

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 6 (1928)

**Heft:** 11

**Artikel:** Champignonzucht im Hauskeller?

**Autor:** Habersaat, E.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935127>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

nicht mit Giftpilzen verwechselt werden können.

Welche Arten erfüllen nun praktisch diese Bedingungen? — Was die getrockneten Pilze betrifft, so führe ich als Beispiel die Verordnung der Regierung des Kantons Waadt an: Zugelassen sind der Steinpilz (*Boletus edulis*), die Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*), die Mörcheln (*Morchellae*) und Lorcheln (*Helvellae* und *Gyromitiae*), mit Ausschluss aller anderer Arten. Die Verordnung ist konsequent: Alle Blätterpilze sind ausgeschlossen, weil ihre Arten im getrockneten und verkleinerten Zustand kaum mehr zu erkennen sind. — Nun kann auch der Steinpilz, der wichtigste Dörrpilz, in dieser Form von vielen andern Röhrlingen kaum unterschieden werden. Die meisten davon sind allerdings essbar. Vermischung mit Gallenröhrlingen (*Boletus felleus*) ist gut möglich, unangenehm aber harmlos. Die Gruppe des Dickfussröhrlings (*Boletus pachypus*) enthält auch bittere, aber nicht eigentlich giftige Arten. Nicht ganz unbedenklich wäre eine Vermengung mit Satansröhrlingen, die in unsren östlichen und südlichen Nachbarländern häufiger sind, als in der Schweiz.

Eine Erweiterung dieser kurzen Liste wäre wohl möglich. Neben dem Steinpilz könnten andere Röhrlingsarten zugelassen werden. Neben der Totentrompete der Trompetenpfifferling (*Cantharellus tubaeformis*) und die Gelbe Kraterelle (*Cantharellus lutescens*) die nicht verkleinert werden müssen und trocken gut kenntlich sind. Ferner Trüffeln (*Tuber*). Von den eigentlichen Blätterpilzen, eben-

falls wegen seiner kennzeichnenden Kleinheit, der Mousseron (Knoblauchpilz, *Marasmus scorodonius*). — Ferner besitzen die hauptsächlichen Giftpilze weisse Lamellen (Sporen), nur die Risspilze und der Riesenrötling mehr oder weniger gefärbte; und ebenso weisses Fleisch. Daher könnte man Pilze mit ausgesprochen dunklen Lamellen oder mit stark farbigem Fleisch zulassen. Bei den Champignons (*Psalliota*) werden selbst bei jungen Exemplaren die Lamellen beim Trocknen schwärzlich, und andere Pilze mit weissen Lamellen würden darunter genügend auffallen. Ebenso ist die Farbe des Fleisches z. B. beim getrockneten Violetten Ritterling (*Tricholoma nudum*), beim Echten Ritterling (*Tr. equestre*), beim Kleinen Schmierling (*Gomphidius viscidus*) deutlich erkennbar, und bei all diesen Arten wäre eine Verwechslung mit Giftpilzen kaum möglich.

Bei den Konserven spielen die gleichen Erwägungen mit. Soweit beim jetzigen Usus eine Kontrolle möglich ist (Blechbüchsen!), ist sie nicht so sehr wie bei Dörrpilzen durch Zerkleinern erschwert, wohl aber durch Abschaben der Oberfläche, Verfärbung durch das Sterilisieren etc. Geeignet sind Eierschwämme (*Cantharellus cibarius*), Steinpilze, Mörcheln (Nicht Lorcheln, da die Brühe giftig sein könnte). Von Champignons nur der Zuchtcampignon, bei dem Verwechslungen mit Giftpilzen ausgeschlossen sind.

Die Anzahl, der auf diese Weise zum Verkauf gelangenden Pilzarten ist klein. Viel weiter könnte man gehen, wenn die Pilze *vor* dem Trocknen oder Konservieren kontrolliert würden.

## Champignonzucht im Hauskeller?

Das wird ganz bestimmt eine Laune irgend eines 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

tig in voller Entwicklung. Falls es mich interessiere, 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 m<sup>2</sup> Ausdehnung, bedeckt mit Pilzen und Pilz-

chen 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 ausgewachsene 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—15° C. aufweist, oder durch Lüftung erzeugen lässt, also jeder sogenannte *gute Keller*. In diesen Keller bringen wir 2 Handkarren voll frischen Pferdemist, der durch Schütteln mit der Gabel so vorbereitet wurde, dass er keine langen Stroh- und Heuhalme mehr enthält. Der Dünger wird nun zu einem Haufen von etwa 1.20 m 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 Gährung. 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 Einsticken eines Stabes in den Haufen. Der Stab soll warm, aber nie brennend heiss werden. Nach weiteren 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 Arbei-

ten 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 Gährung hervorgerufen werden. Ist der Mist nass, dann ist er absolut ungeeignet.

Nun kann man zur Einrichtung des Beetes schreiten. Auf den Kellerboden kommt eine 2 cm 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 Haufenstecken 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—20° C. erreicht, dann ist es bereit zum Einsetzen der Brut.

Gute Brut in Ziegelform liefert die Firma Manser, Samenhandlung in Zürich, zum Preise von Fr. 3.50 pro kg. 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. Temperatur im Innern des Haufens soll beständig 17—18° C., die Lufttemperatur 10—14° C. sein.

In 6—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 untern 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 Pilzüchter beweist, gelingt der Versuch bei richtiger Behandlung zu bester Zufriedenheit. War machts nach?

E. Habersaat.

## Zur Illustration.

Mit unserer Illustration (eine Kunstablage mit 16 Becherlingsarten) tritt eine Änderung ein.

Schon dachte man an die baldige Herausgabe dieser botanisch wertvollen Tafel, als mir vom Auslande eine Offerte über farbige Tafeln zukam, nach welcher dem Grossteil unsrer werten Lesern für relativ wenig mehr Geld weit mehr geboten werden kann. Obwohl ich meine, fertig erstellte Tafel, gerne der Öffentlichkeit übergeben hätte, war es nach Eingang dieser Offerte meine Pflicht, die Geschäftsleitung darauf aufmerksam zu machen, da ich in der neuen Offerte einen Vorteil für die Mitgliedschaft erblickte. Die Geschäftsleitung stellte dann bei den in Betracht fallenden Spendern Umfragen, ob die französischen Tafeln oder meine Becherlingstafel den Vorzug erhalten sollen. Die Entscheidung, die keine leichte war, ist dann in den letzten Tagen auf die französischen Tafeln gefallen, also nach meinem persönlichen Wunsch.

Durch diese Änderung muss mit der Herausgabe meiner Tafel zugewartet werden. Ob das Geld zur Herausgabe dieser auch später noch aufzubringen ist, ohne vom Bund subventioniert zu werden, ist eine Frage für sich. Hoffen wir immerhin das Beste, in Anbetracht, dass auch in Sachen Subvention einmal etwas erreicht wird. Die Tafel halte ich für die Zukunft bereit.

\* \* \*

Nach diesem neuen Angebot wird jedes Mitglied nicht nur eine, vielmehr 8 farbige Kunstablagen, oder je nach Art der Herausgabe in der Zeitschrift für Pilzkunde 4 Doppeltafeln erhalten, was als Illustration für ein Jahr dienen kann. Es dreht sich dabei um 8 verschiedene, mehr oder weniger giftige Arten aus der Familie der Blätterpilze (Agaricaceae), meist um die unheilbringende Gattung Wulstling (*Amanita*) oder Knollenblätterpilze, um Arten, die in dieser Zeitschrift in toxikologischer-botanischer Hinsicht vielfach, besonders von Herrn Dr. med. Fr. Thellung besprochen wurden, unserer Finanz wegen jedoch ohne Beigabe farbiger Bilder. Weitere zwei Tafeln stellen den ebenfalls giftigen Riesenrötling (*Entoloma lividum*) und den Gerieften Scheidling (*(Volvaria gloiocephala)* dar, dessen Giftigkeit heute bestritten wird.

Die Tafeln sind erstklassig, von noch nie gesehener Schönheit und würde mir der Text zu diesen übertragen werden. Der Tafelpreis ist der denkbar niedrigste, der uns je geboten werden kann. Der Verkäufer kam dem Schweiz. Verein für Pilzkunde in sehr anerkennenswerter Weise entgegen, nachdem er unsere Lage würdigen konnte und hatte eine ganz bedeutende Summe vom normalen Tafelpreis nachgelassen, ansonst der Kauf wohl für den Verein nie in Frage gekommen wäre. Für sein grosses Opfer darf ihm unser Verein dankbar sein.

Der eine oder andere Leser der Z.f.P. könnte sich mit diesen 8 Pilztafeln nicht