

# LandFrauen gingen in die Pilze

Groß Santerleben (hr/pm). Limonenseitlinge, Kräuterseitlinge oder Bio-Shiitake – das sind Pilzsorten, die in Groß Santerleben heranwachsen. Die Manufaktur haben sich die Landfrauen der Hohen Börde genauer angesehen. Die Veranstaltung lief unter dem Motto „Regional und Fair“, an der auch Bürger der Gemeinde teilnehmen konnten.

Vom Geschäftsführer Hubert Böttcher haben sie sich den Reiferaum, die Kühlzelle und den Ernteraum zeigen lassen und dabei Wissenswertes zur Produktion erfahren. Die Pilze sind biozertifiziert, das bedeutet, dass sie frei von Pestiziden sein müssen. „Wir werden in regelmäßigen Abständen überprüft“, sagt Hubert Böttcher. Bis ein fertiger Pilz auf dem Teller landet vergehen sechs Monate. Der Geschäftsführer

erklärt weiter: „Aus einem Block können zwischen 400 Gram bis 700 Gram Pilze entstehen.“ Seit vier Jahren existiert die Manufaktur, die ermöglicht, regionale Pilzprodukte kaufen zu können.

„Uns ist es als Landfrauen wichtig, dass Verbraucher regionale und saisonale Lebensmittel, frei von Pestiziden in ihrer Küche verwenden“, sagt Vorsitzende der Holli-Holler-Frauen Steffi Trittel.

Dass ein Pilzblock ein tolles Geschenk wäre, auf die Idee machte eine Landfrau aufmerksam. Und in der Tat bestätigt Hubert Böttcher, dass das möglich ist. „Beispielsweise im Bad, wo viel Luftfeuchtigkeit vorhanden ist, kann man den Pilzblock gut züchten.“

Nach dem Rundgang konnten alle Teilnehmer die biologisch produzierten Pilze in Form von Pilzbut-

ter, Pilzpfanne oder die Shiitake-Grillwurst probieren. Durch die ausgestellte Büchersammlung wurden die

Landfrauen auf neue Pilzrezepte aufmerksam. Gerade für die Herbstsaison ein idealer Gaumenschmaus.



Landfrau Doris Puritz und Geschäftsführer Hubert Böttcher beim Rundgang durch die Pilzmanufaktur.

Foto: LandFrauen