

DAGMAR UND SIEGFRIED STEIN

# Pilze

CL I I j CL LI w I I

Die besten Arten

Anziehen und Genießen

# Inhalt

<b>Essbare Pilze in Kultur</b>	<b>7</b>
<b>Wie Wildpilze leben</b> . . . . .	<b>7</b>
Aufbau und Funktion 7 - Leben in Symbiose	8
<b>Kurze Geschichte der Pilzkultur</b> . . . . .	<b>9</b>
Pilzgenuss im klassischen Altertum 9 - Champignons für den Sonnenkönig 10-Kommerzielle Kultur in Deutschland 11-Kostbare Trüffel 11	
<b>Pilze mit Heilkraft</b> . . . . .	<b>12</b>
Wirksame Bestandteile 12 - Die wichtigsten »Medizinpilze« 13	
<b>Pilzzucht für jedermann</b> . . . . .	<b>16</b>
Mit der Brut fängt alles an	16

© 2011

<b>Die besten Pilze zum Selberziehen</b>	<b>21</b>
<b>Austernpilze</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Braunkappe</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Brauner Egerling</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Champignon</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Igelstachelbart</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Judasohr</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Kräuterseitling</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Limonenpilz</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Parasolpilz</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Rauch blättriger Schwefelkopf</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Rosa Seitling</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Samtfußrübling</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Schopftintling</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Shiitake</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Stockschwämmchen</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Südlicher Schüppling</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Toskanapilz</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Trüffel</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Violetter Ritterling</b> . . . . .	<b>34</b>

## Kulturmethoden für den Pilzanbau 37

<b>Kultur auf Stroh.</b> . . . . .	<b>37</b>
Strohballenkultur im Freien 37 - Halbfertigkulturen auf Strohbasis (fermentierte Strohpellets) 41	
<b>Kultur auf Strohbasis in Töpfen.</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Kultur auf Holz.</b> . . . . .	<b>44</b>
Die Kultur auf Holzstämmen am Beispiel von Austernpilz und Shiitake 44 - Halbfertigkulturen auf Holzbasis 49	
<b>Waldgarten-Pilzkultur.</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Kultur auf Mistkompost.</b> . . . . .	<b>52</b>
Nur für Großbetriebe 52	
<b>Fertigkulturen im Haus.</b> . . . . .	<b>53</b>
Fertigkulturen für Austernpilze, Rosa Seitlinge und Limonenpilz 53 - Fertigkulturen für Champignon, Braunen Egerling und Violetten Ritterling 54 - Fertigkulturen für Igelstachelbart und Judasohr 55 - Fertigkulturen für Glänzenden Lackporling 56-Fertigkulturen für Kräuterseitling 56-Fertigkulturen für Südlichen Schüppling und Toskanapilz 57 - Fertigkulturen für Samtfußrübbling 58 - Fertigkulturen für Shiitake 59-Fertigkulturen für Stockschwämmchen 60	
<b>Fertigkulturen für den Anbau im Freien.</b> . . . . .	<b>61</b>
Fertigkulturen für Austernpilze und Limonenpilz 61-Fertigkulturen für Toskanapilz und Südlichen Schüppling 62 - Fertigkulturen für Shiitake 62 - Was tun, wenn der Ertrag nachlässt? 63	
<b>Schädlinge und sonstige Probleme.</b> . . . . .	<b>65</b>
Schädlinge 65-Sonstige Probleme 66	

## Pilze ernten und genießen 69

<b>Wie man erntet.</b> . . . . .	<b>69</b>
<b>Pilze richtig zubereiten</b> . . . . .	<b>70</b>
Säubern 70-Hut und Stiel 70-Würzen 70-Garzeit und Aufwärmen 70-Rohgenuss 71-Frischhalten 71 Einfrieren 71	
<b>Pilze trocknen</b> . . . . .	<b>71</b>
Getrocknete Pilze in der Küche 72	
<b>Rezeptideen für selbst gezogene Pilze.</b> . . . . .	<b>73</b>
Pilz-Salate 73-Pilz-Suppen 76-Pilz-Soßen 78-Pilz-Gerichte 79	

## Bezugsquellen und Adressen 92

