

Pilze: Geschafft!!!?

Sie sind sicher ein treuer Leser des INFO-Heftes. Deshalb werden Sie sich erinnern, dass ich seit 2012 schon zweimal über die Shiitake-Pilz-Zucht berichtet habe, die wir versuchen, für die Lebenshilfe aufzubauen. Wir, das sind eine Reihe von ehrenamtlichen Mitarbeitern, die jetzt schon fast drei Jahre geduldig mitgeholfen haben, immer in der Hoffnung, diese Pilze aus dem fernen Osten irgendwann auch mal auf den Teller zu bekommen. Heute endlich darf ich Ihnen berichten: Wir haben es geschafft!

Fast fünf Kilogramm leckere Pilze konnten wir an „gierige“ Interessenten verteilen, um herauszufinden, wie man sie am besten zubereiten könnte. Sie wurden mit Zwiebeln oder Knoblauch, in Butter oder Olivenöl, heiß oder weniger heiß, zubereitet. Gewonnen hat die schlichte Variante von Herrn Semmler (Bild unten rechts). Pilze grob würfeln und in sehr heißem Butterschmalz anbraten, bis sie braun sind (nicht länger als 6 - 8 Minuten), salzen, pfeffern und genießen. Noch etwas besser ist es, die Stängel nicht dran zu lassen, weil sie manchen zu zäh sind.

Glauben Sie uns eines: Wir sind in den letzten Jahren Shiitake-Kenner geworden. Uns macht so schnell keiner mehr etwas vor! Herr Thiele weiß, wo das beste Holz steht und wann es zu schlagen ist. Herr König kann Ihnen ja mal erläutern, wieviel die Stammstücke so im Durchschnitt wiegen, wenn man sie aus dem Wald auf den Transporter und dann in die Werkstatt schleppt. 1,8 Tonnen hat er geschleppt! Bis zuletzt hat er dabei gelacht. So sind die Ehrenamtlichen! Die haben Spaß bei der Sache. Ihm speziell konnte man allerdings nicht mehr auf die Schulter klopfen dafür ... Die Dame für das Reinliche ist Frau Karolczak-Klekamp, die in einer so genannten reinen Werkbank den Pilz auf Holzdübeln vermehrt. Wenn die so richtig weiß „verpilzt“ sind, bohren wir Löcher in die Eichenstämme und schlagen die Pilzdübel ein. Eine Angelegenheit, die sich auch Frau Körber nicht entgehen lässt. Sie achtet dabei stets darauf, dass wir anderen Helfer die Löcher korrekt stopfen. Danke Bärbel!

Die Stämme liegen ein Jahr in einem abgedeckten Stapel und werden zweimal täglich beregnet. Wenn man sieht, dass sich weiße Pilzfäden an der Oberfläche der Stämme zeigen, müssen sie aufgestellt werden. Das Gestell ist eine Erfindung der Abbenröder Werkstatt und die uns allen wohl bekannten Lieferanten ebenfalls von dort. Da wir Herrn König stark „abgenutzt“ hatten, brauchten wir „frische“ starke Männer, die die mit Wasser vollgesogenen und noch mal schwereren Stämme aufstellten. Vielen Dank Nicolas Feldmann und Patrick Goff! Leider war letzterer nach drei Stämmen auch auf Dauer verschlissen. Sorry, Patrick. Hat aber noch gelächelt zum Schluss.

Drei Monate feucht halten, streicheln und gut zureden. Schauen, Warten, Hoffen. Dann eines Tages ist es soweit: Erst zeigen sich kleine Erhebungen auf der Rinde der Stämme, sie werden größer, sind daumengroß und bereits als Shiitake erkennbar; nur Stefanie Mösch kann sie in dieser Größe mit ihrer Kamera schon fotografieren. Unser Jubel informiert alle, die sehr skeptisch unser Projekt beobachtet haben und sagt ihnen, dass man Geduld braucht, wenn man belohnt werden will. Bald sind die Pilze groß und schön und manche der Stämme sind so voll besetzt mit Fruchtkörpern, dass ich sie wirklich voller Stolz in den Armen hin und her trage und jeden einmal schauen lasse.

Und was jetzt? Mission erfüllt? Im Grunde schon. Wir können es jetzt und es wird Zeit, alles an die Lebenshilfe zu übertragen. Erst dort werden wir die wirtschaftliche Seite prüfen lassen können. Wieviel Platz, Personal und Betriebskosten benötigen wir? Haben wir einen akzeptablen Ertrag? Steigt der, je älter die Stämme werden (was wir hoffen)? Wo bekommt die Lebenshilfe dann später Stämme her? Wer wird bohren, beimpfen und all das, was bislang die fröhlichen Ehrenamtlichen übernahmen? Ist dann Schluss mit lustig? Oder finden wir Leute, die hier eingesetzt werden können, denen die Zucht so viel Spaß macht wie uns?

Lukrativ werden könnte es: 25 - 35 Euro kostet das Kilo frischer Shiitake-Pilze. Schon mit dem ersten Jahr haben wir die Hälfte unserer Kosten raus (ohne Personal). Sieben Jahre sollen die Stämme Pilze produzieren können. Wir könnten auch langsam mal den Austernseitling dazu nehmen ...

Fehlt also nur noch, dass Sie als Pilzkenner auch mal von unseren Pilzen probieren möchten!

Falko Feldmann 

