

# ANLEITUNG - PILZZUCHT AUF HOLZ

Austernpilz, Enoki, Hericium, Limonenpilz, Reishi, Shiitake & Toskanapilz

## Haltbarkeit

Die Pilzdübel können im Kühlschrank (2-6°C) für bis zu **12 Monate** zwischengelagert werden.

## Das richtige Holz

Grundsätzlich können verschiedenste **Laubhölzer** verwendet werden - Nadelholz ist in allen Fällen ungeeignet. Besonders zuverlässig sind die in der Tabelle aufgelisteten Sorten.

Das Holz muss zwingend **frisch** (vor einem bis maximal sechs Monaten gefällt) sein. Die Rinde sollte möglichst unbeschädigt sein. Zeigt das Holz an der Schnittfläche bereits sehr tiefe Risse, so ist es zu trocken und muss vorab für 24 Stunden gewässert werden.

Die Pilze wachsen am besten auf dicken Hölzern ab **20-40cm Durchmesser** bei einer **Länge von 30-40cm**. Shiitake bevorzugt dünnes Holz mit ca. 1m Länge und einem Durchmesser von 10-25cm.

	Ahorn	Buche	Birke	Eiche	Erle	Esche	Kastanie	Linde	Obst	Pappel	Ulme	Weide
<b>Austernpilz</b>	X	X	X						X	X		X
<b>Enoki</b>	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
<b>Hericium</b>	X	X		X								
<b>Limonenpilz</b>		X	X						X	X		X
<b>Reishi</b>		X	X	X	X	X				X		
<b>Shiitake</b>	X	X	X	X	X		X		X			
<b>Toskanapilz</b>		X	X	X						X		X

## Richtige Menge an Pilzdübeln

Eine Packung mit 20 Dübeln ist für die angegebenen Holzgrößen grundsätzlich ausreichend, eine größere Dübelmenge verkürzt aber die Dauer bis zur Ernte und verringert das Ausfallrisiko.

Werden **zu wenig Dübel** verwendet, kann sich der Zuchtpilz nicht gegen andere Organismen wie Fremdpilze durchsetzen und es kommt zum **Totalverlust**. Bei längeren Holzstücken müssen zwingend mehr Pilzdübel verwendet werden.

Bitte beachte, dass nur eine Pilzart je Holzstück kultiviert werden kann! Werden verschiedene Dübel eingesetzt, setzt sich nur eine Art durch oder es kann zu einem Totalausfall kommen.

## Tipps für die Standortwahl

Suche dir einen feuchten, schattigen und möglichst windgeschützten Platz im Garten. Beachte, dass Temperaturen über +38 °C das Myzel abtöten können. Die Pilzbrut wächst ab etwa +10 °C, am schnellsten bei rund +25 °C. Nach etwa drei Monaten innerhalb dieses Temperaturbereichs ist die Pilzkultur frostfest. Frisch beimpftes Holz darf hingegen **keinem Frost ausgesetzt** sein - bitte beachte das schon vor dem Anlegen deiner Pilzkultur!



## Vorgehensweise:



**Schritt 1:** Bohre mit einem 8-9mm Bohrer seitlich und gleichmäßig verteilt rund um den Stamm für jeden Dübel ein ca. 5cm tiefes Loch. Der Durchmesser der Löcher sollte nicht zu groß gewählt werden, sodass zwischen dem Myzel in den Dübeln und dem Holz guter Kontakt besteht. Wichtig ist, dass die Löcher sauber bleiben. Sägespäne sind dabei aber kein Problem.



**Schritt 2:** Stecke nun in jedes Loch einen Dübel. Verschließe die Löcher danach mit Klebeband, Korken, Lehm oder Bienenwachs, damit die Stäbchen nicht herausfallen und vor Verschmutzung geschützt sind. Wenn du Klebeband benutzt, klebe dieses am besten einmal um das Holz herum, damit es sich durch die Witterung nicht direkt wieder löst. Achte dabei aber darauf, genug Platz für die Fruchtkörper unbedeckt zu lassen.



**Schritt 3:** Stelle das Holz nun an einem geeigneten Standort im Garten auf und grabe es für eine bessere Entwicklung idealerweise einige Zentimeter in den Boden ein. Wenn du Shiitake züchtest, kannst du das längere Holzstück einfach waagrecht am Boden ablegen. Decke das Holz zum Schutz nun noch mit organischem Material wie Reisig, Stroh, einem Jutesack oder etwas ähnlichem ab.

**Schon ist die Pilzkultur fertig angelegt!** Schütze sie durch Gießen bei lang anhaltender Trockenheit und vor starker Nässe bei Dauerregen, indem du (nur) für diese Zeit eine Folie überstülpst. Achte schon frühzeitig auf Schutz vor Schnecken, denn sie werden deine Pilze lieben!

**Gut zu wissen:** Die Dauer bis zur ersten Ernte hängt stark von der Holzsorte, der Pilzart und vor allem den Witterungsbedingungen ab. Meist liegt sie bei 12-24 Monaten. Fruchtkörper erscheinen nur bei milden Temperaturen und hoher (Luft-)Feuchtigkeit. Die Erntephasen liegen daher typischerweise im Frühjahr und im Herbst. Meist sprießen die Pilze über 3-5 Jahre immer wieder.

Bitte vergewissere dich vor dem Verzehr immer, dass es sich tatsächlich um den essbaren Zuchtpilz handelt!



## Du hast Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment?

Schau gerne in unseren FAQs, schreib eine E-Mail an [info@pilzbrut.de](mailto:info@pilzbrut.de) oder ruf uns unter 0800/400 28 00 an (kostenfrei innerhalb DE, Mo-Do. 09:00 – 13:00 Uhr und 14:00 - 16:00 Uhr, Freitag von 09:00 - 13:00 Uhr).



### Rezeptideen



### Häufige Fragen & Antworten



Weitere Tipps auf der Rückseite

