

# Flamingos im Keller

## Ein Beitrag zur artgerechten Haltung von *Pleurotus salmoneo-stramineus*

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



Tierliebende Leser dürfen gleich aufatmen, der Autor betreibt keine Flamingozucht im Keller (dazu wäre er zu klein), sondern möchte einen eher unbekanntem tropischen Gast aus der doch bekannten Gattung *Pleurotus* vorstellen.

### Kleine Vorgeschichte

Etwa vor vier Jahren schenkte mir ein Bekannter eine Fertigmutter mit wunderschönen rosaroten Austernpilzen, leider ohne nähere Angaben.

Die Fruchtkörper der Kultur wurden von Mitgliedern der „Österreichischen Mykologischen Gesellschaft“ als *Pleurotus salmoneo-stramineus* identifiziert.

Endlich wieder frisches Blut, um meine Sammlung an Reinkulturen zu erweitern.

Pilze züchten ist meine Leidenschaft und so versuchte ich wie gewohnt aus den Fruchtkörpern durch Gewebekultur Reinmycel herzustellen.

Austernpilze sind in der Regel unproblematische Kandidaten und leicht zu züchten, aber entweder verstand dieser tropische Fremdling meine Kultivierungsversuche nicht, oder der Herrscher der Kontaminanten führte Krieg gegen mich. Als sich Hoffnung und Fertigmutter dem Ende neigten, gelang es dann doch noch! Schnell eine Kultur auf Schrägagar angelegt und ab in den Kühlschrank, meine erworbene Abneigung für diesen „schwierigen“ Zeitgenossen ließen ihn da lange schlummern.

### Erster Kontakt

Ein weiterer Grund für den langen Dornröschenschlaf bestand darin, in der deutschsprachigen Literatur über Pilzzucht nicht fündig zu werden,

jede Menge Angaben zu den bekannten Austernpilzen, aber keine für „Rosarote“!

Der Erwerb Paul Stamets „GROWING GOURMET & MEDICINAL MUSHROOMS“ war ein wahrlich guter Griff, auch nicht an der Pilzzucht interessierten Leuten kann ich dieses Buch nur empfehlen.

Jedenfalls wurde ich darin fündig: Es fand sich eine Kultivierungsanleitung für rosarote Austernpilze. Stamets bündelt sie unter dem Sammelbegriff „*Pleurotus djamor*“.

Unter dieser Bezeichnung läuft mein Stamm auch heute noch in meiner Sammlung, obwohl

Fruchtkörper am Originalstandort in Brasilien. Wirt war eine Kokospalmenart namens *Syagrus romanzoffianum*, die dort sehr häufig ist.  
Foto: Georg Sobestiansky, BR-Nova Petropolis





Und hier die Härtefakten des Großversuches:

Als Substrat diente Ballenstroh aus dem 98er Jahr, im Freien gelagert und dem entsprechend vorbelastet, eine Strohqualität von der jeder Züchter die Finger lassen würde. Gewässert wurde in Kunststoff-Fässern mit Regenwasser aus der Haus-Zisterne, in der Regel für einen Tag. Das Stroh wurde per Hand aus den Behältern geholt und auf einer Plane im Garten zum Abtropfen gelegt und danach sofort beimpft. Als Kulturbehälter dienten zunächst ziemlich verschmutzte Plastiksäcke ehemaliger

eigentlich ..... mehr zur Verwirrung um rosarote Austernpilze aber am Schluß.

Die beschriebenen Eigenschaften wie aggressives Wachstum und die Fähigkeit auch nicht sterilisiertes Substrat schnell zu besiedeln, daher vorzugsweise in Ländern der „dritten Welt“ angebaut, haben mich dann doch neugierig gemacht.

Zwei im Sommer 98 angelegte Sack-Kulturen auf Stroh (ich war immer noch skeptisch) fruchteten spektakulär und bestärkt durch den Artikel „Wer wohnt am Pfifferlingsweg?“ im Tintling 4/98, in dem uns Österreichern eine Unterversorgung an Pilzkundigen u. -straßen bescheinigt wird, so zu sagen Dritt-Weltstatus, schienen die besten Voraussetzungen zu bieten, um diesen Pilz im kommenden Sommer 99 ausführlicher zu testen.

### Der Härte-Test 99

Mitte Mai, endlich steigende Temperaturen, der Sommer ist da, ein Griff zum Kühlschrank und los geht's. Mit der entnommenen Reinkultur auf Schrägagar beimpfte ich mehrere Petrischalen mit Malz-Extrakt-Agar, diesmal ohne Schwierigkeiten.

Schon das Mycel in den Petrischalen deutet auf die prächtigen Farben der Fruchtkörper hin, es präsentiert sich im zarten Rosa.

Zur Brutherstellung verwendete ich Weizenkörner und ein Gemisch aus Buchenspänen und Weizenkleie, um Vergleichsmöglichkeiten der verschiedenen Brutmaterialien zu erhalten.

Die sterilisierten Brutunterlagen wurden (leider!) problemlos durchwachsen. Leider deshalb, weil ich, Ausfälle befürchtend, einiges mehr an Brutmenge verwendet hatte. Das war eigentlich noch kein Fehler, der begann erst damit, die gesamte Brut (immerhin etwa 4-5 kg) auch wirklich zu verwenden.

Champignonkulturen, aber auf Grund der Brutmenge und der entstandenen Dimension des Versuches mußte ich saubere handelsübliche Mülleimersäcke zukaufen. Es gibt sie in blau und schwarz mit ca. 110 Liter Fassungsvermögen. Es funktioniert auch mit sauberen Säcken, mein persönlicher Favorit ist blau, der spätere Kontrast zu den Fruchtkörpern ist besonders eindrucksvoll...

Erwähnenswert sei noch die Tatsache, dass Behälter und Wasser für 2-3 Strohballen genutzt wurden, erst danach wurde das Wasser gewechselt. Nichts für empfindliche Nasen und Gemüter und nur im Freien durchführbar.

Das abgetropfte Stroh wurde lagenweise fest in die Säcke gestopft, dazwischen immer Brut eingestreut, nochmals fest angepresst, das Ende zugedreht und verschnürt. Jeder Sack wurde noch mit 15-20 Luftlöchern versehen (Sackboden nicht vergessen, damit evt. überschüssiges Wasser ablaufen kann) und mit Datum und Art der verwendeten Brut beschriftet.

Als Lagerplatz diente ein alter Holzschuppen, in dem sich bald an die 50 Säcke türmten. Eine leichte Vorahnung keimte in mir auf.





braten, gedünstet, gegrillt..), eingefroren, in Essig und Öl eingelegt, kandiert, getrocknet und gegen Ende schon unter Drohungen verschenkt.

Leider rauben all diese Verarbeitungsformen die prächtigen Farben der Fruchtkörper, einzig das „Kandieren“ erschien ein möglicher Weg zu sein, die Farben weitgehend zu konservieren. Es blieb aber bei einem Versuch. Vielleicht wissen Leser Rat? Interessant ist, dass das Trocknen der Pilze in der prallen Sonne eher die Farben erhält als der langsame Trocknungsvorgang im Halbschatten. In diesem Fall verblassten die Pilze zusehends und waren optisch wenig attraktiv.

Nach einer Dauer von vier Monaten, Mitte September, 3-4 Erntewellen und einem Ertrag von ~ 2-3kg/je Sack, konnte ich endlich die rosarote Brille abnehmen.

### Rosarote Austernpilze -

#### Verwirrung und Erfahrung

Paul Stamets beschreibt die meist intensiv rosa bis pink gefärbten Austernpilze als Bewohner der Tropen u. Subtropen, mit Vorkommen im ostasiatischen Raum (Thailand, Vietnam, Kambodscha....), Japan, Borneo sowie in Brasilien und Mexiko. Natürliches Vorkommen auf tropisch u. subtropischen Harthölzern, auch Palmen, Gumbibaum und Bambus werden genannt.

Marktgerecht, aber treffend und schön sind folgende Bezeichnungen, wie Flamingo - Lachs - Erdbeer oder auch Pink-Austernpilz.

Im *Pleurotus djamor*-Komplex, wie ihn Stamets treffend nennt, scheinen folgende Arten um ihre Identität zu kämpfen, *Pleurotus flabellatus* (Berk.&Br.) Saccardo, *P. ostreato-roseus* Singer und *P. salmoneo-stramineus* Vasil. *P. eous* (Berkeley) Saccardo spielt eine eher untergeordnete Rolle. Die folgenden Zeilen tangieren die Problematik nur. Gott sei Dank leiten mich als Hobby-Züchter Kultivierungsparameter und nicht Fragen der Taxonomie.



Bei den herrschenden Temperaturen, etwa 20-25 °C im Mittel, zeigten sich die ersten Pilze bereits nach 16 Tagen und damit der Beginn einer rosa-roten Invasion, die bis Mitte September andauern sollte.

#### Think Pink !

Da die Luftfeuchtigkeit im Schuppen nicht ausreichend war, wurden die fruchtenden Säcke in einen kleinen Erdkeller verfrachtet. Der war aber mit 14-16 °C und ~ 60% Luftfeuchte nicht gerade ein Ort der Tropen. Anfangs sorgte auch ein Luftbefeuchter (Wasser wurde heiß verdampft) für höhere Temperaturen und Feuchte, bis ein Defekt der verwendeten Zeitschaltuhr das Gerät außer Betrieb setzte.

Es schadete den Kulturen nicht!

So ersetzte ich den Luftbefeuchter durch ein simples 5L Sprühgerät mit dem die Kulturen täglich befeuchtet wurden. Die dabei erhaltene Luftfeuchtigkeit/Temp. pendelte sich auf 60-70% und ~16 °C ein. Dies war völlig ausreichend für den Flamingo. Die tagsüber geöffneten Kellertüren sorgten für ausreichend Licht und Frischluft.....und wurden, bald darauf, stark frequentiert!

Innerhalb von 3-4 Tagen wurden aus Küken ausgewachsene, atemberaubend schöne Vögel und es sah aus, als hätte sich ein Schwarm Flamingos in dem kleinen Keller niedergelassen .

Die Pilze entwickeln sich aus den angebrachten Luftlöchern, zusätzlich hatte ich die fruchtenden Säcke noch mit einigen Einschnitten versehen, aus denen weitere Fruchtkörper nur so herausquollen. Folgender Rhythmus bestimmte die nächsten vier Monate: Pilze abernten - Säcke zurück in den Schuppen schleppen - Neu fruchtende Kulturen in den Keller usw....

Auch der entstandene Erntesegen mußte verarbeitet werden: Es wurde gegessen (gekocht, ge-



Zuerst einmal gibt es unterschiedliche Zuordnungen auf Grund der Sporenfarbe. Stamets Kommentar dazu kann ich nur bestätigen: Die Sporenfarbe ist gekoppelt an die Farbtintensität der Fruchtkörper und somit kein sicheres Merkmal einer bestimmten Art. Hier einige Unterscheidungsmerkmale der Fachleute: *P. flabellatus* besitzt ein monomitisches Hyphensystem und das von *P. salmoneo-stramineus* ist dimitisch. Einer überlegt, ob denn nicht *P. djamor* und *P. flabellatus* identisch sind, da beide ein dimitisches Hyphensystem aufweisen. Oder, junge Stadien von *P. djamor* sind monomitisch mit dem Trend im Alter dimitisch zu werden! Spontan fällt mir dazu noch „Damisch!“ ein .

Abschließend noch eine kurze Beschreibung und Tipps zur Kultur. Zugegeben tue ich mich mit einer exakten wissenschaftlichen Beschreibung etwas schwer. Die Fotos sprechen da hoffentlich eine bessere Sprache .

Junge Fruchtkörper intensiv pink bis karminfarben (Hut u. Lamellen), sogenannte Albinoformen sind möglich (bereits junge Stadien zeigen eine nur blaßrosa bis beige Färbung, auch die Sporen), später schön rosarot bis lachsfarben und im Alter nach zartrosa, beige-weiß bis strohfarben verblassend, analog dazu ändert sich die Sporenfarbe.

Eine von der Stielbasis aufsteigende weißliche Äderung oder besser Marmorierung (manche Pilze wirken wie Fleisch gewordener Marmor), gibt dem Pilz seinen eigenen Flair, sie reicht bis

knapp an den Hutrand, der sich dadurch optisch absetzt. Einige Pilze zeigten diese Eigenschaft aber nicht. Kultivierungsbedingt zwei Angaben zur durchschnittlichen Fruchtkörper-Größe: In Plastiksäcken fruchtende Kulturen 10-25 cm, wurde der Sack entfernt, bildeten sich zwar viele Pilze, optisch sicher eindrucksvoll, aber im Schnitt mit nur ~ 5-10 cm, bei etwa gleichen Ertrag. Eher typischer Austernpilzhabitus, Hutründer bei älteren Exemplaren manchmal gefaltet, überlappend, atypisch hingegen die eher schwach ausgeprägte Stielbasis, sie verjüngt sich zum Substrat hin, die Pilze lassen sich daher leicht ernten.

Fazit: Hobbyzüchter sollten diesen Pilz testen! Unter den etwa 50 angelegten Kulturen befand sich kein einziger Blindgänger, ein Tip für die heißen Sommermonate. Sicherer und guter Ertrag unter primitiven Bedingungen bei einer Temperaturspanne von ~ 16- 28 °C und einem Minimum von 60-70% Luftfeuchte, selbst auf einzelnen Strohhalmen, die aus der Sack-Kultur herausragten, bildeten sich Fruchtkörper! Ausserdem: ich konnte mich einfach nicht satt sehen an den wundervollen Farben und Formen. Selbst Zwangsbeglückte bestätigten den kulinarischen Wert, der manchmal sogar den meinen übertraf.

Natürlich habe ich auch mein Lieblingssubstrat „Kaffeesatz“ getestet, erste Versuche laufen vielversprechend.

#### Literatur:

Growing Gourmet & Medicinal Mushrooms / Paul Stamets, Mycomedia Production, Olympia WA 98507,1993, ISBN 0-9637971-0-7

