

Steinpilz-Wachstums-Formel

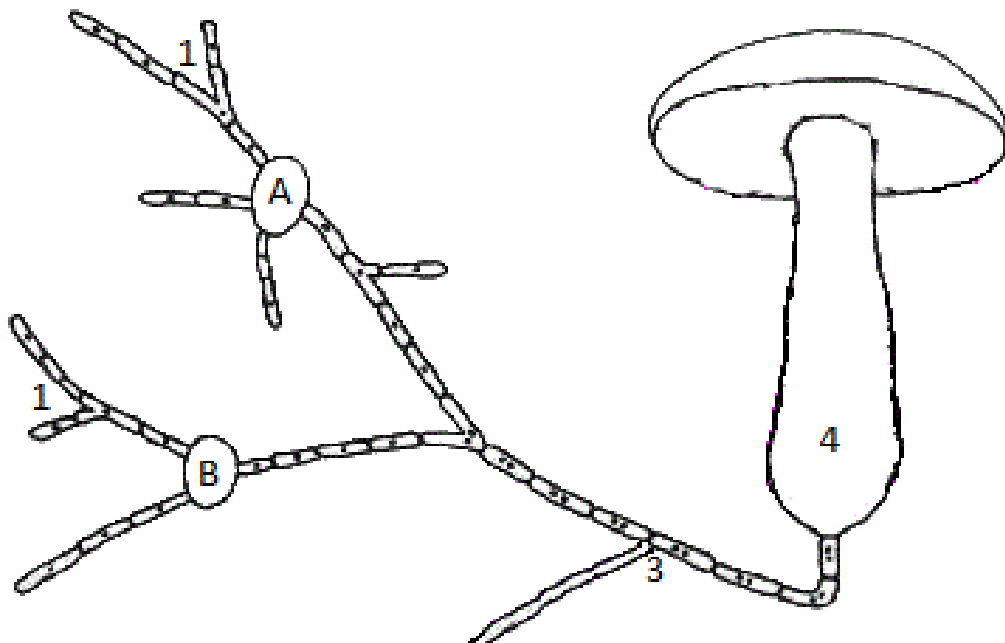
1. Arten: Gemeiner (Fichten-) Steinpilz (*Boletus edulis*), Sommer- (Eichen-) Steinpilz (*Boletus aestivalis*), Birken-Steinpilz (*Boletus betulicola*), Weißer Steinpilz (*Boletus edulis* var. *albus*), Kiefernsteinpilz (*Boletus pinophilus*), Schwarzhütiger Steinpilz (*Boletus aereus*)
2. Faktoren die Fruktifikation des Fichtensteipilzes fördern:
 - Langer Winter mit viel Schnee, ergiebiger Frühlingsregen, verregneter Sommer
 - Juni – Oktober > 2 Wochen Temperaturen > 30 °C, anschließend leichter Temperaturrückgang und mehrere Tage Regen > 10 l/m² mit Temp. 10 – 25°C (> 30° und < 5° ungünstig für Fruktifikation), wenig Wind (schnellere Bodenaustrocknung), etwa 1 Woche Zeit, Luftfeuchtigkeit > 60%, große Temperaturschwankungen wirken sich negativ aus (z.B. Tag 17 °C, Nacht 2 °C)
 - Boden: Sauer (ideal pH 4,2) bis neutral, Lehm, kalkreich, eisenreich, kohlenstoffreich, nitratarm, hohes C/N-Verhältnis (ungünstig Dünger), karger, lichter Boden mit wenig Pflanzen. Pflanzen die für nitratarme Böden stehen: Weiß-Moos, Widerton-/Frauenhaarmoos, Besenheide, Heidelbeeren. Negative Fruktifikationsfaktoren sind Böden mit reichem Pflanzenwachstum, die nitratreichen Boden anzeigen (z.B. Brennnesseln, Springkraut, Waldmeister, Sauerklee, hohe Gräser, etc.)
 - Symbionten: Fichte, Buche, Eiche, Birke (seltener Kiefer, Kastanie, Linde) im Alter 20 – 40 J. (z.B. ältere Schonungen), Abstand von Wirtspflanze 1 – 2,5m, Schatten (zumindest vor Mittagssonne). In Kiefern-Monokulturen finden sich jedoch selten Steinpilze.
 - Pilze, die gleiche Bodenverhältnisse benötigen (sog. Steinpilzindikatoren): Pfefferröhrling, Mehrläsling, Fliegenpilz, Pantherpilz
 - Spekulativ: Zunehmender Mond, kurz vor Vollmond, oder um den Neumond herum
 - Steinpilzstellenoptimierung / Steinpilzaussaat im Wald:

Die Pilzsporen beim Steinpilz, mit denen er sich fortpflanzt, befinden sich im Pilzschwamm unten am Hut. Dieser sollte, besonders bei älteren Steinpilz-Exemplaren, vor der Zubereitung entfernt werden, da er das Pilzgericht negativ beeinflusst: Die Konsistenz wird schleimiger, matschiger, das Gericht weniger ansehnlich und der Geschmack ist ohne Schwamm auch eher besser. Trockensteinpilze ohne Schwamm sind qualitativ ebenfalls besser und deutlich teurer.

Deshalb meine Empfehlung:
Alle Steinpilzschwämme, die nicht jung und weiß oder mind. hellgelb sind, entfernen (geht ganz leicht durch seitliches drücken und schieben des Schwammes eines halbierten Hutes mit den Fingern) und schonend trocknen (nicht zu hohe Temperaturen, um die Sporen nicht zu zerstören, z.B. im Dörrgerät ganz oben oder auf Tellern auf der nicht zu heißen Heizung), anschließend zermahlen oder -mörsern und das Pulver in einer Tüte (luftdicht) sammeln. Je mehr Schwämme von verschiedenen

Steinpilzen getrocknet zu Pulver zermahlen gemischt werden, desto besser, denn das fördert die genetische Vielfalt:

Ständerpilze, wie z.B. der Steinpilz, vermehren sich indem eine männliche und eine weibliche Pilzspore in relativer Nähe zueinander auf geeignetem Boden (z.B. kalkreicher Lehmboden mit pH 4,2), in Wurzelreichweite eines Symbiosebaumes (z.B. Fichte) landen. Die männliche (im Bild A) sowie die weibliche (im Bild B) Spore wachsen zunächst unabhängig voneinander als Wurzel-Netz, Primärmycel (im Bild 1) genannt, in den Boden herein. Wenn nun ein männliches und ein weibliches Primärmycel-Netz sich unterirdisch berühren kommt es zur Vereinigung und zur Entstehung eines Sekundärmyzels (im Bild 2), welches nun noch in Kontakt zur Wurzel eines Symbiosebaumes (im Bild 3) kommen muss und erst dann Fruchtkörper (im Bild 4), also Steinpilze, tragen kann.



Wenn man nun dieses gesammelte Steinpilzschwamm-Pulver, welches Millionen von männlichen sowie weiblichen Steinpilzsporen enthält, beim nächsten Pilze-Sammeln auf geeignetem Boden (s.o.), unter geeigneten Bäumen (s.o.) verstreut, besteht eine sehr hohe Wahrscheinlichkeit, dass sich dort männliche und weibliche Sporen vielfach zu einem Fruchtetragenden Sekundärmyzel verbinden. Etwa 2 – 5 Jahre später können dort aus einem neuentstandenen Sekundärmyzel neue Früchte (Steinpilze) wachsen. Empfehlenswert ist es das Pulver an geeigneten Stellen möglichst breitflächig zu verteilen. Gute Stellen sind:

1. Wo Symbionten (z.B. Fichten, Buchen, Eichen) im entsprechenden Alter (20-40J) wachsen
2. Wo schon einmal ein Steinpilz gefunden wurde oder Steinpilzindikatoren (z.B. Pfefferröhrling, Mehrläsling, Fliegenpilz) wachsen und
3. Wo die spärliche Vegetation auf einen geeigneten Boden hinweist (z.B. Weißmoos, Widerton-/Frauenhaarmoos, Besenheide).

So optimiert man nicht nur seine Steinpilzstellen (oder schafft sogar neue), sondern tut dem Ökosystem im Wald gleichzeitig etwas Gutes: Nachdem man ja erst dem Wald die Sporen inkl. Pilze beim Sammeln entnimmt, gibt man sie so wieder zurück – eine Win-Win-Situation, denn man hat dem Ökosystem Wald etwas wichtiges zurückgegeben (was auch noch gutes Karma bedeutet) und die eigenen Steinpilzstellen werden bald deutlich ergiebiger.