

Kulturanleitung

Pilze auf Strohpellets

Weitere Informationen unter: www.pilzgarten.at



Unkomplizierte Kultivierung von Austernseitlingen und Co. auf Strohpellets

Eine neuere, recht einfache Methode, ist die Kultivierung von Pilzen auf Strohpellets. Die in landwirtschaftlichen Fachhandel (Einstreu Strohpellets für Pferde) bestehen aus zerkleinertem, gepresstem Stroh. Wichtig ist bei Kauf darauf zu achten, dass die Pellets nach Möglichkeit aus der Bio-Produktion stammen. Die zweite wichtige Komponente ist eine geeignete Getreidepilzbrut. Grundsätzlich kann diese Anbaumethode für die wärmeren Monate im Jahr empfohlen werden. In einem Fermentationsprozess (Vergärung) wird das Stroh durch Milchsäurebildung aufgeschlossen und somit ein optimales Nährmedium für die Pilze hergestellt. Es kann bei der Fermentation zu einer etwas unangenehmen Geruchsbildung (Silage-Geruch) kommen daher am besten in einem Kübel mit Deckel vergären lassen. Temperaturen zwischen 15 bis 20° C sind ideal für die Anlage einer Kultur.

Optimal ist diese Methode auch für die Anlage von Pilzbeeten. Dazu kann ein rechteckiger Kasten oder ein leer stehendes Frühbeet verwendet werden. Durch den Rahmen (eventuell mit Folie abgedeckt) wird ein feuchtes Mikroklima begünstigt – die Schnecken haben auch weniger Chancen. Natürlich können auch Kübel oder große Blumentöpfe (mit Löchern) als Zuchtbehälter genutzt werden. Der Kreativität sind hier fast keine Grenzen gesetzt.

Vorbereiten des Substrats

Die Strohpellets werden ca. 7 Tage mit Wasser eingeweicht, danach ist die Fermentation abgeschlossen. Die oberste dunkelbraune Schicht wird entfernt (1-2 cm). Die Getreidebrut sollte zu diesem Zeitpunkt schon besorgt worden sein. Man kann mit 2 Liter Getreidebrut zirka 5 kg Strohpellets beimpfen.

Die Pellets vergrößern ihr Volumen um ein Vielfaches. Für 2,5 kg werden etwa 10-12l warmes Wasser benötigt – also geeignete Behälter wählen und die Volumenzunahme einrechnen. Die Zahlen gelten als Richtwert.

Nach dem 7-tägigen Einweichen muss das überschüssige Wasser abgepresst/abgegossen werden (Handschuhe verwenden). Über die Löcher im Boden des Endbehälters (Blumentopf, Kübel, etc.) fließt es auch nochmals ab, es ist günstig einen geeigneten Untersetzer zu verwenden. Das überschüssige Wasser wird entfernt.

Beimpfung mit Getreidebrut

Die Getreidebrut (gelber Austernseitling, taubenblauer Austernseitling, Lungenseitling, Winterausternseitling, Rosaseitling) kann nun gleichmäßig in die Strohmasse eingemischt werden und anschließend in den endgültigen Behälter gefüllt werden. Dazu bitte Einweghandschuhe verwenden. Die Masse wird etwas festgedrückt.

Damit das Myzel bestmöglich in die Strohpellets-Masse einwachsen kann, wird bei einer Kultivierung in Blumentöpfen/Kübeln eine Folie (z.B. Klarsichtfolie) über den Topfrand gespannt. Dies begünstigt ein feuchtes Mikroklima in der Durchwachsphase. In die Folie werden einige Löcher gestochen um einen Luftaustausch zu ermöglichen. Den Topf nicht bis obenhin mit Substrat füllen.

Durchwachsphase

Der Behälter wird in einem Kellerraum, im Garten oder Gewächshaus aufgestellt. Oft entstehen Wassertropfen an der Innenseite der Folie – das macht nichts. So erscheint nach einigen Tagen weißes Mycel auf der Oberfläche des Substrats. Die Durchwachsphase dauert insgesamt etwa 4 Wochen. Wenn die ersten Pilzansätze zu sehen sind ist es wichtig auf genügend Frischluftzufuhr, Licht (Folie entfernen) und ausreichende Bewässerung zu achten (1-2 Mal täglich Sprühen reicht aus).

Ernte

Die Pilze wachsen heran. Sie werden vorsichtig und vollständig vom Substrat geschnitten. Seitlinge wachsen in zusammenhängenden Büscheln – würden nur große Pilz aus dem Verbund genommen werden, sterben die umliegenden kleinen Pilze ab. Daher das ganze Büschel ernten. Oft kommen die Pilze auch aus den Löchern des Topfes heraus. Die Pilze nicht zu groß werden lassen, sie könnten aussporen.

Die Kulturen dürfen nicht austrocknen solange das Substrat vital erscheint. Nicht überwässern! Nach und nach entziehen die Pilze dem Substrat die enthaltenen Nährstoffe. Zeichen für den Zersetzungsprozess ist das „Schrumpfen“ des Kultursubstrats. Der Block kann in diesem Stadium umgestülpt werden und noch einige letzte Pilze hervorbringen. Es reicht ein Untersetzer oder eine Plastikbox um den Block aufzustellen. Um die Feuchtigkeit hoch zu halten kann der Block auch in einen Plastiksack mit Löchern gestellt werden.

Wenn der Block austrocknet ist und kein Wasser mehr aufnimmt, kann das Substrat für etwa 2-3 Stunden in einem Behälter mit Wasser untergetaucht werden (mit etwas beschweren –sonst schwimmt es auf). So kann man manchmal ein zweites Mal ernten. Falls Trauermücken (angezogen durch den feinen Pilzduft) zum Problem werden – Gelbtafeln nahe dem Substrat platzieren. Die Insekten fressen zwar nicht an den Pilzen, jedoch am Substrat selbst. Das Substrat kann später kompostiert werden und ergibt einen guten Dünger.