

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 79 (2001)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Pilzzucht : eine echte Herausforderung = Culture de champignons : commerce et hobby  
**Autor:** Neukom, Hans-Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935745>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 01.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Pilzzucht – eine echte Herausforderung

H.-P. Neukom

c/o Kantonales Labor, Postfach, 8030 Zürich

**Die Aufzucht von Speisepilzen ist von alters her eine interessante Herausforderung. Gewisse Speisepilze wie z. B. der Zuchtchampignon, der Shiitake oder der Austernseitling lassen sich sowohl industriell als auch für den Hobbyanbauer relativ einfach kultivieren. Für kommerzielle Zwecke werden weltweit Jahr für Jahr grosse Mengen (einige Millionen Tonnen) Zuchtpilze produziert und verspeist.**

Der Pilzanbau ist jedoch im Wandel begriffen. Die Zucht von Speisepilzen beschränkt sich heute nicht mehr nur auf Spezialbetriebe. Vielfach werden Pilze im Nebenerwerb oder als beliebte Freizeitbeschäftigung kultiviert.

## Das ganze Jahr erhältlich

Für leidenschaftliche Schwämmler gibt es wohl kaum Schöneres, als mit einem Körbchen voll selbstgesuchter, köstlicher Pilze heimzukehren, um sie anschliessend auch gleich zu geniessen. Wer auch während der so genannten pilzarmen Zeit nicht auf die edlen Bodenschätze des Waldes verzichten möchte, findet auf unseren Märkten das ganze Jahr verschiedene Zuchtpilzarten für die Küche. Übrigens unterliegen Zuchtpilze – im Gegensatz zu den wildgewachsenen Speisepilzen – keiner amtlichen Pilzkontrolle.

Zwei der bekanntesten sind der weisse und braune Kulturchampignon. Auch wenn weltweit neue Pilzarten gezüchtet werden, spielen sie weiterhin die wichtigste Rolle unter den Zuchtpilzen. Von grosser Bedeutung für Handel und Küche sind auch der Shiitake und der Austernpilz. Auf diese drei interessanten Kulturpilze soll im Folgenden näher eingegangen werden.

## Der Kulturchampignon

Der Zuchtchampignon (*Agaricus bisporus*), auch Zweisporiger Champignon genannt, besitzt folgende botanischen Merkmale: Der Hut ist bis zu 10 cm breit, konvex, dickfleischig, blassbraun gefärbt mit einer weisslichen Randzone. Der Hutrand ist lange eingerollt. Die Lamellen sind schon im jungen Zustand fleischrosa und werden später braunschwarz. Der Stiel ist weiss, glatt, gleichmässig dick und 3 bis 6 cm lang. Am Stiel befindet sich ein wattiger, schmaler Ring. Das Fleisch ist weiss, läuft aber im Schnitt schwach rosa an. Natürliche Standorte sind insbesondere gedüngte Böden, Gärten, Äcker oder Müllplätze.

### Spontane Mutation

Vom Zweisporigen Champignon stammen auch die meisten der verschiedenen kultivierten Formen ab. Für die Zucht wurde jahrhundertlang die braune Form verwendet. Die weisse Art entstand als Folge einer spontanen Mutation erst Ende der 20er Jahre. Danach wurden die weissen Champignons weltweit immer mehr bevorzugt, weil sie den Eindruck von Reinheit und vollendeter Qualität vermitteln. Auch heute noch macht der Anteil des braunen Champignons nur etwa 10% der weltweiten Produktion aus.

### Zuchtchampignons in der Küche

Kulturchampignons lassen sich auf verschiedene Arten konservieren. So finden wir im Handel neben frischen auch getrocknete, in Salzlake, Essig oder Öl eingelegte Champignons. In der Küche eignen sich Champignons praktisch für jedes Pilzgericht oder jede Beilage. Sie schmecken sowohl gebraten, gedünstet, grilliert, in Aufläufen und Gratins, in Suppen, Gemüse- und Fleischgerichten als auch in Saucen.

## Shiitakepilz – Delikatesse seit 2000 Jahren

In Japan und China kennt man den Shiitake (jap.: Shii = Pasaniabaum, take = Pilz) schon seit etwa 2000 Jahren. Aus Dokumenten geht hervor, dass dem japanischen Kaiser Chuai im Jahre 199 n. Chr. Shiitake als Geschenk von den Bewohnern von Kyushu überbracht wurden.





Austernseitlinge, *Pleurotus ostreatus*, Pleurote coquille d'huître.

Foto: X. Schmid



Shiitake, *Lentinus edodes*.

Foto: X. Schmid



## **Shiitake, Zuchtchampignon, Austernpilz – Geschichte ihrer Kultivierung**

### **Shiitake**

Der kommerzielle Anbau des Shiitakes begann in China zur Zeit der Sung-Dynastie (960–1127 n. Chr.). Chinesische Bauern führten den Shiitake-Anbau dann im 16. Jahrhundert auch in Japan ein, wo er in den folgenden Jahrhunderten ständig weiterentwickelt wurde. Erst in den letzten Jahrzehnten hat der Shiitake-Anbau auch in Europa vermehrt Fuss gefasst. Heute existieren weltweit weit über 200 000 Anbaubetriebe.

Bei ersten Zuchtversuchen schlug man Kerben in Baumstämme, in die man Pilzfruchtkörper steckte, um den Shiitake-Sporen Einlass zu verschaffen. Zum Infektionsschutz wurden die beimpften Kerben abgedichtet. Dann wartete man, bis das Pilzgeflecht (Mycel) die Stämme besiedelte und schliesslich Fruchtkörper hervorbrachte. Anfang dieses Jahrhunderts verwendete man als Impfstoff Sägemehl, das durch eine Reinkultur von Shiitake vollständig durchzogen war. Später zog man das Pilzmycel an kleinen Eichenholzstücken heran und setzte diese in vorgebohrte Löcher in den Holzstamm, um ihn auf diese Weise zu infizieren. Je nach Holzart und klimatischen Bedingungen dauert das Durchwachsen des Mycels etwa 12 bis 18 Monate. Erst danach können Fruchtkörper erscheinen. Diese einfache Technologie wendet man im Wesentlichen auch heute noch an. Seit einigen Jahren befinden sich im Handel allerdings auch so genannte Substratblöcke (Gemisch aus Sägemehl, Hobelspänen, Hackholz oder Strohhäcksel, Getreide und Eiweisszusätzen), die ein früheres Erscheinen der Fruchtkörper ermöglichen.

### **Zuchtchampignon**

Alles begann mit Melonen: Mitte des 17. Jahrhunderts stellten Gärtner in der Nähe von Paris fest, dass in ihren mit Mist gedüngten Melonenbeeten immer wieder auch Champignons auftrafen. Nachdem man die Beete abgeerntet und der Mist sich zufällig mit der Erde vermischt hatte, gediehen die Champignons noch besser. Bereits 1650 erschien in «Le Jardinier Français» der erste schriftliche Bericht über die Champignonkultur. Bemerkenswert ist, dass der Champignonanbau sehr schnell auch in England Nachahmer fand. 1780 entdeckte man, dass Champignons auch ohne Licht wachsen. Erst 1810 begannen die Franzosen, Stollen und Kasematten um Paris zu erstellen und diese für die Champignonzucht zu nutzen. Bald danach wurden viele der unterirdischen Höhlen (Katakomben) von Paris für die Kultivierung des Pilzes verwendet. Es wurden Stapel von Pferdedung kompostiert und das Material anschliessend auf dem Boden der Höhlen zu Spitzbeeten geformt. Mit Sporen und Fruchtkörperstücken des wild wachsenden Champignons wurde das Substrat geimpft. Die auf diese Weise gezüchteten Pilze erlangten unter dem Namen «Champignon de Paris» grosse Bekanntheit. Ihre Kultivierung hat sich im Laufe der Zeit wesentlich weiterentwickelt und in fast alle Länder der Welt verbreitet.

### **Austernpilz**

Die Geschichte der Kultivierung des Austernpilzes ist jünger als die des Champignons und des Shiitakes. Erste Kulturversuche mit Austernpilzen führte der französische Züchter Matruchot 1897 durch. Bereits 1917 bot man auf der Basis vorbehandelten, sterilisierten Stroh Austernpilzbrut an und verwendete als Nährsubstrat Laubholz. Ende der Zwanzigerjahre wurden Alternativsubstrate zum Naturholz erprobt. Wissenschaftler aus den USA, aus Ungarn und Deutschland haben dann gezeigt, dass der Austernpilz auch auf der Grundlage von verschiedenen Stroharten gezüchtet werden kann. Die eigentlichen Väter der intensiven Austernpilzkulturen waren aber die Gebrüder Toth, Vessey und Heltay aus Ungarn Anfang der Sechzigerjahre. Erwähnenswert ist, dass aus diesen Entwicklungen das sogenannte HTTV-Verfahren (Austernpilz-Substratherstellung) hervorging, das in vielen Ländern patentiert wurde. Hobbyzüchter allerdings, die einfach und kostengünstig produzieren wollen, bauen den Austernpilz aber weiterhin auf Holzstämmen an.



Der hohe Lebensstandard in den westlichen Ländern hat dazu geführt, dass die Nachfrage nach exklusiven Nahrungsmitteln in den vergangenen Jahrzehnten stark zugenommen hat. Unter anderem wurde dadurch auch der kommerzielle Anbau des Shiitakes vermehrt gefördert. Geschätzt werden sein vorzüglicher, leicht knoblauchartiger Geschmack, seine gute Haltbarkeit und nicht zuletzt seine bemerkenswerte gesundheitsfördernde Wirkung. So wurde von japanischen Wissenschaftlern eine Senkung des Cholesterinspiegels, sowohl beim Menschen als auch beim Tier, nachgewiesen. Weiter beobachtete man, dass der Pilz die Widerstandsfähigkeit gegenüber Grippevirus-Infektionen erhöht sowie das Wachsen von Tumorzellen hemmen kann. Schon zur Zeit der Ming-Dynastie ist der Shiitake vom berühmten Arzt Wu Shui als Lebenselixier gepriesen worden. Er enthält neben den Hauptnährstoffen auch zahlreiche ernährungsphysiologisch wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

### **Merkmale des Shiitakes (*Lentinus edodes*)**

Der Hut ist 2 bis 15 (-25) cm breit, hell- bis dunkelbraun und oft mit weiss- bis bräunlichen Schüppchen besetzt oder von tiefen Rissen (Trockenheit und Wind) durchfurcht. Der Hutrand ist anfangs eingerollt, meist heller braun und mit weissen Velumresten behangen. Die Lamellen sind weiss oder gelblich, dicht gedrängt, wellig gezahnt und auf Druck bräunend. Der Stiel ist weiss bis cremefarben und mit Velumresten überzogen. Das Fleisch ist weiss, fest, im Stiel sogar hart und zäh. Sein natürliches Vorkommen beschränkt sich ausschliesslich auf den asiatischen Raum. Er wächst dort als obligater Saprobiont auf abgestorbenem Laubholz, bevorzugt auf Eiche, Kastanie, Hainbuche und verschiedenen Shiibaum-Arten.

### **Shiitake in der Küche**

Im Handel befinden sich sowohl frische als auch getrocknete Pilze. Frische Shiitake lassen sich, kühl und locker aufbewahrt, bis zu fünf Tage halten. Sie eignen sich besonders zum Braten, Dünsten, in Gemüsegerichten, in Saucen oder gebraten im Salat. Die Stiele älterer Exemplare können eine faserige, zähe Konsistenz aufweisen, sie müssen dann vor der Verwendung vollständig vom Hut abgetrennt werden. Stiele können zu Pilzpulver verwertet werden. Getrocknete Shiitake sind wie alle anderen getrockneten Pilzarten zuzubereiten.

## **Austernpilz**

Unter dem Namen Austernpilz werden verschiedene verwandte Seitlingsarten wie der Taubenblaue Seitling, der Cremeweisse, der Rillstielige, der Kräuterseitling usw. bezeichnet, die man in den letzten Jahren durch Züchtung (Kreuzung und Selektion) herangezogen hat. Früher nannte man den Austernpilz Austernseitling, und so wird er meistens auch in der mykologischen Fachliteratur bezeichnet. Aber der Name Austernpilz ist praktischer und vorteilhafter: Der Konsument weiss sofort, dass es sich um einen Speisepilz handelt.

### **Merkmale des Austernseitlings (*Pleurotus ostreatus*)**

Die Fruchtkörper des Austernseitlings entspringen einem knolligen Gesamtstiel. Der Stiel ist kurz, meistens lateral (seitenständig) angeordnet, gerippt oder gerillt. Sein Hut kann bis zu 25 cm Grösse erreichen und weist eine von grau bis schwarz oder violettbraun gehende Farbe auf. Die Lamellen sind weiss bis creme und gedrängt herablaufend. Das Fleisch ist weiss, weich, riecht und schmeckt angenehm. Der Austernseitling wächst in unseren Regionen wild, vorzugsweise im Herbst und Frühling in Laub- und Mischwäldern sowie Gartenanlagen an lebenden oder toten Bäumen von Buchen, Pappeln, Erlen, Weiden und Rosskastanien.

### **Austernpilze in der Küche**

Im Handel befinden sich insbesondere frische Austernpilze. Dass er auch als Kalbfleischpilz bezeichnet wird, deutet auf die angenehme Konsistenz der Fruchtkörper hin. Analog zum Shiitake werden die etwas zähen Stiele abgeschnitten. Austernpilze schmecken am besten gebraten, gedünstet sowie zusammen mit Gemüse, Reis oder Kartoffeln. Die Garzeit beträgt 10 bis 15 Minuten.



## Zuchtpilze für den Hobbyanbauer

Durch die biologische und kulturtechnologische Erforschung der Zuchtpilze hat sich der Anbau soweit entwickelt, dass sich heute jeder Hobbyanbauer eine kleinere Pilzzucht im eigenen Haus oder Garten anlegen kann.

Kleinere und grössere Mengen Pilzbrut und Substrat zur Kultivierung von Zuchtpilzen erhält man bei: R. Zemp, Pilzkulturen, Birkenhof, Hellsighausen, 8558 Raperswil. Auch verschiedene grössere Gartencenter haben Pilzbrut im Angebot.

Ausführliche Anleitungen über die Pilzzucht findet man z. B. im Buch von Axel Meixner, Pilze selber züchten, das für rund 20 Fr. über unseren Verbandsbuchhandel bezogen werden kann.

## Culture de champignons – Commerce et hobby

**Hans-Peter Neukom**

c/o Laboratoire cantonal, Case postale, 8030 Zurich

(trad.: François Brunelli, Sion)

**La culture de champignons comestibles, industrielle ou de loisir, se pratique depuis fort longtemps. Certaines espèces, comme le champignon de Paris, le shiitake ou le pleurote coquille d’huître peuvent être assez facilement cultivés à des fins commerciales ou privées. Au niveau mondial, on évalue à quelques millions de tonnes la quantité produite et consommée annuellement au niveau mondial.**

On constate actuellement une évolution intéressante. Si les cultures industrielles se maintiennent et se développent, on observe une augmentation notable des cultures privées, soit à fins commerciales, soit comme hobby occupant agréablement son temps libre.

### Des champignons toute l’année

Pour les mycophages passionnés, rien n’est plus chouette que de rentrer chez soi avec un panier garni de délicieux champignons récoltés dans la nature et cuisinés tout frais. Mais lorsque, en morte saison, on ne veut pas renoncer à jouir de ces trésors forestiers ou praticoles, on peut trouver toute l’année dans les commerces divers champignons de culture. Contrairement aux champignons sauvages, point n’est besoin de passer au poste de contrôle pour les espèces cultivées. Les plus connues d’entre elles sont les champignons de Paris, blancs ou bruns; bien que cultivées dans le vaste monde, deux autres espèces, de moindre rapport commercial mais jouant tout de même un rôle culinaire important, sont les shiitake et les pleurotes.

### Le champignon de Paris

La «psallote bisporique» (*Agaricus bisporus*), plus connue sous le nom de champignon de Paris, se caractérise par un chapeau convexe, charnu, brun pâle, atteignant 10 cm de diamètre, avec une zone marginale blanchâtre; la marge est longtemps enroulée. Les lames sont rose carné dès la jeunesse, puis brun-noir. Le pied est blanc, lisse, cylindrique, long de 3 à 6 cm, orné d’un étroit anneau laineux. La chair est blanche et rosit faiblement à la coupe. On peut en trouver dans la nature, surtout dans des terrains gras, dans les jardins et les champs, ou aussi en stations rudérales.

### Mutation spontanée

La majorité des formes cultivées du champignon de Paris proviennent de la forme sauvage. Des siècles durant, on n’a cultivé que la forme brune. C’est dans les années 1925–1930 qu’est apparue la forme mutante blanche, qui fut de plus en plus appréciée dans le monde entier, le blanc suggérant une certaine pureté et une qualité supérieure. La forme brune, aujourd’hui encore, ne représente qu’environ 10% de la production mondiale.



## Historique de la culture de champignons

### Shiitake

La culture du shiitake à des fins commerciales a commencé en Chine avec la dynastie Sung (960–1127 après J.-C.). Des paysans chinois ont introduit ensuite, au 16<sup>e</sup> siècle, le shiitake au Japon, où sa culture se développa constamment au siècle suivant. C'est seulement dans ces dernières décennies que les cultures ont débuté en Europe. On compte aujourd'hui beaucoup plus de 200 000 exploitations dans le monde. Lors des premiers essais, on coupait des entailles dans les troncs d'arbres, on y introduisait des basidiomes pour que les spores s'y introduisent; on calfeutrait ensuite les entailles pour protéger contre les infections. On attendait ensuite que le mycélium colonise les troncs et produise enfin de nouveaux basidiomes. Au début de ce siècle, on utilisait de la sciure que l'on inoculait pour obtenir une culture pure de mycélium de shiitake. Plus tard on enduisait de mycélium de petits morceaux de bois que l'on introduisait ensuite dans des trous percés dans les troncs, inoculant ainsi le champignon dans la masse ligneuse. Le développement du mycélium demande 12 à 18 mois selon l'essence inoculée et aussi selon les conditions climatiques; alors seulement commencent à apparaître les premiers basidiomes. Cette technologie, somme toute fort simple, est encore utilisée de nos jours. Cependant, depuis quelques années, on trouve dans le commerce des blocs de substrat (mélange de sciure, de copeaux ligneux, de paille, de céréales et de compléments albumineux) qui raccourcissent le temps d'attente des fructifications.

### Champignon de Paris

Au début, il y avait des melons; au milieu du 17<sup>e</sup> siècle, des jardiniers des environs de Paris remarquèrent que dans leurs plates-bandes de melons, engraisées avec du fumier, des psalliotés poussaient régulièrement. Lorsque, après récolte des melons, terre et fumier se mélangeaient plus intimement, la pousse des psalliotés était encore améliorée. En 1650 déjà parut dans «Le Jardinier Français» le premier texte concernant la culture des psalliotés. Il est étonnant que cette culture trouva rapidement des adeptes en Angleterre aussi. On découvrit en 1780 que les psalliotés venaient aussi dans l'obscurité. Mais ce n'est qu'en 1810 que les Français commencèrent à construire des galeries et des casemates autour de Paris pour y cultiver des psalliotés. Bientôt après, on s'avisa d'utiliser les catacombes parisiennes aux mêmes fins. On composta du fumier de cheval pour en former des meules sur le sol des cavernes. On inocula dans ce substrat des spores et des morceaux d'*Agaricus bisporus* sauvages. Et c'est dès lors que la dénomination «Champignon de Paris» se répandit un peu partout (au point que, chez les germanophones, le terme «Champignon» désigne strictement et uniquement des *Agaricus*!). Les techniques de culture ont largement évolué au cours du temps et se sont étendues quasiment au monde entier.

### Pleurotes

La culture des pleurotes est beaucoup plus tardive que celle des psalliotés et des shiitake. C'est en 1897 seulement que le Français Matruchot conduisit les premiers essais de culture. Mais déjà en 1917 on pouvait obtenir du blanc de pleurotes sur de la paille prétraitée et stérilisée; avec ce matériel on pouvait inoculer du bois de feuillus en guise de substrat. Vers la fin des années vingt furent conduits des essais avec d'autres substrats. Des scientifiques, des USA, de Hongrie et d'Allemagne démontrèrent que la culture des pleurotes était possible aussi à partir de pailles d'espèces différentes. En fait, les vrais initiateurs de la culture intensive des pleurotes furent les frères Toth, Vessey et Heltay, de Hongrie, au début des années soixante. De ces développements est issu un procédé qui a été breveté dans un grand nombre de pays. Mais ceux qui cultivent des pleurotes en guise de hobby et qui ne visent qu'à une production simple et bon marché, continuent à utiliser comme substrat des troncs de certains feuillus.



## Le champignon de Paris en cuisine

Très facile à conserver, on trouve du champignon de Paris sous diverses formes: fraîchement récolté (ses lames noircissent assez vite, du reste sans préjudice pour la saveur), mais aussi conservé en saumure, au vinaigre ou à l'huile, et même lyophilisé. En cuisine il convient à toutes sortes de préparations, en particulier en accompagnement: on peut l'étuver, le griller, l'apprêter en soufflé ou en gratin, en utiliser pour des potages, avec des légumes, avec des viandes ou pour agrémenter des sauces.

## Le shiitake, une délicatesse millénaire

En Chine et au Japon, le shiitake (shii = *Pasania*, arbre asiatique, take = champignon) est connu depuis environ 2000 ans. Un document écrit rapporte que des habitants de Kyushu ont offert en cadeau des shiitake à l'empereur japonais Chuai, en 199 après J.-C. Durant les dernières décennies, en raison du haut «standing» des pays occidentaux, la demande en produits exotiques y a fortement augmenté. En particulier, la culture industrielle du shiitake s'est considérablement développée. Sont appréciées son excellente saveur un peu aillée, sa facilité de conservation, comme aussi ses notables qualités sanitaires pour l'organisme humain: Des savants japonais ont démontré, par exemple, que la consommation de shiitake entraîne une diminution du taux de cholestérolémie, aussi bien chez l'homme que chez l'animal. On a aussi observé une augmentation des défenses immunitaires contre les infections grippales et même contre le développement de cellules tumorales. Déjà au temps de la dynastie des Ming (14<sup>e</sup>–17<sup>e</sup> siècle), le célèbre médecin Wu Shui conseillait le shiitake comme élixir de vie. Outre les composés nutritifs habituels, le shiitake contient beaucoup de vitamines et de minéraux importants pour un bon équilibre physiologique.

### Caractères botaniques du shiitake (*Lentinus edodes*)

Chapeau: diamètre 2–15 (–25) cm, brun clair à brun foncé, souvent orné de méchules blanches à brunâtres ou de profondes fissures (vent et sécheresse), marge d'abord enroulée, en général brun plus pâle, appendiculée de restes véliques blancs. Lames blanches ou jaunâtres, très serrées, brunissantes au froissement, arêtes ondulées-denticulées. Pied blanc à crème, recouvert de restes véliques. Chair blanche, ferme à élastique, dure et coriace dans le pied. Ecologie naturelle exclusivement asiatique. Saprotrophe obligatoire sur bois mort, surtout de chênes, de châtaigniers, de charmes et d'autres arbres du genre *Pasania* (intermédiaire entre chêne et châtaignier).

### Le shiitake en cuisine

Dans le commerce, on trouve du shiitake frais ou séché. On peut les garder jusqu'à 5 jours au frais, en évitant de les comprimer. On peut les étuver, les poêler, les mêler à un plat de légumes, les apprêter en sauce, ou aussi en salade après cuisson préalable. Les pieds d'exemplaires adultes sont coriaces et doivent être alors séparés des chapeaux; ils peuvent alors être séchés, puis moulus, cette poudre servant à améliorer des sauces. Les shiitakes séchés sont à apprêter comme tout autre champignon séché.

## Les pleurotes

Sous ce nom générique on a cultivé, ces dernières années, plusieurs espèces ou variétés: pleurotes coquilles d'huître gris ardoisé, blanc crème (ou même roses), pleurotes cornes d'abondance, pleurotes du panicaut, etc., obtenues en partie par croisements et sélections. Dans le commerce, on ne précise pas de quelle espèce ou variété il s'agit, on affiche simplement «Pleurotes», et le consommateur sait aussitôt qu'il s'agit d'un champignon comestible.

### Caractères botaniques du pleurote coquille d'huître (*Pleurotus ostreatus*)

Les basidiomes de ce pleurote naissent d'un pied bulbeux commun. Leurs pieds sont courts, en général latéral, costulé ou sillonné. Les chapeaux peuvent atteindre un diamètre de 25 cm et sont de couleur variant de gris à noir ou à brun-violet. Les lames sont blanches ou crème, serrées et



décurrentes. La chair est blanche, à odeur et saveur agréables. On trouve chez nous ce pleurote à l'état sauvage, de l'automne au printemps dans les forêts de feuillus ou dans les forêts mêlées et aussi dans les jardins d'agrément, parfois sur bois vivant mais de préférence sur bois mort de hêtres, d'aulnes, de saules, de marronniers, mais surtout de peupliers.

### Les pleurotes en cuisine

On trouve surtout des pleurotes frais sur le marché. La consistance des fructifications fait penser à de la viande de veau. Comme le shiitake, on peut apprêter les pleurotes à l'étuvée ou à la poêle, en accompagnement avec des légumes, du riz ou des pommes de terre. Il faut les cuire au moins dix à 15 minutes.

## Culture de champignons, un hobby

Grâce aux recherches des biologistes et aux techniques de production, la culture du shiitake est rendue aujourd'hui possible par quiconque dans sa propre maison ou dans son jardin. On peut obtenir de petites ou de grandes quantités de blanc de pleurote et de substrat de culture chez R. Zemp, culture de champignons, Birkenhof, Helsinghausen, 8558 Raperswil. On peut aussi trouver du blanc de pleurote dans les «Gardencenter» d'une certaine importance. Il existe aussi des ouvrages spécialisés qui fournissent toutes directives utiles pour réussir chez soi une culture de champignons.

## SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

### Redaktion

Verantwortlicher Hauptredaktor: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.  
E-mail: [ivan.cucchi@pop.agri.ch](mailto:ivan.cucchi@pop.agri.ch)

Redaktion für die französische Schweiz: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sitten,  
Tel. 027 322 40 71. E-mail: [fr-brunelli@bluewin.ch](mailto:fr-brunelli@bluewin.ch)

### Redaktionsschluss Abonnementspreise

Für die Vereinsmitteilungen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP.  
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 35.-, Ausland Fr. 40.-. Postcheckkonto  
Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.

### Insertionspreise Abonnemente und Adressenverwaltung

1 Seite Fr. 500.-, 1/2 Seite Fr. 250.-, 1/4 Seite Fr. 130.-  
Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: [greberzug@bluewin.ch](mailto:greberzug@bluewin.ch)

## BSM Bulletin Suisse de Mycologie

### Rédaction

Rédacteur responsable: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tél./Fax: 01 761 40 56.  
E-mail: [ivan.cucchi@pop.agri.ch](mailto:ivan.cucchi@pop.agri.ch)

Rédaction pour la Suisse romande: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sion,  
Tél. 027 322 40 71. E-mail: [fr-brunelli@bluewin.ch](mailto:fr-brunelli@bluewin.ch)

### Délais rédactionnels Abonnements

Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines  
avant la parution du BSM.

Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse  
fr. 35.-, étranger fr. 40.-. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.

### Publicité Abonnements et adresses

1 page fr. 500.-, 1/2 page fr. 250.-, 1/4 page fr. 130.-  
Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: [greberzug@bluewin.ch](mailto:greberzug@bluewin.ch)

## BSM Bollettino Svizzero di Micologia

### Redazione

Redattore responsabile: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.  
E-mail: [ivan.cucchi@pop.agri.ch](mailto:ivan.cucchi@pop.agri.ch)

Redazione per la Svizzera romanda: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sion,  
Tel. 027 322 40 71. E-mail: [fr-brunelli@bluewin.ch](mailto:fr-brunelli@bluewin.ch)

### Termini di consegna

Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del  
BMS.

### Abbonamento

Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche  
della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato  
separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 35.-, estero Fr. 40.-. Conto C.P.  
della USSM: 30-10707-1. Bern.

### Inserzioni Abbonamento e indirizzi

1 pagina Fr. 500.-, 1/2 pagina Fr. 250.-, 1/4 pagina Fr. 130.-  
Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: [greberzug@bluewin.ch](mailto:greberzug@bluewin.ch)