

DAGMAR UND SIEGFRIED STEIN

Pilze

CL I I j CL LI w I I

Die besten Arten

Anziehen und Genießen

Inhalt

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

© 2011

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

Kulturmethoden für den Pilzanbau 37

Kultur auf Stroh.	37
Strohballenkultur im Freien 37 - Halbfertigkulturen auf Strohbasis (fermentierte Strohpellets) 41	
Kultur auf Strohbasis in Töpfen.	43
Kultur auf Holz.	44
Die Kultur auf Holzstämmen am Beispiel von Austernpilz und Shiitake 44 - Halbfertigkulturen auf Holzbasis 49	
Waldgarten-Pilzkultur.	50
Kultur auf Mistkompost.	52
Nur für Großbetriebe 52	
Fertigkulturen im Haus.	53
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	
Fertigkulturen für den Anbau im Freien.	61
Fertigkulturen für Austernpilze und Limonenpilz 61-Fertigkulturen für Toskanapilz und Südlichen Schüppling 62 - Fertigkulturen für Shiitake 62 - Was tun, wenn der Ertrag nachlässt? 63	
Schädlinge und sonstige Probleme.	65
Schädlinge 65-Sonstige Probleme 66	

Pilze ernten und genießen 69

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

Bezugsquellen und Adressen 92

