

Bei uns ist immer Pilzsaison!

Vitalpilze • Trockenpilze • Pilzbrut • Pilzkulturen

ANLEITUNG FÜR DEN ANBAU VON PILZEN AUF STROHBALLEN

Anleitung für folgende Pilzbrut: Braunkappe, Limonenpilz, Austernpilz, Kräuterseitling

Haltbarkeit - Qualitätskontrolle

Die auf Strohhäcksel geimpfte Brut muss weiß bis hell ockerfarben sein und angenehm riechen. Sie ist bei +2° C bis +10° C im Kühlschrank ca. vier Wochen lagerfähig.

Kleinpackung	ausreichend für ca. 2 Strohballe
Normalpackung	ausreichend für ca. 3 Strohballe
Großpackung	ausreichend für ca. 5 Strohballe

Strohqualität

Sie benötigen hochdruckgepresste Strohballe von je ca. 10 kg Trockengewicht. Diese erhalten Sie vom Bauern, auf Reiterhöfen, bei BayWa oder Raiffeisenmärkten. Das Stroh muss gesund und trocken sein. Dies erkennen Sie an der goldgelben Farbe und festen, nur schwer zerreißenbaren Halmen. Muffiges Stroh sollten Sie nicht verwenden, es ist evtl. bereits von Schimmelpilzen besiedelt.

Weizen-, Roggen- und Gerstenstroh sind gut geeignet. Hafer sollten Sie wegen seiner Struktur meiden.

Strohballe wässern

Sie müssen den Strohballe vor dem Beimpfen gründlich wässern. Dazu tauchen Sie ihn für zwei Tage vollständig unter Wasser, z. B. in einer Regentonne, Folien-sack oder Sie begießen ihn mehrere Tage lang mindestens 10-mal täglich.

Entscheidend für ein erfolgreiches Anwachsen der Brut ist, dass der Ballen tief im Inneren gründlich durchfeuchtet ist. Ziehen Sie zur Kontrolle seitlich ein Büschel Halme aus dem Inneren heraus und winden Sie diese aus. Bilden sich einige Wassertropfen, so ist der Ballen ausreichend feucht.

Warmes oder heißes Wasser beschleunigt ein Aufweichen des Strohs, weil damit die Wachsschicht um die Halme besser gelöst wird. Nach dem Wässern muss der Ballen vor dem Beimpfen noch einen Tag liegen bleiben, damit überschüssiges Wasser ablaufen kann.

Impfvorgang

Verwenden Sie bitte immer ausreichend Brut. Je mehr Impfstellen Sie über den Ballen verteilen, desto schneller wird dieser von der Brut durchgezogen und damit die Besiedelung durch Konkurrenzpilze vermieden. Teilen Sie die Strohbrut in ca. daumengroße Stücke und verteilen Sie diese an etwa 14 Stellen gut über den gesamten Ballen, möglichst 20 cm tief. Ein Besenstiel ist zum Vorbohren ganz nützlich.

Für ein rasches Überwachsen der Brut ins Stroh ist guter Kontakt wichtig. Drücken Sie das Stroh deshalb gut und fest an die Brut an, um die Impflöcher zum Schutz vor Schädlingen wieder zu verschließen.



Hawlik Euro-Pilzbrut GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: +49 (0) 89 62 44 748 - 0
Fax: +49 (0) 89 62 44 748 - 50

E-Mail: info@pilzshop.de
www.pilzshop.de

**Kostenlose Servicenummern
für Deutschland:**
Tel: 0800 74 59 746
Fax: 0800 74 59 747



Bio-Kontroll-Nr. D-BY-1-10160-BCD



Durchwachszeit

Die Strohballen liegen von April bis Oktober zum Durchwachsen an einem feuchten, schattigen, möglichst windgeschützten Platz im Garten. **Viel Nadelgehölz sollten Sie jedoch meiden, da der Boden für das Pilzwachstum ungünstig.** Ein Gewächshaus oder Frühbeet eignet sich besonders dafür. Beachten Sie, dass Temperaturen über +38° C die Brut abtöten.

Die Pilzbrut wächst ab ca. +10° C ins Stroh ein, am schnellsten geht es bei +20° C bis +25° C. Je nach Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Brut das Stroh in ca. 6 - 16 Wochen. In dieser Durchwachszeit sollte der Strohballen nicht Frost ausgesetzt werden. Am besten stellen Sie ihn geschützt unter Bäume. Bei Dauerregen sollten der Ballen mit Folie abgedeckt werden. Der Abstand zwischen Ballen und Folie muss aber wegen des nötigen Luftaustausches 30 cm betragen. Nach dem Regen sollten Sie die Folie wieder entfernen.

Der Austern- und Limonenpilz bilden hier eine Ausnahme. Die Ballen können nach dem Beimpfen komplett in Folie eingepackt werden. Die CO₂-Konzentration wird dadurch erhöht und das Wachstum der Brut entscheidend verbessert und beschleunigt. Für das nötige Minimum an Luftaustausch versehen Sie die Folie auf allen Seiten mit ca. 20 - 30 Löchern von jeweils 5 mm Durchmesser. Für Braunkappen ist diese Methode ungeeignet, ihr schadet eine zu hohe Konzentration an Kohlendioxid.

Nur wenn die äußere Strohschicht mehr als 4 cm tief ausgetrocknet ist, werden die Ballen überbraust. Bei zu viel Wasser stirbt die Brut ab. Je nach Witterung genügt 1- bis 3-mal wöchentlich ein 1/4 Gießkanne. Mit der Hand können Sie gut feststellen, ob das Stroh trocken ist. Lieber häufigere und kurze Wassergaben, ansonsten kann die Pilzbrut überwässert werden.

Kontrolle

Um festzustellen, ob die Brut das Stroh gut durchwachsen hat, drücken Sie den Ballen etwas auseinander. Das weiße geflechtartige Pilzmyzel ist gut zu erkennen. Hat sich die Brut gut ausgebreitet, so können Sie beim Austern- und Limonenpilz die Folie entfernen. Ab diesem Zeitpunkt können Sie mit den ersten Pilzen rechnen.

Pilzwachstum - Ernte

Im Frühjahr abgelegte Kulturen werden etwa 2 - 4 Monate später die ersten Pilze hervorbringen. Im Einzelfall können die Pilze auch erst im darauf folgenden Jahr kommen. Im Herbst angelegte Kulturen bringen ihre Fruchtkörper etwa ab Mai bzw. Juni des kommenden Jahres.

Während alle Pilze in der Durchwachszeit die gleiche Temperatur brauchen, fruchtet jeder Pilz bei seiner speziellen Vorzugstemperatur:

Austernpilz	+8° C bis 23° C	Braunkappe	+20° C bis +30° C
Limonenpilz	+10° C bis 25° C	Kräuterseitling	+10° C bis +18° C

Der Ernteverlauf ist wesentlich von der Witterung abhängig. Bei trockenem oder windigem Wetter ist es besonders wichtig, dass Sie die Oberfläche feucht halten. Mit der Hand kann man gut feststellen, ob das Stroh trocken ist. Achten Sie auf häufigere und kurze Wassergaben.

Bei Austern- und Limonenpilzen erntet man die komplette Pilztraube, wenn beim Großteil der Pilze die Hüte waagrecht stehen. Junge Pilze schmecken am besten! Braunkappen wachsen über Nacht, man muss sie oft regelrecht im Stroh suchen. Tasten Sie von allen Seiten im losen Stroh nach den reifen Fruchtkörpern und drehen Sie diese heraus.

Der Gesamtertrag bei guter Pflege und erfolgreicher Schädlingsbekämpfung liegt bei 3 - 6 kg je Ballen. Diese Ernte erstreckt sich über einen Zeitraum von 3 - 5 Monaten. Die Pilze werden dabei in so genannten Wellen ausgebildet, d. h. nach einer Erntephase gibt es in der Regel eine ebenso lange Ruhephase.

Noch ein paar Tipps

Denken Sie daran, auch Schnecken lieben Pilze, verhindern Sie deshalb mit Bierfallen, einem Kreis aus rauem oder spitzem Material (Sägespäne, Holzrasche, Schotter) oder Schneckenkorn einen Besuch dieser gefräßigen Tiere.

Teilweise kann es vorkommen, dass Unkrautpilze (Tintlinge, Becherlinge o. ä.) den Strohballen besiedeln. Sie sind zwar nicht giftig, aber auch nicht genießbar. Entfernen Sie diese Pilze und schauen Sie nach, ob sich das weiße

Kulturpilzgeflecht im Stroh ausgebreitet hat. Ist dies der Fall, dann ist die Konkurrenz nur kurzfristig vorhanden, der Kulturpilz setzt sich durch.

Bei der Braunkappe kann es vorkommen, dass der Strohballe zwar wunderschön weiß durchwachsen ist, sich aber trotz guter Witterung keine Pilze zeigen. Meist ist dann die Nährstoffzusammensetzung im Stroh nicht optimal. Decken Sie den Ballen mit 3 - 4 cm Torf, Rindenumus oder einem Gemisch aus 50 % Torf und 50 % Gartenerde ab und halten Sie diese Schicht immer schön feucht. Sie darf nicht mehr austrocknen. Spätestens 4 Wochen danach ist dann meist mit Pilzen zu rechnen.

Wenn der Strohballe deutlich zusammengesackt ist und sich keine neuen Pilze mehr bilden, ist das Stroh ausgelaugt und ergibt einen guten Kompost. Suchen Sie für die nächste Strohballe-Anlage einen neuen Platz. Sie sollte nicht am Platz der vorherigen stehen.

Pilzrezepte finden Sie auf unserer Homepage www.pilzshop.de unter der Rubrik „informationen/Service“.

Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment haben,
rufen Sie uns einfach kostenlos an unter **0800 74 59 746**.
Wir beraten Sie selbstverständlich gerne persönlich.

