

# Zucht des Austernseitlings auf Kaffeesud

Walter Haidvogel, Korbgrasse 16-18/3, A - 1235 Wien

Versuche mit einem Pleurotus-Intermediärstamm, der besonders durch sein aggressives Wachstum auffallend war und die Idee, anfallenden Hausmüll auf seine Eignung als mögliches Substrat zu testen, führten zu einem verblüffenden Ergebnis - eine in jedem Haushalt funktionierende

## Pilzzucht durch Recycling von Kaffeesud!

Bei uns in Österreich werden jährlich 1 Milliarde Schalen Kaffee konsumiert. Eine unglaubliche Menge, ebenso wie der daraus resultierende Berg an Espresso- und Filterkaffee-Rückständen. Bestenfalls landet aber ein Bruchteil davon in der Bio-Tonne oder auf dem Kompost, obwohl dieser Kaffeesud ein ausgezeichnetes Substrat für den Austernseitling liefert.

Zur Verwendung kommen Espresso- und/oder Filterkaffeesud. Der Filter braucht nicht entfernt zu werden, er wird vom Pilz ebenfalls besiedelt. Sollten Sie kein Kaffeetrinker sein, fragen Sie einfach Bekannte, Nachbarn oder in Ihrem Gasthaus/Café nach; man wird Ihnen den benötigten Kaffeesud liebend gerne abtreten.

Als Behälter eignet sich ein normaler Plastikimer mit ca. 12 l, aber auch Plastiktüten, Blumenkisten oder ähnliches kann man verwenden. Haben sie ausreichend Kaffeesud gesammelt, wird einfach die Brut unter den feuchten Sud gemengt, in den entsprechenden Behälter abgefüllt und die Oberfläche leicht angedrückt.

Wichtig ist die optimale Feuchtigkeit des Kaffeesud: Daumenregel: Eine Handvoll Sud zusammenpressen; es sollten gerade einige Tröpfchen Wasser daraus hervorquellen.

Den beimpften Behälter mit einigen Lagen angefeuchteter Küchenrolle abdecken und ständig feucht halten.

Nach einem Monat (Richtwert für 12 l-Eimer) bei rund 20 Grad ist die Besiedlung abgeschlossen und die ersten Pilze erscheinen. **Wichtig:** manchmal erscheint ein richtiger Rasen von Primordien und an freut sich schon auf eine Mega-Ernte; aber es werden sich nur ein Bruchteil davon zu ausgewachsenen Pilzen entwickeln und der Rest verkümmert. In diesem Stadium ist es wichtig, daß sie täglich mit einem Pflanzenzerstäuber die Pilze vor dem Austrocknen schützen!

Meine Kultur (12 l -Eimer) fruchtete ca. ein halbes Jahr bei 5 - 6 Erntewellen. Danach waren 2 Drittel des Kaffeesud abgebaut und er verblei-

bende Rest ergab einen ausgezeichneten Dünger für unsere Topfpflanzen. Somit wurden 2 Drittel des Kaffeesud abgebaut und der verbleibende Rest als optimaler Dünger verwendet. Aufgeschlossen durch das Myzel und angereichert durch Stickstoffe, die sich aus dem zerfallenden Myzel bilden, war er leicht von der Pflanze zu verwerten. Das in Heft 1/97 auf der Umschlagseite 2 abgebildete Foto zeigt die Eimerkultur bei einer der letzten Erntewellen.

Die hier verwendete Austernpilzsorte fruktifiziert bei ~ 8 - 25 Grad C, man braucht also keine besonderen Temperaturen zu beachten, sondern die Kultur nur feucht zu halten.

Noch einige Tips für Leute die es probieren wollen:

Manchmal tritt beim Sammeln des Kaffeesuds ein Schimmelbefall auf. Weißliche Flecken oder auch der bekannte Grünschimmel können sich zeigen, meist wenn der Sud zu lange oder zu feucht gelagert wird. Sollte der Befall nur stellenweise auftreten, kann man diese Stellen grob entfernen. In der Regel ist das Myzel so aggressiv, daß die Kultur keinen Schaden nimmt.

Zugluft und direkte Sonneneinstrahlung sollten Sie vermeiden.

Pilze lieben hohe Luftfeuchtigkeit, die in einer Wohnung normalerweise nicht erreicht werden, doch verhilft eine über den Behälter gespannte Plastikfolie, versehen mit den entsprechenden Luftlöchern, zu einem günstigen Mikroklima. Sind die ersten Primordien etwa 1 cm groß, entfernt man die Abdeckung und hält die Oberfläche der Kultur mit einem Zerstäuber feucht. Ein Zeichen für zuwenig Frischluft sind lange Stiele und trichterförmige Hüte.

Übrigens kann man dem Kaffeesud auch andere Abfälle beimischen: z.B. Schnipsel unbedruckter Wellpappe, Schwarz- und Kräutertee-Rückstände...

Es bleibt sicher noch Platz für entsprechende Versuche und ich würde mich über Infos und Erfahrungen anderer Hobbyzüchter und Pilzfreunde sehr freuen.

Kinder sind besonders aufmerksame Züchter und mit großer Begeisterung bei der Sache, wenn sie die Verantwortung und Betreuung einer Kultur übernehmen dürfen.

So bekommt die Pilzzucht sogar noch einen pädagogischen Charakter.