

KULTUR VON STEINPILZEN, MORCHELN, PFIFFERLINGEN IM GARTEN OHNE PROBLEME?

In den letzten Monaten sind an verschiedene Pilzberater und andere Institutionen von der Fa. D.M.B. Gesellschaft für internationale Spezialitäten mbH, Düsseldorf, Königsberger Str. 100, Angebote gesandt worden, in denen angepriesen wird, daß man durch Erwerb von Sporenkulturen der Pilzarten Pfifferlinge, Steinpilze, Morcheln und Maipilze im eigenen Garten auch auf kleinster Fläche die genannten Pilzarten ernten könnte. Wissenschaftlich ist erwiesen, daß es bisher nicht gelungen ist, die genannten Pilzarten ähnlich wie Kulturchampignons in größerem Rahmen zu kultivieren. Auf Grund des gemachten Angebotes wurde versucht, Muster von Sporenkulturen von der genannten Firma zu bekommen, bisher mit negativem Erfolg. Es verdichtet sich daher der Verdacht, daß es sich dabei um kein fundiertes Angebot handelt.

Dr. Bötticher,
Zentralstelle für Pilzforschung
und Pilzverwertung

b. Fragen aus dem Leserkreis

FRAGE 15: Enthalten *Lactarius vellereus* und *piperatus* scharfe, harzige Substanzen, die gastro-enteritische Störungen verursachen können, wenn die Pilze nicht abgekocht und das Kochwasser nicht weggeschüttet wird?

FRAGE 16: Können die Mycelien von *Lactarius vellereus* und *L. piperatus* von bestimmten Koniferen, mit denen sie zusammen leben (etwa Fichte, Lärche etc.) irgendwelche Substanzen übernehmen, die ihnen den Aufbau solcher scharfer, harzartiger Substanzen ermöglichen, also allgemein gesagt Stoffe terpeninartiger Natur?