

ANLEITUNG - PILZZUCHT AUF STROH

Austernpilz, Braunkappe, Enoki, Kräuterseitling & Limonenpilz

Haltbarkeit

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

Das richtige Stroh

Du benötigst einen hochdruckgepressten Strohballen mit ca. 10 kg Trockengewicht. Achte darauf, das Stroh von einem **Bio-Landbaubetrieb** zu beziehen. Wurde das Getreide mit Fungiziden behandelt, lassen sich darauf keine Pilze züchten.

Das Stroh sollte außerdem gesund und trocken sein. Das erkennst du an der goldgelben Farbe und an festen, nur schwer zerreißbaren Halmen. Muffiges Stroh solltest du nicht verwenden, da es oft bereits von Schimmelpilzen besiedelt ist. Geeignet sind insbesondere Weizen, Roggen oder Gerste – Hafer ist ungeeignet.

Richtige Menge an Pilzdübeln

Eine Packung mit 20 Dübeln ist für einen 10-kg-Strohballen 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 größeren Strohmenge müssen zwingend mehr Pilzdübel verwendet werden.

Bitte beachte, dass nur eine Pilzart je Strohballen 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, am besten unter Büschen oder Laubbäumen. Ein Standort mit viel Nadelgehölz ist ungeeignet.

Beachte, dass Temperaturen über +38 °C das Myzel abtöten. Die Pilzbrut wächst ab etwa +10 °C, am schnellsten bei rund +25 °C. Nach etwa zwei Monaten innerhalb dieses Temperaturbereichs ist die Pilzkultur frostfest. Frisch beimpftes Stroh darf hingegen **keinem Frost ausgesetzt** sein - bitte beachte das schon vor dem Anlegen deiner Pilzkultur!

Kontrolle des Pilzwachstums

Wenn du nach dem Anlegen der Pilzkultur wissen möchtest, ob und wie weit sich das Myzel schon ausgebreitet hat, kannst du den Ballen an den Impfstellen vorsichtig etwas auseinanderdrücken. Das weiß-gelbliche, geflechtartige Pilzmyzel sollte dabei gut zu erkennen sein. Diese Kontrolle schadet dem Pilzwachstum nicht.

Sichtbares Wachstum zeigt sich **frühestens nach etwa vier Wochen** und nur bei Temperaturen von mindestens +15 °C am Tag.



Vorgehensweise:



Schritt 1: Das Stroh muss vor dem Beimpfen gut gewässert werden. Tauche den Ballen dafür etwa zwei Tage komplett in Wasser, zum Beispiel in einer Regentonne oder Schubkarre. Alternativ kannst du ihn über mehrere Tage immer wieder gründlich gießen, bis er ausreichend Feuchtigkeit aufgenommen hat. Warmes Wasser beschleunigt die Wasseraufnahme. Ziehe zur Kontrolle einen Büschel aus dem Inneren und winde es: Bilden sich Wassertropfen, ist es feucht genug.



Schritt 2: Drücke nun mit einem dünnen Besenstiel oder einem ähnlichen Gegenstand etwa 20 Löcher, ca. 20 cm tief, gleichmäßig verteilt in den Strohballen. Stecke jetzt die Dübel ein und drücke sie tief in die Löcher. Verschließe die Löcher anschließend wieder gut mit Stroh, sodass ein direkter Kontakt zwischen Stroh und Dübel besteht. Liegt der Dübel in einem Hohlraum, kann sich das Myzel nicht auf das Stroh übertragen.



Schritt 3: Stelle den Strohballen nun an einem geeigneten Standort im Garten (siehe Rückseite) auf. Schütze die Pilzkultur am besten von Anfang an vor Schnecken, da sie deine Pilze lieben werden!

Schon ist deine Pilzkultur fertig angelegt! Achte darauf, dass der Strohballen keinen Dauerregen abbekommt, denn zu starke Nässe kann das Myzel abtöten. Schütze die Pilzkultur bei anhaltendem Regen kurzzeitig mit einer Folie. Nur bei der Zucht von Austern- und Limonenpilzen wird empfohlen, die Folie dauerhaft einzusetzen, da es das Wachstum verbessert. Achte hier aber vermehrt auf ausreichende Feuchtigkeit und stich einige Löcher in die Folie, um Luftaustausch zu schaffen.

Gut zu wissen: Meist ist es nicht notwendig, den Ballen vor der ersten Ernte zu gießen. Längere Trockenperioden sind eine Ausnahme, denn wenn das Stroh vollständig austrocknet, stirbt das Myzel ab. Orientiere dich hierfür am Inneren des Strohballens, denn die Oberfläche trocknet schneller aus!

Die **Dauer bis zur Ernte** hängt von vielen Faktoren ab, liegt aber meist bei 2-5 Monaten. Die Erntewellen dauern etwa 12 Monate an. Für die Bildung von Fruchtkörpern sind milde Temperaturen und hohe (Luft-) Feuchtigkeit nötig. Erntephasen liegen daher meist in Frühjahr und Herbst.

Bitte beachte, dass sich Fremdpilze im Stroh ansiedeln können. Vergewissere dich vor dem Verzehr, dass es sich tatsächlich um den Zuchtpilz handelt!



Du hast Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment?

Schau gerne in unseren FAQs, schreib eine E-Mail an 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

