

BESUCH IM THUNER PILZLAND

Glückspilze

TEXT Livia Hofer, Stefanie Stäuble FOTOS Bettina Häfliger

Vis-à-vis von Schloss Schadau in Thun beherbergen alte Gewächshäuser eine echte Rarität: gezüchtete Edelpilze wie Austernseitlinge, Shiitake oder Stockschwämmchen. Das Beste daran: Der Produzent gibt seine Geheimnisse der Pilzzucht an uns weiter.

Die altherwürdigen Gewächshäuser der Schadaugärtnerei in Thun (BE) hätten eigentlich abgerissen werden sollen. Der Kanton, dem die Gärtnerei zuletzt gehörte, wollte das Areal für eine Neubausiedlung nutzen. Das löste eine Welle der Empörung aus: 2013 wurde das Bauprojekt an der Urne mit 81 % Nein-Stimmen bachab geschickt. Die Thunerinnen und Thuner waren nicht bereit, die Verbindung zu ihrem historischen Erbe zu kappen. Bis man

weiss, wie es mit den Gebäuden weitergeht, werden sie für Zwischennutzungen vermietet. Einer der glücklichen Nutzer ist Tobias Furrer, der im hinteren Teil des Areals Pilze kultiviert.

Auf den Pilz gekommen

Früher gehörten die Gebäude zum nahen Schloss Schadau. Sie sehen etwas heruntergekommen aus, doch der Charme und die Nostalgie vergangener Zeiten wehen

immer noch durch das Areal. Für Tobias Furrer, der hier Kulturen verschiedener Speisepilze betreibt, ist der Ort ein Glücksfall: «Er ist nicht nur malerisch und zentral gelegen, sondern eignet sich auch gut für die Freiland-Pilzproduktion. Zudem kennt ihn jeder in Thun, was einen gewissen Werbeeffect hat.» Insgesamt 400 kg Pilze, die er an Gastronomen und Private verkauft, wachsen pro Jahr an seinen Holzstämmen. Pilzliebhaber aus der Re-



Den Shiitake-Pilzen gefällt es in Thun.



Die Pilzkulturen werden mit Schattennetzen geschützt.

denen die Zeit nicht reicht, bleiben bis zum Winter, wenn wegen der Kälte alles stillsteht. Geerntet wird dann halt erst im nächsten Jahr: «Dafür wirft ein Stamm bis zu fünf Jahre Ertrag ab.» Die Stämme bestehen aus Buchenholz, Ahorn, Pappel, Eiche oder Erle, wobei er die zwei letzten für Shiitake verwendet und →

gion kennen seinen Standort an der Nelkenstrasse. «Die Leute schätzen, dass meine Pilze natürlich produziert sind», erzählt der gelernte Landwirt. Neben der Produktion bietet er ausserdem Pilzzucht-Kurse an. Zudem veranstaltet er Pilz-Events, an denen er jeweils eine köstliche Pilzmousse aufischt. Wer sie nachkochen möchte, findet das Rezept dazu auf Seite 52. Er selber geniesst seine Pilze am liebsten in Butter gedünstet und mit einem verquirlten Ei darüber. Wie ist er eigentlich auf den Pilz gekommen? «Das war rein zufällig, durch einen Mailwechsel», erinnert sich Tobias Furrer. «An meiner Arbeitsstelle erkundigte sich ein Bauer, ob er in der Landwirtschaftszone Pilze ziehen dürfe.» Die verzwickte Rechtslage weckte das Interesse des Agronomen.

Nebenerwerb mit ungewissem Ausgang

Der hintere Teil des Areals ist von Mauern umgeben, was Pilze mögen: schattig, feucht und mit stehender Luft. Ausser im Sommer, wenn die Sonne hoch am Himmel steht. «Dann ist es hier eigentlich zu sonnig für Pilze», erklärt der passionierte Züchter, weshalb er sich mit Schattennetzen behilft. Zudem hat er zwei Hochstämmen gepflanzt, die in 20 Jahren Schatten geben werden – Ausdruck seiner Hoffnung, dass er auch nach Ablauf seines Vertrags Ende 2018 hierbleiben kann. In den letzten vier Jahren hat er ausgetüftelt, welche Methoden sich am besten für die Pilzzucht eignen. Wenn er im Frühling impft, kann es sein, dass er bereits im Herbst Pilze ernten kann. Stämme, bei



Shiitake-Trio



Bild: Livia Hofer

So werden Pilze gezüchtet

Die Pilze werden zu Beginn auf runden Agarplatten kultiviert: Das Myzel des Zuchtpilzes durchdringt im Brutschrank das Nährmedium. Eine solche durchwachsene Platte wird in kleine Teile zerstückelt und in Halbliter-PET-Flaschen mit Getreidekörnern gemischt. Diese werden je nach Pilzsorte wenige Wochen stehen gelassen, bis auch die Getreidekörner ganz vom Pilz befallen sind. Die Körner werden dann zu Buchendübeln in grössere PET-Flaschen oder Mikrofilter-Säcke gegeben und gut gemischt; der Pilz durchwächst in rund ein bis zwei Monaten die Dübel (Bild 1). Alle Schritte dieses mehrstufigen Verfahrens erfolgen unter sterilen Bedingungen. Hierzu sind ein Autoklav (grosser Dampfkochtopf) und eine Laminar-Flow-Bank (erzeugt einen sauberen Luftstrom) nötig.



Die geimpften Dübel werden anschliessend ins Holz geschlagen, pro Kilo Holz ein bis zwei Dübel. Dazu werden in Holzstämmchen von 10 bis 30 cm Ø rundherum Löcher gebohrt und die Dübel hineingeschlagen. Die mit Dübel versehenen Hölzer werden zwischen drei und zwölf Monaten gelagert. Der Pilz wächst vom Dübel ins Holz. Wichtig ist, dass das Pilzlager dunkel und im Sommer warm ist, also an der Sonne, jedoch gut zugedeckt. Wenn ein Stamm schön durchwachsen ist, erhält er einen weissen Überzug an den Schnittflächen (Bild 2).

Die weissgetünchten Stämme werden zu zwei Drittel bis drei Viertel in den Boden eingegraben. Neben der Aufnahme von wenigen Nähr- und Mineralstoffen dient der Bodenkontakt vor allem der Feuchthaltung der Stämmchen. Auch der Feuchtigkeit halber kommt auf jedes Stämmchen eine Rondelle aus Moos. Die tunnelartigen Kulturen werden mit Schattennetzen zugedeckt und automatisch benebelt (Bild 3). Im eigenen Garten reicht es, wenn man die Kulturen an einen Schattenplatz stellt und sie vom Regen wässern lässt. Erntezeit der meisten Pilze ist im Herbst, wobei es auch für andere Jahreszeiten Pilzsorten gibt.



Bild: Livia Hofer

Shiitake-Pilze etwa wachsen eher langsam. Es gibt jedoch eine Methode, mit der man mehrere Male pro Saison ernten kann. Die pilzdurchwachsenen Hölzer werden dazu 24 Stunden in kaltes Wasser eingelegt, damit sie sich vollsaugen. Dann werden sie aufrecht an eine Mauer gelehnt – und eine Woche später können schon die Pilze geerntet werden. Das Anlehnen hat den Vorteil, dass die Schnecken nicht an die Pilze herankommen (Bild 4). Nach der Ernte trocknen die Stämme einen Monat lang aus, werden dann erneut in Wasser getaucht und der Prozess beginnt von vorne. Auf diese Weise kann drei- bis viermal während eines Sommers geerntet werden.



Wie im Märchenwald wachsen die Pilze bei Tobias Furrer.



Die geimpften Stämme werden mit einem Wassernebel benetzt.

↳ Pappelholz für Pioppino. Buche und Ahorn eignen sich für die restlichen Arten. Pilzsorten wie etwa Steinpilze oder Eierschwämme, die in Symbiose mit den Bäumen leben, sind seiner Erfahrung nach nicht züchtbar. «Die Natur hat die besten Pilze für sich selber reserviert», sagt Tobias Furrer und hofft, dass dies noch lange so bleibt.

Ein Paradies für Tiere

Einzigste Pflegemassnahme ist das gelegentliche Bewässern und der ewige Kampf gegen die Schnecken, die ebenfalls Pilzliebhaber sind. Deshalb streut der Pilzzüchter zwischen den Stämmen Holzschnitzel, anstatt Gras wachsen zu lassen. Er hat hier schon Hunderte von Schnecken eingesammelt. Ganz selten verwendet er «Ferramol», Schneckenkörner auf der Basis von Eisenphosphat, einem natürlich im

↳

Der Pilzzüchter

Seit 2013 kultiviert Tobias Furrer in der Schadaugärtnerei in Thun Pilze. Dazu impft er Holzdübel mit Pilzsporen und setzt sie danach auf rund 50 cm hohe Baumstämmchen, auf denen die Pilze wachsen. Wer selber im eigenen Garten oder auf der Terrasse Pilze kultivieren möchte, kann Flaschen mit geimpften Dübeln bei ihm kaufen. Es gibt Flaschen à 50 bis 1000 Dübel, und zwar von Sommer-, Austern- und Zitronenseitling, Nameko, Stockschwämmchen, Pioppino und Shiitake. Idealerweise beginnt man mit der Pilzzucht auf Stammholz in der zweiten Winterhälfte oder im Frühling. In Kursen und Workshops der Pilzland GmbH wird detailliert auf die Vorbereitung und auf den Anbau der verschiedenen Pilzkulturen eingegangen.



Nächste Kurse: 28. Oktober 2017, Zollikofen, Inforama Rütli; 11. November 2017, Grossraum Zürich

Mehr Infos, Kurse und Events: www.pilzland.ch

Rezept für Pilzmousse

Für 6 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten plus 3 Stunden kühl stellen

250 g Austernseitlinge

Bratbutter

½ Zwiebel

½ Knoblauchzehe

¼ TL Agar-Agar

1½ dl Steinpilz- oder Gemüsebouillon

½ dl Rahm

¼ TL Zitronensaft

1 EL Petersilie, fein gehackt

½ TL Thymian, fein gehackt

Salz, Pfeffer

1 dl Rahm

Baguettescheiben, schräg geschnitten

- 1 Pilze grob hacken und in Butter etwa 2 Minuten anbraten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten.
- 2 Agar-Agar und ausgekühlte Bouillon verrühren, zu den Pilzen giessen, aufkochen. Kurz mit dem Stabmixer pürieren. Hitze reduzieren, etwa 2 Minuten köcheln. Rahm und Zitronensaft dazugiessen, aufkochen. Kräuter daruntermischen, würzen, in einer Schüssel abkühlen lassen. Pilzmasse ca. 15 Minuten kühl stellen, bis sie leicht fest ist. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.
- 3 Zugedeckt etwa 3 Stunden kühl stellen.
- 4 Von der festgewordenen Mousse mit einem Esslöffel wenig abstechen und mithilfe eines zweiten Esslöffels zu einem ovalen Klösschen formen. Leichter geht's mit einem Glacekugelformer. Auf dem gerösteten Baguette servieren.

Rezept: www.coop/rezepte



↳ Boden vorkommenden Stoff. «Gift würde ich nie verwenden, denn Pilze lagern das Gift aus dem Boden ein», sagt er. Zudem hat er seine Tricks, wie er die Biodiversität stärken und somit auch Nützlingen einen Lebensraum bieten kann. Am Rande seiner Pilzkulturen sind umgekehrte Tontöpfchen mit Holzwohle für Ohrwürmer und Laufkäfer zu finden, die Schneckeneier fressen. Damit Insekten darin nisten können, hat der Pilzzüchter ausserdem mit Bohrlöchern versehene

Holzscheite aufgeschichtet. Wiesenstreifen mit Wildblumen, Bienenweiden sowie Ast- und Steinhaufen tragen dazu bei, Insekten und Eidechsen Unterschlupf zu bieten, welche ihrerseits im Kampf gegen die Schnecken nützlich sind. An der sonnigen Mauer, die das Areal begrenzt, zieht er diverse Tomaten von Pro Specie Rara: 'Gelbe von Thun', 'Baselbieter Röteli', 'Ochsenherz', 'Berner Rose', 'Birnenförmige Gelbe' und 'Green Zebra', dazu Gurken, Zuckermelonen und Mais.

Nach den Pilzen die Insekten

Wenn der Pilz alle brauchbaren Substanzen aus einem Holz herausgeholt hat, so ist es zum Schluss in trockenem Zustand ganz leicht. Dieses sogenannte «weissfaule Holz» wird gerne von Insektenzüchtern gekauft und weiterverwendet. Hier sieht Tobias Furrer eine weitere Chance: «Überall auf der Welt wird wertvolles Insektenprotein gegessen, ausser hier in Europa. Das liesse sich im Verlauf von zwei bis drei Generationen ändern.» •