

Pilzfabrik – Geschäftsentwicklung oder kleinmaßstäblicher Gewinn

Автор(и): Растителна защита
Дата: 01.02.2016 Брой: 2/2016



Eine internationale Investition in Höhe von 55 Millionen Euro soll den Arbeitsmarkt in der Gemeinde Razgrad durch die Schaffung von rund 500 neuen Arbeitsplätzen beleben. Ein wirtschaftlicher Impuls für den Agrarsektor oder ein kleines saisonales Zubrot?

Im Gebiet der Gemeinde Razgrad soll eine Anlage für die Produktion und Verarbeitung von Austernpilzen errichtet werden. Das Pilotprojekt ist ein Joint Venture zwischen bulgarischen, russischen und ukrainischen Investoren, das im Handelsregister in Bulgarien eingetragen ist. Bei dem am 22. Januar im Gebäude der Gemeinde Razgrad abgehaltenen Treffen waren die Geschäftsführer der bulgarischen Firma "Bio-Agro-Resurs plus" Ltd. – Mladen Stanev und Lidiya Rumyantseva – anwesend; sie präsentierten ihre Investitionsabsichten dem Bürgermeister, Dr. Valentin Vasilev, und den anwesenden Medien.

Der Plan des Unternehmens sieht vor, zunächst das Gebäude der ehemaligen Gendarmerie in der Stadt zu mieten, wobei daneben zwei weitere Einheiten errichtet werden sollen, in denen die Pilze gezüchtet und verarbeitet werden. Die gesamte überbaute Fläche wird 56 Dekar betragen, und weitere 25 Dekar werden für Parkplätze genutzt.

Austernpilze werden auf Weizenstroh mit Zusätzen kultiviert, wobei neue Technologien und ein Patent eingesetzt werden, um eine saubere ökologische Umgebung zu gewährleisten.

Für die Vermarktung der Produktion sind bereits Absatzmärkte im Ausland gesichert. Ein Teil der Pilze wird frisch angeboten, ein anderer Teil – mariniert. Ein dritter Teil wird tiefgefroren und vakuumgetrocknet – unter Anwendung der Technologie, die bei der Herstellung von Weltraumnahrung zum Einsatz kommt.

Die Investoren versprechen 500 neue Arbeitsplätze in der Region, die hauptsächlich für Menschen mit Grundschulbildung gedacht sind. Sie gehen davon aus, dass neben der zunächst angekündigten Anzahl von Arbeitsplätzen auch begleitende Stellen entstehen werden. Die in der Pilzproduktion beschäftigten Fachkräfte werden etwa 30–40 Personen sein. Die Gesamtinvestition beläuft sich auf 55 Millionen Euro. Es ist noch nicht bekannt, ob es eine europäische Kofinanzierung des Projekts geben wird und in welcher Höhe, sowie wie die Verpflichtungen unter den verschiedenen Investoren aufgeteilt werden. Und wird es diesmal um Geschäftsentwicklung oder um kleines Zubrot gehen?

Maßnahme 112 – Gründung von Betriebsgemeinschaften für junge Landwirte

Es ist noch nicht lange her, da waren Projekte zur Produktion von holzabbauenden Pilzen in den Rhodopen, vor zwei Jahren in der vorherigen Förderperiode, in Mode. Ihr Ziel war jedoch definitiv nicht die Anwendung der Regeln und Standards des "Programms für die Entwicklung des ländlichen Raums", und schon gar nicht, eine wirtschaftliche Wirkung auf die Region zu erzielen oder nachhaltige Beschäftigung in dem Sektor zu schaffen. Im Prinzip gibt es beim Bau von Pilzhäusern obligatorische Schritte, zu denen die Renovierung von Gebäuden gehört (falls die Räumlichkeiten, in denen die Pilze gezüchtet werden sollen, nicht neu sind), die Installation spezieller Regale, eines Klimaregelungssystems, einer Belüftung, Beleuchtung sowie einer Technologie/Technologien für die Vermarktung der Produktion. Die Kosten sind nicht gering und erforderten eine ernsthafte Anfangsinvestition, die den meisten Kleinbauern nicht zur Verfügung stand. In den meisten Fällen wurden Baumstämme auf dem Feld mit Myzel geimpft, was formal den Anforderungen der Verordnung entsprach, aber nicht ihren Zielen. Dennoch wurde Geld im Rahmen der Maßnahme 112 erhalten, mit offensichtlicher Umsetzung, aber ohne jeden wirtschaftlichen Wert. Die mit dieser Art des Anbaus erzielte Produktion erwies sich als gering, nur 1–2 kg Pilze pro Stamm und das nicht länger als 2 Jahre. "Auf einem Dekar stehen etwa 3.000 Stämme und der Gesamtertrag ist so hoch wie der eines Pilzhauses mit einer Fläche von 300 qm für eine Ernte, deren technologische Wachstumsperiode etwa 3 Monate beträgt", wie Dipl.-Ing.-Technologie Velichko Spasov, Mitinhaber von "Micel" Ltd., anmerkt. Die Ergebnisse waren

offensichtlich: Anträge für Projekte für Austernpilze, die nicht unter spezifischen Bedingungen, sondern im Freiland, in kleinem Maßstab angebaut wurden, um etwas Geld einzustecken. Dies führte zu einer Reihe von Missverständnissen bei der Gründung und Entwicklung dieser Art von landwirtschaftlichem Betrieb, wie der Pilzproduktion.

Austernpilz (*Pleurotus ostreatus*)

Der Austernpilz ist eine Art von Ständerpilz aus der Gattung *Pleurotus*. Das Besondere an diesem Pilz ist, dass er in der Lage ist, Waldholz abzubauen und sich relativ schnell in großen, zungenförmigen Fruchtkörpern zu vermehren. Der Pilz ist in der Küche beliebt, weil er extrem einfach und intensiv zu kultivieren ist. Er ist sowohl in unserem Land als auch weltweit weit verbreitet. Der Austernpilz fruchtet in der Zeit von September bis Dezember (meistens zwischen September und Oktober) in Laubwäldern. Er gehört zu den räuberischen Pilzen und kann Nematoden lähmen, um den für seine Entwicklung notwendigen Stickstoff zu gewinnen. Das Fleisch des Austernpilzes ist reich an Proteinen, einschließlich aller essentiellen Aminosäuren, Kalium, Phosphor und Eisen. Eine weitere wenig bekannte Tatsache über diesen Pilz ist seine Fähigkeit, Wasser von Ölrückständen zu reinigen. Während seiner Kultivierung bildet das **Myzel** (*der Körper aller Pilze besteht aus Myzel. Es kann einzellig oder mehrzellig sein*) eine Matte, die über die kontaminierte Fläche gelegt wird und das Öl absorbiert. Er ist leicht von anderen holzabbauenden Waldpilzen zu unterscheiden. Der Hellgelbe Austernseitling (*P. cornucopioides*) und der Königsausternseitling (*P. eryngii*) ähneln dem Austernpilz, unterscheiden sich jedoch in Saison und Lebensraum. Der Hellgelbe Austernseitling fruchtet im Sommer und Frühherbst, während der Königsausternseitling um die Wurzeln der Feld-Mannstreu zu finden ist.

Klassifikation

Reich: Pilze (Fungi)

Abteilung: Ständerpilze (Basidiomycota)

Klasse: Ständerpilze i.e.S. (Homobasidiomycetes)

Ordnung: Champignonartige (Agaricales)

Familie: Seitlingsverwandte (Pleurotaceae)

Gattung: Seitlinge (Pleurotus)

Art: P. ostreatus

Kultivierung

In den letzten Jahren wird der Pilz in ganz Europa intensiv kultiviert. Der Anteil kultivierter Speisepilze wächst, und der Austernpilz macht zusammen mit anderen ähnlichen Arten etwa 25% der weltweiten Produktion aus. Trotz der relativ einfachen Bedingungen für seinen Anbau, zum Beispiel auf einem geeigneten Substrat oder Holz, unter günstigen atmosphärischen Bedingungen, erfordert der Pilz spezifisches Wissen und Erfahrung, die zu maximalem und qualitativ hochwertigem Ertrag führen. Es gibt mehrere Sorten für den Anbau, sogenannte *Stämme*, von denen jede besondere Eigenschaften in Bezug auf den Anbau zu Geschäftszwecken hat.

Darunter sind: Les – 1, INRA 3001, Somycel 3001, 3004, 3025, 3200, 3210 und

NK 35

Jeder Stamm bestimmt, zu welcher Zeit im Jahr die Fruchtbildung erfolgt; es gibt Sommer- und Winterstämme. Das Myzel jedes Stammes wird von spezialisierten Laboren gekauft. In Bulgarien ist eines der großen biotechnologischen Labore für die Herstellung von Pilzmyzel, ausgestattet mit moderner Ausrüstung und Technologie, "Micel" Ltd., Plovdiv, wo man alles über Pilze lernen kann: von Beratungen zu ihrem Anbau über die Planung von Pilzhäusern, Klimaanlage bis hin zu geeigneten, zertifizierten Substraten für die Entwicklung qualitativ hochwertiger Produktion.

www.micel-bg.com

Neben der Art des Substrats, das für die Fruchtbildung verantwortlich ist, ist eine weitere wichtige Voraussetzung für hohe Erträge die Luftfeuchtigkeit und Temperatur, die niemals unter Null fallen darf. Da Temperatur und Luftfeuchtigkeit kontrolliert und reguliert werden müssen, verwenden Pilzproduzenten bei ungünstigem Wetter oder bis zur vollständigen Entwicklung der Pilze Pilzhäuser.