Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 65 (1987)

Heft: 3

Artikel: Meine (bescheidenen) Erfahrungen mit Pilzzucht = Mes (modestes) expériences de cultur de champignons

Autor: Meyer, Georges

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936515

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: 16.07.2025

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

Meine (bescheidenen) Erfahrungen mit Pilzzucht

Es begann mit *Pleurotus ostreatus* und *Stropharia rugoso-annulata* aus dem Versandhandel; es endete mit zwei herben Enttäuschungen: Dem Styropor-Kistchen mit gepresstem, von Myzel durchwachsenem Stroh entlockte ich einige kümmerliche Austernseitlinge (sie kosteten fast 2 Franken das Stück) und nachher nie mehr etwas. Für die Träuschlingszucht hatte ich mir Stroh beschafft, eine Grube angelegt und die Gebrauchsanweisung beinahe auswendig gelernt. Tatsächlich wuchs nach der Beimpfung das Myzel, nahm aber bald eine bräunliche Farbe an und begann zu stinken. Träuschlinge erntete ich nie, dafür waren blasige Becherlinge *(Peziza vesiculosa)* in Mengen zu sehen. Wahrscheinlich hatte sich in meiner Anlage stauende Nässe entwickelt. Den Misserfolg hatte ich mir also selber zuzuschreiben, denn Bekannte erzählten mir, sie wüssten kaum noch wohin mit den vielen sogenannten Braunkappen. Als ich von dem Segen in die Hand bekam, war ich fast froh, dass meine Zucht misslungen war, denn allen Phantasienamen zum Trotz sind die Riesenträuschlinge als Speisepilze nicht überzeugend. Da kaufe ich lieber frische Zuchtchampignons, wie sie jederzeit recht billig zu haben sind. Freunde von mir hatten mit beimpften Säcken, wie sie in Champignonzuchten zu haben sind, sehr guten Erfolg. Ich verzichtete darauf, weil mich eher das lockt, was nicht jederzeit auf dem Markt zu haben ist. Für meine weiteren Versuche wandte ich mich an ein Pilzlabor, nämlich an Walter Pätzold aus Hornberg im Schwarzwald. Er beriet mich sehr gut, und mit Pilzbrut aus seiner Zucht hatte ich denn auch meine ersten Erfolgserlebnisse. Beimpfte Laubholzrugeli (Durchmesser 20—30 cm, Länge etwa ½ m) trugen später Austernseitlinge, wobei sich Buche am besten bewährte. Sie trägt 4—5 Jahre mit abnehmendem Ertrag mit einem Hauptschub Ende Oktober, anfangs November, und vereinzelten Büscheln im Frühling. Nachdem ich alle in der Literatur erwähnten Impfmethoden ausprobiert habe, scheint mir ein Sandwich am einfachsten: Ein Rugel wird (wie später alle) zur Hälfte in die Erde versenkt, auf die Schnittstelle kommt eine Schicht frische Pilzbrut und darauf ein zweites Rugeli. Ein Plastikband (Kehrichtsack) um die Impfstelle verhindert Schneckenfrass und Austrocknen. Nach einigen Monaten (siehe Literatur) wird der Plastik entfernt, das obere Rugeli abgehoben und wie das erste halb eingegraben, beimpfte Fläche nach oben. In den Büchern wird noch im selben Jahr eine erste Ente versprochen, doch die kann nach meinen Erfahrungen sehr bescheiden sein oder ganz ausbleiben. Bitte Geduld, im folgenden Jahr klappt's bestimmt. Um die Hölzer brauchen Sie sich kaum zu kümmern. Wenn Sie im Hochsommer den Garten bewässern müssen, sind sie natürlich auch für einige Liter dankbar.

Auch von Walter Plätzold hatte ich die Shiitakebrut *(Lentinus edodes),* die ich auf Eichenprügel von 1—1,5 m Länge und 10—20 cm Durchmesser impfte. Dabei erwiesen sich waagrechte Schnitte etwas über die Hälfte hinaus am günstigsten. Weniger geeignet schien mir die Keilmethode; bei der Bohrlochmethode war nur schwaches Myzelwachstum zu beobachten. Meine ersten Shiitake impfte ich im Frühling, machte eine hübsche Miete mit feuchtem Stroh und schwarzem Plastik und hatte im Herbst die Genugtuung, die Prügel schön durchwachsen zu sehen. Und das war's denn auch vorderhand. Fruchtkörper bildeten sich keine, weder im Herbst, noch im Winter, noch im Frühling, noch im Sommer. Enttäuscht gab ich dem Fremdling noch eine Gnadenfrist bis Neujahr, dann warf ich die Prügel auf einen Haufen unter den Birnbaum. Als uns Ende Februar das Cheminéeholz auszugehen drohte, wollte ich die Prügel in der Heizung trocknen. Meine mit dieser Aufgabe betrauten Söhne kamen mit der Rückfrage, ob es denn nicht schade sei um die schönen Pilze. Pilze? Jetzt? Tatsächlich: Wie braune Kobolde standen sie da, gut ein Dutzend an der Zahl, jeder mit einem hübschen Schneemützchen, fast zwei Jahre nach der Impfung. Und so war es nun jedes Jahr von Ende Februar bis in den Mai. Es gab nie sehr viele, aber doch jedes Mal einige schöne Exemplare. Der Shiitake ist angenehm im Fleisch und von ausgeprägtem Aroma, das mich etwas an Lauch erinnert. Eine Delikatesse! Sollte sich jemand mit Shiitake versuchen, müsste ich ihm aus meiner bescheidenen Erfahrung raten: Geduld, Genügsamkeit, aber Genuss.

Durch meine Erfolge etwas übermütig geworden, versuchte ich nun, das Schicksal im Direktangriff herauszufordern, ohne Umweg über gekaufte Pilzbrut. Eifrige Lektüre von Pilzlerlatein hatte mich dazu ermutigt, wurde da doch — vom Hörensagen allerdings nur! — berichtet, man könne den Mairitterling *(Calocybe gambosa)* und die Speisemorchel *(Morchella esculenta)* unter Apfelbäumen ansiedeln, indem

Shiitakepilze (oben) und Austernseitlinge (unten) aus eigener Zucht.
Des Shiitake (en haut) et des Pleurotes (en bas): cultures individuelles.

man sie schnetzle und säe. Gelesen, getan, aber statt des Mairitterlings, von dem mir genügend Plätzchen bekannt sind (die meisten davon nicht in Wiesen), wählte ich den Maskierten Rötelritterling *(Lepista personata,* neuerdings *saeva*). Erfolg gleich null! Da las ich in einem klugen englischen Buch aus der ETH-Bibliothek, die Speisemorchel solle man besser auf einem alten Topinambur-Beet ansiedeln, und für Holzasche sei sie dankbar. Also diesmal wissenschaftlich und vorsichtshalber zur Hälfte mit, zur Hälfte ohne Asche. Erfolg = null! Noch einmal versuchte ich es mit der direkten Methode, als ich eine Weide bis auf den Stumpf heruntersägen musste, weil sie weit in Nachbars Garten hineinwuchs. Ich rieb im Dezember die frische Schnittstelle mit reifen Samtfussrüblingen *(Flammulina velutipes)* ein, liess die Überreste der Pilzchen darauf liegen und deckte das Ganze bis im April mit Plastik zu. Darauf vergass ich es, bis ich kurz vor Weihnachten, also genau ein Jahr nach meiner Behandlung, am Weidenstumpf prächtige Büschel besagten Pilzes ernten konnte. Im Frühling darauf sammelte ich Fichtenzapfen, die vom Fichtenzapfen-Nagelschwamm *(Strobilurus esculentus)* befallen waren, bettete sie im Garten in eine feuchte Ecke und konnte dort noch drei Jahre lang jeden Vorfrühling eine Handvoll der aromatischen Hütchen ernten. Das war eine gelungene Umsiedlung, aber keine Pilzzucht.
Eigentlich wollte ich von weiteren Versuchen die Finger lassen, aber als ich die aus Italien importierten Pilz-«Samen» in Metalldosen sah, musste ich mir doch eine erstehen. Nur welche? Austernseitlinge und Shiitake hatte ich schon, Stockschwämmchen und Schopftintlinge kommen wild in rauhen Mengen vor, Samtfussrüblinge sind hübsch, aber kulinarisch uninteressant. Ich ging also auf Nummer sicher, wählte den Zucht-Champignon, beschaffte mir frischen Pferdemist, den ich peinlich genau nach Anleitung schichtete und umschichtete, spickte die Haufen mit der trockenen Körnerbrut und wartete.
Heute, fünf Monate später, warte ich noch immer. Ich warte auch darauf, dass sich an meinen alten Holundersträuchern etwas tut, habe ich sie doch vor Monaten angesägt und in die Schlitze mit Hilfe eines Messers eingeweichte Judasohren gepresst. Sie sehen, ich kann's nicht lassen, und spannend ist es allemal.

Georges Meyer, Rychebach 206, 2513 Twann

Mes (modestes) expériences de culture de champignons

J'ai commencé par des Pleurotes *(P. ostreatus)* et des Strophaires *S. rugosa-annulata),* que j'avais commandés à une Firme de vente par correspondance; cette expérience ne fut qu'amères désillusions: la boîte en styropore contenant de la paille pressée lardée de mycélium ne me livra que quelques misérables Pleurotes — au prix d'environ 2 Fr. la pièce — et ce fut tout. Pour la culture des Strophaires, je m'étais procuré de la paille, j'avais creusé une fosse et j'avais appris presque par cœur le mode d'emploi. Après ensemencement, le mycélium se développa fort bien, mais il prit bientôt une teinte brunâtre et exhala une odeur putride. Je ne récoltai point de Strophaires, mais je pus en lieu et place observer des colonies de *Peziza vesiculosa.* Il est probable qu'une humidité excessive s'était installée, dans la fosse.
Mon insuccès n'était dû qu'à ma maladresse, puisque des connaissances me racontèrent qu'ils avaient une telle poussée de ces «champignons bruns» qu'ils ne savaient qu'en faire. Quelqu'un m'en fit cadeau de quelques exemplaires: je fus presque heureux d'avoir raté ma culture car, en dépit de tous les noms fantaisites qu'on peut leur donner, ces énormes Strophaires ne m'ont pas convaincu de leur valeur culinaire. A leur place, je préfère acheter de frais Champignons de Paris, qu'on peut avoir à bon compte en toute saison. Des amis à moi ont obtenu un franc succès avec des sacs déjà lardés qu'on achète chez les champignonnistes. Pour moi, j'y renonçai parce que je suis davantage alléché par des espèces qu'on ne peut trouver en tout temps chez le marchand.
Pour mes tentatives ultérieures, je me suis adressé à un laboratoire d'études, la Maison Walter Pätzold de Hornberg en Forêt Noire. Ses conseils furent excellents et avec du «blanc» cultivé chez lui j'ai vécu mes premiers succès. J'ai ensemencé des rondins — diamètre de 20—30 cm, longueur 50 cm environ — et j'ai obtenu de beaux Pleurotes; le hêtre se révéla le meilleur support. Il fructifie pendant 4 à 5 ans, la production allant en diminuant, avec une poussée principale à fin octobre, début novembre, avec quelques touffes au printemps.
Après avoir testé toutes les méthodes d'ensemencement citées dans la littérature, la «méthode-sandwich»

me semble être la plus simple. On enfonce à moitié un rondin en terre, on enduit la surface de coupe supérieure de blanc frais et on place un second rondin debout par dessus. Une bande de plastique — sac à poubelle — est enroulée autour du lardage pour protéger cette région du sec et des limaces. Quelques mois plus tard (voir littérature), on enlève la feuille de plastique, on écarte le rondin supérieur et on l'enterre à moitié, surface lardée vers le haut, comme le rondin inférieur. Dans les livres, on promet une première cueillette la même année, mais celle-ci peut rester très modeste ou même ne pas avoir lieu, selon mon expérience. Ayez patience, l'année suivante sera généreuse. Presque aucun souci à vous faire pour vos rondins. Si en plein été vous devez arroser votre jardin, ils vous seront reconnaissants de leur donner quelques litres à boire.

De chez Pätzold, j'ai aussi obtenu du blanc de Skiitake *(Lentinus edodes);* j'en ai ensemencé des branches de chêne de 1 m à 1,5 m de long et de 10 à 20 cm de diamètre. Pour le Shiitake, la technique la plus favorable se révéla être celle des entailles horizontales dépassant un peu la moitié du rondin. La méthode des découpes «en coins» me semble moins efficace; quand au forage de trous cylindriques, il n'entraîna qu'un faible développement du mycélium. J'ai ensemencé mes premiers rondins au printemps, je fis une belle meule de paille humide recouverte de plastique noir; en automne j'eus la satisfaction de voir mes rondins bien gainés de mycélium. C'était toujours ça de gagné en attendant. Pourtant, pas de carpophores, ni en automne, ni en hiver, ni au printemps, ni en été. Un peu déçu, j'accordai à l'étranger un délai de grâce jusqu'au nouvel an et puis jetai les rondins en tas sous un poirier. Vers la fin février, notre bois de cheminée vint à manquer et je voulus faire sécher mes rondins dans le local de chauffage. Mes fils, que j'avais chargés de la besogne, s'en revinrent en me demandant si ce n'était pas dommage pour les jolis champignons. Des champignons? En février? De fait! Il y en avait une bonne douzaine, tels de petits lutins bruns, chacun orné d'une jolie casquette de neige, presque deux ans après le lardage. Et leur apparition se renouvela chaque année de la fin février au mois de mai. Il n'y en avait jamais beaucoup, mais pourtant chaque fois quelques beaux exemplaires. La chair du Shiitake est agréable, elle développe un parfum pénétrant qui me fait un peu penser aux poireaux. Une gourmandise! Si l'un d'entre vous s'y essaie, mon expérience lui donnerait les conseils suivants: Sois patient, sois frugal, mais régale-toi!

Rendu entreprenant par mes réussites, je voulus essayer de forcer le destin en prise directe, en évitant le passage par l'achat de blanc. Des lectures assidues de connaisseurs en la matière — qui, du reste, ne se basaient que sur des on-dit — m'avaient encouragé à essayer; ne disait-on pas qu'on pouvait acclimater sous des pommiers le fameux «St-Georges» *(Calocybe gambosa)* et même la Morille *(Morchella esculenta),* en les brisant en fragments et en les y semant? Aussitôt lu, aussitôt essayé; mais au lieu du St-Georges, dont je connais suffisamment de stations, la plupart non dans des prairies, je choisis le Pied violet *(Lepista personata,* actuellement *L. saeva).* Echec total! Et puis je lus dans un livre intéressant, en anglais, emprunté à la bibliothèque de l'EPFZ, qu'il était avantageux de semer des morilles sur un vieux champ de topinambours auquel on mêlerait de la cendre de bois. Nouvelle tentative, apparemment scientifique cette fois, une surface sans cendre, une autre avec. Résultat: zéro! J'ai encore tenté une expérience directe. J'ai dû scier un saule à sa base, parce que ses branches s'étiraient longuement sur le jardin du voisin. En décembre, je frottai la fraîche surface de coupe avec des Collybies veloutées *(Flammulina velutipes)* bien mûres, j'abandonnai par dessus le reste des champignons et je recouvris le tout de plastique jusqu'en avril, et ... j'oubliai! Peu avant Noël, soit exactement un an après mon traitement, je pus récolter de magnifiques touffes de Collybies sur ma souche de saule.

Le printemps suivant, je récoltai des pommes d'épicéa où se nichaient des *Strobilurus esculentus,* je les enfouis dans mon jardin — dans un coin humide —: en ce lieu, trois années durant, j'ai pu cueillir chaque avant-printemps une poignée de leurs petits chapeaux aromatiques. Transplantation réussie, mais il ne s'agit nullement de culture.

J'avais alors l'intention de stopper mes expériences, mais lorsque je vis les «semences» de champignons en boîtes métalliques importées d'Italie, je ne pus résister à l'envie d'en essayer une. Mais laquelle? J'avais déjà des Pleurotes et des Shiitake; quant aux Pholiotes changeantes et aux Coprins chevelus, je les trouve en abondance à l'état sauvage et les Collybies veloutées sont bien belles mais peu intéressantes sur le plan culinaire. Je choisis donc la sécurité: je me procurai des Champignons de Paris, je trouvai du fumier de

cheval frais qu'avec beaucoup de peine je brassai et rebrassai en suivant exactement le mode d'emploi, j'ensemençai mes meules avec les granulés secs italiens et ... j'attendis.
A ce jour, cinq mois plus tard, j'attends toujours. J'attends aussi que quelque chose se passe sur de vieux rameaux de sureau car, il y a un bon nombre de mois de cela, j'y avais fait des entailles à la scie et dans les fentes j'avais introduit au couteau des Oreilles de Judas écrasées. Vous le constatez, je n'abandonne pas, je trouve toutes ces tentatives passionnantes. Georges Meyer, Rychenbach 206, 2513 Twann
(Trad.: F. Brunelli)

Giftige Pilze serviert: SUVA kürzt Leistungen

Das Luzerner Verwaltungsgericht schützte einen SUVA-Entscheid: Das Verhalten des Sammlers als grobfahrlässig eingestuft

LUZERN — Wer ohne ausreichende morphologische Kenntnisse und ohne Prüfung durch eine staatliche Kontrollstelle zu einer Mahlzeit selbst gesammelte Pilze aufsetzt, die sich als giftige Knollenblätterpilze identifizieren lassen, handelt grobfahrlässig, und eine Leistungskürzung der SUVA erfolgt folglich zu Recht. Zu diesem Schluss kam das Luzerner Verwaltungsgericht, das das Vorgehen der SUVA sanktionierte.

*

wn. Dem Entscheid des Verwaltungsgerichts liegt ein tragisches Ereignis zugrunde. Ein Familienvater hatte neben Steinpilzen rund 300 bis 400 Gramm weisse Pilze gesammelt, von denen er glaubte, es seien Schirmpilze. Die Pilze wurden am gleichen Abend einem Risotto beigegeben. Am folgenden Morgen mussten seine Ehefrau und beide Töchter notfallmässig ins Spital eingeliefert werden, wo eine Knollenblätterpilzvergiftung festgestellt wurde. An den Folgen der Vergiftung starben beide Töchter. Die SUVA verfügte später rückwirkend eine 20prozentige Kürzung sämtlicher Leistungen wegen grobfahrlässiger Herbeiführung des Unfalls. Das Verwaltungsgericht hat die Beschwerde des Pilzsammlers, mit welcher dieser ungekürzte Versicherungsleistungen verlangte, abgewiesen. Die Erwägungen des Gerichts sind in den Luzerner Gerichts- und Verwaltungsentscheiden 1985 dargelegt.

Grobfahrlässig?

Gemäss Kranken- und Unfallversicherungsgesetz werden die Leistungen der obligatorischen Unfallversicherung gekürzt, wenn der Versicherte den Unfall grobfahrlässig herbeigeführt hat. Grobfahrlässig handelt, wer jene elementaren Vorsichtsmassnahmen unbeachtet lässt, die jeder verständige Mensch in der gleichen Lage und unter den gleichen Umständen befolgt hätte. Nach Ansicht der SUVA handelte der Pilzsammler, indem er der ganzen Familie nicht sicher erkannte Pilze vorsetzte, «in höchstem Masse grobfahrlässig». Er habe weder über genügende Pilzkenntnisse verfügt noch sich um die Kontrolle bei einer staatlichen Prüfstelle bemüht, schrieb die SUVA in ihrer Begründung. Sie bezeichnete es als völlig ungenügend, ohne absolut sichere morphologische Erkennung der gesammelten Pilze diese mit der Löffelprobe oder einem Vorkosten als ungiftig identifizieren zu wollen.
Der Pilzsammler hielt in seiner Beschwerde dem entgegen, absolut sicher gewesen zu sein, Schirmpilze gefunden zu haben. Er habe schon Jahre vorher immer gesammelt und konsumiert und kenne eine ganze Reihe von Pilzarten. Vorkosten der Pilze, so der Beschwerdeführer weiter, sei besonders im Mittelmeerraum Praxis und erlaube sichere Rückschlüsse auf die Giftigkeit der Pilze. Von einem schweren Verschulden könne deshalb nicht gesprochen werden.

Ungenügende Pilzkenntnisse

Anderer Meinung war das Verwaltungsgericht, das die Pilzkenntnisse des Beschwerdeführers als völlig ungenügend qualifizierte. Es sei schlechthin unverständlich, wie ein erfahrener Pilzsammler die gefähr-