

Jeder kann mit geringem Aufwand seine eigenen Speisepilze im Garten selbst züchten, um unabhängig von teuren Marktpreisen diese wohlschmeckenden und gesunden Lebensmittel zu genießen

Die Kultur kann ganzjährig angelegt werden.

Die Impfdübel können im Kühlschrank bei (2-4 C) maximal 4 Monate aufbewahrt werden. Ältere Dübel werden mit zunehmendem Alter weich und lassen sich dann nur schwer verarbeiten. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehle ich deshalb die Dübel innerhalb von 6 Wochen zu verbrauchen.

Holzwahl:

Für die Austernpilzzucht auf Holzstämmen sind alle Laubholzarten geeignet, sowie alle Obstbaumarten. Besonders geeignet sind Buche, Birke, Weide, Pappel... usw
Für den Shiitake ist Eiche optimal. Aber auch Erle, Edelkastanie, Buche und Birke sind geeignet. Nadelholz hingegen sollte wegen des hohen Harzanteils nicht verwendet werden. Das Holz sollte möglichst frisch sein. Das heißt, es sollte mindestens 8 Wochen aber nicht länger als 6 Monate geschlagen sein. Das Holz sollte gesund und frei von Fremdpilzbefall sein. Außerdem darf die Rinde nicht beschädigt sein.

Holz wässern:

Das Holz muss vor dem Impfen 3 Tage gewässert werden, danach 2-3 Stunden abtropfen. Dazu werden die Stämme in einer Wanne vollständig unter Wasser getaucht und mit Steinen beschwert.

Beimpfung:

25 Impfdübel reichen für die Beimpfung von zwei Hölzern von ca. 40cm Länge und einem Durchmesser von bis zu 30cm. Die Holzstämmen sollten nicht dünner als 10cm sein, da das Holz sonst zu schnell austrocknet. Sie können auch ein größeres Stück verwenden, müssen dabei aber bedenken, das größere Hölzer auch mehr Impfdübel benötigen. Grundsätzlich ist immer von den oben genannten Maßen auszugehen. Bohren Sie die Löcher gut verteilt um den Stamm herum. Schlagen Sie dann die Dübel mit einem Hammer in die Löcher. Nach dem Beimpfen ist es vorteilhaft die Schnittflächen mit Baumwachs oder ähnlichem zu versiegeln, da das Holz sonst zu viel Feuchtigkeit verliert. Dies ist aber nicht zwingend notwendig. Lagern Sie die beimpften Stämme je nach Jahreszeit schattig im Garten unter feuchten Jutesäcken, einer Plane o.ä. oder im Winter in gelochten Plastiksäcken an einem frostfreien Ort.

Durchwachsphase:

Die Temperatur kann in der Durchwachsphase zwischen 14 und 25°C liegen. Das optimale Wachstum wird aber bei 20°C erreicht. Je mehr Dübel bei der Beimpfung verwendet wurden, desto schneller wird der Pilz das Holz durchwachsen. Man sollte mit 3-4 Monaten rechnen.

- Von Mai bis September kann man die Kulturen gleich im Freien anlegen. Dazu wird über die beimpften Hölzer eine gelochte Plastikfolie gelegt (möglich aber nicht optimal wäre auch ein feuchtes Leinentuch oder Laub). Gelegentlich muss mit einer Gießkanne mäßig gewässert werden.
- In der kalten Jahreszeit muss man die beimpften Hölzer im Keller oder einem anderen warmen Raum aufbewahren. Man steckt die Stämme in verschlossene Plastiksäcke, in die man ca. 10 kleine Löcher sticht.

Fruchtung und Ernte:

Die fertig durchwachsenen Stämme sollten an einem feuchten und schattigen Ort im Garten aufgestellt werden. Am besten gräbt man sie 15cm tief ein (das gilt nicht für den Shiitake. Um bei diesem die Fruchtung einzuleiten wird er nach dem durchwachsen zwei Tage in kaltem Wasser untergetaucht und mehrmals aufgeschlagen. Er wird nur aufgestellt und nicht eingegraben).

Je nach Temperatur und Feuchtigkeit zeigen sich nach wenigen Wochen die ersten Pilze. Ab dann wird 2-3 mal pro Woche gewässert. Dann kann geerntet werden.

Danach wachsen in regelmäßigen Abständen immer wieder neue Pilze heran. Insgesamt können 25% des Holzgewichtes an Pilzen geerntet werden.

Hin und wieder kommt es vor, das Fremdpilze sich auf den beimpften Hölzern ansiedeln. Sie ernähren sich ebenfalls vom Holz, schaden der Kultur aber nicht. Die häufigsten sind ungenießbare Porlinge oder Becherlinge. Achten Sie darauf das Sie nur den kultivierten Speisepilz essen.

Viel Erfolg und guten Appetit

Bohren Sie die Löcher gut verteilt um den Stamm herum



Mit dem Hammer werden die Impfdübel in die Löcher geschlagen.

Wickeln Sie die Stämme komplett mit Frischhaltefolie ein
Und stechen Sie ca. 50 Löcher in die Folie mit einem Nagel
oder einer Stachelwalze



Nach einigen Wochen sollte das Myzel an den
Impflöchern sichtbar werden

Im Frühjahr und Sommer beimpfte Stämme werden
draußen gelagert. Wenn Sie im Winter impfen sollten die
Stämme vor Frost schützen



Die Stämme kommen an den endgültigen Platz
im Garten, sobald Myzel an den Schnittflächen
und der Rinde zu sehen ist

