

SPEISEPILZE AUS DEM EIGENEN GARTEN

Im Bereich Haushaltsservice dürfen wir auf die tatkräftige Unterstützung von Cornelia Keller zählen. 2011 startete sie für den MR im Reinigungsdienst bei Privatpersonen. Die Powerfrau aus dem Kanton Thurgau führt ausserdem einen vielseitigen Betrieb oberhalb Lustdorf TG und pflegt eine besondere Leidenschaft: Sie stellt Pilzhölzer her, aus welchen Speisepilze in den unterschiedlichsten Sorten wachsen.



An einem kultivierten Stück Holz wachsen während 5-6 Jahre feinste Speisepilze.



Rezept Pilz Lasagne

200 g Lasagneblätter

Käsesauce

2 EL Butter erwärmen
3 EL Mehl andünsten
4 dl Milch ablöschen, 15min köcheln lassen, mit wenig Salz, Pfeffer, Rosmarin würzen.
1 dl Rahm zum Verfeinern
100 g geriebenen Käse begeben, schmelzen lassen.

Pilzsauce

1 EL Öl erhitzen
400 g Pilze in Streifen schneiden, andünsten
1 Zwiebel gehackt zugeben, mitdämpfen
1 Dose Pelatti begeben
2 dl Bouillon ablöschen
Salz, Pfeffer, Oregano würzen und ca. 10 min. köcheln lassen.

In einer Gratinform lagenweise einfüllen (Lasagneblätter, Pilzsauce, Käsesauce usw.) Zuoberst Käsesauce mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°, 30 Minuten backen.

En Guete!

Wie es der Name schon erahnen lässt, produziert The Becks Farm nicht alltägliche Produkte. Die Kulturen und Nutztiere werden clever ausgewählt, um Nischenmärkte zu erreichen. Seit bald drei Jahren züchtet und verkauft Cornelia Pilzhölzer, aus denen Speisepilze wachsen.

«Nach den ersten Recherchen im Internet haben wir in der Küche unsere ersten Versuche als Pilzzüchter gemacht», lacht Cornelia. Speisepilze lassen sich in Kübeln oder eben auf Hölzern kultivieren. Die frisch geschlagenen Hölzer – meist Buchen - werden mit Dübel geimpft. Im Frühling treffen sich die Pilzzüchter aus der ganzen Schweiz und helfen einander bei der Impfung ihrer Hölzer. Sobald die Hölzer mit Myzel (fadenförmigen Zellen eines Pilzes) überzogen sind, packt man sie in einen Plastiksack. «Die Pilzhölzer müssen

dunkel gelagert werden und sie müssen richtig schwitzen», verdeutlicht Cornelia.

Wie jede Kultur ist es wichtig, dass die Hölzer immer genug Wasser haben. Sobald die Hölzer vollständig bewachsen sind, pflanzt man sie in den Garten. Bei sehr schönem Wetter sind bereits im Herbst die ersten Pilze geschossen und zum Verzehr bereit. Die Pilzhölzer sind sehr nachhaltig; fünf bis sechs Jahre lang wachsen an und ums Holz essbare Pilze.

Cornelia stellt auf ihrem Betrieb Hölzer mit sechs verschiedenen Pilzsorten her, die sie über die eigene Internetseite und über die Interessensgemeinschaft Pilzgarten.ch an Privatpersonen verkauft. Der aktuelle Trend rund um die vegetarische und vegane Ernährung lässt vermuten, dass die Produktion von Pilzen viel Potential hat.