder für die Mehrzahl der deutschen Leser, das Blumenkohlstadium) sich beginnt, in kleine Fruchtkörper zu differenzieren und kurz darauf, in eine wunderschöne, gelb leuchtenden Pilztraube verwandelt.

Dank des traubenförmigen Wachstum lässt sich die Zitrone leicht ernten, so eine Fruchtkörpertraube sieht äusserst dekorativ aus, fast wie ein Blumenstrauss, muss aber sorgsam behandelt werden, da leicht zerbrechlich, auch eine zu lange Lagerung lässt die Farben relativ



rasch verblassen, dies wird aber nur für den kommerziellen Züchter ein echtes Problem darstellen.

Noch einige Tips zur Kultivierung, speziell bei der Verwendung von Plastiksäcken als Kulturbelälter, finden die „Blumenkohlrösschen“ manchmal nicht ihren Weg aus den angebrachten Öffnungen, diesen sollte man dann vorsichtig entfernen u. die freigelegte Kultur immer leicht feucht halten!

Rechtzeitig ernten! Bislang habe ich noch keine Art beobachtet die so intensiv sporuliert, wichtig bei der Kultivierung in geschlossenen Räumen u. Personen die an einer Allergie leiden!

Kulinarisch rangiert *Cornucopiae* bei mir, vor dem Flamingo, einen geschmacklichen Vergleich

mit dem Pfifferling, wie er manchmal auf den Brutpackungen angeführt wird, konnte mein Gaumen allerdings nicht nachvollziehen!

We must be mushrooms, for they keep us in the dark and feed us dung!

Dieser markige Spruch ist ein Fundstück aus dem Internet, gelesen auf einem Stoffaufnäher einer amerikanischen Militäreinheit auf Korea! Insoheim frage ich mich schon, was haben die Bur-schen da eigentlich gemacht?

Und, irgendwie, würde er gut auf das (natürlich) nicht existierende Wappen einer Minder-Minderheit, den Pilzzüchtern, passen. „Wer“ oder „Was“ ist den nun ein Pilzzüchter? Es folgt der Versuch eines Portraits dieser Kellerkinder!

Sieht man sich in der Welt der „Pilzler“ um, finden wir den harten Kern der Bestimmungskünstler, im ewigen Kampf mit Zystiden u. Schnallen, den begeisterten Pilzsucher auf seinen Streifzügen durch Wald u. Flur, den Sammler, der alles hortet was nur irgendwie mit Pilzen zu tun hat, den Kochlöffel schwingenden Küchenmykologen und mit etwas Glück im Nirvana zwischen Küchenmykologie u. Sonstigen, uns Pilzzüchter! Ein Grund dafür mag vielleicht sein, dass der Züchter im Idealfall, all diese Sparten in sich vereinigt!

Er führt zwar nicht den erbitterten Kampf um Zystiden u. Schnallen, muss aber seine Lieblinge trotzdem benennen können, hilfreich auch, wenn er wie die Pilzsucher durch die Wälder

zieht, um neue Kandidaten für seine Passion zu finden. Er sammelt, vorzugsweise Reinkulturen u. weiterführende Literatur, steht in der Küche um Nährbödensüppchen, Weizen etc. zu kochen u. um seinen Ernteseegen kulinarisch aufzubereiten! Platzprobleme (wie sie in einer 75qm Wohnung schon mal auftreten können) löst er höchst elegant, da wird aus dem Schlaf - ein Pilzzuchtzimmer u. das Wohn-wird zum Schlafzimmer umfunktioniert. Er besitzt ein dickes Fell u. karrt pfeifend, vorbei an mehr als erstaunten Mitbewohnern, seine 300 bis 400 kg Champignonkompost in besagte Wohnung, um darauf *Agaricus bitorquis* zu züchten! Wo könnte denn der Stadtchampignon auch besser wachsen, als in Wien? Derlei wundersame Tätigkeiten liessen sich noch weiterführen, aber an dieser Stelle möchte ich die Gelegenheit ergreifen u. mich bei meiner „Liebsten“ bedanken, die meine Leidenschaft nicht nur toleriert, sondern auch unterstützt hat, Danke!!!

Uns „Pilzler“ verbindet eine tiefe Zuneigung zum „Pilz“, aber nur wenige wagen den Schritt diesen auch zu reproduzieren, dabei ist gerade diese Tätigkeit eine äusserst befriedigende u. ich wage zu behaupten, dass niemand den Pilzen so nahe kommt, wie ein Pilzzüchter, der von der Spore bis zum fertigen Fruchtkörper, alle Arbeitsschritte selbst erledigt!

Daher mein Aufruf, züchtet Pilze!!!

Gelbe und rosa Ausernseitlinge

