

Schwungvoll zieht Cornelia Keller einen in einen schwarzen Abfallsack verpackten Blumentopf aus einem Haufen Blachen hervor. «Manchmal ist es ganz gut, wenn man etwas irgendwo liegen lässt und vergisst», kommentiert die Bäuerin, während sie zwei weitere Töpfe auspackt. Sie sind Teil eines ihrer Experimente. Denn beim Pilze-Züchten gibt es noch viel auszuprobieren.

Fachmännisch betrachtet sie den Inhalt der drei Blumentöpfe: Stroh, Holzhäcksel und Erde. Die Oberfläche des feuchten Strohs überzieht ein feines Geflecht von Pilzmyzel, die anderen beiden Substrate scheinen sich nicht zu eignen, um Kräuterseitlinge zu züchten. «Ich habe Stroh, Erde und Holzhäcksel im Dampfkochtopf gekocht, damit sie frei von anderen Pilzen waren, und dann beimpft», erklärt Cornelia Keller. Die Blumentöpfe sind seitlich mit Löchern versehen, die mit Klebeband verschlossen sind. «Sobald der Pilz dagegen zu drücken beginnt, kann man die Löcher öffnen und die fertigen Pilze ernten», fährt die Bäuerin fort. Die Idee dahinter: Eine Pilz-Zucht im Blumentopf ist handlicher, als beimpftes Holz und wäre daher eine gute Ergänzung zum bisherigen Angebot der Becks-Farm in Eigen TG.

100 Rundhölzer mit einem Durchmesser zwischen 35 und 45 Zentimeter beimpft Cornelia Keller pro Jahr jeweils im Frühling zusammen mit Familienmitgliedern und Freunden. «Das dauert etwa 1,5 Tage», schätzt sie. Nach dem Beimpfen müssen die Holzstücke drei bis vier Monate in Plastik eingeschlagen feucht gehalten werden, damit sich die Pilze entwickeln können. Je nach Sorte verwendet die Thurgauerin verschiedene Holzarten: Shiitake wächst auf Eiche, Limonen-, Lungen- und Austernseitlinge, Namenko und Stockschwämmchen gedeihen auf Buchenholz. Die Stämme kommen aus dem eigenen Wald und werden etwa drei Wochen vor dem Beimpfen geschlagen.

Das für die Pilzzucht frisches Holz zum Einsatz kommt, mag erstaunen. Bei Pilzen und Holz denkt man eher an Zersetzungs- und Zerfallsprozesse. Diese Pilze sind aber die Gegenspieler der Edelpilze, die man eigentlich züchten will. Daher sollte die Rinde der Hölzer möglichst unversehrt sein, und wo Äste waren und mögliche Eintrittspforten hinterlassen, wird gezielt ein beimpfter Dübel gesetzt. Die Holzwahl ist ein Erfahrungswert, «je härter das Holz, desto schneller trocknet es aus. Und das bekommt den Speisepilzen nicht», erklärt Cornelia Keller. Daher verwende sie keine Tanne.

Auch wenn das Pilzholz einmal durchwachsen ist, muss man die Ansprüche der verschiedenen Sorten beachten. Bis auf jene mit Shiitake werden alle Pilzhölzer zu zwei Dritteln in die Erde eingegraben. Das Myzel breitet sich dann nicht nur im Stamm, sondern auch im Boden aus. Das funktioniert ebenso in einem Blumenkistchen. Shiitake-Hölzer hingegen brauchen keinen Bodenkontakt und können an der Hauswand oder der Dachrinne platziert werden.

Wichtig ist die Wahl des Standorts für die heimische kleine Pilzzucht. «Es sollte ein feuchter Platz sein, an dem es nicht zieht», führt Keller aus. Am besten sei es dort, wo auch Moos wächst.

Zwischen 30 und 45 Franken kostet ein fertig beimpftes und durchwachsenes Pilzholz, wie man es bei Cornelia Keller auf dem Betrieb abholen kann. Dafür kann man nach drei bis vier Wochen das erste Mal ernten – und hat während der nächsten vier bis sechs Jahren eigene Pilze. Die Pilzkolonien sind winterhart, aber auch bei Schnecken beliebt. Zum Schutz empfiehlt die Bäuerin einen Schneckenzaun, Körner sind hingegen eine schlechte Wahl: «Über die Erde nehmen die Pilze das Gift daraus auf und gehen ein», warnt sie. Shiitake kann

man stückweise ernten, bei den anderen Sorten sollten jeweils alle vorhandenen Hüte gepflückt werden. «Edelpilze enthalten viel mehr Vitamine als im Dunkeln gezogene Champignons», erläutert die Thurgauerin die Vorteile von Seitlingen und Co.

Cornelia Keller hat vor, ihr Pilz-Business auszubauen. Sie steht in Kontakt mit Anbietern aus Luzern und dem Pilzgarten, wo sie die Zucht gelernt hat und beim Beimpfen hilft. Vom Pilzgarten stammen auch die mit Pilzmyzel versehenen Dübel, die sie in ihre Hölzer versenkt. «Wenn ich bei ihnen aushelfe, bezahlen sie mich jeweils mit neuen Dübeln», schildert sie lächelnd. Da der Pilzgarten viel in eine sterile Infrastruktur zur Herstellung der Pilz-Dübel investiert hat, möchte man das Beimpfen in Zukunft auf andere Betriebe – wie den von Cornelia Keller – auslagern.

Die Thurgauerin sieht es als Chance, dass die Kunden ihre Hölzer abholen kommen müssen. Ein Postversand wäre wegen des hohen Gewichts teuer, und so lockt sie Leute aus der Region auf ihren Betrieb. «Dann können sie auch diverse andere Hofprodukte kaufen, wie Sirup, Wildkräuter oder Baumnussöl oder Bestellungen für Galloway-Fleisch aufgeben», meint Keller. Auf diese Weise würde ihr Angebot regional bekannter. «Ich habe schon Anfragen aus der Gastronomie», erzählt sie. Als nächstes möchte die Bäuerin einen Dörrschrank kaufen, und später getrocknete Pilze anbieten. Man müsse den Besuchern schliesslich etwas mehr zeigen können, als nur ein Stück Holz. Was man alles mit Pilzen zubereiten kann, probiert Cornelia Keller fleissig aus: «Mein Mann muss jeweils als Versuchskaninchen hinhalten», meint sie. So schlimm scheint es aber nicht zu sein. «Ich habe noch nie schlecht gegessen», versichert Kellers Gatte.

Mehr Informationen:

<https://www.thebecksfarm.ch/>

<https://www.pilzgarten.info/>

Pilzholz beimpfen Schritt für Schritt

1. Holz wässern



2. Spiralförmig 20 bis 25 Löcher bohren



3. Mit Pilzmyzel versehene Dübel in die Löcher hämmern



4. Holz in Plastik einpacken und drei bis vier Monate lang feucht halten

