



Anleitung für Dübel auf Holz

Die auf Dübel geimpfte Brut muss weiß bis hell ockerfarben sein und angenehm riechen. Sie ist bei +2° C bis +10° C (Kühlschrank) gut 4 Wochen lagerfähig.

Welches Holz?

Die Pilze wachsen - mit Ausnahmen - auf allen Laubholzarten.

Achtung: **Nadelholz ist ungeeignet!**

- **Shiitake** wächst auf Eiche, Buche, Kastanie, Erle, Birke
- **Limonen- und Austernpilz** bevorzugen Buche, Obstgehölz, Birke, Pappel, Weide
- **Toskanapilz** bevorzugt Pappel, Buche, Eiche, Weide, Birke

1 Packung Dübel (20 St.) ist – je nach Durchmesser und Beimpfungsart ausreichend für ca. 2 Rundhölzer.

Der Shiitake bevorzugt Knüppelholz mit ca. 1 m Länge und einem Durchmesser bis 25 cm. Die anderen Pilze wachsen besser auf dicken Stubben ab 20 cm Durchmesser, bei einer Länge von 30 – 40 cm.

Die Rundhölzer sollten möglichst frisch, d. h. nicht älter als ca. 6 Monate geschlagen sein. Das Holz muss gesund sein. Dies erkennt man am hellen, festfaserigen Splintholz. Die Rinde sollte möglichst unbeschädigt sein! Zeigt das Holz an der Schnittfläche bereits sehr tiefe Risse, so ist es zu trocken und muss vor dem Beimpfen 24 Std gewässert werden.

Impfvorgang

Als Grundvoraussetzung für ein schnelles Einwachsen müssen Sie ausreichend mit Dübel impfen. Hier zu sparen bringt Ihnen im Extremfall einen Totalverlust, da die Brut zügig durchwachsen muss, um Konkurrenzorganismen wie z. B. andere Pilze daran zu hindern den Stamm zu besiedeln! Dies geht jedoch nur bei ausreichend Dübelbrutanteil!

Bohren Sie mit einem 8 mm Bohrer an verschiedenen Stellen um den Stamm ca. 50 mm tiefe Löcher. (Sägespäne spielen keine Rolle, ansonsten die Löcher sauber halten!)

Stecken Sie nun in jedes Loch ein Stäbchen. Es sollte exakt passen, damit guter Kontakt zum Holz besteht, nur dann kann das Pilzmyzel zügig wachsen.

Verschließen Sie die Löcher mit Folie, Klebestreifen, Korken, Lehm o. ä., damit die Stäbchen nicht herausfallen bzw. vor Verschmutzung geschützt sind.

Durchwachszeit

Die beimpten Rundhölzer liegen oder stehen von April bis Oktober zum Durchwachsen an einem feuchten, schattigen, möglichst windgeschützten Platz im Garten. Ein Gewächshaus oder Frühbeet eignet sich besonders dafür. Beachten Sie, dass Temperaturen über +38° C die Brut abtöten können. Die Pilzbrut wächst ab ca. +10° C, am schnellsten geht es bei ca. +25° C.



Je nach Holzsorte, Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Dübelbrut Weichhölzer in ca. 1 Jahr und Harthölzer in ca. 2 Jahren. Erst dann können Sie mit der ersten Ernte rechnen!
Nach ca. 10 Wochen bei +15° C kann Frost nicht mehr schaden.

Achtung: Zu viel Trockenheit bzw. Nässe schadet dem Wachstum. Gegebenenfalls das Holz gießen oder vor zu viel Regen mit Hilfe einer übergestülpten Folie (dabei unbedingt auf genügend Luftaustausch achten) schützen. Eng anliegende Folie bitte nicht dauerhaft einsetzen, außer es handelt sich um ein Frühbeet etc. mit genügend Freiraum für Luftbewegung.

Ausnahmen bilden hier Austern- und Limonenpilze. Durch die Folie wird hier die Kohlendioxid-Konzentration erhöht, was das Wachstum der Brut entscheidend verbessert und beschleunigt. Für ein Minimum an Luftaustausch stechen Sie bitte mehrere kleine Löcher in die Folie.

Kontrolle

Ob das Holz durchgewachsen ist, sehen Sie an weiß-gelblichen Flecken an den Bohrstellen bzw. der Ausbreitung des weißen Pilzgeflechts unter der Rinde. Spätestens jetzt kommen die Hölzer an ihren endgültigen Standort, wo sie über mehrere Jahre fruchten sollten. Sämtliche Folie oder Klebebänder entfernen.

Pilzwachstum – Ernte

Entscheidend in der Erntephase sind die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur. Alle Pilze auf Holz holen sich aus der Erde Feuchtigkeit und Nährstoffe. Legen Sie die Hölzer deshalb schattig und feucht auf Naturboden, oder graben Sie sie stehend ca. 15 cm tief in die Erde ein. Es empfiehlt sich, die Hölzer im Winter mit Laub, Stroh o. ä. vor zu viel Nässe zu schützen. Während die Pilze in der Durchwachszeit alle die gleiche Temperatur brauchen, werden die Fruchtkörper je nach Pilzart bei verschiedenen Temperaturen gebildet, siehe Tabelle. Bei höheren Temperaturen oder/und fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.

Pilzart:	Ca. Erntetemperatur:
Austernpilz	+8° C bis +23° C
Limonenpilz	+10° C bis +25° C
Toskana	+10° C bis +20° C
Shiitake	+15° C bis +25° C

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage www.pilzbrut.de unter der Rubrik „Rezepte“ oder scannen Sie einfach diesen QR-Code



Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder unserem Sortiment haben, rufen Sie uns einfach kostenlos an unter 0800 400 28 00. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Version 1.03_23.07.2015