

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 11

Artikel: Champignonkultur nach modernen Grundsätzen
Autor: Passecker, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934971>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Tel. Zähr. 61.91; Postcheck III 321.

ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.

INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Champignonkultur nach modernen Grundsätzen.

(Mit zwei Abbildungen.)

Von Dr. F. Passecker, Wien.

Die Champignonkultur ist zweifellos eine der interessantesten und, wenn richtig betrieben, auch lohnendsten Kulturen. Jeder Gärtner, jeder Landwirt und jeder Pilzfreund sollte diese Kultur einmal versuchen. Leider wird dem Champignon als Nahrungsmittel noch nicht überall jene Beachtung zuteil, die ihm gebührt. Champignons sind nicht nur eine Delikatesse für Feinschmecker, sondern auch ein gesundes und hochwertiges, eiweissreiches und lezithinhaltiges Nahrungsmittel. Der Zuchtchampignon, als dessen wilde Stammform der Feldchampignon (*Psalliota campestris*) gilt, gehört zu den nahrhaftesten und leichtest verdaulichen Pilzen. In Frankreich und England werden bedeutend grössere Mengen konsumiert als in den andern europäischen Ländern. Auf dem Pariser Markt gelangen täglich etwa 25 000 kg Champignons zum Verkauf. Tausende von Personen verdienen sich in der Umgebung von Paris einzig und allein durch die Champignonkultur ihren Lebensunterhalt. Man findet auch Grossbetriebe, die viele Arbeiter

beschäftigen und täglich mehrere Waggon voll Pferdemist verarbeiten.

So manche leerstehende Räume, wie Keller, Gewächshäuser, Ställe, aus Ziegel gebaute Gewölbe, Holzhütten, verlassene Ziegelöfen, in Stein gehauene Höhlen etc. könnten für die Champignonkultur nutzbringend verwendet werden. Allerdings sind gewisse Erfahrungen nötig, um die Champignonkultur mit sicherem Erfolg betreiben zu können. Es wird daher geraten, im kleinen zu beginnen und erst allmählich die Anlagen zu vergrössern.

Für einige kleine Beete zum Eigenbedarf findet sich wohl überall ein Plätzchen, sei es ein Teil des Hauskellers, ein Kleinviehstall, ein Holzschuppen, ein Vorhaus etc. Im Sommer kann auch an geschützten Stellen im Freien die Kultur versucht werden. Selbst in Kisten und grossen Blumentöpfen (Abb. 1) lassen sich Champignons ziehen. Die Töpfe können ohne weiteres auch in einem Zimmer aufgestellt finden, da der präparierte Mist fast geruchlos ist. Sehr gut gelingt die Kultur auch in Mistbeeten.

Der Kulturraum soll dunkel oder halbdunkel und gut lüftbar sein, darf aber nicht zu feucht sein. Die Temperatur soll zwischen 10 und 18° C betragen und möglichst konstant sein. In geschlossenen Räumen kann man das ganze Jahr Champignons ziehen, falls die erforderliche Temperatur (nötigenfalls durch Aufstellen eines Ofens oder besser mit Hilfe einer Warmwasserheizung) eingehalten wird.

Zur erfolgreichen Champignonkultur benötigt man frischen (höchstens 8—14 Tage alten) reinen, mässig strohigen Pferdemist, der von Tieren stammen soll, die hauptsächlich mit Hafer und Heu, dagegen nicht mit Melasse, Rübenschnitten, grossen Quantitäten von Grünfutter oder sonstigem nassen oder stark zuckerhaltigem Futter ernährt wurden. Der frische Mist ist zunächst für die Champignonkultur ungeeignet und muss erst durch entsprechende Vorbehandlung («Präparation») brauchbar gemacht werden. Die Präparation soll an einem geschützten, aber luftigen Ort, womöglich unter Dach, jedoch nicht im eigentlichen Kulturraum, vorgenommen werden und geschieht auf folgende Weise: Der Mist wird zu einem 1 m bis 1,30 m hohen und 1 m breiten Haufen aufgeschichtet. Die Länge des Haufens richtet sich nach dem zu verarbeitenden Quantum. Man soll jedoch nie weniger als mindestens 1,5 m³ auf einmal präparieren, da sich kleinere Haufen zu wenig stark erhitzen. Bei der Herstellung des Haufens soll jede Mistgabel voll Mist möglichst auseinandergeschüttelt und verteilt werden, damit die ganze Masse gründlich durchmischt wird. Sobald der Haufen eine Höhe von 20 bis 30 cm erreicht hat, wird der Mist festgeklopft oder mässig festgetreten, dann wieder eine Schicht von 20—30 cm aufgebracht und so fortgesetzt, bis der Haufen die erforderliche Höhe erreicht hat. Wenn der Mist zu trocken ist, muss er begossen werden. Man hüte sich aber vor einem Übermass an Feuchtigkeit. Drückt man ein Quantum Mist in der geball-

ten Hand zusammen, darf kein Wasser heraustropfen. Sehr empfehlenswert, wenngleich nicht unbedingt erforderlich, ist die Beigabe von 4 kg Düngergips pro 1 m³ Mist. Der fertige Haufen bleibt 5—6 Tage unberührt liegen und soll sich im Innern auf 70—80° erhitzen, damit alle Schädlinge abgetötet werden. Manche Champignonzüchter arbeiten den Mist alle drei Tage, andere sogar zweimal täglich um. Dieses ofte Umarbeiten bedeutet aber Arbeitsverschwendung und kann sogar schädlich sein, da der Mist keine Zeit findet, sich entsprechend zu erhitzen. Andererseits ist allerdings zu langes Liegenlassen zu vermeiden. Das Umarbeiten wird noch einige Male wiederholt, bis der Mist die richtige Beschaffenheit erlangt hat. Gewöhnlich wird die Umarbeitung im Verlauf von 15—18 Tagen durchzuführen sein. Der fertig präparierte, verwendungsfähige Mist muss dunkel gefärbt sein, muss den stechenden Geruch verloren haben, die Strohteilchen sollen sich leicht zerreißen lassen. Sind diese Merkmale noch nicht deutlich vorhanden, so muss der Mist noch einmal auf Haufen gesetzt und noch einige Tage liegen gelassen werden.

Der Mist wird nun in den Kulturraum geschafft und dient zur Anlage der Beete. Diese werden entweder flach hergestellt, etwa 15—20 cm hoch, 1 m breit und beliebig lang, oder gewölbt. Im letzteren Fall sind die Beete in der Mitte 40—50 cm hoch und fallen nach beiden Seiten zu ab. Die Breite der Grundfläche beträgt 40—80 cm. Die Länge kann beliebig gewählt werden. Sehr wichtig ist, darauf zu achten, dass bei Anlage der Beete der Mist möglichst fest aufgebracht wird. Man baue deshalb die Beete in dünnen Schichten auf und trete oder klopfe jede Schicht fest, so dass keine Hohlräume bleiben.

Die fertiggestellten Beete sollen nicht gleich mit Brut bepflanzt werden. Man beobachtet einige Tage hindurch mit Hilfe eines Thermometers die Temperatur in den Beeten und legt die Brut erst dann, wenn die,

zunächst ansteigende, Temperatur wieder auf 25° C heruntergegangen ist.

Man verwende nur einwandfreie, wuchskräftige Brut von bewährten Champignon-sorten. Die grosse Mehrzahl der Misserfolge ist wohl auf Verwendung befallener oder erschöpfter Brut zurückzuführen. Einen grossen Fortschritt bedeutet die Einführung der sogenannten Reinkulturbrot (Kartuschenbrut, Abb. 2). Diese wird auf vollkommen sterilem Material herangezogen und ist, im Gegensatz zur gewöhnlichen Brut, frei von Krankheitskeimen und Schädlingen. Derartige Brut zeigt, besonders wenn sie aus Sporen ertragreicher Sorten gewonnen wurde, eine enorme Tragfähigkeit.

Die Brut wird in kleine (Reinkulturbrot in etwa nussgrosse, gewöhnliche Brut in ei- bis faustgrosse) Stücke zerbrochen und die so gewonnenen Pflänzlinge 3—4 cm tief, in Abständen von 20—25 cm, in den Mist gesteckt.

Zirka 10 Tage nach dem Legen der Brut wird man bereits beobachten können, dass von der Brut ein zarter weisser Flaum ausgeht und sich nach allen Seiten in Form feiner weisser Fäden verbreitet. Damit ist auch der Zeitpunkt gekommen, um die Beete mit einer 2—3 cm hohen Erdschicht zu bedecken. Sehr gut eignet sich für diesen Zweck sandige Lehm-erde, doch können auch andere Erdarten Verwendung finden. Empfehlenswert ist es, die Erde aus tieferen Bodenschichten zu nehmen, da solche Erde meist keimärmer ist und durch sie nicht so leicht Schädlinge eingeschleppt

werden können. Die Beete sind stets mässig feucht zu halten und nötigenfalls mit lauwarmem Wasser zu überbrausen. Auch für entsprechende Lüftung des Kultur-raumes ist zu sorgen.

Ungefähr 6—8 Wochen nach dem Legen der Brut erscheinen die ersten Fruchtkörper, zunächst in Gestalt kleiner weisser, rundlicher oder birnförmiger Knötchen. Sobald die Fruchtkörper herangewachsen und erntereif sind, werden sie sorgfältig samt dem Stiel herausgedreht, nicht abgeschnitten. Sie werden am besten geerntet, solange sie noch geschlossen sind, bevor also noch das Velum gerissen ist.

Etwa drei Monate lang erscheinen immer wieder junge Fruchtkörper. Schliesslich aber ist die Anlage erschöpft und hat damit abgetragen. Der Mist wird nun aus dem Kultur-raum geschafft und kann im Garten als vollwertiger Dünger verwendet werden. Sollen in dem gleichen Raum neuerdings Champignonbeete angelegt werden, so muss dieser zuvor gründlich desinfiziert werden. Dies geschieht durch Abbrennen von Schwefel (10 g pro 1 m³ Luftraum) oder durch gründliches Auskalken. Der Kalkmilch fügt man 2 % Lysol bei. Unterlässt man die Desinfektion, so läuft man Gefahr, dass die nächste Anlage durch Krankheiten und Schädlinge vernichtet oder zumindest stark geschädigt wird.

Mit weiteren Ratschlägen steht der Verfasser allen Pilzfreunden und Champignon-züchtern jederzeit gerne zur Verfügung.

Die Ausstellung

des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde an der Hyspa in Bern vom 24. Juli bis 20. September 1931.

Von E. Habersaat, Bern.

Eine Ausstellung von acht Wochen Dauer und von der Bedeutung wie diejenige an einer solch grossen Schau zu übernehmen, ist für einen Verband, wie der Verband Schweizeri-

scher Vereine für Pilzkunde, ein sehr gewagtes Unternehmen.

Schon die finanziellen Verpflichtungen, wie sie eine solche Ausstellung mit sich