

BRING DEIN BIKE JETZT IN DEN SERVICE.



20 %
auf unsere
Bike-Services

Angebot gültig vom 1.11.-12.12.

STANDARD-Service:

Bike: 79.-, Statt: ~~99.-~~

E-Bike: 95.-, Statt: ~~119.-~~

PRO-Service:

Bike 143.-, Statt: ~~179.-~~

E-Bike: 159.-, Statt: ~~199.-~~

Alle Services im Überblick unter:
bikeworld.ch/werkstatt-services

**BIKE
WORLD**

GARTEN

Ein Garten für die Pilzzucht

Samtfussröbling, Limonenseitling, Shiitake – diese und noch mehr feine Speisepilze wachsen im Garten von Mirjam und Adrian Röthlisberger. So eine Zucht macht Spass und bringt Farbe in die Herbstküche.

Text: Christine Zwygart **Bilder:** Monika Flückiger

An einem kühl-nebligen Vormittag im Oktober sind Mirjam und Adrian Röthlisberger in ihrem Garten in Signau BE am Werkeln, sie hantieren mit Bohrmaschine und Hammer. «Wir impfen einen Buchenast mit Pilzbrut», erklärt die passionierte Gärtnerin Mirjam Röthlisberger (53). Dafür spicken sie ein gut 50 Zentimeter langes Stück Holz rundherum und an beiden Schnittflächen mit fünfzehn bis zwanzig Dübeln, die mit sogenanntem Myzel – Zellen eines Pilzes – durchwachsen sind. Der Ast stammt von einem frisch gefällten Baum, so kann der Pilz die im Holz vorhandene Feuchtigkeit optimal nutzen. «Am besten eignen sich Laubhölzer», erklärt Adrian Röthlisberger (55). Mit dieser Materie kennt sich der gelernte Landwirt und Kaufmann aus, führt er doch mit seinem Bruder die Schreinerei im Dorf.

Pflege? Warten, wässern, gucken

Nach dem Impfen packen die beiden das Holzstück in einen Plastiksack und legen es am Rand des Gartens zur Seite. Bis zum nächsten Frühling wird das Holz vom Pilz durchwachsen und mit einer weissen Schicht überzogen sein. Dann kommen zwei Drittel des Holzrügels an einem schattig-feuchten



Aus diesen Dübeln wachsen Pilze (links oben). Sie enthalten Myzel, Pilzzellen. Man kann sie in dieser Form kaufen. In den feuchten Holzrugeln (oben) werden Löcher gebohrt und dann die Dübel dort hineingehämmert (links und unten).

Viele Anfänger übersehen die Fruchtkörper der Pilze.

Austernseitling

Ein grosser Speisepilz mit Hüten, die einen Durchmesser von fünf bis 15 Zentimetern haben. Sie schimmern bräunlich bis schwarz-violett. Die Sommer-sorte wächst bei feucht-kühler Witterung das ganze Jahr über. Austernseitlinge sind einfach auf Holzstämmen zu züchten.

Platz in die Erde. Wenn alles gut läuft, wachsen so schon bald Austernseitlinge am Stamm. So wie jetzt gerade diejenigen, die das Paar im vergangenen Jahr einigen Holzrugeln eingepflegt hat.

Mirjam Röthlisberger führt durch den Garten, um den Hühnerstall herum und zu einem Beet am Hang ihres Grundstücks. Hier sind rund ein Dutzend Hölzer eingegraben – an einem davon wachsen die wohlschmeckenden Austernseitlinge in dicken Büscheln. «Diese Sorte eignet sich bestens zum Panieren und Braten wie ein Plätzli», verrät die begeisterte Pilzzüchterin. Das Ehepaar hat bereits einen Teil der Delikatesse geerntet, und weitere Pilze

wachsen ständig nach. Die Freude bei den Neozüchtern ist gross.

Die Liebe zu Pilzen begleitet Mirjam und Adrian Röthlisberger schon lange. Und so nahmen sie die Umgestaltung des Gartens im vergangenen Jahr zum Anlass, mit dem Züchten von sieben verschiedenen Sorten zu beginnen. Die Pflege sei einfach, versichern sie: «Im



Freuen sich diebisch über die erfolgreiche Pilzzucht und legen schon den Grundstein für die nächste Ernte: Mirjam und Adrian Röthlisberger

Diese Pilze eignen sich zum Züchten



Shiitake

Der König unter den Pilzen wird in Japan seit Jahrhunderten gezüchtet und wächst gern auf Eichenholz. Er gilt bei uns als eine der schwierigeren Arten zum Züchten, da er eine hohe Luftfeuchtigkeit liebt. Sein Geschmack ist herzhaft, würzig und kräftig. Geerntet wird er vorwiegend im Herbst.



Stockschwämmchen

Von April bis Oktober fruchtet dieser einheimische Pilz, der mit seinem kräftigen Aroma besonders gut in Suppen passt. Seine Hüthchen weisen eine zimt- oder honigähnliche bis rotbräunliche Farbe auf und erreichen einen Durchmesser von bis zu sieben Zentimetern.



Limonenseitling

Mit der Zitrone hat dieser Pilz den frischen Geschmack und die Farbe gemeinsam. Am besten gedeiht die Sorte auf Laubholz, geerntet wird von Mai bis Juli. Die Pilze erreichen eine Grösse von fünf bis zehn Zentimetern und sind sehr zart.



Nameko

Ein asiatischer Vertreter der Schüpplinge, mit knackigen Stielen und viel Aroma. Da er beim Kochen stärkeähnliche Stoffe bildet, ist er ideal für sämige Pilzsaucen. Geerntet wird der Nameko in grossen Büscheln in den kühleren Monaten.

Sommer mussten wir die Holzrugeli an heissen Tagen etwas giessen und beschatten – sonst heisst es warten und ernten», erklärt Mirjam Röthlisberger. Einzig Schnecken seien eine Gefahr, ergänzt ihr Mann, wobei ein Zaun erfolgreich Abhilfe schaffe. Das Material beziehen Röthlisbergers beim Pilzgarten in Trubschachen BE. Dort stellen die Brüder Fabian und Philipp Schneider im ehemaligen Bahnhofsgelände verschiedene Produkte her, die es zum Züchten von Pilzen braucht. Mit dem Zubehör liefern sie auch den einen oder anderen Tipp.

Farn und Moos und Anfängerfehler

Einer der häufigsten Anfängerfehler sei das Übersehen der Pilze. «Die Fruchtkörper sind meist nach zwei Wochen ausgewachsen, nach drei Wochen ist nicht mehr ersichtlich, dass sie überhaupt da waren.» Sie raten: «Pilze dort züchten, wo Farn und Moos wild wächst, regelmässig ein Auge darauf werfen.»

Für Laien eignen sich unkomplizierte Arten wie Nameko, Stockschwämmchen oder Austernseitlinge. Statt im Beet können die Hölzer auch auf einem Balkon oder Sitzplatz zu zwei Drittel in Blumentöpfe eingegraben werden. Je nach Länge des Holzes müssen sie etwa 30 Zentimeter tief sein. Wichtig sei, die Erde stets feucht zu halten, erklärt Fabian Schneider. «Und der Standort sollte wenn möglich schattig und windgeschützt sein.» Ebenfalls möglich, aber etwas komplizierter ist eine Zucht im Keller in einem sogenannten Substratsack. Hier müssen die richtige Temperatur, Luftfeuchtigkeit und eine gute Umwälzung gewährleistet sein, sonst bildet sich Schimmel. Licht hingegen brauchen die Pilze nur minimal, eine LED- oder Fluoreszenzleuchte genügt.

In seinem ersten Erntejahr wurde das Paar bereits reich beschenkt. Um einen Teil der Pilze haltbar zu machen, hat Mirjam Röthlisberger sie getrocknet, eingefroren oder heiss eingemacht – mit Essigwasser, Lorbeer, Nägeli. Beernten kann man einen Rugel, bis die Pilze das Holz zersetzt haben. Das dauert je nach Grösse drei bis fünf Jahre. Ausprobieren, neue Arten impfen, ernten und geniessen: Das Paar freut sich auf weitere Experimente. Nur Steinpilze holen sie noch immer im nahen Wald. Denn die gedeihen nur in der freien Natur. **MM**

Zuchtsets für Austernseitlinge und Champignons gibt es in einigen Filialen von Do it + Garden Migros.