

Der Affenkopfpilz - exotisch, schmackhaft, kultivierbar

Walter Pätzold, Werderstr. 17, 78128 Hornberg und K. Montag, Red.

Mit der Darstellung dieser Art soll eine Serie begonnen werden, die die Kultivierung weniger bekannter Speisepilze zum Thema hat.

Den Anfang macht der Stachelbart, auch Bartkoralle genannt oder eben - wie in China - Affenkopfpilz.

Pilzkundlich werden mehrere Arten unterschieden, die hierzulande durchweg selten sind und schon aufgrund dieser Seltenheit keine Bedeutung als Speisepilze erlangt haben: *Hericium coralloides*, der **Tannen-Stachelbart**. *Hericium erinaceum*, der **Igel-Stachelbart** und *Hericium flagellum*, der **Ästige Stachelbart**.

In der deutschen wie in der botanischen Nomenklatur gibt es einige Verwirrung, die in verschiedenen Auffassungen der Mykologen von Trennung und Synonymisierung der Arten begründet sind. Wir folgen hier Jahn (1979), der alle drei Arten trennt und sauber abbildet und auch den Unterschied zu dem makroskopisch ähnlichen **Dornigen Stachelbart** *Creolophus cirrhatus* in Text und Bild herausstellt.

In der Natur sind alle Stachelbärte Holzbewohner, die frisch-totes Holz besiedeln oder als Wundparasiten in einen lebenden Baum eindringen. Sie erregen eine Weißfäule. Während die beiden letztgenannten Arten Laubholz, vor allem Buche, besiedeln, bevorzugt der Tannen-Stachelbart wie der Name schon sagt, Weißtanne (*Abies alba*) als Substrat.

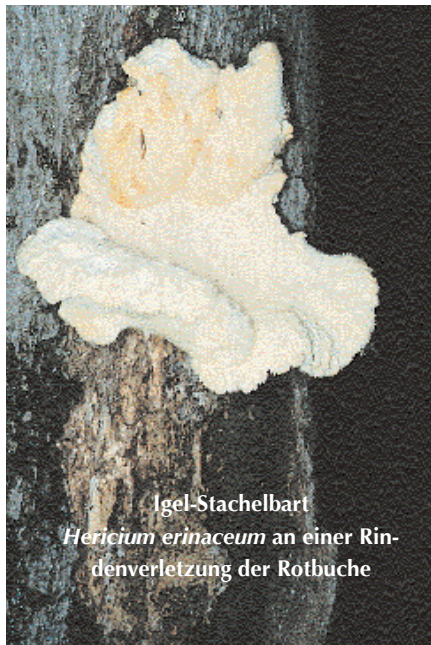
An dieser Stelle soll nicht auf die taxonomischen und botanischen Fragestellungen eingegangen werden, sondern auf die züchterischen und kulinarischen Möglichkeiten, die die Stachelbärte bieten. Diese sind in der Tat vielversprechend und verlockend, so daß es erstaunt, daß die Stachel-

bärte noch nicht zu einer ernstzunehmenden Konkurrenz zu den sechs oder sieben etablierten Zuchtpilzarten geworden sind.

Obwohl man aufgrund diverser Untersuchungen dem rentablen Anbau bereits ganz nahe sein müßte, sind die beiden folgenden Kultivierungshindernisse unübersehbar:

Einerseits hat nach unserer Kenntnis noch kaum jemand den Versuch gemacht, die Pilze extensiv auf frisch-totem Massivholz zu kultivieren, so daß bislang keine entsprechenden Erfahrungen publiziert sind. Außerdem dürfte zumindest für den Tannen-Stachelbart das erforderliche Substrat-Holz bundesweit nicht immer problemlos zu beschaffen sein. Keine Probleme bereitet hingegen die Herstellung der Brut: in Petrischalen und in Brutgläsern besiedelt der Pilz unter sterilen Bedingungen das Körnersubstrat bzw. die Nährlösung willig.

Das Beeimpfen der 10-20-40 cm dicken Massivholz-Stämme ist recht einfach und wird nach der gleichen Methode wie bei den anderen holzbewohnenden Kulturpilzen vorgenommen. (vgl. Dittmer)



Igel-Stachelbart
Hericium erinaceum an einer Rindenverletzung der Rotbuche

Ganz anders stellt sich die Situation dar bei Kultivierungsversuchen auf sterilen Schüttsubstraten. Unter geeigneten Bedingungen (Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad C, ausreichend hoher Luftfeuchtigkeit und ein wenig Licht während der Fruktifikationsphase) wächst der Pilz problemlos. Es ist dabei nur nachgeordnet von Belang, aus welchen Stoffen das Substrat zusammengestellt ist: die

besten Erträge wurden erzielt mit Sägespänen und Sägemehl unterschiedlicher Holzarten als Grundsubstrat, gemischt mit trockenen Bohnen, Erbsen und Weizenkörnern als Zuschlagstoffe. Auch Stroh, Getreidespelze und Kleie, organische Abfallstoffe aus der Bierherstellung und Zuckerrübenmelasse, desweiteren etwas Gips sind als Zuschlagstoffe für den Stachelbart geeignet. Mit Wasser stellt man den Feuchtigkeitsgehalt auf ca. 70 % ein.

Das größte Problem ist die Sterilität des Substrates, die unter haushaltsüblichen Bedingungen kaum rentabel zu realisieren ist. Der hier abgebildete Pilz wuchs auf einem beimpften Substratblock eines ausländischen Herstellers, der kommerziell den Bedarf für Großabnehmer außerhalb Deutschlands deckt..

Warum sich hierzulande bisher kein merklicher Bedarf an diesem Pilz gezeigt hat, ist kaum zu verstehen:

Der Affenkopfpilz ist ein hervorragender, weiß- und festfleischiger, aromatischer Speisepilz,

der in China sogar als Medizin gilt (ähnlich wie der Shii-Take). Er ist lange haltbar, läßt sich auf verschiedene Arten sehr gut zubereiten oder konservieren und ist in Aussehen, Geschmack und Handling manchen anderen Zuchtpilz-Arten haushoch überlegen.

Das legt die Vermutung nahe, daß in Zukunft außerordentlich gute Marketingchancen bestehen könnten.

Wenn Sie selbst ein wenig Experimentierfreude mitbringen und den Affenkopfpilz auf Schüttsubstrat kultivieren möchten, gehen Sie folgendermaßen vor: Füllen Sie „Ihre“ Substratmischung am besten in verschließbare Weithalsflaschen oder in große Einmachgläser und sterilisieren Sie diese im Backofen bei 200 Grad 2 Stunden lang. Nach dem Abkühlen wird unter möglichst keimarmen Bedingungen ein Eßlöffel Pilzbrut pro Liter Substratgemisch möglichst tief in das Glas eingebracht und dieses sofort wieder verschlossen. Die optimale Temperatur während der Einwuchsphase beträgt 25 Grad.

Sobald sich Primordien zeigen, werden die Gläser geöffnet und die Temperatur auf 14 - 20 Grad abgesenkt. Bei schwachem Licht sind die Fruchtkörper nach 1 - 2 Wochen erntereif.

Weiterführende Literatur:

Dittmer, W. (1994): Frische Pilze selbst gezogen. BLV.

Hübsch, P. (1981): Ein Versuch zur Kultivierung des Ästigen Stachelbartes. Der Champignon 240, S. 14-17

Hübsch, P. (1983): Ein weiterer Versuch zur Kultivierung des Ästigen Stachelbartes. Der Champignon 265, S. 27 - 31

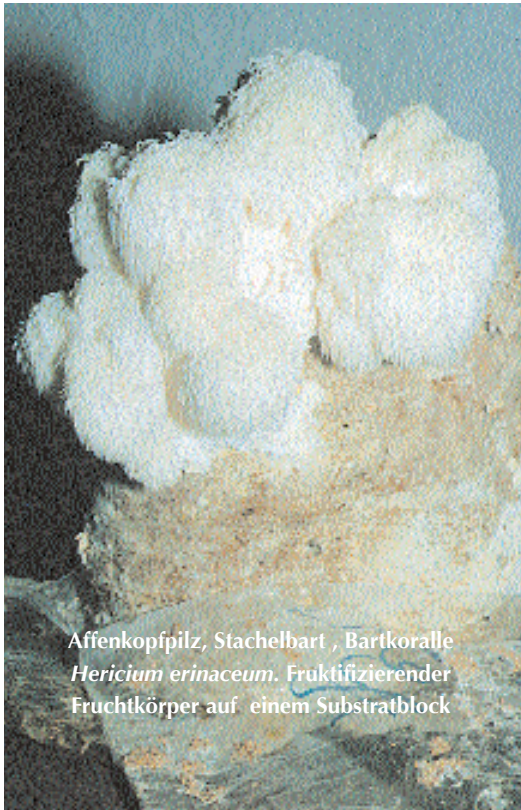
Jahn, H. (1979); Pilze, die an Holz wachsen.

Lelley, J. 1991: Pilzanbau. Biotechnologie der Kulturspeisepilze, S. 245

Pilzbrut des Affenkopfpilzes sowohl für Buchen- als auch für Tannenholz ist zu beziehen im Schwarzwälder Pilzlabor, Werderstr. 17, 78132 Hornberg

Und was macht man mit der Ernte?

Einfach in Scheiben geschnitten und naturbelassen in Butter gebraten, nur mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, ist er bereits ein Hochgenuß, später mehr dazu.



Affenkopfpilz, Stachelbart, Bartkoralle
Hericum erinaceum. Fruktifizierender
Fruchtkörper auf einem Substratblock