

Donnerstag, 11. Juni 2020, Fritzlar-Homberger Allgemeine / Lokales

Sie sprießen aus dem Mehl

Viktor Braun züchtet Pilze in Unshausen und Zennern

VON DARIA NEU UND PETER ZERHAU



Weiß genau, was Pilze zum Wachsen brauchen: Viktor Braun betreibt in Unshausen eine Zucht. Auf dem Foto zeigt er uns links die Goldkappchen und rechts die Shiitake.
Foto: Peter Zerhau

Unshausen – Immer mehr Menschen legen beim Einkaufen, Kochen und Essen Wert auf regionale Produkte. Dafür müssen vor allem örtliche Anbieter unterstützt werden. Viktor Braun aus Wabern hat einen ganz besonderen Beruf. Er züchtet Pilze und bietet sie seit neun Jahren gewerblich an. Derzeit verkauft er unterschiedliche Sorten in Unshausen. Aber auch in Zennern gibt es weitere Räume für seine ganzjährige Zucht. Sauber gesund und nahrhaft – das ist das Motto, das der 36-jährige dabei verfolgt.

Entstanden sei die Idee schon, als Braun selbst noch ein Kind war, sagt er. „Ich war damals schon ganz oft mit meinem Vater im Wald und habe Pilze gesucht.“ Braun kommt ursprünglich aus Russland, lebte danach in Korbach und Witzenhausen und studierte später Ökologische Agrarwissenschaften in Mainz.

Heute ist er verheiratet, hat zwei Kinder und sein Hobby zum Beruf gemacht. Regionalität sei ihm besonders wichtig. „Meine Zuchtpilze sind sauber und nicht belastet“, das sei der große Vorteil. Pom Pom Blanc, Shiitake, Goldkämpchen, Kräuterseitling, Limonenseitling oder Austernpilze – für jeden Geschmack sei etwas dabei.

Wenn Braun die Tür zu seinen dunklen und gedämmten Räumen öffnet, sprießen überall in den Regalen zahlreiche Pilze einer Sorte. Doch bis die Kulturen so aussehen, muss Braun einige Arbeitsschritte erledigen. Er erklärt sie vereinfacht: „Zunächst kommt nasses Sägemehl in einen Beutel.“ Der Inhalt wird erhitzt, damit er steril ist.

„Anschließend muss die Brut in Form von Getreidekörnern eingesetzt werden.“ Diese seien zuvor mit dem Pilz infiziert worden, das feine Pilzgeflecht wird dabei als Mycel bezeichnet. „Ganz fein zieht es sich durch das Mehl und hält es zusammen“, erklärt Braun. Insgesamt müsse eine Kultur drei Monate lang reifen. „Ein halbes Kilo Pilze entsteht pro Kultur.“ Innerhalb eines Jahres komme dabei eine ordentliche Menge unterschiedlicher Sorten Pilze zusammen. „Zusammengerechnet sind das ungefähr zwölf Tonnen pro Jahr.“

In seinen neuen Räumen in Zennern ist alles noch besser gedämmt. Etwa 18 Grad seien ein Muss für das gute Wachstum der Pilze, 22 Grad seien empfehlenswert. In Unshausen können sich Kunden aus einem Schränkchen ein Schälchen Pilze herausnehmen und im Gegenzug ein paar Euro da lassen. Für Fragen ist Braun aber oft auch selbst vor Ort. „Ich muss ja schließlich nach den Pilzen schauen, sie pflücken oder verpacken.“

Die Pilze gibt es an der Bauerngasse 3 in Unshausen zu kaufen.

Sieben Pilzsorten

Pilz ist nicht gleich Pilz. Die unterschiedlichen Sorten in der Zucht von Viktor Braun haben ihren eigenen Geschmack. Hier einige Beispiele im Überblick:

- Goldkämpchen: Dieser Pilz zeichnet sich durch sein leichtes nussiges Aroma aus und eignet sich besonders gut für eine cremige Suppe.
- Kräuterseitling: Das Fleisch des Kräuterseitlings bleibt beim Garen bissfest, die Sorte ist sehr kräftig vom Geschmack. Der Pilz eignet

sich für die Rezepte, bei denen sonst der nicht ganzjährig erhältliche Steinpilz eingesetzt wird.

- Austernpilz: Der Geschmack dieser Sorte wird als fein mild-aromatisch beschrieben. Austernpilze können als Vorspeise gewürzt und dann kalt serviert werden.
- Limonenseitling: Er ist ein Verwandter des Kräuterseitlings, aber zarter und fruchtiger im Geschmack. Er passt daher besonders gut zu Fischgerichten.
- Shiitake: Der Shiitakepilz hat einen sehr aromatischen Geschmack mit einer knoblauchartigen Note. Er soll übrigens erst nach dem Garen gewürzt werden, damit sich die Aromen gut entfalten können.