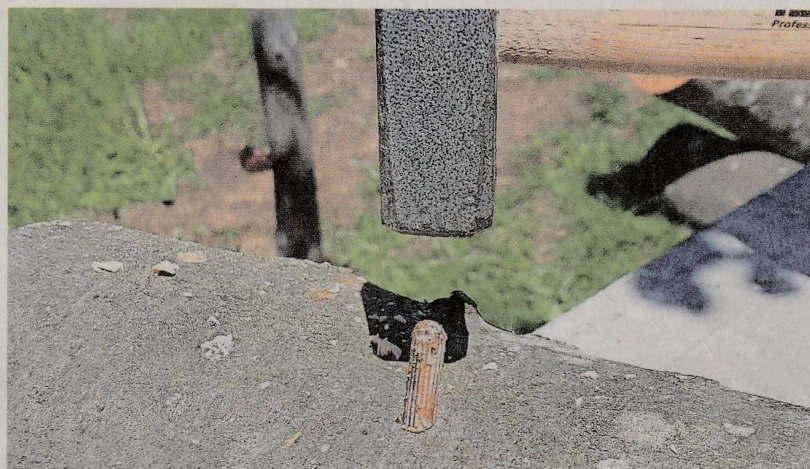


Pilze ganz leicht im eigenen Garten ernten

Speise-Pilze haben in unserem Leben eine grosse Bedeutung, sei es in der Medizin oder in der Ernährung. Für Veganer spielen sie als Fleischersatz eine wichtige Rolle. Sie enthalten Kalzium, Spurenelemente, Mineralstoffe, Vitamin C und D.

Auf einem Idyllischen kleinen Bauernhof in Lustdorf mit Blick in das Alpsteingebiet wurden letzte Woche Pilzhölzer hergestellt, in der Fachsprache «beimpft». Die Hölzer stammen aus dem eigenem Wald der Familie Beck, die selbstgeschlagenen Buchen und Eichenstämme werden mit Pilzmyzel durchsetzten Dübel beimpft. Das frisch geschlagene Holz darf nicht von fremden Pilzen beschlagen sein und die Rinde soll auf dem Holz haften. Die Hölzer in der Länge von 47cm werden spiralförmig, gleichmässig über den ganzen Stamm verteilt, mit 20 bis 25 Löchern versehen. In die Bohrlöcher werden die Pilzdübel, die mit dem Myzel bewachsen sind, eingeschlagen. Nach dem Bewässern werden sie in Folie oder Plastiksäcke eingewickelt, um sie vor dem Austrocknen zu schützen, und beschriftet. Die Hölzer werden zuerst im Wald oder Garten frostsicher, windstill, feucht und gleichmässig warm für drei bis vier Monate gelagert, bei nicht optimalen Bedingungen kann das Wachstum später einsetzen oder verzögert sich. Es werden ausge-



Die selbstgeschlagenen Hölzer werden mit Pilzmyzel durchsetzten Dübeln beimpft. pd

wählte Speisepilze wie Shiitake, Namako, Austern, Limonen-, Lungenseitling und Stockschwämme gezüchtet. Auch kommen noch mehrere Sorten wie der Rosen- und Kräuterseitling dazu und natürlich für die Kinder Leuchtpilze für Nachtlampen oder fürs Aquarium. Wenn die Pilzhölzer durchwachsen sind, werden sie für den Verkauf angeboten. Der Verkauf läuft via Tageszeitung, Facebook und Homepage. Anleitungen und Tipps geben wir gerne weiter, zusätzliche Informationen stehen bei unserem Zulieferer von Pilzhölzer, Pilzgarten.ch, bereit. Sie können die Stämme ganz einfach in ihrem Garten oder auf dem Balkon einpflanzen und ernten die nächsten vier bis sechs Jahre regelmässig frische Speisepilze. Shiitake-Hölzer werden

nicht eingegraben, sondern an Wände gestellt oder an die Dachrinne als Zierde aufgehängt. Beim Erwerb erhalten sie eine Anleitung zum Anlegen eines «Pilzbeetes» und natürlich leckere Rezepte, wie sie ihre Pilze zubereiten. Auf unserem konventionellen Hof bieten wir auch Gallowayfleisch und Tierpatenschaften, Bienenhonig und Bienen-Patenschaften, Most und Hochstammbaum-Patenschaften, blaue Kartoffeln, Süsskartoffeln, Holz und weitere saisonale Produkte an. pd

Cornelia Keller, Felix Beck
Im Eigen 66
8512 Lustdorf
078 881 94 20
thebecksfarm.ch