



**CoProGrün Instrument**

# **Checkliste: Einrichtung einer Speisepilzzuchtanlage**

Nils Rehkop - Fachhochschule Südwestfalen

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



## Checkliste für die Einrichtung einer Speisepilzzuchtanlage

Um die Suche vor geeigneten Räumlichkeiten zur Einrichtung einer Speisepilzzucht erleichtern, sind die im Rahmen der CoProGrün Machbarkeitsstudie **Von Pils zu Pilz** erlangten Informationen zusammengetragen und im Folgenden als Checkliste ausgearbeitet worden.

### Auf was muss geachtet werden bei der Auswahl von Räumlichkeiten:

- Der Raum sollte über ausreichend Grundfläche verfügen. Für eine extensiv betriebene Speisepilzzuchtanlage sind Flächen ab 250 m<sup>2</sup> erstrebenswert. Kleinere Anlagegrößen sind dennoch möglich.
- Am besten eignen sich einzelne Räume die baulich voneinander getrennt sind. Dies ist wichtig, für unterschiedliche Kulturstadien sowie verschiedene Pilzsorten und die Gewährleistung einer kontinuierlichen Produktion.
- Hohe Decken sind wünschenswert für das Aufstellen von Kühlzellen.
- In den Räumen sollte eine natürlich hohe natürliche Luftfeuchte herrschen.
- Jahreszeitenunabhängige Temperaturen von ca. 10-12°C in den Räumen sind von Vorteil.
- Die Räumlichkeiten sollten Ebenerdig angelegt sein oder über eine Hebebühne bzw. Lastenaufzug verfügen, um Rollregale, Erntewagen, Hubwagen, Rollcontainer etc. ungehindert Material hinein und heraus befördern zu können.
- Im Außenbereich der Räumlichkeiten sollten Container zum Entsorgen des abgeernteten Substrats aufgestellt werden können. Eine mögliche Geruchsbelastung, beispielsweise für angrenzende Anwohner sollte hierbei möglichst vermieden werden.
- Eine ausreichende Elektrik muss vorhanden sein, um ausreichende Beleuchtung, Ventilatoren für Frischluft, einen Anschluss für Kühlzellen sowie Steckdosen etc. zu installieren.
- Ein Brauchwasseranschluss und ein Anschluss an die Kanalisation, für entstehendes Abwasser muss vorhanden sein.
- Im Raum sollte ausreichender Frischluftaustausch möglich sein, denn dieser ist für das Wachstum von Pilzen von großer Wichtigkeit.
- Um Gute Hygienische Verhältnisse zu gewährleisten sollte ein fester und glatter Boden (Estrich) mit Bodenabläufen vorhanden sein.
- Eintritt von Wasser beispielsweise durch Überflutung bei Starkregenereignissen sollte ausgeschlossen werden können.

### Fakten zur Pilzzucht:

- Pilze die sich für die Anzucht eignen:
  - Kräuterseitlinge
  - Shiitake
  - Limonen Seitlinge
  - Kastanienseitlinge
  - Samthauben Pilze
  - Buchenpilze
- Das Verhältnis von Substrat zu Pilzen beträgt ca. 30 kg Pilzertrag auf 150 – 200 kg Substrat.
- Für den Anbau können Kühlzellen genutzt werden.
- Pro Tonne Substrat sollten etwa 200m<sup>3</sup> Frischluftaustausch pro Stunde gerechnet werden. Hierbei sind sog. F7 Filter zu verwenden. Vermeidung möglicher Geräuscentwicklungen durch Ventilatoren ist hierbei zu beachten.
- Reinigen und desinfizieren von Arbeitsmaterial und der Kulturräume ist regelmäßig durchzuführen, da Pilzsubstrat einer Vielzahl an Bakterien und Pilzen idealen Nährboden liefern. Der „Krankheitsdruck“ steigt mit Intensivierung der Produktion, dementsprechend müssen hygienischen Maßnahmen angepasst werden.

## CoProGrün Instrument 5

**Herausgeber** Katharina Christenn, Axel Timpe

### Projekttitle

Co-produzierte Grünzüge als nachhaltige  
kommunale Infrastruktur (CoProGrün)  
(Förderkennzeichen: 033L172)

**Fördermaßnahme** Kommunen Innovativ

**Laufzeit** 01.06.2016 – 30.11.2019

**Fördervolumen** 775.000 Euro



### Kontakt (Verbundkoordinator)

RWTH Aachen  
Lehrstuhl für Landschaftsarchitektur  
Prof. Dr. Frank Lohrberg  
Dr.-Ing. Axel Timpe  
Jakobstraße 2, 52056 Aachen  
Tel.: +49 (0)241 80 95050  
email: lohrberg@la.rwth-aachen.de



### Projektpartner

Regionalverband Ruhr  
Dipl.-Geogr./Stadtplaner AKNW Frank Bothmann  
Kronprinzenstraße 6, 45128 Essen  
Tel.: +49 (0)201 2069 680  
email: bothmann@rvr.ruhr



in Zusammenarbeit mit:

Die Urbanisten e.V.  
Ansprechpartner: Carlos Tobisch  
Rheinische Straße 137, 44147 Dortmund  
Tel.: +49 (0)231 330 174 01



Fachhochschule Südwestfalen  
Fachbereich Agrarwirtschaft  
Prof. Dr. Wolf Lorleberg  
Lübecker Ring 2, 59494 Soest  
Tel.: +49 (0)2921-378-3224  
Email: lorleberg.wolf@fh-swf.de



in Zusammenarbeit mit:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen  
Geschäftsbereich 2 „Standortentwicklung, Ländlicher Raum“  
Ansprechpartner: Dr. Thorsten Becker  
Gartenstraße 11, 50765 Köln-Auweiler  
Tel.: +49 (0)221 5340-325

Aus Gründen der Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet, personenbezogene Bezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter in gleicher Weise. Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den Autoren.