

Pilze

Stäbchenbrut auf Holz

Auf Holz wachsen: Limonen- und Austernpilz, Toskanapilz, Shiitake

1 Packung Stäbchen ist - je nach Durchmesser und Beimpfungsart - ausreichend für 1 – 2 Rundhölzer.

Die auf Stäbchen geimpfte Brut muss weiß bis hell ockerfarben sein und angenehm riechen. Sie ist bei Zimmertemperatur einige Monate, im Kühlschrank ohne Probleme bis zu einem Jahr haltbar.

Welches Holz?

Die Pilze wachsen - mit Ausnahmen - auf allen Laubholzarten.

Achtung: Nadelholz ist ungeeignet!

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

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 Stunden gewässert werden.

Impfvorgang

Als Grundvoraussetzung für ein schnelles Einwachsen müssen Sie ausreichend mit Stäbchen 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 Stäbchenbrutanteil!

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

Legen oder stellen Sie die beimpften Rundhölzer von April bis Oktober zum Durchwachsen an einen 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 Stäbchenbrut 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.

Pilze

Stäbchenbrut auf Holz

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. Enganliegende 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 durchwachsen 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.

Wachstumstemperatur	
<i>Austernpilz</i>	8° C - 23° C
<i>Limonenpilz</i>	10° C - 25° C
<i>Toskanapilz</i>	10° C - 20° C
<i>Shiitake</i>	15° C - 25° C

WICHTIG

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Verzehr der Pilze, dass es sich um den **von Ihnen gekauften Austernpilz, Limonenpilz, Toskanapilz oder Shiitake** handelt. Bilder zum Vergleich finden Sie in unserem Katalog und im Internet.

Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder unserem Sortiment haben, steht Ihnen unsere Fachberatung unter Tel. 0361 2245-347 gern zur Verfügung.

Ihr Chrestensen-Team