

## Kostbares Wasser - für Pilzkulturen sparsam eingesetzt

(GMH/BDC) Regen lässt Pilze sprießen. Jeder Pilzsammler weiß das. Erst wenn die Bodenfeuchte stimmt, entschließen sich das Mycel, also die Pilzwurzeln dazu, Fruchtkörper zu schieben. Die reifen Fruchtkörper, also das, was wir als Pilze essen, entlassen schon bald Sporen in die Welt, mit denen sie sich vermehren. Nur auf feuchtem Boden haben die Sporen die Chance zu keimen und sich mit anderen Sporen zu vereinen. Für die Kulturpilze gilt genau das Gleiche. Daher spielt für die Pilzanbauer Wasser eine immens wichtige Rolle. Sie entscheidet über den Erfolg der Ernten.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Ohne Wasser wachsen Pilze nicht. Aber Wasser ist ein kostbares Gut. Daher ist Wasser-Sparen wie mit dem abgebildeten Sprühwagen bei Kulturpilzanbauern oberstes Gebot.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2020/09/GMH\\_2020\\_38\\_01.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2020/09/GMH_2020_38_01.jpg)

Aber Wasser ist ein knappes Gut. Die heißen letzten Sommer haben uns das noch einmal nachdrücklich vor Augen geführt. Die

Pilzanbauer versuchen schon seit geraumer Zeit ihren Wasserverbrauch so weit wie möglich zu reduzieren, denn Wasser ist kostbar. Aber nicht nur das. Mit sparsamen, aber gezielten Wassergaben lassen sich auch Gesundheit und Wachstum der Pilze optimieren.

Wohl kaum ein Betrieb beregnet seine Kisten und Kulturflächen noch so, wie das in Gärten und Grünanlagen geschieht. Die großen Tropfen würden das Substrat verschlammern, sie würden braune Stellen auf der feinen Pilzhaut hervorrufen, die Wasserverteilung wäre unregelmäßig und die Wasserverluste durch Regen auf Wege und Wände hoch. Stattdessen haben Sprühsysteme Einzug in die Betriebe gehalten. Dank feiner Tröpfchen sind sie deutlich sparsamer im Wasserverbrauch, benetzen trotzdem gründlich. Die Struktur des Substrates verändert sich nicht und die bereits gewachsenen Pilze überzieht lediglich ein Feuchtefilm, der mit warmer Luft rasch abtrocknet. Das verringert die Gefahr, dass sich Schädlinge auf den Kulturpilzen breit machen, die mit ihren 93 % Wasser einen guten Nährboden für die Schadorganismen bieten würden.

Noch geringer ist diese Gefahr bei dem Gießen von unten, mit dem experimentiert wird. Dabei wird die Feuchtigkeit direkt in das Substrat und an die Pilzwurzeln gebracht beispielsweise durch Tropfschläuche. Die Oberfläche des Substrates bleibt weitgehend trocken, das reduziert Wasserverluste durch Verdunstung nochmal deutlich. Die Fruchtkörper selbst bleiben trocken und in ihrer Qualität erhalten.

Je nach Situation nutzen die Betriebe Grund- oder Leitungswasser zur Bewässerung. Zunehmend in den Blick rückt aber auch das Regenwasser. Schließlich besitzen die Kulturhäuser große Dachflächen, auf die Regenwasser niedergeht und aufgefangen werden kann. Meist entkeimt UV-Licht, wie es auch in Krankenhäusern zunehmend zur Desinfektion verwendet wird, das Regenwasser, so dass es bedenkenlos als Brauchwasser genutzt werden kann beispielsweise für Maschinenreinigung und Toilettenspülung. Ob es auch zur Bewässerung der empfindlichen Pilzkulturen geeignet ist? Da besteht doch die Sorge, dass man sich Schadstoffe – Stäube, Abgase, die Wind und Regen mitgebracht haben - in die Kulturen holt. Um die Wasser-Ressourcen

zu schützen soll dieser Aspekt weiter wissenschaftlich untersucht werden.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).