

Text:

Aus einem Abfallsack zieht Cornelia Keller ein Stück eines Baumstamms heraus. Der Duft des Holzes erinnert an ein frisch zubereitetes Pilzgericht, die Rinde ist feucht. Optimale Voraussetzungen für das Vorhaben der 54-Jährigen. Auf der Becks-Farm oberhalb von Lustdorf züchtet und verkauft sie als eine der ersten Ostschweizerinnen Speisepilze auf Hölzern, die aus ihrem eigenen Wald stammen. Ob Eiche, Ahorn oder Esche – auf dem gepachteten Bauernhof beimpft die Bäuerin die unterschiedlichsten Stämme. (siehe Kasten)

Ein Artikel in der «Landliebe» hat Cornelia Keller auf die Pilzzucht aufmerksam gemacht. Nach einer ausführlichen Internetrecherche stiess sie auf den Pilzgarten im Kanton Bern, wo sie das Handwerk anfangs Jahr erlernte. Wieso es ihr Pilze so angetan haben, kann sie sich selbst nicht erklären. «Ich interessiere mich grundsätzlich für alles, was die Natur hergibt», sagt die Bäuerin. Pilze seien besonders nährstoffreich und eigneten sich als Fleischersatz. Obwohl Keller selbst keine Vegetarierin ist, achtet sie auf die Zucht von möglichst vitaminreichen Pilzen. Daher verzichte sie auch auf Champignons, sagt sie. «Stockschwämme, Zitronenseitlinge, Austernseitlinge oder Shiitake enthalten mehr Vitamine.»

Sechs Kilogramm in sechs Jahren

Die Bäuerin beimpft die Pilzhölzer nicht nur für den Eigengebrauch. Seit diesem Frühling verkauft Cornelia Keller diese auch über ihre Webseite, sodass Interessierte eigene Speisepilze im Garten oder auf dem Balkon züchten können. Ein Speisepilzholz kann sechs Jahre lang drei bis vier Mal im Jahr geerntet werden. Das ergebe ungefähr sechs Kilogramm Pilze, schätzt sie. Bodenkontakt sei dabei die wichtigste Bedingung für eine erfolgreiche Zucht zuhause, sagt Keller. Die Hölzer könnten zu zwei Dritteln vergraben oder einfach nur auf die Wiese gelegt werden. Zudem gelte: «Wo Moos wächst, wachsen auch Pilze.»

Garantien für ein erfolgreiches Wachstum kann die Pilzzüchterin aber keine geben, stattdessen verteilt sie ihren Kunden genaue Beschreibungen zur Pflege der Hölzer sowie einige Rezeptvorschläge. Ihre Lieblingsgerichte: Pilzrisotto oder kurz angebratene Namenko-Pilze auf Toast. Einen Lieferservice bietet Cornelia Keller bewusst nicht an. Denn: Der Verkauf vor Ort soll Kundinnen und Kunden auf den Bauernhof locken, wo sie noch weitere Hofprodukte anbieten möchte. Auf der Becks-Farm hält die Bäuerin zusammen mit ihrem Mann Werner Simmentaler und Galloway Rinder.

Unerwartet grosse Nachfrage

Nebst der Zucht auf Hölzern experimentiert Cornelia Keller auch mit Blumentöpfen und einem Kompostsilo. Anstelle von Dübeln kommt dann mit Pilzmyzel, sprich: fadenförmige Zellen eines Pilzes, angereichertes Substrat zum Einsatz. An Ideen mangelt es der Pilzzüchterin bislang nicht: Leuchtpilze im Glas seien ihr nächstes Projekt, sagt sie. «Diese sind nicht essbar, können aber als Nachtschlampe für Kinder oder zur Dekoration von Aquarien benützt werden.» In den nächsten Monaten will sich die Bäuerin aber weiterhin auf ihre Hölzer fokussieren. Diese stiessen auf eine grössere Nachfrage als erwartet. Die Hälfte der Hölzer hat Cornelia Keller bereits verkauft. Die Sorten Shiitake, Limonenseitling und Austernseitling sind erst nächstes Jahr wieder erhältlich. Es sei ein Trend erkennbar: «Ausländische Pilze sind gefragter als Einheimische.» Trotz dem unerwarteten Erfolg ist sie von der geringen Nachfrage in der Umgebung etwas enttäuscht. «Viele von unseren Kunden sind nicht unmittelbar aus der Region», sagt Keller.

Die Coronapandemie, die vielen Betrieben geschadet hat, kam der Pilzzüchterin zugute. «Die Menschen haben wieder einen stärkeren Bezug zur Natur und zu lokalen Produkten entwickelt», sagt Cornelia Keller. Auch ihr Ehemann Werner ist überzeugt: «Corona hat uns in dieser Hinsicht in die Karten gespielt.» Zudem hätten die Pilze eine Gemeinsamkeit mit Corona: «Züchtet man verschiedene Sorten, beträgt der empfohlene Mindestabstand zwischen den Hölzern anderthalb Meter.» Er schmunzelt.

Infobox:

Langwieriger Prozess

Die sogenannte Beimpfung beschreibt den Prozess, bei dem mit Pilzmyzel besetzte Dübel in frisch gefällte Hölzer von 35 bis 45 Zentimeter Länge eingesetzt werden. Als Myzel werden die fadenförmigen Zellen eines Pilzes bezeichnet, die eine spinnennetzartige Struktur aufweisen. Die Rinde der Hölzer sollte bei einer Beimpfung nicht mit Spritzmittel behandelt, verletzt oder von fremden Pilzen befallen sein. Um die Dübel einzusetzen, werden mit der Bohrmaschine vorgängig ungefähr zwei Dutzend Löcher in die Stämme gebohrt. Mit einem Hammer werden die Dübel anschliessend in das Holz geschlagen. Die fertig beimpften Holzstücke werden befeuchtet und in Plastiksäcke verpackt, in denen sie mehrere Monate lang an einem dunklen Ort lagern.