

Liebe Leut',

gehört Ihr auch zu den Pilzliebhabern? Meine Familie und ich lieben Pilze und versuchen immer wieder bei Waldspaziergängen welche zu finden, leider meist ohne Erfolg. Wie gut, dass wir auf die leckeren Pilze aus der Ökokiste zurückgreifen können, die übrigens häufig in alten Bunkeranlagen gezüchtet werden. Mehr über die Fungi aus der Unterwelt erfahrt Ihr in diesem Kundenbrief.

Der Herbst gilt zu Recht als Hochsaison für Pilzsammler, in den USA wird am 15. Oktober sogar der "National Mushroom Day", also ein Festtag für den Pilz, begangen. Vielerorts sieht man auch hierzulande glückliche Sammler mit prallgefüllten Pilzkörben durch Wald und Flur streifen. Diese Glückspilze scheinen die richtigen Orte zu kennen, an denen beliebte Sorten wie Steinpilze, Pfifferlinge oder krause Glucken wachsen. Einige von Euch haben meinen Kolleginnen und mir übrigens am Telefon von Ihrem Sammlerglück berichtet und ich bin bei solchen Gesprächen zugegebenermaßen schon öfter etwas neidisch geworden, denn meinem Mann und mir sind solche Pilzstellen leider nicht bekannt. Wir kehren deshalb meist unverrichteter Dinge und mit leeren Stoffbeuteln von unseren herbstlichen Waldspaziergängen zurück. Mein Gatte hat bereits die Theorie aufgestellt, dass uns die Pilze nicht mögen und deshalb schnell in Deckung gehen, wenn wir in ihre Nähe kommen. Nichtsdestotrotz genieße ich die Ausflüge in den Wald, auch weil ich weiß, dass ich jederzeit köstliche Speisepilze bei unserer Ökokiste ordern kann.

Pilzzucht in alten Bunkeranlagen

Wir bieten Euch neben den allseits beliebten Steinchampignons auch Kräuter- und Austerseitlinge sowie häufig auch andere Pilzsorten an, die sich hervorragend für vielfältige Pfannengerichte eignen. Als fleischlose Köstlichkeiten bieten die Pilze eine edle Alternative zu Steak und Co. Pilze sind aber nicht nur lecker, sondern als bizarre "Zwischenwesen" nicht nur in Ihrer Lebensweise, sondern auch durch die ungewöhnlichen Zuchtmethoden interessant. Wusstet Ihr, dass viele Pilze in alten Bunkeranlagen gezüchtet werden? Die Pilze, die wir vom Bio-Pilzpionier Volker Löcke bekommen, gedeihen beispielsweise unter anderem in einer alten Bunkeranlage in Dillenburg. Hier finden die Gewächse bei konstanten Temperaturen von etwa 15 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von stolzen 90 Prozent ideale Wachstumsbedingungen. Einige der ersten "Bunkerpilze" wurden übrigens bereits kurz nach dem Zweiten Weltkrieg in Mannheim angebaut, nicht nur um die Bevölkerung mit Nahrung zu versorgen, sondern auch um dringend benötigte Arbeitsplätze für im Krieg verletzte Soldaten zu schaffen, die so ihre geringe Invalidenrente aufbessern konnten. Fotos dieser frühen Pilzzucht zeigen Männer, die in den Bunkern Substrate zu Hügeln am Boden formen und dort das Wachstum der Pilze überwachen. Im Laufe der Jahre hat sich die Pilzzucht natürlich gewandelt, aber nach wie vor stellt sie die Züchter vor verschiedene Herausforderungen. Im Bio-Bereich müssen unter anderem geeignete Bio-Rohstoffe beschafft werden, aus denen der Pilz seine Nahrung ziehen kann. In der biologischen Pilzzucht sind alle verwendeten Rohstoffe, aus denen der Pilz seine Nährstoffe zieht, rein natürlich. Die Pilze wachsen auf frischem Bio-Kompost, einer Mischung aus biologischen Hühnermist und Stroh. Es werden selbstverständlich keine chemischen Desinfektionsmittel und Pestizide verwendet, stattdessen tötet heißer Wasserdampf schädliche Keime ab. Unsere Bio-Pilze haben übrigens einen niedrigeren Wassergehalt als konventionell angebaute Ware, deshalb schmecken sie intensiver und geben beim Braten weniger Wasser ab.

Macht es doch einfach wie mein Mann und ich: geht Pilze suchen, ohne welche zu finden und gönnt Euch danach ein leckeres Mahl mit Fungi aus der Unterwelt von Eurer Ökokiste. Allen Pilzsammlern unter Euch wünsche ich trotzdem viel Erfolg und allzeit gefüllte Körbe.

Eure Susanne