

Kulturanweisung: Reishi-Intensivkultur

Die Zucht des Reishis auf Laubholzstämmen ist möglich, oft wartet man aber sehr lange bis er Fruchtkörper bildet. Bei der Intensivkultur ist das viel einfacher.

Was ist eine Intensivkultur?

In den letzten Jahrzehnten hat es bedeutende Neuerungen bei der Kultivierung von Speise- und Heilpilzen gegeben, welche es erlauben, Pilze unter kontrollierten Bedingungen das ganze Jahr in Räumen zu züchten.

Voraussetzung dafür war die genaue Kenntnis der Bedürfnisse der Pilze, wie Nährstoffgrundlage, Temperatur, Feuchtigkeit, CO₂-Gehalt der Raumluft usw. In den asiatischen Ländern wird diese Methode in großem Maßstab betrieben.

Nährstoffgrundlage, Substrat:

Viele Speisepilze wachsen in der Natur auf Laubholz. Das Substrat der Intensivkultur besteht aus Holzschnitzeln unterschiedlicher Körnung, welche mit natürlichen Nährstoffen wie beispielsweise Kleie und Mineralstoffen versetzt wurden. Diese Mischung wird von mir mit Dampf keimfrei gemacht und dann mit Pilzmycel beimpft. Der Pilz durchwächst das Material vollständig. Nach einer Reifezeit erscheinen die ersten Fruchtkörper.

Weitere Vorgangsweise:

Die Intensivkultur wird im optimalen Stadium ausgeliefert. Meistens haben sich die ersten Pilzansätze bereits gebildet. Die Fruchtkörperbildung wird durch Luft und Licht ausgelöst. Das heißt: nach Erhalt der Reishi - Intensivkultur wird das Plastiksäckchen vollständig vom Substrat entfernt und auf eine wasserundurchlässige Unterlage gestellt.

Es ist jetzt durch regelmäßiges Besprühen mit einem Sprüher dafür zu sorgen, dass der Block nicht austrocknet.

Ernte:

Erntereif sind die Pilze, wenn der Hut ausgebreitet ist. Sie können in Größe und Form variieren. Die Pilze werden vorsichtig über dem Substrat abgeschnitten, Achtung nicht herausreißen.

Weitere Ernten:

Nach der ersten Ernte kann nach einer Ruhepause, während derer der Block austrocknet, versucht werden, eine zweite Erntewelle durch Tauchen in kaltes Wasser zu initiieren. Er wird dazu 24 Stunden völlig mit Wasser bedeckt. Oft fruchtet der Reishi aber nur einmal.

Wird der Pilz älter produziert er eine große Menge braune Sporen. In Wohnräumen kann sich dadurch dann ein Belag bilden, also Vorsicht.

Aus dem getrockneten Pilz kann man einen Tee zubereiten, um von der gesundheitsfördernden Wirkung zu profitieren.