



# Pilze selber züchten – so gelingt's



**Geimpfter Döbel:** Der Döbel mit dem Pilzmyzel wird auf ein Stück Holz gepropft



**Austernseitlinge:** Kulturen auf Baumstämmen liefern mehrere Jahre frische Pilze

PILZLAND (3)



**Pilze kann man auch zu Hause anbauen. Dazu gibt es diverse Methoden. Welche die richtige ist, hängt von der Pilzart ab. Auch erfahrene Hobbygärtner sollten sich aber auf keinen Fall blind ins Pilzabenteuer stürzen.**

Eigene Pilze züchten ist anspruchsvoller als gewöhnliches Gärtnern – egal ob man es im eigenen Garten, auf dem Balkon oder gar im Keller tut. Denn Pilze haben in Bezug auf Ernährung, Boden und Klima ganz spezielle Ansprüche. Sie tanken ihre Energie nicht aus Mineralien, sondern leben von tierischen und pflanzlichen Überresten. Diese Nährstoffe finden sie im Boden, auf Holz oder auf einem abgestorbenen organischen Gewebe wie etwa Stroh.

Und: Pilz ist nicht gleich Pilz. Es gibt lichtscheue Arten, die in einem kühlen, dunklen Keller am besten gedeihen. Und es gibt Sorten, denen es an einem feuchtwarmen, schattigen Plätzchen im Garten am wohlsten ist.

**Mit genügsamen Pilzen anfangen**

Trotz diesen Eigenheiten

spricht nichts dagegen, sich einmal in der Pilzzucht zu versuchen. Martin Müller ist Pilzexperte und Mitinhaber der Pilzland GmbH in Thörigen BE. Er sagt: «Man benötigt dafür etwas Geduld und darf sich von Fehlversuchen nicht entmutigen lassen.»

Am besten fängt man mit genügsamen und pflegeleichten Pilzarten an. Dazu gehören Kräuterseitlinge, Austernpilze, Champignons und Shiitakes. Das für die Aufzucht nötige Myzel, die sogenannte Pilzbrut, kann man bei professionellen Anbietern beziehen (siehe Box rechts).

Pilzzüchter produzieren Myzel unter sterilen Laborbedingungen und in klimatisierten Gewächshäusern. Je nach Pilzart wenden sie dabei unterschiedliche Methoden an. In den Verkauf gelangt die Pilzbrut schliesslich als Geflecht, das seine Fäden um einen Träger gesponnen hat – etwa um Getreidekörner oder Holzdübel.

Der Hobbygärtner kann die Pilzbrut zu Hause dann in ein passendes Substrat aus Stroh, Erde oder Holzschnitzel aussäen. Oder er kann sie, wenn es sich um Pilzdübel handelt, auf ein Stück Holz oder auf einen Baum pflanzen (siehe Bild oben links).

Die Pilzbrut wächst, solange sie in ihrer Umgebung

die nötigen Nährstoffe findet. Wenn auch das Klima stimmt, entwickeln sich rasch die prallen und schmackhaften Pilzfruchtkörper, die man schliesslich ernten kann.

Laut Pilzexperte Martin Müller muss man bei der Pilzzucht auf folgende Punkte achten:

● **Das richtige Substrat wählen**

Ein gut aufbereiteter Nährboden – das Substrat – ist entscheidend für den Erfolg. Je nach Pilzart eignet sich dafür Erde, die mit Stroh, Rindenmulch oder Getreideschrot durchmischt ist.

Besonders ergiebig ist der Pilzanbau direkt auf einem Holzsubstrat. Ist die Kultur angelegt, liefert sie über mehrere Jahre regelmässig frische Pilze. Vor allem Austernseitlinge und Shiitakes eignen sich für diese Anbaumethode. Dabei sollte möglichst frisch geschlagenes Holz verwendet werden. «Die Pilzzucht auf Holzstücken ist vergleichsweise einfach und deshalb ideal für Anfänger», sagt Müller.

● **Mit geeigneten Pilzen anfangen**

Die erwähnten Austernpilze lassen sich nicht nur auf Holz, sondern problemlos auch auf feuchtem Stroh aufziehen, ebenso Braunkappen, Kräuterseitlinge, Limonenpilze und Schopff-

tintlinge.

Geeignete Pilzsorten für Bodenkulturen im Garten sind Austernpilze, Braunkappen, Kräuterseitlinge und Toskanapilze. Die Pilzbrut wird dabei mit Strohpellets als Trägermaterial in rund 15 Zentimeter tiefen Löchern direkt in humusreicher Erde vergraben. Falls der Standort nicht schon im Schatten liegt, muss er regelmässig gewässert und beschattet werden.

● **Einfacher Beginn mit Fertigmulturen**

Wer erste Erfahrungen machen will, kann auch Pilzfertigmulturen kaufen. Sie werden in verschiedenen Gartencentern sowie von professionellen Pilzzüchtern direkt oder via Internet angeboten.

Die Fertigmkultur ist nichts anderes als ein Block aus fester Erde und organischem Material, der mit der Pilzbrut schon durchgewachsen ist (siehe Bild unten rechts). Nach wenigen Tagen können dann bereits die ersten Champignons oder Austernpilze geerntet werden. Schiefelaufen kann mit dieser Lösung eigentlich nichts mehr – man sollte aber unbedingt die vom Verkäufer mitgelieferte Anleitung beachten.

Die meisten Pilze fühlen sich bei viel Feuchte und gemässigten Temperaturen zwischen 12 und 20 Grad am wohlsten. Champig-





nons und einige weitere Pilzarten lassen sich auch in Holzkisten oder in mit Stroh und Erde gefüllten Gefässen über den Winter im dunklen Keller züchten. Geerntet wird im zweiwöchigen Rhythmus über rund fünf Monate. Danach ist das Pilzsubstrat erschöpft und muss ersetzt werden.

Insgesamt bietet der Fachhandel rund zwei Dutzend Pilzsorten an, die Erfolg versprechen bei fachgerechtem Anbau. Dazu gehören beim Anbau im Garten unbedingt auch Schutzvorkehrungen gegen gefräßige Schnecken, die Pilze mindestens so sehr lieben wie zartes Gemüse.  
Pirmin Schilliaer



«Bei der Pilzzucht darf man sich von Fehlversuchen nicht entmutigen lassen.»

Martin Müller  
Pilzland GmbH,  
Thörigen BE



**Pilzbox:** Innert weniger Tage Pilze ernten

**Informationen und Adressen**  
**Pilzbrut, Substrate und Fertigmulturen kann man sich per Internet besorgen. Diverse Pilzhändler bieten auch Einsteigerkurse an.**

**Schweizer Pilzproduzenten:** Auf der Website der Schweizer Pilzproduzenten ([www.champignons-suisse.ch](http://www.champignons-suisse.ch)) kann man einige Startersets kaufen (→ «Vertraut und sicher» → «Pilze selber züchten»). Zudem findet man Links zu Händlern, die alles rund ums Thema anbieten – Pilzbrut, Substrate, Fertigmulturen,

Anleitungen (→ «Vertraut und sicher» → «Mitglieder»).

**Kurse:** Die Pilzland GmbH in Thörigen BE führt Kurse durch ([www.pilzland.ch](http://www.pilzland.ch)) zum Thema «Meine eigene Pilzzucht – Pilze auf Stammholz und Substrat». Kurse zum Anlegen eines Pilzgartens führt auch der Pilzanbauer Etienne Gröpl in Meilen ZH durch ([www.speisepilze.ch](http://www.speisepilze.ch)) → «Aktuell».

**Lehr-Videos:** Informativ Lehr-Videos zu unterschiedlichen Pilzanbauarten findet man zum Beispiel auf [www.pilzbrut.de](http://www.pilzbrut.de).