

Züchtung des Austerseitlings auf neuartigem, industriell hergestelltem Nährsubstrat

Autor(en): **Nyffenegger, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **51 (1973)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936990>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Züchtung des Austernseitlings auf neuartigem, industriell hergestelltem Nährsubstrat

Von A. Nyffenegger, Belp

Am 31. Oktober 1972 wurden anlässlich einer Pressekonferenz im Hotel «Sternen» in Belp durch die Firma Substrat AG, Toffen, gezüchtete Austernseitlinge (*Pleurotus ostreatus*) vorgestellt, welche nicht auf Baumstümpfen gewachsen sind, sondern auf einem industriell hergestellten Substrat auf Strohbasis.

In asiatischen Ländern wurde der Kultivierung dieser Pilzart schon frühzeitig eine grosse Bedeutung beigemessen. Den Austernseitling, als holzbewohnenden Pilz, trifft man in der Natur vorwiegend auf abgestorbener Substanz an, so vor allem auf Laubholzstümpfen. Insbesondere in Japan und verschiedenen osteuropäischen Staaten (siehe Bericht in der SZP 1/1969) kennt man die Nutzung auf Holzstümpfen schon seit längerer Zeit.

Es bemühten sich in europäischen Ländern im letzten Jahrzehnt verschiedenste Zuchtbetriebe, neuartige Substrat-Nährböden zu entwickeln, um möglichst eine ganzjährige und ertragreichere Nutzung zu erzielen.

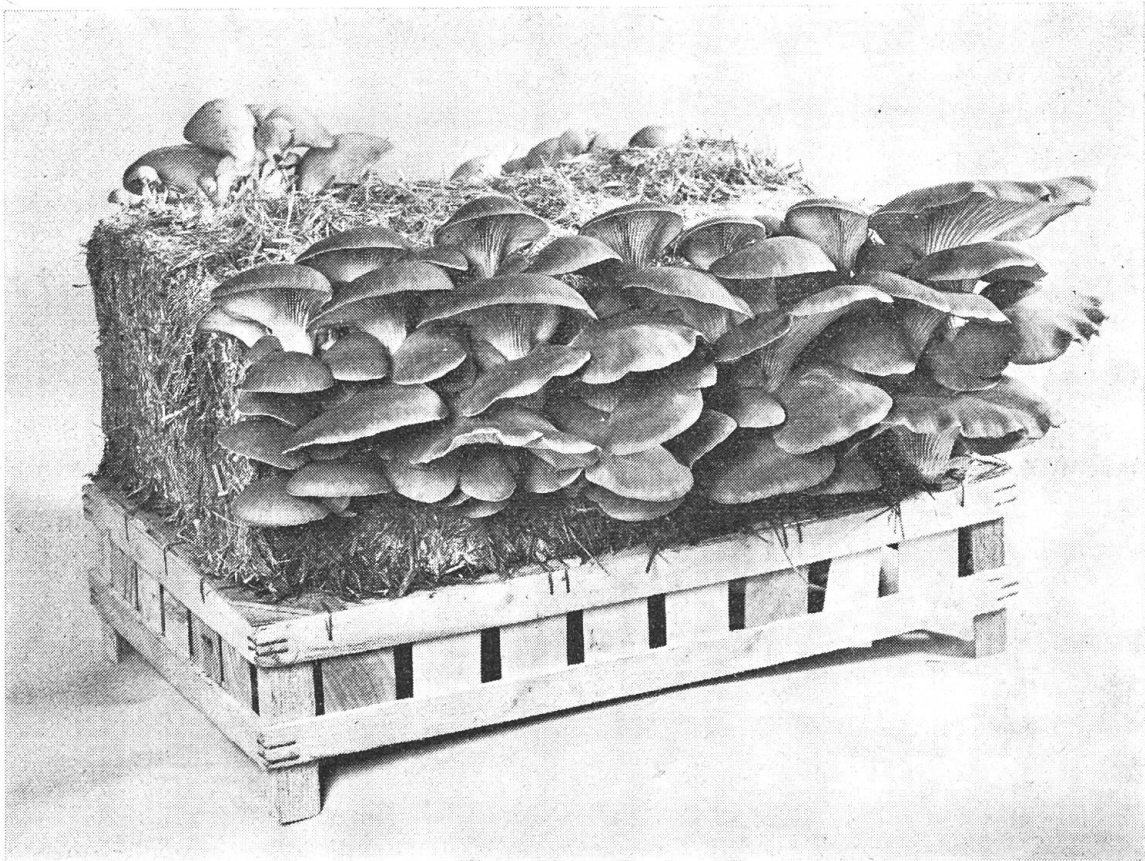
Als Nährsubstrat wurden vielerorts Versuche mit Baumwollsaatmehl mit Zusatz von Haferkleie, Maisstroh und auch vor allem mit verschiedenen Strohgrundlagen durchgeführt.

Verfahren, die Strohgrundlage als Nährsubstrat verwenden, sind seit kürzester Zeit ins Rampenlicht gerückt worden. So entwickelte die Substrat AG, Toffen, ein derartiges Substrat, das nun grossindustriell produziert werden kann. Was die Firma heute kontinuierlich in Form des neuen Substrates vertreiben kann, wird über kurz oder lang den Austernseitling analog dem Champignon als weiteren Zuchtpilz der breiten Öffentlichkeit zugänglich machen. Der Erfolg wird nicht zuletzt von einem marktgerechten Preis abhängen.

Das neuartige Substrat zur industriellen Nutzung des Austernseitlings ist in zwei grundsätzlich verschiedenen Handelsformen auf dem Markt: in Blöcken von ungefähr 40 Liter Volumen und in verschiedenen Plastiksäcken von 5 bis 40 Liter Inhalt.

Das Anwachsen des Pilzes geschieht bei ungefähr 20 bis 25 °C während etwa 14 Tagen. Die Blöcke oder Säcke werden nun an jene Stellen gebracht (Plastik entfernen), wo man die Pilze zu züchten wünscht, zum Beispiel in den Garten, in den Keller, in das Gewächshaus, in den Wald usw. Prinzipiell eignet sich jeder Platz, der Tageslicht hat und sich durch eine gute Luftzirkulation auszeichnet. Aber eine direkte Sonnenbestrahlung muss vermieden werden. Ausserdem verlangt der Austernseitling zu gutem Gedeihen grosse Luftfeuchtigkeit. Es gilt hervorzuheben, dass es der Substrat AG gelungen ist, auch bei Kunstlicht mit Erfolg eine industrielle Nutzung des Austernseitlings zu beweisen.

Die Züchtung auf der Basis des neuentwickelten Substrates geschieht weitgehend unter dem Motto «Umweltschutz – aktiv»; denn es gibt keine Abfälle. Das



Substratblock mit daraus hervorgegangenen Austernseitlingen.

nach mehrmaliger Ernte schlussendlich ertragabklingende Substrat kann im Garten vergraben werden, wo noch längere Zeit Fruchtkörper wachsen. Das abgeerntete Substrat kann auch als Viehfutter verwendet werden.

Es ist erfreulich, dass mit der industriellen Züchtung des Austernseitlings gleichzeitig ein Beitrag zum Thema «Pilzschutz» geleistet wird. Denn diese Pilzart zeigt im Aroma wie in der Konsistenz des Fleisches deutlich den Charakter wildwachsender Pilze und kann als Salat, gedämpft, gebraten usw. zubereitet werden. Ein ästhetischer Vorteil dieser Art wird bewirkt durch das weisse Sporenpulver, wodurch die Fruchtkörper sehr lange sauber-appetitlich aussehen. Aber dieses gleichbleibende Aussehen kann zu längerem Liegenlassen der Pilze verleiten, was ein Austrocknen und Zähwerden der Fruchtkörper zur Folge hat. Die grossen und wie gewaschen aussehenden Pilzhüte erfordern einen sehr geringen Zeitaufwand beim Rüsten und Putzen. Der Stiel des Austernseitlings ist schon jung zäh und muss in jedem Falle abgeschnitten werden; eher ein Stück zuviel als zuwenig. Die zum Kochen in Betracht kommenden Hüte sollten 8 bis höchstens 10 cm im Durchmesser nicht überschreiten, da sie im Alter gummiartig-zäh werden.

Es bleibt zu hoffen, dass die Grossproduktion dieser gezüchteten, im Aroma jedoch «wilden» Art den Ansturm der «Pilzjäger» auf Waldpilze verringern wird.

Weitere Auskünfte können sich Interessenten bei der Substrat AG in Toffen einholen, wo auch das Substrat bezogen werden kann.