

Anleitung für den Anbau holzbewohnender Kulturpilze

Austernpilz, Limonenpilz, Stockschwämmchen, Samtfußrübling, Südlicher Schüppling, Chinesische Morchel, Toskanapilz, Shiitake und Kräuterseitling

Für das Anlegen einer Pilzkultur auf Holz bieten wir Ihnen die Stäbchenbrut (auf Holzdübel geimpft). Die Stäbchenbrut kann ungekühlt 10 Wochen gelagert werden.

1. Auswahl und Vorbehandlung des Holzes

Für Shiitake wählen Sie bitte nur Eiche, Buche, Erle oder Birke.

Für die anderen Pilze können Sie alle Laubholzarten verwenden. Nadelholz ist nicht geeignet.

Manche der Pilze bevorzugen bestimmte Laubholzarten:

- Chinesische Morchel wächst am besten auf Holunderholzknüppeln ab 5 cm Durchmesser

- Limonenpilz und Austernpilz sind schnell wachsende Pilze und bevorzugen Buche, Obstgehölz, Birke und Weide

- Stockschwämmchen wachsen ideal auf Buche, Pappel, Weide, Eiche und Erle

- Südlicher Schüppling bringt einen schnellen und hohen Ertrag auf Pappel.

- Samtfußrübling wächst sehr gut auf Buche, Kastanie, Weide und Pappel.

Auch in Bezug auf Länge und Durchmesser der Hölzer haben die Pilze unterschiedliche Vorlieben: Shiitake und Chin. Morchel bevorzugen Knüppelholz von ca. 1 m Länge und einem Durchmesser nicht über 20 cm. Alle anderen Pilze besiedeln lieber dicke Stubben von 20-50 cm Durchmesser bei einer Länge von 30-40 cm.

Die Rundhölzer sollten möglichst frisch sein. Wählen Sie deshalb Hölzer aus, deren Schlag nicht länger als 6 Monate zurückliegt. Achten Sie darauf, dass die Hölzer sauber gelagert wurden und die Rinde unbeschädigt ist. (Hinweis: Das ist wichtig, weil sonst das Holz schon stark von anderen Pilzen besiedelt sein kann, die das Wachstum des Kulturpilzes beeinträchtigen.) Das Holz muss außerdem gesund sein.

Tipp: Gesundes Holz erkennen Sie am hellen, festfaserigen Splintholz.

Zeigt das Holz an der Schnittfläche bereits Risse, ist es zu trocken. Dann müssen Sie es vor dem Beimpfen etwa 3 Tage lang wässern. Legen Sie das Holz dafür in einen Behälter mit Wasser oder wässern Sie es mit einem Schlauch. Bevor Sie mit dem Impfen beginnen, lassen Sie das Holz einige Stunden oberflächlich abtrocknen.

2. Impfen der Hölzer und Behandlung während der Durchwachsphase

a) Die Brutmenge

Sparen Sie nicht bei der Menge der Brut. Denn Grundvoraussetzung für ein schnelles Einwachsen ins Holz ist, dass Sie ausreichend Brut impfen.

1 Kleinpackung reicht für 2 Hölzer (25 cm dick, 40 cm lang).

1 Normalpackung reicht für 4 Hölzer (25 cm dick, 40 cm lang).

1 Großpackung reicht für 6 Hölzer (25 cm dick, 40 cm lang).

Impfen Sie lieber zu viel als zu wenig Brut. Bei dickeren oder längeren Hölzern sollten Sie außerdem mehrere Impfstellen anlegen. Denn der Kulturpilz muss sich gegen eine Menge holzerstörender Pilze und Unkrautpilze durchsetzen, die direkt nach dem Schnitt des Holzes damit begonnen haben, es zu besiedeln. Der Kulturpilz muss das Holz schneller durchwachsen als die große Konkurrenz. Wenn das gelingt, können die anderen Pilze keinen Schaden mehr anrichten.

b) Das Impfverfahren

Wenn Sie kurze Stubben beimpfen möchten, sägen Sie diese am besten einmal bis zur Mitte ein. Wenn Sie dünne Meterstücke verwenden, sind 2 versetzte Einschnitte besser. Achten Sie darauf, dass die Schnittstellen sauber sind.

Tipp: Zum Sägen können Sie ruhig eine Kettensäge benutzen. Sägespäne spielen keine Rolle.

Füllen Sie den Einschnitt sofort komplett mit der Brut. Es ist nicht schlimm, wenn ein kleiner Hohlraum übrig bleibt. Verschließen Sie die Impfstelle anschließend sofort mit Folie, Klebestreifen, Lehm oder Ähnlichem. So kann kein Ungeziefer die Brut fressen, sie bleibt schön feucht und fällt nicht heraus. Den Verschluss können Sie später entfernen, wenn sich die Brut ausreichend im Holz verteilt hat. Aber Sie können den Verschluss auch auf der Impfstelle lassen. Denn die Brut durchwächst das ganze Holzstück und die Pilze entwickeln sich nicht nur an der Impfstelle.

Alternativ können Sie die Brut auch auf der sauberen Schnittfläche verteilen und diese dann mit Folie überspannen. Um sicherzugehen, dass die Fläche nicht verschmutzt ist, schneiden Sie am besten eine 3 cm dicke Scheibe ab.

Wenn Sie Stäbchenbrut verwenden, verteilen Sie die 12-16 Bohrlöcher pro Holzstamm spiralförmig rings um den gesamten Stamm.

c) Die Temperatur und Feuchtigkeit

Damit nun die Brut das beimpfte Holz durchwachsen kann, legen Sie es in den Garten. Wählen Sie einen vollschattigen windgeschützten Platz auf der Erde. Während der Durchwachsphase brauchen alle Pilze die gleiche Temperatur. Optimal sind + 20 °C. Es findet zwar schon ab + 12 °C Wachstum statt. Das ist dann aber sehr langsam. Unter + 10 °C wächst die Brut nicht mehr. Und bei Temperaturen über + 33 °C stirbt der Pilz ab. (Hinweis: Schnelles Einwachsen garantiert einen Vorsprung gegenüber Konkurrenzpilzen.) Wenn Sie das Holz Ende September oder später beimpfen, lagern Sie es am besten gleich in einem Raum mit mindestens + 12 °C.

Achtung: Ein Heizungsraum ist nicht geeignet, weil die Luft zu trocken ist.

Um die Feuchtigkeit der Hölzer möglichst lange zu erhalten, sollten Sie die Stämme dicht an dicht legen und in durchlöchernte Folie einschlagen. (Hinweis: Die Löcher sorgen für Luftzirkulation). Sie können die Stämme auch mit feuchtem Laub, feuchtem Stroh oder feuchten Säcken abdecken. Wenn das Holz Risse bekommt, wird es zu trocken. Dann müssen Sie die Rinde befeuchten.

Achtung: Zu viel Nässe schadet der Brut. Dosieren Sie deshalb die Wassergaben vorsichtig.

Wenn die Brut 10 Wochen lang bei 15 °C ins Holz einwachsen konnte, schadet ihr Frost nicht mehr. Im Winter sollten Sie aber die Hölzer mit Reisig, Laub oder Stroh vor zu viel Nässe schützen.

d) Die Durchwachsdauer

Wie lange es dauert, bis die Brut endgültig ins Holz eingewachsen ist, hängt ab von der Holzsorte, Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Bei Weichholz dauert es 6-12 Monate, bei Hartholz mindestens 12 Monate. Sie können den richtigen Zeitpunkt daran erkennen, dass an der Schnittstelle weiße Flecken auftreten und sich das weiße Pilzgeflecht ausgebreitet hat.

3. Behandlung der Kultur nach dem Durchwachsen und während der Erntezeit

Spätestens jetzt, wo die Brut endgültig ins Holz eingewachsen ist, müssen Sie die Stämme an ihren endgültigen Standort bringen. Also an den Ort, an dem sie über mehrere Jahre fruchten sollen.

Mit Ausnahme des Shiitakes holen sich alle Pilze Feuchtigkeit und Nährstoffe auch aus der Erde. Legen Sie deshalb die Hölzer auf Naturboden. Sie können sie auch horizontal 15 cm tief in die Erde eingraben. Die Folie können Sie nun entfernen.

In der Erntephase ist eine hohe Luftfeuchtigkeit wichtig. Achten Sie deshalb darauf, dass sich die Hölzer an einem möglichst windgeschützten und schattigen Platz befinden.

Besprengen Sie die Hölzer im Sommer einmal wöchentlich vorsichtig mit einer Brause.

4. Die Ernte

Wenn die Temperatur den Ansprüchen des Pilzes entspricht, können Sie jetzt mit den ersten Pilzen rechnen.

Jeder Pilz fruchtet bei einer speziellen Temperatur

Austernpilze: ab 10 °C

Shiitakepilze: ab 18 °C

Toskanapilze: zwischen 10 und 18 °C

Limonenpilze: ab 12 °C

Stockschwämmchen: ab 14 °C

Kräuterseitling: ab 14 °C

Südlicher Schüppling: ab 18 °C

Samtfußrübling (auch Winterpilz genannt): zwischen 2 und 12 °C

Je nach Wachstumsbedingungen bilden sich mehrmals im Jahr Pilze. Bei Kulturen auf Weichholz ernten Sie 2-4 Jahre lang Pilze, bei Kulturen auf Hartholz 3-6 Jahre lang.

Insgesamt kann der Ertrag bis zu 25 % des Holzfrischgewichts ergeben.

Tipp: Wenn der Shiitake nicht spontan Pilze entwickelt, können Sie mit einer besonderen Behandlung nachhelfen: Tauchen Sie die gut durchwachsenen Stämme für 24 Stunden unter Wasser. Schlagen Sie danach die Stämme hochkant einige Male auf Betonboden auf, damit das Wasser aus dem Holz entweicht. Anschließend stellen Sie die Stämme wieder auf.

Achtung: Sie sollten Ihre Kulturen unbedingt auf Schnecken überprüfen. Denn Schnecken lieben Pilze und vertilgen oft über Nacht einen ganzen Fruchtansatz.

Rezepte

Kartoffelsuppe mit Pilzen

Geschälte, mehligkochende Kartoffeln mit Wasser bedeckt aufsetzen, zum Kochen bringen und ca. 20-25 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Nachdem die Kartoffeln ganz im Wasser verkocht sind, alles durch ein Sieb streichen und wieder auf die Kochplatte stellen. Auf 1 l Suppe 200 g in Butter gedünstete Shiitakestreifen und 1 feingeriebene, in Butter gedünstete Zwiebel mit 1 Prise weißem Pfeffer und Salz geben und auf kleiner

Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln. Abschmecken. In eine Suppenterrine füllen und 1 EL Butter mit 1 EL Schnittlauchröllchen darin verrühren.

Pilzschnitzel

500 g Austernpilze in Stücke teilen, in Butter braten, bis der Pilzsaft eingesmort ist, abkühlen lassen und mit 1 kleinen Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Pilzhack mit feingehackter Petersilie, 2 Eiern, Semmelbröseln und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten. In Portionen teilen, mit nassen Händen flache Küchlein formen und in heißem Fett unter mehrfachem Wenden auf beiden Seiten knusprig braun braten.

Auch paniert oder im Teigmantel schmecken Pilzschnitzel gut.