

Ausführliche Zuchtanleitung für den Anbau von Speisepilzen auf Holzstämmen

Lieber Pilzfreund, Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Gewerbeanbau entschieden. Ein guter Erfolg kann nur garantiert werden, wenn Sie die Kultur intensiv begleiten. Wichtig: Bitte lesen Sie diese Anleitung genau durch. Sollten Sie etwas nicht verstanden haben, scheuen Sie sich nicht, bei uns nachzufragen. Ihre Zufriedenheit mit dem erstendenden Produkt ist uns wichtig.



Lehr

Bio Speisepilzkulturen

1

Sie erhalten von uns Körnerbrut verpackt in atmungsaktiven Mikrofilterverpackungen. Die Brut ist bei ca. +2 °C bis +6 °C maximal 4 Wochen haltbar. Für optimalen Erfolg sollte aber eine zeitnahe Verarbeitung angestrebt werden. Ein geeigneter Ort zur Lagerung ist z. B. Ihr Kühlschrank. Die Brutbeutel bitte erst bei Verwendung öffnen. Auch wir im professionellen Gewerbeanbau setzen diese hochwertige Körnerbrut ein.

- 1 Kleinpackung (0,6 kg) Körnerbrut reicht für ca. 2 - 3 stubbenartige- oder Knüppelhölzer
- 1 Großpackung (1,9 kg) Körnerbrut reicht für ca. 5 - 6 stubbenartige- oder Knüppelhölzer
- 1 Jumbopackung (3,0 kg) Körnerbrut reicht für ca. 8 - 9 stubbenartige- oder Knüppelhölzer

Geeignete Brutsorten für Kulturen auf Holz sind Shii-Take, Limonenseitling, Kastanienseitling, Austernpilz, Buchenpilz und Goldkäppchen. Der Kräuterseitling und die Braunkappe wachsen nur auf Stroh!

2

Als „Nährmedium“ benötigen Sie die zu Ihrer gewählten Pilzsorte passende Holzart:

Shii-Take

bevorzugt Eiche, geeignet sind danach auch Rotbuche, Birke, Erle und Kastanie.

Austernpilz

bevorzugt Pappel und Rotbuche, geeignet sind danach auch Esche, Erle, Weide, Kirsche, Apfel, Pflaume.

Limonenseitling

bevorzugt Pappel und Rotbuche, geeignet sind danach auch Esche, Erle, Weide, Ahorn und Obstgehölz.

Goldkäppchen

bevorzugt Pappel und Buche, geeignet sind danach auch Esche, Birke und Weide.

Kastanienseitling

bevorzugt Pappel und Rotbuche, geeignet sind danach auch Esche, Erle, Weide, Ahorn und Obstgehölz.

Buchenpilz

bevorzugt Pappel und Rotbuche, geeignet sind danach auch Esche, Erle, Weide, Ahorn und Obstgehölz.

Der Shii-Take Pilz bevorzugt Knüppelholz (ca. 1 m Länge, 10-15 cm Durchmesser). Die anderen Sorten lassen sich besser auf dicken Stubben anbauen.

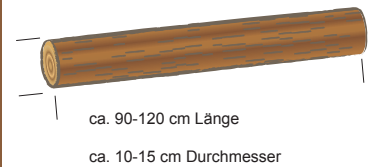
Das Holz sollte möglichst frisch sein, d. h. im besten Fall max. 3 Monate nach dem Schlagen beimpft werden. Frühestens jedoch 4 Wochen nach dem Schlagen, um die Abwehrkräfte des Baumes auszuschließen. Auch sollte das Holz feucht sein (nicht ausgetrocknet) und keinen Fremdpilzbefall aufweisen. Gesundes Holz erkennt man u. a. am hellen, festfaserigen Splintholz und einer unbeschädigten Rinde. Zu trockenes Holz weist an der Schnittfläche häufig tiefe Risse auf. Hier sollten Sie das Holz vor dem Beimpfen ca. 24 Stunden wässern.

1

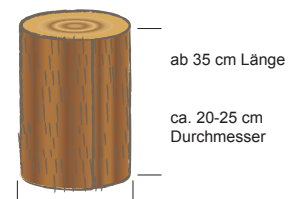


2

Knüppelhölzer für Shii-Take Pilze



Stubbenartige Hölzer für sonstige Pilze



3

Möchten Sie die Pilze im Freien züchten, so ist dies von etwa April bis einschließlich Oktober möglich. Im Lagerraum, Keller oder Garage können Sie sogar das ganze Jahr über züchten. Sollten Sie Ihre Kultur im Herbst/Winter vorerst in frostfreien Räumen anlegen, können Sie sie dann zu Beginn des Frühjahrs im Freien auslagern. Für die Aufzucht im Freien benötigen Sie einen feuchten windgeschützten Standort. Dieser sollte schattig sein, keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt, jedoch genügend Lichtanteil haben. Gleiches gilt auch für die Zucht im Gewächshaus. Die Temperatur sollte hier nicht über +30 °C steigen, das sonst in der Durchwachsphase die Brut abgetötet werden könnte. Achten Sie auf genügend Frischluftausgleich.

3

Zeitplan Frühling

Anlagezeit: Grundsätzlich ganzjährig im Lagerraum, Keller, Garage o. a.

Anlagezeit Garten:
Ca. April bis einschließlich Oktober

Durchwachszeit:
Ca. 6 bis 12 Monate und länger

Erntezeit:
Ca. 3 bis 5 Jahre



Zeitplan Herbst/Winter

Anlagezeit: Grundsätzlich ganzjährig im Lagerraum, Keller, Garage o. a.

Anlagezeit November:
frostfreie Umgebung

Auslagerung in den Garten

Durchwachszeit:
Ca. 6 bis 12 Monate und länger

Erntezeit:
Ca. 3 bis 5 Jahre



4

Zum „Beimpfen“ des Holzes sägen Sie z. B. mit einer Hand- oder besser Kettensäge ca. 2 cm breite Einschnitte in das Holz. Die Tiefe sollte ca. 1/3 bis max. 2/3 des Durchmessers betragen. Achten Sie darauf, dass das Holz nicht zu instabil wird und bricht! Bei Knüppelhölzern für den Shii-Take werden zwei gegenüberliegende Einschnitte am oberen und unteren Stammende vorgenommen. Bei stubbenartigen Hölzern bis 40 cm Holzlänge nehmen Sie einen Einschnitt ca. 15 cm vom unteren Stammende vor. Damit auch der obere Teil des Holzes schnell besiedelt wird, können Sie mit einem Holzspiralbohrer (14 mm) noch weitere Löcher in den Stamm bohren.

Füllen Sie nun die Einschnitte und evtl. Bohrlöcher mit der Brut. Achten Sie auf saubere, desinfizierte Hände. Hilfreich kann hier ein schmales Holz oder ein Zollstock sein, mit dem die Brut fest in die Öffnungen hineingedrückt wird.

Wichtig: Damit das Pilzmyzel schnell einwachsen kann, sparen Sie nicht mit Brut. Hier zu sparen bringt im Extremfall einen Totalverlust!

5

Die Impfstellen werden danach mit Paketklebeband fest verschlossen. Auch Folie (antackern) oder Lehm und Latex eignen sich zum verschließen. Bei Bohrlöchern können Sie zum verschließen auch Rundholzscheiben (Konusplättchen) verwenden.

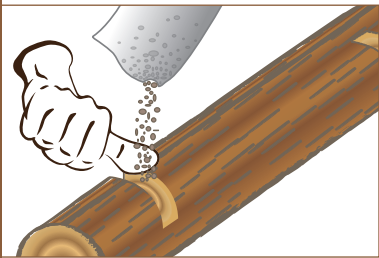
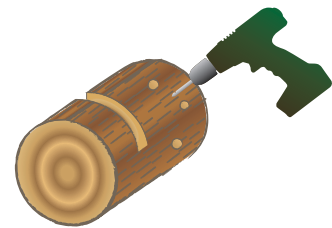
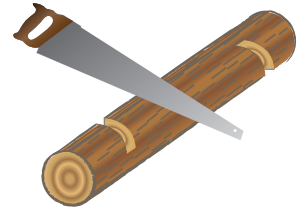
6

Danach beginnt die Durchwachsphase. Um der Kultur ein optimales Wachstum zu garantieren, sollten Sie diese an einem feuchten, schattigen und windgeschützten Ort plazieren, z. B. in einer angelegten „Miete“. Geeignete Plätze sind auch Gewächshaus, Frühbeet oder Folientunnel. Beachten Sie hierbei aber, dass Temperaturen über +30 °C die Brut abtöden können. Im Herbst/Winter sollten Sie Ihre Kultur vorerst in frostfreien Räumen anlegen. Denn in den ca. ersten 10 Wochen der Durchwachszeit schadet stärkerer Frost der Brut und kann die gesamte Kultur damit zerstören. Nach der Durchwachsphase kann Frost und Schnee der Kultur nicht mehr schaden.

Lagerung bei Herbst- / Winteranlage:

Wird im Herbst oder Winter beimpft, sollten die Stämme zum Durchwachsen vorerst in frostfreien Räumen gelagert werden. Das kann ein Lagerraum, Keller oder eine Garage sein. Zu Beginn des Frühjahrs sollten Sie dann die Stämme im Freien auslagern. Durch das Einwickeln der Stämme in Folie oder einen Plastiksack vermeiden Sie, dass das Holz zu schnell austrocknet. Auch hier sind die gleichen Bedingungen zu schaffen wie bei der Lagerung in einer Miete.

4



Lagerung bei Frühlingsanlage:

Für die Gartenlagerung in einer Miete wählen Sie einen feuchten, schattigen und windgeschützten Platz. Legen Sie auf die Erde oder den Rasen ein paar (Dach)Latten oder Obstkisten, auf denen dann die Stämme gelagert werden. Das Holz wird mit Stroh oder Pappe abgedeckt und das ganze dann mit einer dunklen Plastikfolie **komplett** abgedeckt. Die Abbildung zeigt nur den Querschnitt.

Wichtig: Versehen Sie die Folie mit Luftlöchern. Pro m² Folie sind ca. 4 Löcher ausreichend.

Beachten Sie bitte, dass in den ca. ersten 10 Wochen der Durchwachszeit stärkerer Frost die Brut und damit die gesamte Kultur zerstören kann. Nach der Durchwachsphase kann Frost und Schnee der Kultur nicht mehr schaden.

Die Pilzbrut wächst ab ca. +10 °C. Die optimale Temperatur für ein schnelles Einwachsen liegt bei ca. +20 °C bis max +25 °C.

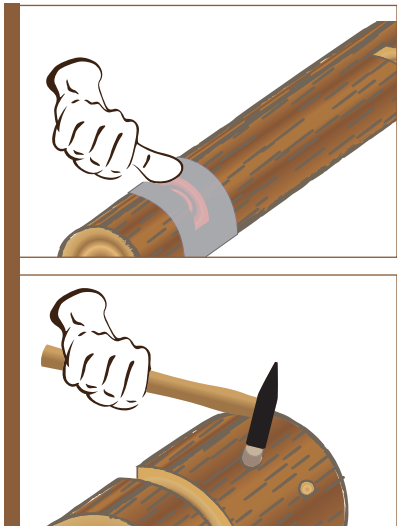
Abhängig von Pilzart, Holzsorte, Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Brut das Holz in ca. 6 bis 12 Monaten. Es kann aber auch länger dauern bis zur ersten Ernte. Z. B. beim Shii-Take: Auf Harthölzern wie Eiche bis zu zwei Jahren! Also geben Sie nicht gleich auf, sollten sich vorher keine Fruchtkörper gebildet haben. Wesentlich schneller durchwächst z. B. das Myzel der Austernpilz-Brut das Holz.

Kontrollieren Sie Ihre Kultur regelmäßig! Achten Sie darauf, dass das Holz nicht austrocknet. Zeigen sich Risse an den Stirnseiten, so müssen Sie Wässern und nach dem trocknen der Rinde wieder zudecken. Wenn die Stämme zu feucht sind ist „Lüften“ gut gegen Schimmelbefall.

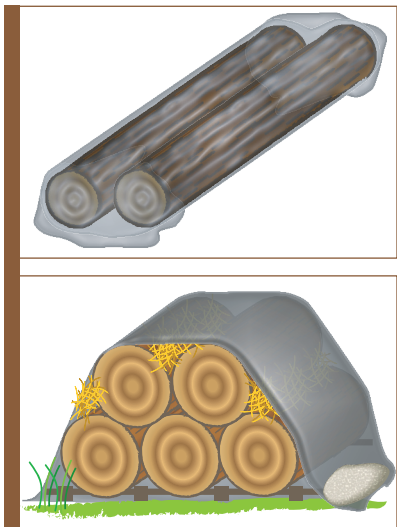
Die Durchwachsphase ist beendet, wenn sich das weiße Pilzgeflecht sichtlich unter der Rinde ausgebreitet hat. Dies ist dann auch gut an den weiß-gelblichen Flecken an den Schnittstellen zu erkennen. Beim Shii-Take kann die Färbung auch leicht kakaobraun werden.

Nun können die Holzstämme aus der Miete genommen und Klebebänder oder Folien um die Einschnitte entfernt werden.

5



6



7



7

Die stubbenartigen Hölzer werden jetzt an einem dauerhaften Platz zu 1/3 stehend in nahrhaften, evtl. mit Kompost angereicherten Boden eingegraben. Somit können sie aus dem Erdreich Feuchtigkeit und Nährstoffe beziehen. Die Umgebung sollte schattig, windgeschützt und feucht sein.

Der beimpfte Einschnitt darf dabei auch vom Erdreich bedeckt sein. So können keine Schnecken oder Asseln hineinkriechen. Zusätzlich können Sie die Stämme und damit ihre Ernte vor gefräßigen Schnecken mit einem Schneckenzaun schützen.

Die Stämme verbleiben auch im Winter an diesem Standort.

Die Shii-Take Knüppelhölzer brauchen keinen Erdkontakt, denn das Myzel wächst nicht in das Erdreich ein. Stellen Sie die Holzstämme senkrecht z. B. gegen einen Baum, Zaun oder eine Wand. Wichtig ist, das Regen an die Hölzer kommt. In heißen Sommern können Sie auch durch gelegentliches aber starkes Gießen mit Wasser für ausreichend Feuchtigkeit sorgen. Die Stämme bleiben auch im Winter dort.

Um beim Shii-Take die eigentliche Fruchtkörperbildung zu beschleunigen, tauchen Sie die durchwachsenen Stämme für 24 - 48 Stunden komplett in kaltes Wasser. Durch den Kälteschock im Wasser wird das Pilzwachstum angeregt. Anschließend schlagen Sie die Hölzer mit der Schnittfläche mehrmals kräftig auf Beton- oder Steinboden. Diese Erschütterung regt ebenfalls die Fruchtkörperbildung an.

8

Während der Fruchtkörperbildung und der Erntephase muss die Luftfeuchtigkeit hoch gehalten werden. Durch Regen oder mit einer Gießkanne erreichen Sie dies sehr gut. Aber auch ein zuviel an Feuchtigkeit schadet der Kultur. Sie würde dann absterben!

Achtung: Heranwachsende Pilze nie direkt begießen!

In einem Zeitraum von 3 bis 5 Jahren sind in mehr oder weniger großen Abständen immer wieder Pilze zu ernten. Die ersten heranwachsenden Pilze werden wahrscheinlich im Bereich der Impfstellen zu beobachten sein. Der Pilz erschließt das restliche Holz über mehrere Jahre.

Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die anfänglich nach unten geneigten Pilzköpfe noch nicht ganz waagrecht ausgerichtet sind. Ernten Sie diese mit einem scharfen Messer direkt am Stamm. Stilreste dürfen nicht am Stamm zurück bleiben, da sie nach einigen Tagen zu schimmeln beginnen.

Es empfiehlt sich, die Stämme im Winter mit Laub, Stroh o. ä vor zu viel Nässe zu schützen.

Während in der Durchwachszeit alle Pilzsorten die gleiche Temperatur (optimal ca. +20 °C bis +25 °C) benötigen, bevorzugen sie aber unterschiedliche Temperaturen während der Fruchtkörperbildung.

Sii-Take:	ca. +15 °C bis +25 °C
Austernpilz:	ca. +8 °C bis +23 °C
Limonenseitling:	ca. +10 °C bis +25 °C
Goldkämpchen:	ca. +10 °C bis +20 °C

9

Wenn Sie nach ein paar Jahren merken, dass keine Pilze mehr nachwachsen und der Stamm morsch in sich zusammenfällt, ist die Kultur verbraucht.

Entsorgen Sie den Holzstamm auf einem Kompost (er hat ideale Nährstoffe für die Erde) oder, wenn vorhanden, in einer Bio-Mülltonne oder einfach in der normalen Abfalltonne.

Sollten Sie noch weitere Fragen bezüglich der Pilzzucht haben, rufen Sie uns einfach an. Wir werden Ihnen dann gerne weiterhelfen.

Telefon: +49 (0) 66 38 / 96 10-0

Eine große Auswahl an weiteren, auch schnelleren Möglichkeiten frische Speisepilze zu Züchten, z. B. mit unseren Kombi-Sets oder den Bio-Fertigkulturen finden unter

www.biopilzshop.de

Also, viel Spaß beim Züchten Ihrer Speisepilze!



Lehr

Bio Speisepilzkulturen

info@biopilzshop.de
www.biopilzshop.de

www.lehr-speisepilzkulturen.de