

Pilze

Stäbchenbrut auf Stroh

Auf Stroh wachsen: Braunkappe, Kräuterseitling, Limonen- und Austernpilz

1 Packung Stäbchen ist für einen Strohballen ausreichend.

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.

Stroh

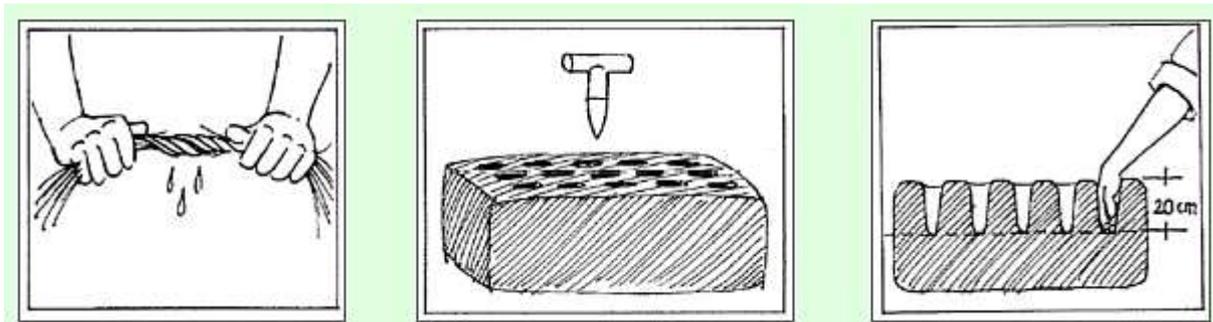
Sie benötigen hochdruckgepresste Strohbälle von je ca. 10 kg Trockengewicht. Achten Sie bitte darauf, dass Sie das Stroh von einem Bio-Landbaubetrieb erhalten. Falls das Getreide mit Fungiziden behandelt wurde, werden Sie auf dessen Stroh keine Pilze züchten können. Das Stroh sollte weiterhin gesund und trocken sein. Dies erkennen Sie an der goldgelben Farbe und festen, nur schwer zerreibaren Halmen. Muffiges Stroh sollten Sie nicht verwenden, es ist evtl. bereits von Schimmelpilzen besiedelt. Geeignete Sorten sind z. B. Weizen, Roggen oder Gerste. Hafer ist nicht gut geeignet!

Das Stroh muss vor dem Beimpfen gut gewässert werden. Entweder tauchen Sie den Ballen für ca. 2 Tage komplett, z.B. in einer Regentonne, oder Sie gießen ihn über mehrere Tage immer wieder, bis genügend Feuchtigkeit aufgenommen ist. Ziehen Sie zur Kontrolle ein Büschel Halme aus dem Inneren und winden Sie dieses - bilden sich einige Wassertropfen, so ist das Stroh ausreichend feucht.

Tipp: Warmes Wasser beschleunigt die Wasseraufnahme des Strohs.

Impfvorgang

Bohren Sie z. B. mit einem dünnen Besenstiel 20 Löcher, etwa 20 cm tief gleichmäßig verteilt in das Stroh, stecken Sie die Stäbchen ein und drücken Sie sie tief in die Löcher. Verschließen Sie diese wieder gut mit Stroh, sodass ein Kontakt zwischen Stroh und Stäbchen hergestellt wird. Liegt das Stäbchen in einem Hohlraum, kann das Myzel sich nicht vom Stäbchen auf das Stroh übertragen!



1. Stroh wässern

2. Ballen anbohren

3. mit Stäbchenpilzbrut impfen

Durchwachszeit

Die beimpften Strohbälle zum Durchwachsen an einem feuchten, schattigen, möglichst windgeschützten Platz im Garten lagern. Die Strohbälle bitte nicht an einen Platz mit viel Nadelgehölz legen, da dies das Pilzwachstum negativ beeinflusst!

Ein Gewächshaus, Frühbeet oder Folientunnel eignet sich besonders gut dafür. Beachten Sie jedoch, dass längere Temperaturen über +38° C die Brut abtöten können. Die Pilzbrut wächst ab ca. +10° C, am schnellsten geht es bei ca. +25° C. Es empfiehlt sich, die Strohbalkenkultur spätestens im September anzubauen, damit sie bis zum Winter noch gut einwachsen kann. Die Brut durchwächst das Stroh in ca. 6 – 16 Wochen. In dieser Zeit sollte der Strohballen keinem längeren und stärkeren Frost ausgesetzt werden (unter -5° C). Nach dieser Einwachsphase stellt Frost keine Gefahr mehr dar.

Pilze

Stäbchenbrut auf Stroh

N.L. Chrestensen

ERFURTER SAMEN- UND PFLANZENZUCHT GMBH • SEIT 1867

Achtung: Zu viel Nässe schadet dem Wachstum. Gegebenenfalls das Stroh vor zu viel Regen mithilfe einer übergestülpten Folie (dabei unbedingt auf genügend Luftaustausch achten) schützen. Folie bitte nicht dauerhaft einsetzen. Ausnahmen bilden hier Austern- und Limonenpilz. Durch die Folie wird 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. Ein Gießen der Ballen ist in aller Regel während der Durchwachszeit - bei vollschattiger Lage - nicht nötig. Zu häufiges Wässern führt unweigerlich zum Absterben der Kultur.

Kontrolle des Pilzwachstums

Wenn Sie wissen möchten, ob und wie weit sich das Pilzmyzel schon ausgebreitet hat, drücken Sie den Ballen an den Impfstellen etwas auseinander, das weiß-gelbliche geflechtartige Pilzmyzel sollte gut zu erkennen sein. Diese Kontrolle schadet dem Pilzwachstum nicht. Erkennbares Wachstum ist frühestens 4 Wochen nach Anlage und bei Temperaturen von mindestens +15° C (tagsüber) zu sehen.

Pilzwachstum – Ernte

Entscheidend für eine gute Ernte ist die Luftfeuchtigkeit. Wie im Wald wachsen die Pilze nur, wenn diese hoch genug ist. Fruchtkörper bitte nie direkt begießen! Während die Pilze in der Durchwachszeit alle die gleiche Temperatur brauchen, werden die Fruchtkörper je nach Pilz bei verschiedenen Temperaturen gebildet, siehe Tabelle.

Wachstumstemperatur¹⁾	
<i>Austernpilz</i>	8° C - 23° C
<i>Limonenpilz</i>	10° C - 25° C
<i>Braunkappe</i>	20° C - 30° C
<i>Kräuterseitling</i>	10° C - 18° C

¹⁾ Bitte beachten Sie, dass die Anwachstemperatur optimal ca. +25° C beträgt.

WICHTIG

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

Weitere Informationen

Braunkappen muss man teilweise regelrecht im Stroh suchen, tasten Sie von allen Seiten im Stroh und drehen Sie die reifen Fruchtkörper vorsichtig heraus.

Achten Sie auf Schneckenbefall.

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

Ihr Chrestensen-Team