

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 26 (1948)
Heft: 10

Artikel: Die industrielle Pilzverwertung in Deutschland
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934004>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

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

Mag es in der Zeit des zweiten Weltkrieges und besonders in dessen letzten Jahren, angesichts der damaligen Hochkonjunktur im Bücherabsatz, noch einigermaßen zu verantworten gewesen sein, bei der Aufstellung des Jahresbudgets mit so und soviel Franken Einnahmen aus dem Bücherverkauf zu rechnen, so ist dies heute bestimmt nicht mehr der Fall. Alle Anzeichen sprechen dafür, daß auf dem Markte eine gewisse Sättigung eingetreten ist. Der Absatz hat seit Erscheinen des Bandes III der Pilztafeln unseren Erwartungen bei weitem nicht entsprochen und wir werden uns damit abfinden müssen, unsere Bücher unter Umständen ziemlich lange Zeit auf Lager zu haben. Dadurch entstehen einerseits Zinsverluste und andererseits müssen wir damit rechnen, letzten Endes einmal doch zu größeren Abschreibungen, d.h. Preisreduktionen, gezwungen zu werden.

Aus diesem Grunde kann man auch den oft gehörten Einwand von Laien nicht gelten lassen, daß ja schließlich die am Stock liegenden Bücher das Verbandsvermögen bilden, denn einmal ist ein ruhendes Lager ein totes Kapital, und zweitens erreicht dieser Bilanzposten in Wirklichkeit, d.h. vom Gesichtspunkte einer evtl. Liquidation aus betrachtet, den ihm – auch bei vorsichtiger Bewertung – zugemessenen Wert bei weitem nicht, so daß hier ein kleiner Selbstbetrug vorliegt. Die Richtigkeit dieser Auffassung wird jeder kaufmännisch Geschulte ohne weiteres bestätigen müssen.

Meine Ausführungen möchte ich dahin zusammenfassen, daß ich vorerst dem Vorstandsvorstand, dann der Geschäftsprüfungskommission und endlich der Delegiertenversammlung 1949 den Antrag stelle:

Es möge in Zukunft, erstmals für das Jahr 1949, auf die Aufstellung eines Budgets im bisher üblichen Sinne verzichtet werden.

Es möge der Voranschlag für 1949 aufgestellt werden auf Grund der Zahlen, wie sie sich aus der tatsächlichen Erfolgsrechnung pro 1948 ergeben werden.

Am Ende des Jahres 1948 sei die Erfolgsrechnung für den Buchhandel an Hand der dann bekannten tatsächlichen Zahlen aufzustellen und der effektive Überschuß zu ermitteln.

(Wie weiter oben gesagt, wird dieser Überschuß für das Jahr 1948 noch ohne weiteres an die Druckerei abgeführt werden müssen; in kommenden Jahren sollte aber der in Betracht kommende Betrag dann jeweils als wirklich verfügbares Geld in das Budget des folgenden Jahres eingestellt werden können.)

H. Burren

Die industrielle Pilzverwertung in Deutschland

Deutschlandkorr. Real-Press

Vor dem Kriege wurde die Pilzernte in Deutschland auf ca. 240 Millionen Reichsmark geschätzt. Daß dieser Betrag in der Volkswirtschaft einen wesentlichen Faktor darstellt, braucht nicht weiter begründet zu werden.

Die industrielle Verwertung von Pilzen kann schon auf eine erfolgreiche Praxis zurückblicken. Dafür ist die erste großbetriebliche Versuchsanlage für Pilzverwertung in Waldow bei Kottbus, inmitten eines walddreichen, zum Spreewald gehörenden Gebietes, ein gutes Beispiel. Dieser unter Förderung von Oberlandforstmeister Ortegell 1939 entstandene damalige Großbetrieb, vom Konservenfachmann A. Naumann geleitet, hat in der Hauptpilzzeit zeitweise täglich 5000 kg Frischpilze verarbeitet. Unter anderem wurden Pilzextrakte und Pilzpulver aus sonst kaum verwertbaren Pfeffermilchlingen in Mengen von 100–200 000 kg hergestellt. Aber auch die Nahrungsmittelindustrie, speziell namhafte Konservenfabriken in verschiedenen Gebieten Deutschlands, hat sich schon frühzeitig mit der Pilzverwertung befaßt und teilweise sehr zweckmäßige Pilzerzeugnisse herstellen können. Einen Überblick über die in den der «Forschungsgemeinschaft Pilzverwertung» seinerzeit angeschlossenen Verarbeitungsbetrieben hergestellten verschiedenen Fertigerzeugnisse bietet nachstehende Aufstellung:

Gesamternte 1943: 7 Mill. kg (davon 1,5 Mill. kg gute Speisepilze, 5,5 Mill. kg geringwertigere Pilze).

Gesamternte 1944: 5,5 Mill. kg (davon 1 Mill. kg gute Speisepilze, 4,5 Mill. kg geringwertigere Pilze).

<i>Erzeugnisse</i>	1943	1944
	kg	kg
Pilzextrakt	1 200	1 000
Vollpilzpulver	21 800	27 600
Pfeffermilchlingsextrakt	60 000	70 000
Pfeffermilchlingspulver	60 000	70 000
Trockenpilze	400 000	470 000
Silierte Pilze	140 000	304 000
Eingesalzene Pilze	600 000	187 000
Essig- und Gewürzpilze	4 500	6 300
Dosenkonserven	54 000	58 700
Sonstige Pilzerzeugnisse wie Pilzpasten, Pilzmark, Pilzsaucen, Pilztabletten, Pilzmus usw.	16 000	162 000

Während die Pilzzüchtung, z. B. in Steinach im Thüringer Wald, erfreuliche Erfolge u. a. auch auf dem neuerdings wieder stärker beachteten Gebiet der Stockschwämme («Impfung» von Stubben) erzielte, haben auch die Verarbeitungsbetriebe der Nahrungsmittelindustrie, besonders die hinsichtlich ihrer maschinellen Einrichtung dafür geeigneten Konservenfabriken, die Entwicklung der verschiedenen Verwertungsmöglichkeiten der Pilze vorangetrieben. Im großen gesehen ergaben sich bisher folgende Verwertungsrichtungen:

Pilzextrakt – durch Auspressen von Mischpilzen, Eindicken des Preßsaftes,
Pilzmehl – Trocknen und Mahlen der ausgepreßten Mischpilze,

Salzpilze und Essigpilze – durch Einlegen in Salzlacke bzw. Essig,
Saure Pilze – durch Milchsäuregärung in Holzfässern.

Pilzerzeugnisse wie Pilzwurst, Pilzbuletten, durch Zugabe von Pilzpulver verbessert, gewürzte Speisen, Pilzpasten aus Pilzmark, Pilzextrakte und Pilzmehl in Verbindung mit Gemüsen usw. – all diese Fertigerzeugnisse und Darbietungs- und Verwendungsarten in Haushalt- und Großküchen hatten einen großen Kreis von Liebhabern. Bei den industriell verarbeiteten Pilzen entfällt infolge der dauernden fachmännischen Kontrolle die Vergiftungsgefahr; die Fertigerzeugnisse sind haltbarer, die Nährwerte werden im allgemeinen vollkommener als im Haushalt ausgenutzt und der Verbraucher kann Pilzerzeugnisse auch außerhalb der eigentlichen Hauptanfallzeit von Juli bis Oktober in verarbeiteter Form kaufen, wodurch sich auf dem Absatzmarkt auch gleichmäßigere Preise ergeben. Manche Pilzextrakte nehmen es qualitativ durchaus mit hochwertigen Suppenwürzen auf.

Schon beim Sammel- und Erfassungsvorgang sind eine hervorragend eingespielte Organisation und entsprechendes Kapital für die Vorfinanzierung notwendig. Auch die eigentliche Pilzverarbeitung setzt das Vorhandensein der notwendigen Maschinen und Apparaturen (hydraulische Pressen, Vakuumschaufeltrockner, Vakuumkocher, Autoklaven usw.) voraus, ganz abgesehen davon, daß ausgesprochene Pilzfachleute und Verarbeitungsspezialisten vorhanden sein müssen. Im allgemeinen können sich also nur Fachfirmen, die alle diese Vorbedingungen erfüllen und besonders sorgfältig und zuverlässig arbeiten, der verantwortungsvollen Aufgabe der Pilzverwertung unterziehen. Auch die kaufmännische Seite ist nicht einfach. Der Pilzanfall läßt sich nicht vorherbestimmen; magere Jahre wechseln mit fetten. Die Pilzverarbeitung hat also ausgesprochenen Saisoncharakter und geht häufig stoßweise vor sich. Dies verlangt elastische Dispositionen, um den jeweiligen Stößen der Pilz«schwemme» betrieblich Herr zu werden, denn die verderbliche Ware kann nicht gelagert werden. Oftmals hilft man sich hier durch solche Methoden der Silierung und Konservierung, die keine großen maschinellen Apparaturen voraussetzen.

Pilzerzeugnisse werden nach wie vor auf dem Lebensmittelmarkt eine Rolle spielen. DWP.

Ratschläge für den Pilzsammler

Von Br. Hennig

(Fortsetzung)

Blätter und Röhren der Hutunterseite werden möglichst mitverwertet, da diese Teile besonders nährstoffreich sind. Soweit die Oberhaut sich entfernen läßt, wird sie abgezogen, insbesondere, wenn sie stark verschmutzt ist – so besonders die Schleimschicht der Butterpilze und Großen Schmierlinge, die sandige Oberhaut der Grünlinge und Schwarzfaserigen Ritterlinge und die Oberhaut der Perlpilze. Ist dagegen die Oberhaut mit dem Hutfleisch verwachsen, wie bei Steinpilz, Marone, Rotkappe, Sandröhrling, so braucht sie nicht entfernt zu werden. Allenfalls kann man sie abschaben.