

Entwicklung und Situation des Edelpilzbaus in Amerika

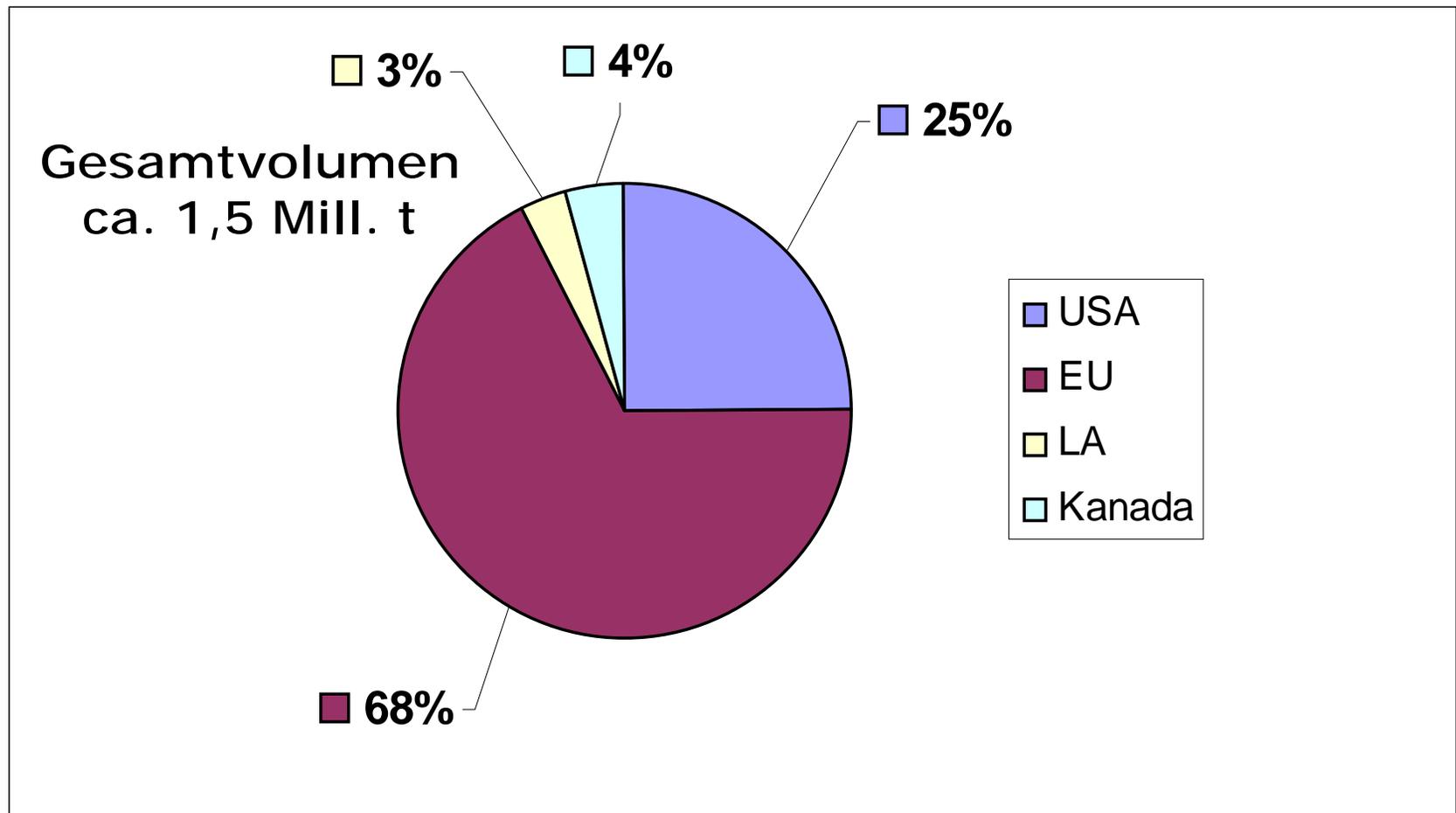
Vorgestellt von
TORSTEN JONAS



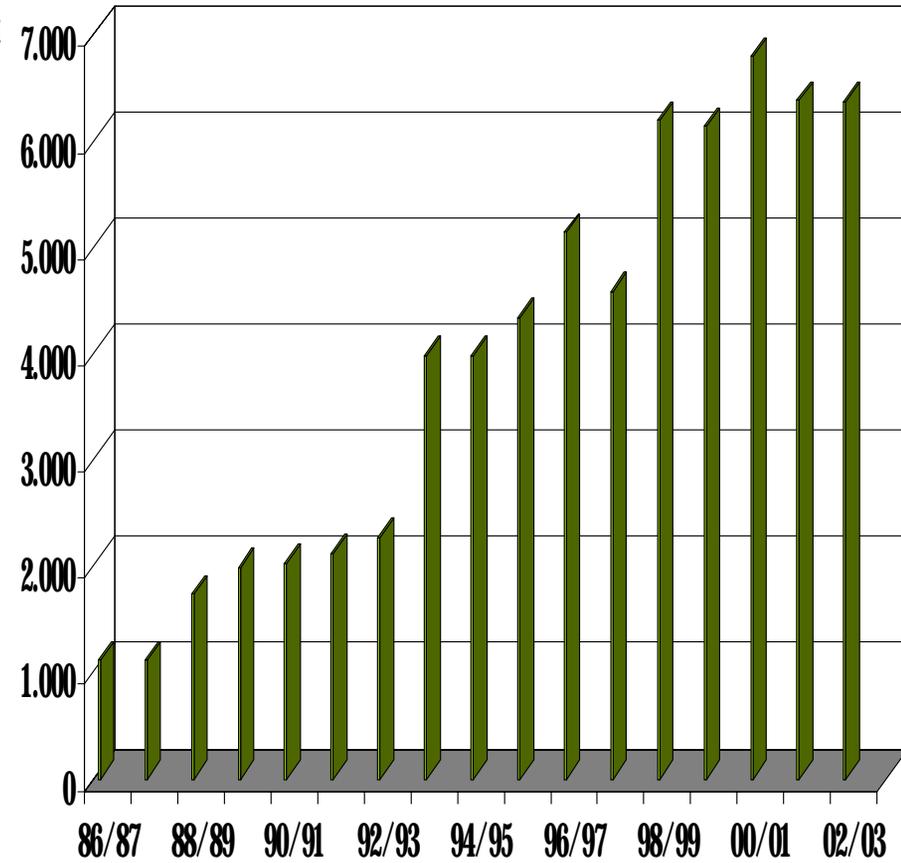
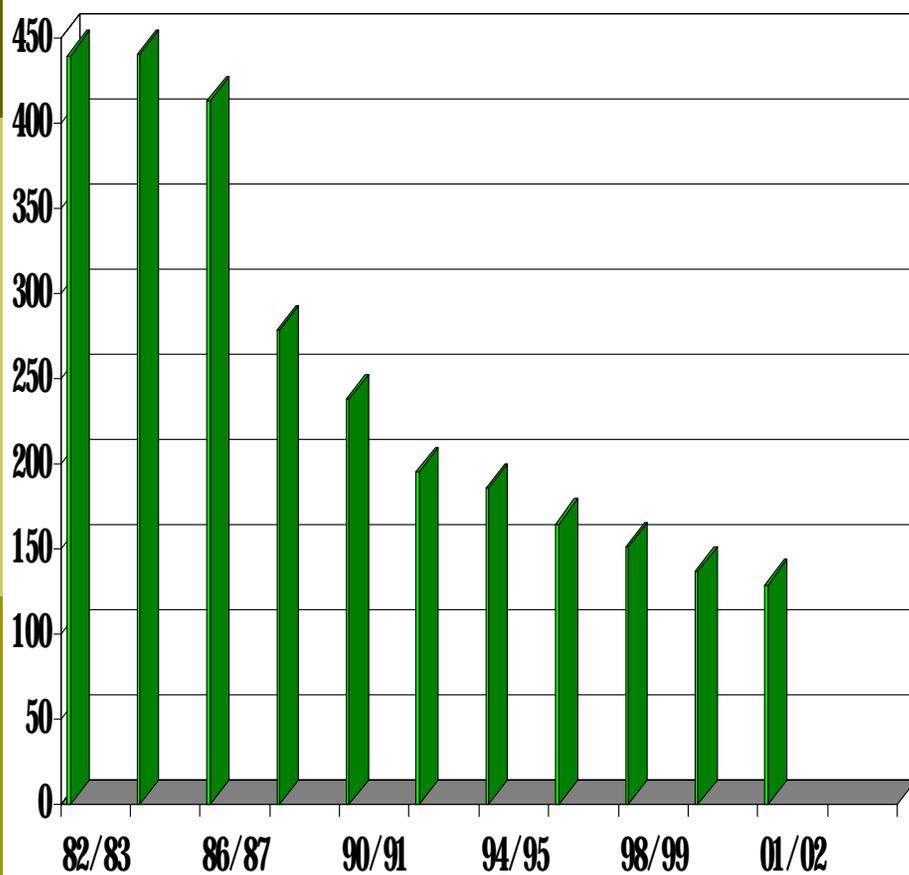


Pilzanbau in Amerika und Europa

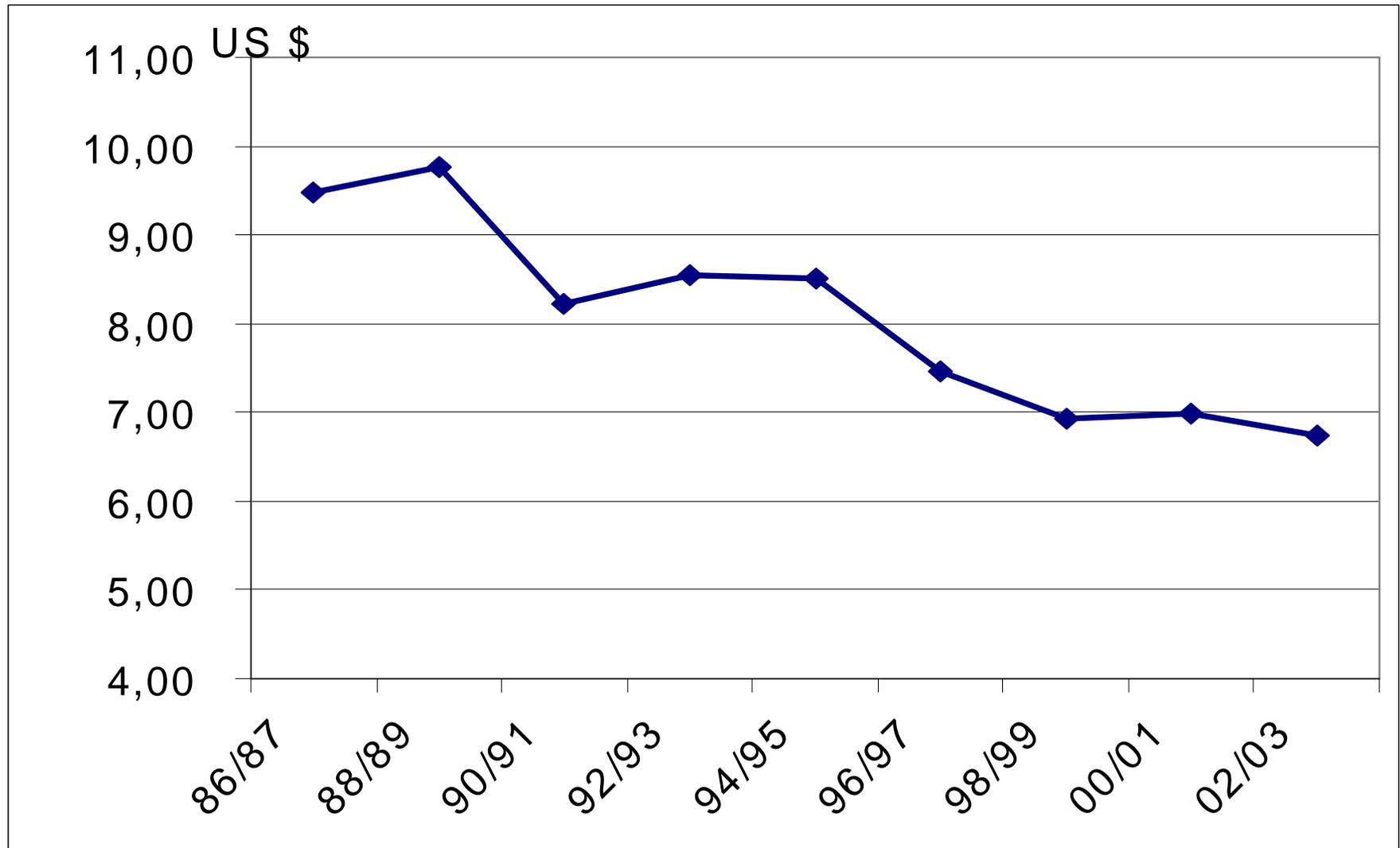
02/03



Produktionsmengen Edelpilze und Anzahl Pilzanbauer in den USA

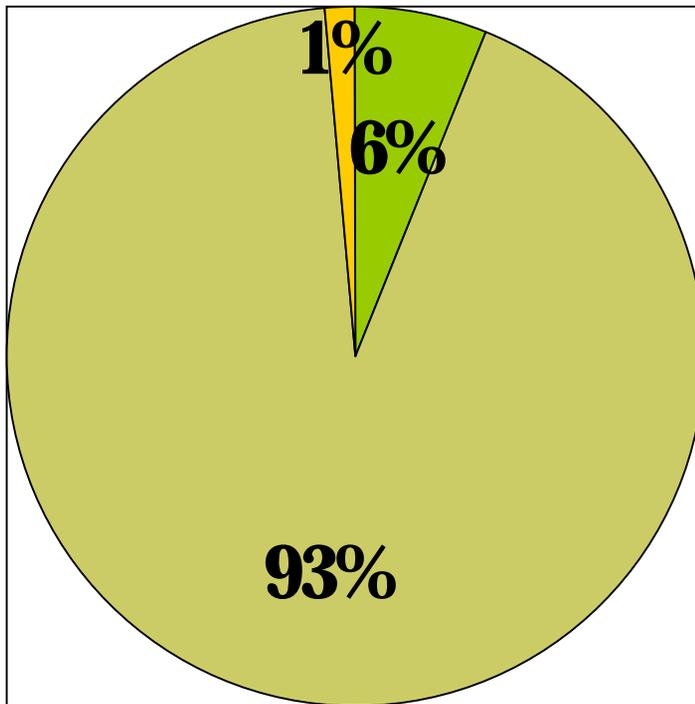


Preisentwicklung für den Züchter von Shiitakepilzen

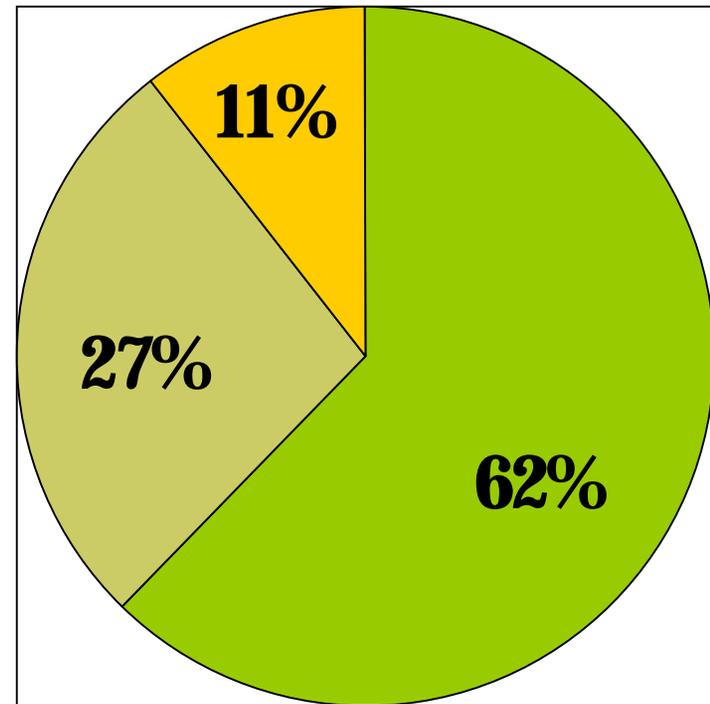


Anteil verschiedener Pilzsorten an der Edelpilzproduktion

Europa Saison 02/03



USA Saison 02/03



■ Shiitake ■ Austern ■ Andere

■ Shiitake ■ Austern ■ Andere

Brutherstellung

- ❑ Die Pilzbrut wird zu einem grossen Teil von Brutherstellern wie SYLVAN, AMYCEL u.a. sichergestellt.
- ❑ Dagegen produzieren viele Edelpilzzüchter ihre Brut selber oder kaufen Brutmaster und expandieren ein bis zwei Schritte.
- ❑ Besonders beim Shiitake verwenden viele Anbauer Sägemehlbrut.

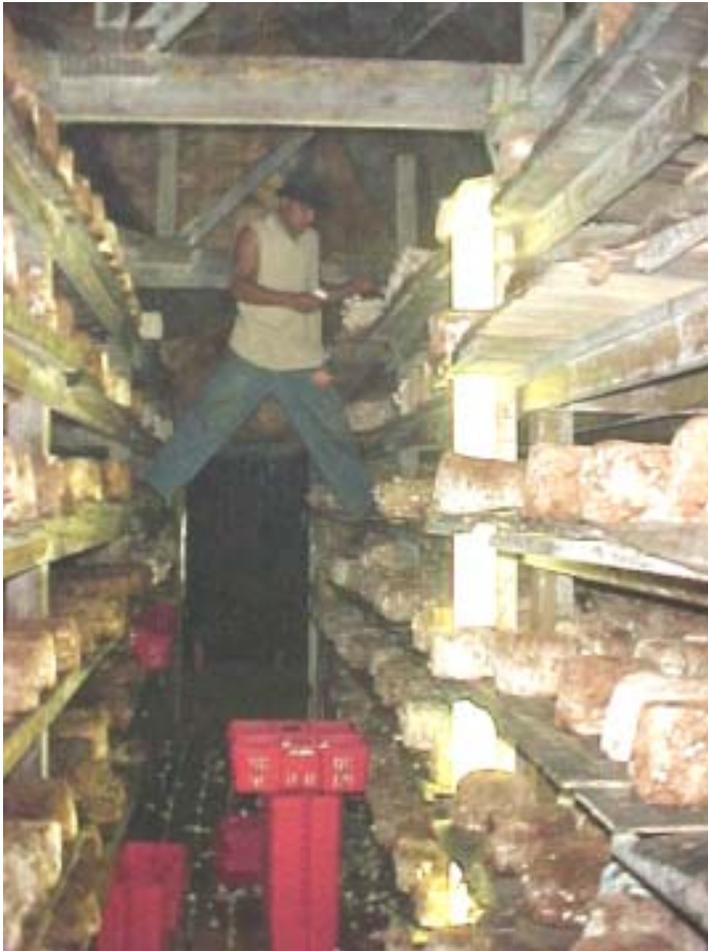
Substrate

- ❑ Sägemehl von Laubbäumen (z.B. Buchen, Eichen, Ahorn, Birke etc.). Austernpilze werden auf Weizenstroh und Maisstroh angebaut.
- ❑ Als Kohlenhydratquelle wird oft Hirse eingesetzt. Aufgewertet wird bis zu 45%!! über das Trockengewicht. Es wird aber auch Maismehl, Weizen und Kleie genutzt.
- ❑ Abgefüllt wird überwiegend in Polypropylenbeutel mit Filter zu 2,5kg Gewicht.

Inkubation und Fruktifikation beim Shiitakeanbau in den USA

- Inkubation 3-5 Wochen.
- Reifephase (Browning) außerhalb des Beutels.
- Induktion und Auswachsen der Pilze in den Fruchträumen = Zwei bis drei Wellen 20%-30% Frischpilze/Substratgewicht.
- Zwischen den Wellen wird meistens getaucht.
- Die Standzeit für drei Wellen beträgt etwa 8 bis 10 Wochen.

Shiitakeanbau in den USA



- Diese arbeitskraft-intensive Produktionsweise rechnet sich durch den Einsatz überwiegend lateinamerikanischer Arbeiter.

Pilzanbau in Lateinamerika

- In den meisten Ländern Lateinamerikas hat der Konsum von Pilzen eine lange Tradition. Die rituelle Verwendung von Zauberpilzen (Fleisch der Götter) bildete die Basis eines wichtigen religiösen Kultes in der vorkolumbianischen Neuen Welt.



Pilzproduktion in Lateinamerika

- 1933 in Central Mexiko eingeführt.
- Argentinien Anfang der 40'er Jahre
- Kolumbien, Brasilien, Chile in den 50'ern.
- Guatemala, Peru, Ecuador, Venezuela, Costa Rica in den 60'ern.

- Auch hier zunächst *Agaricus* dann *Pleurotus*. Seit etwa 10 Jahren gewinnt auch hier der Shiitake an Bedeutung

Beispiel MYKONOS S.A., Guatemala

Zentralamerika

- ❑ Infrastruktur
- ❑ Beschaffung der Rohstoffe
- ❑ Importe
- ❑ Probleme mit den Behörden
- ❑ Mangel an ausgebildeten Fachkräften
- ❑ Markt



Brutherstellung



- Es wurde eigene Brut die auf sterilisiertem Weizen gezogen wurde eingesetzt. Benutzte strains stammten aus den USA, Ungarn und Belgien.



Edelpilzproduktion in Guatemala



- Statt eines Substratmischers wurde in dieser Anlage das gesamte Substrat per Hand gemischt.
- Wochenproduktion an Substrat betrug rund 8t.

Edelpilzproduktion in Lateinamerika

Beispiel MYKONOS, S.A. Guatemala





Edelpilzproduktion in Guatemala









