



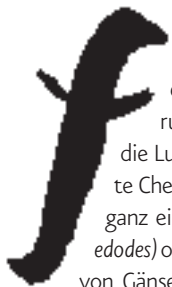
# Aus eigener Zucht

Herbert Wurth geht nicht in den Wald, um Pilze zu finden. Er kultiviert sie in seinem Garten im niederösterreichischen Groß Schönau, als wäre das so einfach wie die Aufzucht von Tomaten. Doch bevor Shiitakes, Namekos, Stockschwämmchen und Austernpilze in der Pfanne schmoren, braucht er neben dem Gewusst-wie vor allem viel, viel Geduld.





„Jetzt ist gerade die Shiitake-Phase, davor waren es die gelben Austernseitlinge und die Stockschwämmchen, dann kommen die Herbstpilze wie der Ulmenseitling.“



für Herbert Wurth gehört das zur Routine: Er greift sich einen nach dem anderen der sechs auf zwei Stellagen ruhenden Holzstämmen und nimmt jeden genau unter die Lupe. Und ganz nebenbei, während der 57-jährige gelernte Chemiker prüft, ob sich da schon was regt, sagt er: „Das ist ganz einfach“ – als ob man die Zucht von Shiitake (*Lentinula edodes*) oder Kräuterseitling (*Pleurotus eryngii*) mit der Kultivierung von Gänseblümchen oder dem Anbau von gemeinem Kohl vergleichen könnte. Aber hinter dem, was er tut, steckt eine mittlerweile zwanzig Jahre dauernde Arbeit.

Pilze schießen nicht wie Tomaten oder Sonnenblumen in die Höhe. Für das Züchten von Pilzen braucht man vor allem Geduld. Wie auf einen seltenen Gast soll man auf sie warten. Erst wenn die fadenförmigen Pilzzellen, das Myzel, das Holz ausreichend durchwachsen haben und sich als kaum sichtbarer, weißer Watteflaum an den seitlichen Schnittstellen der Baumstämmen zeigen, kann Herbert Wurth zum nächsten Schritt übergehen und die Fruchtkörper zum Wachsen bringen – mithilfe von Luft, etwas Licht und sehr viel Wasser. Spendet die Natur keinen Regen, muss die Besprenkelungsanlage bis zu dreimal am Tag aufgedreht werden.

Herbert Wurth ist in die Knie gegangen, die Ellbogen auf die Oberschenkel gestützt, in Augenhöhe mit der Geburtsstätte seiner Pilze. Durch seine Brillengläser fixiert der Gärtner seinen Blick auf die Eichenfragmente, als könne er so unter die Rinde blicken. Tut sich da vielleicht schon was? Zeigen sich erste Köpfchen? Er deutet auf die beiden Klebebandstreifen, jeweils an den Enden der Baumstämmen. Dort, sagt er, wird es schon bald losgehen. Mit der Motorsäge hatte er vor einem Jahr in jeden der einen Meter langen Baumstämmen zwei tiefe Schnitte gefräst, mit einem Holzstäbchen die Pilzbrut hineingestopft und alles mit einem lichtdichten Klebeband verschlossen. Seit damals liegt das beimpfte Holz im Garten, seit damals wartet er. „Das Myzel braucht Zeit, um den gesamten Stamm zu infizieren“, sagt er und lächelt. Es wird nicht mehr lange dauern.

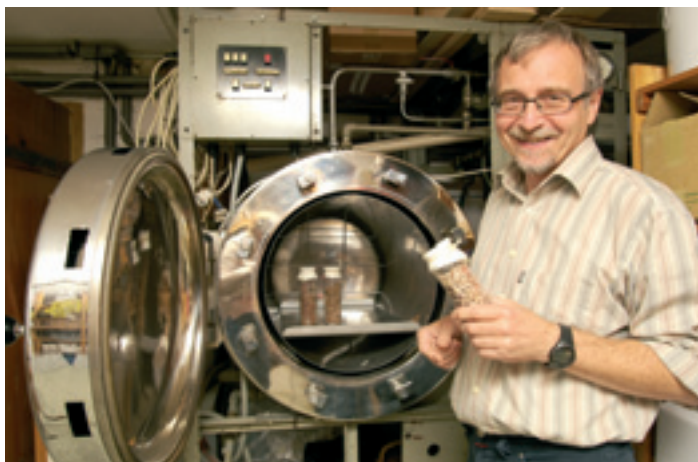


Die Pilzbrut wird zwischen zwei Baumstämmen gestopft – dort sprießen dann die Schwammerln.

Den Pilzgarten hat Herbert Wurth auf einem Teil seines 1500 Quadratmeter großen Grundstücks angelegt. Der dichte Kleinwald spendet den Halbschatten, den die Pilze zum Gedeihen brauchen, und ein kleiner Bach liefert Luftfeuchtigkeit. Vier Wochen sind vergangen, seit die Klebestreifen entfernt wurden, und es hat sich einiges getan. An den Baumstämmen, vor allem im Bereich der Einschnitte, sind großköpfige, hellbraune Shiitakes durch die Rinde hervorgebrochen. Die meisten sind bereits so groß, dass sie bald abgeschnitten werden müssen. „Sonst werden sie zäh“, sagt Herbert Wurth, „und schmecken nicht mehr.“

#### SCHWAMMERL AUF STROH

Er weiß noch genau, wann er sich entschlossen hat, Pilze nicht mehr im Supermarkt zu kaufen, sondern im eigenen Garten zu züchten. Begonnen hat alles 1994 mit Lebewesen, die mit freiem Auge niemand sehen kann, die aber dennoch rund siebenzig Prozent der Biomasse unserer Erde bilden: In der Kartoffelverarbeitungsfirma Agrana in Gmünd hat er die Kläranlage über-



In seinem kleinen Labor im Keller produziert Herbert Wurth Pilzbrut.

nommen, seit damals zählen zelluloseabbauende Mikroorganismen zu seinen wichtigsten Mitarbeitern. „Dabei habe ich die Arbeitstechnik kennengelernt und dann für mich umgelegt.“ Und von Pilzen war Wurth ohnehin schon immer begeistert gewesen. Ihn fasziniert daran die Divergenz zwischen dem, was zu sehen ist, und dem, was dahintersteckt. Denn als Pilz bezeichnet der allgemeine Sprachgebrauch nur die sichtbaren Fruchtkörper, der eigentliche Pilz ist jedoch das feine, fadenförmige und meist unsichtbare Geflecht aus Hyphen im Boden oder bei Baumpilzen im Holz. So ein Geflecht kann eine Größe von mehreren Quadratkilometern erreichen, wie etwa beim größten Pilz der Welt, einem Hallimasch, bei dem sich das Geflecht über neun Quadratkilometer erstreckt. Seit 2400 Jahren wächst er in der Erde des Malheur National Forest in Oregon. Dem Pilzexperten geht es nicht um derartige Dimensionen: „Wir züchten unsere Pilze bloß zur Eigenversorgung sowie für Freunde und Verwandte.“

Den eigentlichen Startschuss zur Selbstinitiative hat dann seinerzeit die österreichische Zollbürokratie gegeben. Denn als Herbert Wurth bei einem deutschen Pilzversand die Brut für erste Versuche bestellt hatte, lag sie zwei Monate beim Zollamt: „Ich hab sie dann weg-schmeißen können.“ Also Pilzbrut selber herstellen. Wurth

Das Spannende ist, aus einem „Mutterpilz“ Nachwuchs zu züchten: „Das ist fast schon klonen.“

fühlte sich herausgefordert und kultivierte im Garten auf rund hundert Strohhallen Große Braunkappen. Der auch als Kulturträuschling bezeichnete Pilz ist ein Organismus, der sich auf einem Nährboden aus Weizen- oder Gerstenstroh besonders wohlfühlt. „Wir hatten das damals fast schon kommerziell betrieben.“ Doch dann kam Tschernobyl, „und auf einmal wollte aus Angst vor Strahlung niemand mehr Pilze haben“.

#### PILZE AUS EIGENER BRUT

Das war im Jahr 1986. Der Begeisterung des experimentierfreudigen Nebenerwerbspilzzüchters konnte das keinen Abbruch tun, und Herbert Wurth wurde mit der Zeit zum gefragten Fachmann. Heute kultiviert er in seinem Garten im niederösterreichischen Groß Schönau Shiitakes, Namekos, Stockschwämmchen, Austernpilze und auch Kuriositäten wie einen in der Nacht leuchtenden Pilz, der allerdings ungenießbar ist. Er hat sich vor allem auf die Herstellung der Brut von baumbewohnenden Pilzen spezialisiert. Damit „kann man Pilze sogar in der Wohnung ernten. Das ist vergleichbar mit Pflanzensamen.“

Die Masse in dem durchsichtigen Plastiksäckchen glänzt grau, braun und weißlich, und sie sieht aus wie feuchtes Popcorn oder Müsli vom Vortag. Der Geruch erinnert an Waldboden nach einem Regenguss, modrig und doch auch frisch. Es ist Pilzbrut, die Herbert Wurth in seinem kleinen Labor im Keller des Hauses produziert. „Jetzt gerade ist die Shiitake-Phase, davor waren es die gelben Austernseitlinge und die Stockschwämmchen, dann kommen die Herbstpilze wie der Ulmen seitling.“ Das wirklich Spannende an seinem ausgefallenen Hobby ist, aus einem „Mutterpilz“ in der Petrischale Nachwuchs zu züchten. „Im Prinzip ist das fast schon klonen.“ Dafür müsse man einem Pilz eine Zellkultur entnehmen und sie auf ein Nährmedium auftragen. Dort bildet sich ein Myzel, das dann auf einem zuvor bei 120 Grad in einem Druckbehälter sterilisierten Gemisch aus Buchenspänen und Bio-Roggen vermehrt wird. Sechs Wochen später ist die Pilzbrut fertig. Beim Shiitake muss diese Brut im Frühjahr auf wintergeschlagenen Laubholzgewächsen („Da sind die Nährstoffe noch relativ konzentriert“) aufgebracht werden. Ein Jahr später kann dann über eine Spanne von etwa vier Jahren der Baumstamm bis zu dreimal beerntet werden.

Sechs Jahre dauert es noch, dann wird Herbert Wurth in Pension gehen. Ein Lebensabschnitt, der für ihn „sehr interessant werden wird“. Ob er dann vielleicht sogar in die Heimat des Shiitakes reisen wird, um noch mehr über sie zu erfahren? Vielleicht, aber eher nicht. Es gehe ihm um Wichtigeres, sagt Wurth: Seminare will er dann abhalten, um auch anderen, die von „Fließbandprodukten wie den Champignons aus Ungarn“ die Nase vollhaben, die Zucht ihrer eigenen Pilze beizubringen. Auch wenn man dann noch einiges an Routine braucht, bis der erste Pilz sprießt. ♦

#### WALDVIERTLER PILZGARTEN

Ing. Herbert Wurth  
Mistelbach 28  
3922 Groß Schönau  
E-Mail: pilzgarten@schoenau.at  
www.pilzgarten.at



