

Anleitung für die Kultur von Pilzen auf Strohballen

Braunkappe, Limonenpilz, Austernpilz und Kräuterseitling

Je nach Wunsch erhalten Sie entweder eine auf Strohhäcksel geimpfte Brut oder die sog. Stäbchenbrut.

Die auf Strohhäcksel geimpfte Brut kann bei + 4 bis + 10 °C ca. 4 Wochen gelagert werden. Stäbchenbrut ist ungekühlt 10 Wochen haltbar.

Achtung: Prüfen Sie die Qualität. Die auf Strohhäcksel geimpfte Brut muss weiß bis hell ockerfarben sein und angenehm riechen. Die Stäbchenbrut muss ebenfalls hell sein.

1. Auswahl und Vorbereitung des Strohballens

a) Gutes Stroh auswählen

Zum Anlegen der Kultur benötigen Sie hochdruckgepresste Strohballen von ca. 10 kg Trockengewicht. Weizen-, Roggen- und Gerstenstroh sind gleich gut geeignet. Aber Haferstroh ist wegen seiner ungünstigen Struktur nicht zu empfehlen.

Tipp: Sie erhalten Strohballen bei Bauern, auf Reiterhöfen, bei BayWa oder in Raiffeisenmärkten.

Das Stroh muss **gesund** und **trocken** sein. Sie erkennen gutes Stroh an der goldgelben Farbe und den festen, nur schwer zerreibaren Halmen. Verwenden Sie kein muffiges Stroh, denn es könnte bereits von Schimmelpilzen besiedelt sein.

b) Den Strohballen wässern

Den Strohballen müssen Sie vor dem Beimpfen gründlich wässern. Tauchen Sie ihn für 2 Tage vollständig unter Wasser. Dafür können Sie sehr gut eine Regentonne oder eine Mulde mit Folie benutzen. Alternativ können Sie den Strohballen über mehrere Tage mindestens 10-mal täglich begießen.

Tipp: Warmes oder heißes Wasser beschleunigt das Aufweichen des Strohs, weil es die Wachsschicht um die Halme besser auflöst.

Der Strohballen muss bis **tief ins Innere** hinein gründlich durchfeuchtet sein. Das ist notwendig für ein erfolgreiches Anwachsen der Brut.

Tipp: Um zu prüfen, ob der Strohballen ausreichend feucht ist, ziehen Sie einfach seitlich ein Büschel Halme aus dem Inneren heraus. Wenn Sie die Halme winden, sollten sich einige Wassertropfen bilden.

Den gründlich gewässerten Ballen lassen Sie nun noch einen Tag lang liegen, ohne ihn zu befeuchten. So kann überschüssiges Wasser ablaufen. Danach können Sie ihn beimpfen.

2. Impfen des Strohballens

Verwenden Sie bitte immer ausreichend Brut. Je mehr Impfstellen Sie über den Ballen verteilen, desto schneller wird das Stroh von der Brut durchwachsen. Es ist wichtig, dass die Brut den Ballen schnell durchwächst, damit Konkurrenzpilze keine Chance haben, den Ballen zu besiedeln.

Teilen Sie die Strohbrut in ca. daumengroße Stücke. Verteilen Sie die Stücke an etwa 15 Stellen gleichmäßig über den gesamten Ballen. Stecken Sie die Stücke möglichst 20 cm tief ins Stroh hinein.

Tipp: Mit einem Besenstiel können Sie die Löcher vorbohren.

Es ist wichtig, dass die Brut einen engen Kontakt zum Stroh hat. Dann kann sie schnell in den Ballen einwachsen. Drücken Sie deshalb das Stroh fest an die Brut an. Zum Schutz vor Schädlingen müssen Sie die Impflöcher wieder gut verschließen. Das erreichen Sie am einfachsten, indem Sie mit den Füßen mehrmals auf den Ballen treten.

3. Behandlung der Kultur während der Durchwachszeit

a) Den richtigen Ort wählen

In der Zeit von April bis Oktober legen Sie den Strohballen an einen feuchten, schattigen und möglichst windgeschützten Platz im Garten. Dort kann die Brut das Stroh gut durchwachsen. Besonders geeignet sind auch ein Frühbeet und ein Gewächshaus.

Achtung: Temperaturen über 35 °C töten die Brut ab!

b) Den Strohballen richtig wässern

Wenn während der Durchwachszeit die äußere Strohschicht trocken wird, befeuchten Sie den Ballen vorsichtig. Bei einem Schattenplatz reicht einmal wöchentlich ein Viertel einer Gießkannenfüllung. Bei einem Sonnenplatz sollten Sie ungefähr alle 3 Tage gießen.

Achtung: Gießen Sie eher sparsam, denn bei zu großer Nässe stirbt die Brut ab.

Am besten stellen Sie die Kultur geschützt unter Bäume. Alternativ können Sie den Strohballen bei Dauerregen mit einer Folie abdecken. Achten Sie dann unbedingt darauf, dass zwischen Ballen und Folie 30 cm Abstand sind, damit der nötige Luftaustausch stattfinden kann. **Die Austern- und Limonenpilze bilden hier eine Ausnahme:** Sie können diese Ballen nach dem Beimpfen komplett in Folie einpacken. Die CO²-Konzentration wird dadurch erhöht und das Wachstum der Brut entscheidend verbessert und beschleunigt. Allerdings muss auch hier etwas Luftaustausch stattfinden. Versehen Sie deshalb die Folie auf allen Seiten mit ca. 20-30 Löchern von jeweils 5 mm Durchmesser.

Hinweis: Für Braunkappen ist diese Methode ungeeignet, denn ihnen schadet eine zu hohe Konzentration an Kohlendioxyd.

c) Die richtige Temperatur

Die Pilzbrut wächst ab ca. + 10 °C ins Stroh ein. Am schnellsten ist das Wachstum bei 20 bis 25 °C. Je nach Temperatur und Feuchtigkeit dauert es ca. 6-16 Wochen, bis die Brut das Stroh ganz durchwachsen hat.

d) Kontrolle der Durchwachsphase

Um zu prüfen, ob die Brut das Stroh gut durchwachsen hat, drücken Sie den Ballen etwas auseinander. Dann sehen Sie das weiße geflechtartige Pilzmyzel. Wenn sich die Brut gut ausgebreitet hat, ist die Durchwachsphase abgeschlossen und Sie können mit den ersten Pilzen rechnen. (Hinweis: Wenn die Durchwachsphase beendet ist, können Sie beim Austern- und Limonenpilz die Folie entfernt. Aber das müssen Sie nicht unbedingt tun.)

4. Die Ernte und Pflege der Kultur während der Erntezeit

Im Frühjahr angelegte Kulturen bringen etwa 2-4 Monate später die ersten Pilze hervor. Im Herbst angelegte Kulturen bilden die ersten Fruchtkörper etwa im Mai/Juni des folgenden Jahres.

Der Ernteverlauf ist wesentlich von der Witterung abhängig. Temperaturen um 20 bis 25 °C und feuchte Luft bringen den größten Ertrag.

Bei trockenem oder windigem Wetter ist es besonders wichtig, dass Sie die Oberfläche des Ballens feucht halten. (**Tipp:** Mit der Hand können Sie gut feststellen, ob das Stroh trocken ist.) Wenn der Ballen im Schatten liegt, gießen Sie ca. jeden 3. bis 4. Tag. Liegt das Stroh in der Sonne, gießen Sie etwa jeden 2. Tag.

Achtung: Wie in der Durchwachsphase dürfen Sie auch jetzt **nicht zu viel gießen**. Denn zu große Nässe kann die Kultur abtöten.

Bei guter Pflege und erfolgreicher Schädlingsbekämpfung können Sie mit einem Gesamtertrag von 3-6 kg pro Ballen rechnen.

Die Ernte erstreckt sich über 3-5 Monate. Die Pilze werden in dieser Zeit in sog. Wellen gebildet: Nach einer Erntephase folgt eine ebenso lange Pause, bevor wieder neue Pilze erscheinen.

Ernten Sie bei Austern- und Limonenpilzen die komplette Pilztraube, wenn beim Großteil der Pilze die Hüte waagrecht stehen.

Tipp: Junge Pilze schmecken am besten!

Braunkappen wachsen über Nacht. Sie müssen Sie oft regelrecht suchen: Tasten Sie von allen Seiten im losen Stroh nach den reifen Fruchtkörpern. Zum Ernten drehen Sie die Fruchtkörper vorsichtig heraus.

5. Spezielle Tipps zur Pflege der Kultur

Achten Sie auf Schnecken

Schnecken lieben Pilze. Um zu verhindern, dass Schnecken Ihre Pilze fressen, gibt es verschiedene Mittel. Sie können Bierfallen aufstellen, einen Kreis aus rauem oder spitzem Material (zum Beispiel Sägespäne, Holzasche oder Schotter) um den Strohbällen ausstreuen oder Schneckenkorn verwenden.

Entfernen Sie Unkrautpilze

Es kann passieren, dass Unkrautpilze wie Tintlinge und Becherlinge den Strohbällen besiedeln. Diese Pilze sind zwar nicht giftig, aber auch nicht genießbar. Entfernen Sie die Unkrautpilze. Prüfen Sie dann auch, ob sich das weiße Geflecht des Kulturpilzes im Stroh ausgebreitet hat. Wenn das der Fall ist, wird sich der Kulturpilz durchsetzen und die Konkurrenzpilze treten nur kurzfristig auf.

Zusätzliche Pflege der Braunkappe

Bei der Braunkappe kann es vorkommen, dass der Strohbällen zwar wunderschön weiß durchwachsen ist, sich aber trotz guter Witterung keine Pilze zeigen. Meistens ist dann die Nährstoffzusammensetzung im Stroh nicht optimal. Bedecken Sie in dem Fall den Ballen mit 3-4 cm Torf, Rindenhumus oder einem Gemisch aus 50 % Torf und 50 % Gartenerde. Diese Schicht darf nicht austrocknen. Sie müssen sie also ständig feucht halten. Bei einer solchen Behandlung bilden sich fast immer nach spätestens 4 Wochen Pilze.

Lebensdauer der Strohbalkenkultur

Wenn der Strohbällen deutlich eingefallen ist und sich keine neuen Pilze mehr bilden, ist das Stroh ausgelaugt. Sie können es dann auf den Kompost bringen.

Ihre nächste Strohbalkenkultur sollten Sie nicht am gleichen Ort anlegen. Suchen Sie einen neuen Platz mit ebenso guten Eigenschaften.

Rezepte

Lauchgemüse mit Austernpilzen

500 g Lauch und 1 Fenchelknolle in 50 g Butter weichdünsten, dann 300 g Austernpilze zugeben, 10 Minuten mitdünsten. Inzwischen 1 EL Mehl mit Brühe anrühren, 125 ml Sahne dazugießen und dem Gemüse hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. 100 g geriebenen Emmentaler Käse darüberstreuen. Zu Curryreis servieren.

Limonenpilztoast

Limonenpilze sehr fein in Streifen schneiden, in wenig Butter gardünsten, leicht salzen, mit Rahm dick halten, mit fein gehackten Kräutern der Saison bestreuen. Auf oder zu gebuttertem Toast servieren.

Crêpes mit Braunkappen und Nüssen

Aus 3 Eiern, ¼lit. Milch, 100g Mehl, Mineralwasser und einer Prise Salz einen dünnflüssigen Teig anrühren. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. Ca. 300g Pilze putzen und in feine Blättchen schneiden. 1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. 1 Knoblauchzehe schälen und zusammen mit 1 Bund Petersilie fein hacken, dann mit den Pilzen in die Pfanne zu den Zwiebeln dazugeben. Etwa fünf Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne ablöschen. Einkochen lassen. Dann 50g Walnusshälften hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nacheinander in einer kleinen beschichteten Pfanne (Durchmesser 20 Zentimeter) zwölf hauchdünne Crêpes im Butterschmalz backen. In die Mitte der Crêpes jeweils eine Portion Füllung geben und zuerst auf die Hälfte und dann auf ein Viertel zusammenfallen. Gefüllte Crêpes auf eine vorgewärmte Platte (oder ein Backblech) legen, mit Pecorino bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im Backofen unter dem heißen Grill etwa fünf Minuten überbacken.