

Verfahrensentwicklung Würzpilze

Entwicklung eines Verfahrens zur Zucht von ausgewählten Würzpilzen

Hintergrund und Ziel des Projektes

Ob Knoblauchswindling, Nelkenschwindling oder Anis-Zähling - all diese Pilze zeichnen sich durch ihr typisches Aroma und einem intensiven Geschmack aus. *Mycetinis scorodonius* (syn. *Marasmius scorodonius*), auch als Echter Knoblauchswindling oder Echter Mousseron bekannt, ist ein Würzpilz, der gerne in der **gehobenen Gastronomie** eingesetzt wird. Ein **industrielles Kultivierungsverfahren**, wie bei anderen Speisepilzen wie dem Champignon oder Austernseitling üblich, ist bislang **nicht bekannt**. Eine automatisierte Methode zur industriellen Kultivierung von Würzpilzen auf Erzeugnissen der landwirtschaftlichen Produktion zu entwickeln, ist daher Ziel dieses Kooperationsprojekts. Durch die Verwendung **eigener landwirtschaftlicher Substrate** soll darüber hinaus die Wirtschaftlichkeit regionaler, landwirtschaftlicher Betriebe gesichert werden.



Abbildung (© JLU Gießen): Kultivierungsschema zur Würzpilzproduktion (vereinfacht).

Projektdurchführung

Im Detail sollen Kultivierungsverfahren für Pilze aus den Familien der Omphalotaceae, der Marasmiaceae und der Auriscalpiaceae erprobt werden. Weiterhin soll für die Erprobung der kommerziellen Produktion dieser Würzpilze ein geeignetes Technikum vorgeplant werden, mit dem Erfahrungen für eine Produktionsanlage gesammelt werden können.

- Optimierung bestehender Submersmedien unter Berücksichtigung der **landwirtschaftlichen Substrate**
- Untersuchungen im Bereich der **Fruktifikation** von ausgewählten Würzpilzen
- Qualitätskontrolle der Fruchtkörper durch sensorische und instrumentelle Analysen
- Erprobung des ökologischen Anbaus von Spelzgetreide in benachteiligten Gebieten als spätere Rohstoffbasis für das Anzuchtverfahren
- **Planung** der weiteren **Anlagentechnik**

Abbildung (© JLU Gießen): Reife Fruchtkörper des Echten Knoblauchswindlings



Operationelle Gruppe: **Verfahrens- entwicklung Würzpilze**

Lead Partner (Vertreter)

Landwirtschaftsbetrieb Hirt,
Schillerstraße 6, 99631
Weißensee

Projektpartner

Justus-Liebig-Universität
Gießen, Institut für
Lebensmittelchemie und
Lebensmittelbiotechnologie

ICS -
Industriedienstleistungen
GmbH

Landwirtschaftsbetrieb Keil

