

Im Reich der Pilze

Pilzzucht in Meilen Vom Laboranten zum Pilzzüchter: Etienne Gröpl baut in seinem Garten über dem Zürichsee diverse Pilze an. Er zeigt, wie man aus nackten Baumstämmen Pilze züchten kann.

Raphael Meier

Im Garten des alten Bauernhauses ragen mehrere Baumstämme eine Handbreit aus dem Boden. An einigen Stämmen wachsen ein paar Seitlinge aus dem feuchten Holz. Die Organismen spriessen nicht zufällig aus dem Boden. In Etienne Gröpls Pilzgarten in Meilen ist alles genau geplant. Mit seinem naturnahen Anbau verdient der ehemalige Biologielaborant mittlerweile sein Geld.

Auf dem Hof werden Neuankommlinge von seinem Trüffelsuchhund Otis mit einem neugierigen Schnuppern begrüsst. Gröpl gibt Kurse, legt Pilzgärten an und betreibt einen Onlineshop für Pilzkulturen. Vor über acht Jahren, als er noch in der Stadt Zürich lebte, lernte er das Hobby durch einen Freund kennen. Seitdem hat es ihn nicht mehr losgelassen. «Vor vier Jahren bot sich mir dann die Chance, in dieses Bauernhaus zu ziehen, wo ich viel besser arbeiten kann», erzählt Gröpl. Im Frühling dieses Jahres machte er sich selbstständig und kann sich seitdem voll seiner Leidenschaft widmen.

Erlebnis statt Ertrag

Gröpl konzentriert sich vor allem auf den Anbau einheimischer Sorten. Frische Pilze gibt es bei ihm aber nicht zu kaufen. Stattdessen will er seine Leidenschaft für den Anbau der faszinierenden Organismen andern vermitteln. Neben seinen Kursen und dem Anlegen von Pilzgärten verkauft er in seinem Onlineshop sogenannte Impfdübel. Mit einem Stück frischen Holz und den mit Myzelien durchsetzten Holzdübeln könne jeder seine eigene Pilzzucht starten. «Viele meiner Kunden haben beispielsweise einen Schrebergarten oder sind Bauern, die das Sortiment ihres Hofladens erweitern wollen»,



Etienne Gröpl züchtet zahlreiche Pilzarten, hier handelt es sich um Shiitakepilze, die auf einer Buche wachsen. Fotos: Manuela Matt

sagt Gröpl. Denn besonders die schattigen Stellen, wo andere Pflanzen nicht gut gedeihen, seien für die Pilzzucht optimal.

Im Vergleich zum voll optimierten Pilzanbau in Räumen habe man auf einem Stroh/Holzsubstrat einen etwas geringeren Ertrag. Bei diesem gehe es vielmehr um das Erlebnis, den gesamten Prozess mitverfolgen zu können. «Von einem meiner Baumstämme kann ich über drei Jahre hinweg ernten – im industriellen Anbau wäre das Substrat bereits nach wenigen Wochen aufgebraucht», erklärt

Gröpl. Schon als Kind interessierte sich der gelernte Laborant für Kreisläufe in der Natur. «Viele sind sich nicht bewusst, wie wichtig Pilze für unsere Umwelt sind. Ohne Pilze würden wir in Laubmaterial und alten Bäumen versinken.»

Pilze klonen

Doch wie funktioniert die Pilzzucht? Der erste Arbeitsschritt nennt sich «klonen». «Das hört sich ein bisschen unheimlich an, ist aber ganz einfach», erklärt Gröpl mit einem Lachen. Man nehme dafür ein kleines Stück-

«Meine Kunden haben einen Schrebergarten oder sind Bauern, die das Sortiment ihres Hofladens erweitern wollen.»

Etienne Gröpl

chen aus dem Fruchtkörper eines Pilzes und setze dieses auf den Nährboden einer Petrischale. «Dann beginnt der Organismus des Pilzes zu wachsen und es bildet sich ein weisses Myzelgeflecht.»

Anschliessend gibt man ein Stück dieser sogenannten «Stammbrut» zu sterilisierten Weizenkörnern, wo sich das Myzel weiter ausbreiten kann. «Das sieht dann ein bisschen verschimmelt aus», sagt Gröpl und zeigt auf einen Plastiksack mit Körnern, die tatsächlich ziemlich verdorben aussehen. Nach etwa

einem Monat seien die Körner komplett besiedelt. Dann gebe man sie zu den eigentlichen Holzdübeln, die davor für mehrere Tage Wasser lagern. Weil man auf dem Nährboden des Pilzes keine Konkurrenzorganismen in Form von anderen Bakterien oder Schimmelpilze will, muss sehr steril gearbeitet werden.

Jahrelanger Prozess

Sind die Holzdübel komplett vom Myzelien durchwachsen, sind die Impfdübel fertig. Insgesamt 13 Arten bietet Gröpl in seinem Onlineshop zum Verkauf an. Um eine Pilzkultur zu starten, bohrt man Löcher in einen Baumstamm und hämmt die Impfdübel in das Holz. «Das Holz muss frisch sein, sonst hat es weniger Nährstoffe oder wurde bereits von einem anderen Pilz befallen.»

Früher hat Gröpl noch ganze Holzstämme per Post verschickt. «Die Post hatte meist nicht allzu grosse Freude, wenn ich wieder mit meinen 30-Kilogramm-Paketen ankam», erinnert er sich. Das habe sich jedoch nicht bewährt. Mittlerweile verkauft er die bereits durchwachsenen Stämme nur noch auf Abholung. Drei bis vier Monate nach der Beimpfung seien die Holzstämme vom Pilzorganismus komplett überwachsen.

Als letzter Schritt werden die Baumstämme zu etwa zwei Dritteln in der Erde vergraben. «In der Erde bleibt das Holz feucht und der Pilz kann Nährstoffe aus dem umliegenden Boden ziehen.» Bis die ersten Pilze aus dem Baumstamm spriessen, vergehen je nach Pilzart noch einige Monate. Bei Shiitakepilzen kann es sogar bis zu zwei Jahre dauern, bis die ersten Pilze erscheinen. Dafür könne man von dem aus Japan stammenden Pilz dann auch bis zu zehn Jahre ernten.



Sie teilen sich eine Leidenschaft: Etienne Gröpl mit seinem eineinhalbjährigen Trüffelsuchhund Otis.



Aus einem zehn Kilogramm schweren Baumstamm können pro Jahr zwischen 500 und 1500 Gramm essbare Pilze geerntet werden.



Dieser von Myzelien überwachsene Stamm kann nun vergraben werden. Nach einigen Monaten spriessen hier Limonenseitlinge.

ANZEIGE

Adventsflussfahrt auf Rhein und Main

5 Tage ab CHF 440 p.P.

MS Thurgau Prestige

Basel-Speyer-Frankfurt-Basel

Ihre Reisehighlights

- * Bezaubernde Weihnachtsmärkte in Speyer, Heidelberg, Frankfurt und Baden-Baden
- * Frankfurts Skyline
- * Luxuriöses Suiten-Schiff

Abreisedaten 2021

28.11./02.12./10.12./14.12./18.12./26.12.

Jetzt buchen! Letzte freie Plätze

Informationen oder buchen advent.thurgautravel.ch
Gratis-Nr. 0800 626 550

Thurgau Travel
Pionier für weltweite Flusskreuzfahrten