

Bei uns ist immer Pilzsaison!

Vitalpilze • Trockenpilze • Pilzbrut • Pilzkulturen



ANLEITUNG FÜR DEN ANBAU VON PILZEN AUF RUNDHÖLZERN

Anleitung für folgende Pilzbrut: Austernpilz, Shiitake, Toskana, Limonenpilz, Stockschwämmchen, südlicher Schüppling, chin. Morchel

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 Rundhölzer
Normalpackung	ausreichend für ca. 3 Rundhölzer
Großpackung	ausreichend für ca. 5 Rundhölzer

Holzauswahl

Die Pilze wachsen – mit Ausnahme von Shiitake - auf allen Laubholzarten.

Nadelholz ist ungeeignet, da der Säuregehalt zu hoch ist.

Manche Pilze haben Vorlieben, was die Holzauswahl angeht:

- Shiitake wächst nur auf: Eiche, Buche, Erle oder Birke
- Limonen- und Austernpilz bevorzugt: Buche, Obstgehölz, Birke oder Weide
- Stockschwämmchen bevorzugt: Buche, Pappel, Weide, Eiche oder Erle
- Südlicher Schüppling bevorzugt: Pappel

Die Rundhölzer sollen möglichst frisch, d. h. nicht älter als 6 Monate geschlagen sein. Das Holz muss gesund sein. Dies erkennt man am hellen, festfaserigen Splintholz. Eine saubere Lagerung und eine unbeschädigte Rinde sorgen dafür, dass sich keine Konkurrenzpilze ansiedeln konnten. Zeigt das Holz an der Schnittfläche bereits Risse, so ist es zu trocken und muss vor dem Beimpfen ca. drei Tage in einem Behälter oder mit dem Schlauch gewässert werden. Lassen Sie es danach einige Stunden oberflächlich abtrocknen.

Der Shiitake und die chin. Morchel bevorzugen Knüppelholz mit ca. 1 m Länge und einem Durchmesser bis 20 cm. Alle anderen Pilze besiedeln lieber dicke Stubben ab 20 cm Durchmesser, bei einer Länge von 30 - 40 cm.

Impfvorgang

Als Grundvoraussetzung für ein schnelles Einwachsen ins Holz müssen Sie ausreichend Brut impfen. Hier zu sparen bringt Ihnen keinen Vorteil. Sobald das Holz geschnitten ist, beginnen eine Menge holzerstörender Pilze und Unkrautpilze das Holz zu besiedeln. Vor der Fällung des Baumes konnten diese dem Holz nicht schaden.

Für unseren Kulturpilz gilt es nun, schneller das Holz zu durchwachsen als die große Konkurrenz. Ist dies gelungen, können andere Pilze keinen Schaden mehr anrichten. Deshalb ist es von Vorteil, eher zu viel als zu wenig Pilzbrut zu impfen, d. h. bei dickeren oder längeren Hölzern auch mehr Impfstellen anzulegen.

1. Methode Einschnitt

Zur Beimpfung empfiehlt es sich, die kurzen Stubben 1-mal bis zur Mitte einzusägen. Bei den dünnen Meterstücken sind 2 versetzte Einschnitte besser.

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



2. Methode Schnittflächen

Am Besten schneiden Sie eine Scheibe von 3 cm ab, damit die Fläche nicht verschmutzt ist. Die Substratbrut wird auf der Schnittfläche verteilt und dann mit Folie überspannt oder mit Klebestreifen abgedeckt.

Zum Sägen kann eine Kettensäge verwendet werden. Sägespäne spielen keine Rolle. Sonst muss die Schnittstelle sauber sein.

Füllen Sie sofort, nachdem Sie den Schnitt vorgenommen haben, den Einschnitt komplett mit der Brut. Es ist nicht schlimm, wenn ein kleiner Hohlraum bleibt. Verschließen Sie die Impfstelle sofort mit Folie, Klebestreifen, Lehm o. ä.. Die Abdichtung soll dafür sorgen, dass kein Ungeziefer die Brut fressen kann, dass sie schön feucht bleibt und nicht herausfällt. Die Folie kann entfernt werden, wenn sich die Brut ausreichend im Holz verteilt hat.

Durchwachszeit

Die beimpften Rundhölzer liegen bzw. stehen 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.** Gewächshaus oder Frühbeet eignen 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 +20° C bis +25° C. Je nach Holzsorte, Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Brut Weichhölzer in ca. einem Jahr und Harthölzer in ca. zwei Jahren. Ist die Brut 10 Wochen bei +15° C eingewachsen, so kann ihr Frost nichts mehr ausmachen.

Sollten Sie das Holz Ende September beimpfen, empfiehlt es sich, das beimpfte Holz besser gleich in einem Raum, bei mindestens + 12° C einzulagern. Bitte bewahren Sie die Kultur nicht im Heizungskeller auf, da hier die Luft zu trocken ist.

Um die Feuchtigkeit der Hölzer möglichst lange zu bewahren, legen Sie die Stämme dicht an dicht und decken sie mit durchlöcherter Folie ab, um eine bessere Luftzirkulation zu gewährleisten. Auch eine Abdeckung mit feuchtem Laub, Stroh, feuchten Säcken ist geeignet. Sollten sich Risse zeigen, ist das Holz zu trocken und Sie müssen die Rinde befeuchten. Zu viel Nässe schadet der Brut, dosieren Sie deshalb die Wassergaben sanft.

Es empfiehlt sich, die Hölzer den Winter über mit Reisig, Laub oder Stroh vor zu viel Nässe zu schützen.

Kontrolle

Ob das Rundholz durchwachsen ist können Sie feststellen, wenn an der Schnittfläche weiße Flecken erkennbar werden und sich das weiße Pilzgeflecht ausgebreitet hat. Spätestens jetzt kommen die Stämme an ihren endgültigen Standort, wo sie über mehrere Jahre auch fruchten sollen. Stimmt die dem Pilz entsprechende Temperatur, kann ab diesem Zeitpunkt mit den ersten Pilzen gerechnet werden.

Pilzwachstum – Ernte

Entscheidend in der Wachstumsphase ist eine hohe Luftfeuchtigkeit. Achten Sie darauf, dass die Hölzer möglichst windgeschützt an einem schattigen Platz stehen. Besprenkeln Sie die Hölzer im Sommer 1-mal wöchentlich sanft mit einer Brause. Alle Pilze außer dem Shiitake holen sich aus der Erde Feuchtigkeit und Nährstoffe. Legen Sie die Hölzer deswegen auf Naturboden oder graben Sie sie stehend 15 cm in die Erde ein. Die Folie kann nun entfernt werden.

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

Austernpilz	+8° C bis +23° C	Toskana	+10° C bis +20° C
Stockschwämmchen	+8° C bis +20° C	chin. Morchel	+10° C bis +18° C
Shiitake	+15° C bis +25° C	Limonenpilz	+10° C bis +25° C
Süd. Schüppling	+20° C bis +25° C		

Der Shiitake bringt in der Regel seine Pilze spontan hervor, manchmal braucht er allerdings etwas Nachhilfe. Tauchen Sie die gut durchwachsenen Stämme für 24 Stunden unter Wasser. Schlagen Sie sie hochkant einige Male auf Betonboden auf und stellen Sie sie wieder auf.

Achten Sie unbedingt auf Schnecken, auch sie lieben Pilze und vertilgen oft über Nacht einen ganzen Fruchtansatz. Es bilden sich je nach Wachstumsbedingungen mehrmals jährlich Pilze.

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.