

Interview mit Pilzzüchter Moritz M.

1. Frage: Woher haben Sie Ihre Kenntnisse zum Pilzanbau, aus Spezialliteratur, durch Internetkurse oder Tipps von Pilzfreunden?

Meine Informationen habe ich hauptsächlich aus dem Internet. Besonders gerne schaue ich Videos auf YouTube zum Thema Pilzzucht und habe mich in diesem Zusammenhang auch mit anderen Interessenten vernetzt. Ich bin eher der praktische Typ, der Dinge ausprobiert und weniger jemand, der erst viel Literatur liest oder versucht, sich die Theorie vorab anzueignen. Heutzutage gibt es durch das Internet die Möglichkeit, sich über unzählige Themen zu informieren – sicher gibt es auch gute Literatur zur Pilzzucht, doch mein Weg ist eher das Ausprobieren in der Praxis.

2. Frage: Da Sie keine Fertigkulturen verwenden, drängt sich die Frage auf, welche Materialien für einen Anfänger notwendig sind ?

Bei einer Fertigkultur erhält man bereits ein vollständig durchwachsenes Substrat mit dem entsprechenden Pilzmyzel, das dann nur noch Fruchtkörper bilden muss. Entscheidet man sich hingegen dafür, den gesamten Zuchtvorgang selbst zu übernehmen, hängt der Aufwand stark von den eigenen Ansprüchen ab. Wer gute Erfolgsaussichten möchte und auch verschiedene Pilzarten züchten will, kommt um eine gewisse Grundausstattung nicht herum. Dazu gehören zum Beispiel ein Schnellkochtopf oder ein Autoklav, um Substrate und andere Gegenstände zu sterilisieren. Außerdem benötigt man einen sterilen Arbeitsbereich, in dem man die ersten Zuchtschritte ausführt – etwa das Beimpfen von Agarplatten mit dem entsprechenden Pilz oder das Überimpfen von kleinen Substratmengen auf größere. Eine einfache Lösung ist der Umbau einer Box aus dem Baumarkt: Löcher hineinbohren, Handschuhe anbringen und die Arbeitsschritte innerhalb dieser „Glovebox“ durchführen. Auch ein Bunsenbrenner kann helfen, da der Bereich um die Flamme weitgehend keimarm ist. Dabei muss man aber auf Sicherheit achten, vor allem wenn man mit Alkohol als Desinfektionsmittel arbeitet. Unerlässlich sind außerdem Handschuhe, Pinzetten, sterile Skalpelle und Spritzen – etwa, wenn man flüssiges Myzel ansetzen möchte. Weitere hilfreiche Dinge sind Spritzenfilter, Filterdeckel, Gläser und Petrischalen zur Herstellung von Nährböden und Flüssigmyzel, die man jedoch auch fertig und günstig kaufen kann. Ich persönlich kaufe meine Nährböden fertig. Professionelle Pilzzüchter arbeiten oft mit einer sogenannten Flow Hood, einem großen Filter, durch den sterile Luft geblasen wird und in dessen Luftstrom die Arbeitsschritte stattfinden. Diese Geräte sind allerdings teuer und lohnen sich nur, wenn man sehr häufig Pilze züchtet. Wer unsteril arbeitet, benötigt viele dieser Dinge nicht, muss jedoch mit geringeren

Erfolgsquoten und eingeschränkter Artenvielfalt rechnen. Grundsätzlich hängen Menge und Kosten des Equipments davon ab, welche Zuchtschritte man selbst machen möchte. Man kann zum Beispiel ausschließlich Fertigmulturen kaufen und ernten – das ist immer noch besser als oft überlagerte Supermarktpilze, erfordert aber regelmäßige Neukäufe. Man kann auch Fertigmatze auf eigenes, sterilisiertes oder unsteriles Substrat übertragen und so den Zuchtprozess um einen Schritt erweitern. Oder man übernimmt den kompletten Zyklus – beginnend bei einer Petrischale mit keimenden Sporen oder einem Klon. Pilze beherrschen sowohl sexuelle Fortpflanzung durch Sporen als auch vegetative Vermehrung. Beides ist also möglich. Je früher man im Zyklus ansetzt, desto steriler und vorsichtiger muss gearbeitet werden, da das Myzel in frühen Stadien besonders anfällig für Konkurrenzorganismen ist. Hat man es jedoch erst einmal auf eine gewisse Größe und Biomasse gebracht, sinkt das Risiko für Kontaminationen deutlich.

Der Kostenaufwand für sterile Pilzzucht ist insgesamt überschaubar und kann im normalen Rahmen unter 500 € bleiben.

Erhält man seine Kulturen langfristig und züchtet regelmäßig, fallen irgendwann kaum noch Kosten an – abgesehen von Energie, Verbrauchsmaterialien und Rohstoffen. Das ist deutlich günstiger, wenn man regelmäßig Pilze essen möchte, als ständig welche zu kaufen.

3. Frage: Von welchen Faktoren hängt das Wachstum der heimischen Zuchtpilze ab?

Wesentlich für den Zuchterfolg und das Wachstum der Pilze sind drei Punkte: Erstens die Vorgehensweise des Züchters – also die Qualität und Genauigkeit seiner Arbeit. Zweitens die Qualität der Pilzkultur selbst: Sie sollte vital und nicht zu alt sein, denn wenn ein Pilzorganismus zu lange keine Fruchtkörper bildet, verliert er diese Fähigkeit mit der Zeit. Deshalb sollte man Kulturen regelmäßig weiterführen, indem man Fruchtkörper klont oder über Sporen vermehrt. Drittens spielen die Umweltbedingungen eine wichtige Rolle – dazu gehören Jahreszeit, Luftfeuchtigkeit, CO₂-Gehalt und Schimmelbelastung. Manche Pilze eignen sich besonders für die Zucht in den kühleren Monaten, wie Austernseitlinge, Samtfußrüblinge und andere Winterarten. Andere bevorzugen wärmere Monate, zum Beispiel der Rosenseitling oder der Zitronenseitling. Indoor lassen sich solche Bedingungen simulieren – etwa, indem man Austernpilze im Sommer mit einem Kälteschock zur Fruchtung bringt oder wärmeliebende Arten in beheizten Räumen kultiviert. Ein großes Problem in der Indoor-Zucht ist der CO₂-Gehalt: Austernseitlinge bilden bei hohen CO₂-Werten verkümmerte Fruchtkörper. Deshalb empfiehlt sich entweder die Outdoor-Zucht oder ein gut durchdachtes Belüftungssystem. Andere Arten wie Reishi sind deutlich unempfindlicher und wachsen sogar in geschlossenen Zuchtbeuteln mit hohem CO₂-Anteil. Generell ist

CO₂ ein entscheidender Faktor, da er die Form der Fruchtkörper beeinflusst: Hohe CO₂-Werte führen bei Seitlingen zu dicken Stielen und kleinen Hüten, niedrige Werte zu großen Hüten und dünnen Stielen. Wer Wert auf die Optik legt, muss das ebenfalls beachten. Ähnlich wichtig sind Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Licht –jede Pilzart hat ihre eigenen Ansprüche, über die man sich vorab informieren sollte.

4. Frage: Welche Räumlichkeiten eignen sich zum Pilzanbau?

Persönlich züchte ich meine Pilze im Indoor-Bereich, und zwar in einer Box im Badezimmer mit einem kleinen Belüftungssystem – Kostenpunkt etwa 80 €. Für feuchtigkeitsliebende Arten kann man zusätzlich einen Luftbefeuchter aus dem Terrarienbereich anschließen, dann liegt man vielleicht bei maximal 150 €. Wer einen feuchten Keller hat oder einen ungenutzten Raum, kann auch diesen anpassen und die Klimabedingungen optimieren. Auch Outdoor ist möglich: auf dem Balkon in Beuteln oder Eimern, auf Holz oder direkt im Garten.

Fortgeschrittene, die viel züchten, richten sich oft ein spezielles Pilzzuchtzelt in der Wohnung ein, in dem mehrere Substrate gleichzeitig fruchten.

Diese Zelte sind meist mit Lüftung, Licht und Befeuchtung ausgestattet.

Wer keinen speziellen Raum hat, kann seine Substrate auch einfach in Beuteln oder Eimern in der Wohnung fruchten lassen. Man muss sie dann regelmäßig kontrollieren und eventuell mit Wasser besprühen. Das Risiko einer Kontamination ist dabei etwas höher, möglich ist es jedoch trotzdem.

5. Frage: Muss man sehr viel Zeit bis zum Erfolg investieren?

Wie schnell Pilze wachsen, hängt stark davon ab, an welchem Punkt im Zuchtzyklus man einsteigt. Eine Fertigmkultur muss man nur auspacken, an einen passenden Ort stellen – und oft erscheinen schon nach wenigen Tagen die ersten Pilze. Wer steril arbeitet und seine eigenen Kulturen langfristig erhält, muss je nach Pilzart ein bis zwei Monate warten, bis ein Substrat vollständig durchwachsen ist und die Fruchtung aktiviert werden kann. Aktivieren bedeutet beispielsweise das Anschneiden des Beutels oder das Öffnen eines Lochs im Eimer. Outdoor-Pilze auf Holz passen sich den natürlichen Bedingungen an und fruchten dann, wenn die Zeit dafür reif ist. Austernseitlinge fruchten beispielsweise oft im Dezember, Zitronenseitlinge ab Mai oder Juni. Hat man einen Holzstamm erst kurz vor der Saison beimpft, wird er im selben Jahr meist noch keine Pilze tragen – das Myzel braucht Zeit, um den Stamm zu durchwachsen und vom Wachstums- in den Fruchtmodus zu wechseln. Daher kann es bei Outdoor-Zucht auch mehr als ein Jahr dauern, bis man Erträge erzielt. Danach kann man jedoch über Jahre hinweg mit mehreren Schüben pro Saison rechnen.

6. Frage: Zuchtpilze Supermarkt sind recht teuer. Lohnt sich der Einsatz als privater Pilzzüchter oder kann man es eher als ein sich selbst finanzierendes Hobby bezeichnen?

Wer regelmäßig Pilze im Supermarkt kauft, sollte auf jeden Fall in Betracht ziehen, selbst zu züchten – das spart langfristig Geld. Die Anfangsinvestition rechnet sich mit der Zeit, und man hat frische, hochwertige Pilze direkt zu Hause. Wichtig ist nur, nicht gleich aufzugeben, wenn die ersten Versuche scheitern. Pilzzucht ist ein Handwerk, in das man sich einarbeiten muss, um die Abläufe und Bedürfnisse der Pilze wirklich zu verstehen.