

Aus alten Zeiten (SZP 11/1928) : Champignonzucht im Hauskeller?

Autor(en): **Habersaat, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **77 (1999)**

Heft 3

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936012>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Champignonzucht im Hauskeller?

Das wird ganz bestimmt eine Laune irgendeines Pilzfanatikers oder Querkopfes sein, so denkt sich wohl mancher Pilzler beim Lesen dieses Titels und schüttelt den Kopf. Und doch ist es reine Wahrheit und erfolgreiche Tatsache. Erhalte ich da eines Tages eine Postkarte von einem Pilzliebhaber in Bern, mit der Mitteilung, er habe in seinem Keller eine Champignonzucht eingerichtet, diese sei allerdings sehr klein und bescheiden, aber gegenwärtig in voller Entwicklung. Falls es mich interessiert, so wäre ich freundlichst eingeladen, mir die Sache einmal anzusehen.

Natürlich benutzte ich die nächste Gelegenheit, der Einladung zu folgen, dachte ich mir doch: etwas Rechtes wirst du kaum zu sehen bekommen. Ich betrat daher mit gespannter Erwartung den Kellerraum, oder besser den Kellervorraum, und was traf ich hier an! Ein Champignonbeet von kaum 1 m² Ausdehnung, bedeckt mit Pilzen und Pilzchen jeder Grösse, vom kleinen Stecknadelknopf bis zum reifen, faustgrossen Knollen. Das Wasser lief mir im Munde zusammen, als mir der Besitzer, allerdings ein Fachmann im Gartenbau, versicherte, er ernte seit 14 Tagen täglich seine 15–20 ausgewachsenen Pilze.

Wie ist der Mann zu diesem Erfolge gekommen? Einfach durch äusserst genaues und sorgfältiges Arbeiten nach der Anleitung zur Champignonzucht, wie man sie in Pilzbüchern findet oder von Samenhandlungen beziehen kann. Um vielleicht dem einen oder andern Liebhaber einen Dienst zu erweisen, möchte ich hier eine kurze Anleitung zur Einrichtung eines Champignonbeetes geben.

Als Ort eignet sich jeder Keller, sofern er nicht zu hell, nicht zu trocken oder feucht ist und eine mittlere Temperatur von 10 bis 15 °C aufweist oder durch Lüftung erzeugen lässt, also jeder sogenannte gute Keller. In diesen Keller bringen wir zwei Handkarren voll frischen Pferdemit, der durch Schüttern mit der Gabel so vorbereitet wurde, dass er keine langen Stroh- und Heuhalme mehr

enthält. Der Dünger wird nun zu einem Haufen von etwa 1,20m in Höhe aufgeschichtet, wobei jede Lage gleichmässig angetreten wird. Die Wände sollen senkrecht und glatt sein. Bei heissem, trockenem Wetter muss man reichlich begiessen. In zirka 8–10 Tagen erhitzt sich der Haufen infolge der eintretenden Gärung. Sobald der Mist nun im Innern eine weisse Farbe anzunehmen beginnt, wird er neu aufgeschichtet, wobei alle Teile vom Rande in die Mitte kommen. Den richtigen Zeitpunkt zur Umarbeitung findet man durch Einstecken eines Stabes in den Haufen. Der Stab soll warm, aber nie brennend heiss werden. Nach weitem 8–10 Tagen erfolgt neue Kontrolle und neues Umschichten, worauf in zirka 5–6 Tagen die richtige Reife erreicht sein wird.

Bei richtiger Behandlung zeigt jetzt der Dünger eine schwarzbraune Farbe, ist bündig und lässt sich bei leichtem Drucke leicht ballen, ohne dass die Ballen wieder zerfallen, aber auch kein Wasser abgeben. Er soll eine ölige Feuchtigkeit besitzen und den scharfen Pferdejauchegeruch verloren haben. Richtiges und sorgfältiges Arbeiten bei der Behandlung des Düngers ist Hauptbedingung des Erfolges. Ist der Dünger vielleicht zu trocken, dann kann durch Begiessen mit lauwarmem Wasser und nochmaliges Umschichten neue Gärung hervorgerufen werden. Ist der Mist nass, dann ist er absolut ungeeignet.

Nun kann man zur Einrichtung des Beetes schreiten. Auf den Kellerboden kommt eine 2cm hohe Schicht gesiebter Komposterde von 0,65 m Länge und 0,55 m Breite. Darauf wird der vorbereitete Dünger sorgfältig aufgeschichtet, jede Lage immer mässig festgedrückt, bis zu einer Höhe von 55 cm. Der Haufen verjüngt sich nach oben ziemlich stark. Die Seitenwände werden mit einem Brett leicht festgeschlagen. In den Haufen stecken wir ein Thermometer zur Kontrolle der Erwärmung im Innern, ein zweites dient zur Kontrolle der Lufttemperatur. Hat das Beet nach einigen Tagen

im Innern eine Temperatur von 18 bis 20 °C erreicht, dann ist es bereit zum Einsetzen der Brut. Gute Brut in Ziegelform liefert die Firma Mauser, Samenhandlung in Zürich, zum Preise von Fr. 3.50 pro Kilogramm.

Für ein Beet in den angegebenen Dimensionen verwendete mein Gewährsmann 3 kg Brut. An den Seitenwänden werden nun von Hand dreifingerbreite und ebenso tiefe Löcher in zwei Reihen gemacht, untere Reihe 10 cm vom Boden, obere Reihe 15 cm höher, Abstand der Löcher 33 cm. Die Vertiefungen gehen schräg nach unten. In jedes Loch kommt ein entsprechend grosses Stück Brut. Dann werden die Löcher gut zugestrichen und die Wände wieder in Ordnung gebracht. Ist richtig gearbeitet worden, dann zeigen sich schon nach wenigen Tagen im Innern die weissen Mycelfäden. Werden die Brutstücke aber schwarz, dann müssen sie sofort entfernt und ersetzt werden. Nun heisst es, den Pilzen die richtige Temperatur und Feuchtigkeit erhalten. Die Temperatur im Innern des Haufens soll beständig 17 bis 18 °C, die Lufttemperatur 10 bis 14 °C sein.

In 6 bis 8 Tagen sind die Mycelfäden bis an den oberen Rand durchgedrungen. Jetzt

wird der Mist mit der Hand oder mit einem Brett noch etwas festgedrückt und darauf das Beet 1 cm hoch mit fein gesiebter Komposterde bedeckt. Die Erde muss an den Seitenwänden etwas angepresst werden, damit sie nicht herabfällt.

Täglich werden Temperatur und Feuchtigkeit kontrolliert und gleichmässig erhalten. Begossen wird mit handwarmem Wasser. Das Beet soll immer leicht feucht gehalten werden. Schon nach einigen Tagen sprossen die Hütchen hervor und können nun während 2–3 Monaten regelmässig abgeerntet werden.

Die Champignons haben aber im Keller auch ihre Liebhaber, und das sind die Kellerasseln. Für diese hat mein Züchter praktische Fallen konstruiert. Möglichst grosse Kartoffeln werden der Länge nach halbiert. Die eine Hälfte kommt nahe am unteren Rand auf die Seitenwand des Beetes, die andere Hälfte wird schalenartig ausgehöhlt und darauf gelegt. In der Höhlung sammeln sich die Asseln und werden täglich entfernt. Wie mein Pilzzüchter beweist, gelingt der Versuch bei richtiger Behandlung zu bester Zufriedenheit. Wer machts nach?

E. Habersaat

Culture de champignons dans sa propre cave

(résumé de l'article de E. Habersaat, publié en 1928 dans le BSM)

Le BSM avait 4 ans. L'auteur, mycologue renommé de l'époque, raconte qu'il était fort incrédule lorsqu'il reçut de Berne une carte postale lui proposant de venir voir une modeste culture de champignons de Paris, en plein rendement, installée dans sa propre cave. E. H. dut se rendre à l'évidence: une surface d'à peine 1 mètre carré, mais des champignons de couche à tous les stades de développement; le mycophile bernois assura y avoir récolté journallement 15 à 20 carpophores depuis deux semaines.

La méthode est classique: fumier de cheval (deux brouettées), pas de longues tiges de paille ou de foin, arroser, laisser fermenter (8–10 jours), remuer le tas selon des indications précises, contrôler la température au cœur de la masse, nouveau remuage 8–10 jours plus tard, attendre encore une courte semaine; dernier remuage éventuel; la forte odeur de fumier doit avoir disparu. Étendre une couche de compost tamisé sur le sol, puis comprimer par couches successives le fumier travaillé (en forme de tronc de pyramide); se procurer du blanc de champignon, larder le tas selon des règles précises, observer régulièrement la température de l'air et au cœur du tas, l'humidité, le développement du mycélium; au moment opportun, gobeter avec du compost tamisé; récolte assurée durant 2–3 mois.

Les cloportes dégustent aussi les champignons de Paris. Comment s'en défaire? Truc du Bernois: couper en deux une grosse pomme de terre; poser une moitié par terre, évider la seconde moitié et la disposer par dessus. Il paraît que les cloportes se rassemblent dans la cavité: il suffit alors de les y récolter chaque jour et de s'en débarrasser. Essayez donc ...

(rés.: F. Brunelli)