

## **Kulturanweisung: Shiitake-Beimpfung mit Getreidebrut**

Die Kulturen werden am besten im Frühling bis Frühsommer angelegt.

### **Welches Holz kann verwendet werden:**

Das für den Pilzanbau verwendete Holz soll möglichst frisch geschlagen worden sein (nicht älter als 4 Monate, ideal im Winter oder dem zeitigen Frühjahr). Der Grund dafür ist der, dass sich auf länger gelagertem Holz Schadpilze oder andere Organismen angesiedelt haben können, die dann in Konkurrenz zum Kulturpilz treten.

### **Für den Shiitake sind empfohlen:** Eiche, Buche, Hainbuche, (Birke, Erle, Pappel)

Bei der Eiche sollte bei frisch geschlagenem Holz mit der Beimpfung etwa 3-4 Wochen gewartet werden. (Abwehrstoffe im Holz bauen sich ab)  
Hartholz ist dem Weichholz vorzuziehen, da länger geerntet werden kann, bei Hartholz je nach Pilzart bis zu 5 Jahre. Allerdings dauert die Durchwachsphase bei Harthölzern länger.

### **Idealer Durchmesser und Länge des Holzes:**

Der Shiitake wird üblicherweise auf ca. 1metrigen Stämmen mit einem Durchmesser von 8 - max. 15cm gezogen.

### **Feuchtigkeit des Holzes:**

Ideal sind 50-60%. Man kann das testen, indem man eine Handvoll Sägemehl mit der Hand zu einem Klumpen zusammendrückt. Wenn dieser nicht sofort wieder auseinanderfällt reicht die Feuchtigkeit aus.

Risse an den Stirnflächen deuten auf zu starke Austrocknung hin.

Abhilfe erfolgt durch mehrtägiges Einlegen der Hölzer in einen mit Wasser gefüllten Behälter oder durch Bewässerung.

### **Beimpfungsmethoden:**

#### **Schnittimpfmethode:**

Siehe dazu die Bildbeschreibung in der pdf-Datei „Beimpfen von Baumstämmen mit Pilzbrut“.

Das Stammstück wird dabei mit einer Motorsäge oder Handsäge bei 1metrigen Baumstämmen etwa 30cm von den Stirnseiten an den jeweils gegenüberliegenden Seiten eingesägt, aber nur so weit, dass der Stamm bei einer späteren Behandlung nicht auseinanderbricht.

Die Schnitte sollen so breit sein, dass die Brut gut eingefüllt werden kann. Bei Verwendung einer Handsäge müssen 2 Schnitte nebeneinander gesetzt und das stehen gebliebene Holz mit einem Hammer herausgeschlagen werden. Die schmalen Öffnungen werden randvoll mit der Brut gefüllt und mit einem Stäbchen festgedrückt. Hilfreich ist es, schon vor dem Beimpfen den Schnitt mit einem Folienstreifen oder einem Klebeband (ideal ist das silberne Textilklebeband z.B.: X-Way) soweit abzudecken, dass die Brut beim Einfüllen nicht herausfällt. Die Impfstelle soll nach der Beimpfung mit Folie oder Klebeband gut verschlossen werden, sodass keine

Insekten oder Schnecken eindringen können und das Mycel vor dem Austrocknen geschützt ist.

Auf Sauberkeit ist großer Wert zu legen, um eine Infektion der Brut zu verhindern.

#### Bohrlochmethode:

Mit einem Bohrer werden die Stämme im Abstand von 10-15cm mit Bohrlöchern von 2-3cm versehen und zwar in Reihen, die gegeneinander versetzt sind, die Löcher sollen etwa 4-5cm tief sein. Die Anzahl der Impfstellen soll nicht zu gering sein, 20-30 für einen Stamm mit mittlerem Durchmesser sind ausreichend. Die zerbröckelte Brut wird dann mit einem Stäbchen vorsichtig eingefüllt und verschlossen. Dafür eignen sich hier auch wieder Klebeband, Folie, Korke oder Käsewachs.

### Durchwachsphase-Einmieten

Nach dem Beimpfen durchwächst das Mycel allmählich die Hölzer. Ideal sind Temperaturen um 20 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 80-90%.

Die Durchwachszeit hängt von der jeweiligen Pilzart, dem Holz, dem Durchmesser und der verwendeten Impfmethode und Brutmenge ab. Interessant ist eine Eigenschaft des Shiitakemycels. Bei Luftkontakt bildet es eine braune Schicht und schützt sich dadurch. Ein Schimmelbefall, der die Brut verderben lässt, ist selten.

Hat man die Hölzer beimpft, können diese an einem schattigen Platz im Garten gelagert werden. Sie können in einem Stapel zusammengelegt werden.

Diese Miete kann dann mit Jutesäcken, Stroh oder Laub abgedeckt werden. Bei trockenem Wetter kann auch etwas gegossen werden. Die Verwendung einer gelochten Folie oder von Flies zur Abdeckung ist auch möglich. Die eingemieteten Stämme sollte man gelegentlich kontrollieren. Mäusen schmeckt die Brut auch ganz gut.

Ich empfehle eine Durchwachszeit von 1 Jahr. Im Winter bleiben die Stämme im Freien.

### Ausmieten und Anlage der Kultur:

Das Ausmieten geschieht erst dann, wenn die Stämme gut durchgewachsen sind. Oft erscheint an den Enden das weiße Mycel des Kulturpilzes.

Im Garten sollte ein schattiger, windgeschützter Platz gesucht werden, ein feuchtes Mikroklima ist günstig.

Die Folie (Klebeband) wird nun von den Impfstellen entfernt. (üblicherweise im Frühjahr)

Die Stämme des Shiitakes brauchen keinen Erdkontakt.

Es hat sich bewährt 2 Pfähle im Garten einzuschlagen und dazwischen einen Draht zu spannen oder eine Latte anzunageln und die Hölzer abwechselnd 1 von rechts und 1 von links schräg anzulehnen.

Um die Pilze vor Schnecken zu schützen können die Stämme auch hoch gelagert werden, einige Leute hängen sie sogar auf Baumäste.

### Einleitung der Fruchtkörperbildung:

Ich leite die Fruchtkörperbildung meist Mitte Juni und im Herbst durch 24 stündiges Eintauchen in kaltes Wasser ein.

Danach folgt noch ein Ritual, das von den Shiitakezüchtern eingehalten wird. Es werden die Stämme 3-4-mal kräftig auf den Boden aufgestoßen. Die Erschütterung begünstigt die Fruchtkörperbildung. Der Pilz wird sozusagen geweckt.

Darauffolgend werden die Stämme täglich gegossen, speziell wenn dann die kleinen Fruchtkörper aus der Rinde hervorbrechen.

Trocknen sie in diesem Stadium ein, ist es aus mit der Ernte.

Im Hochsommer lasse ich die Stämme ohne besondere Betreuung im Garten stehen. In einem feuchten Sommer kommen die Pilze dann auch oft von selbst. Zwischen den Ernten sollen die Stämme nach Möglichkeit wieder austrocknen.

Der Shiitake ist winterfest und kann auch in dieser Zeit im Garten bleiben.

Der Schädlingsbefall hält sich üblicherweise in Grenzen.

Die Holzstämme tragen üblicherweise mehrere Jahre Pilze, bis das Holz verbraucht, morsch und die Rinde abgelöst ist. Hartholz trägt besonders lange.

Die Prozedur mit Tauchen und Aufstampfen ist jedes Jahr zu wiederholen.

### **Ernte der Pilze:**

Die Pilze werden geerntet, wenn der Hut flach ausgebreitet ist. Werden überreife Pilze zu sehr gegossen oder abgeregnet können sie unansehnlich werden und verderben.

Wie bei allen Pilzen werden sie am besten frisch zubereitet. Der Shiitake ist ein festfleischiger Pilz der sich für jede Zubereitungsform eignet.

Die Pilze können auch in Essigmarinade eingelegt und pasteurisiert werden. Getrocknet verlieren sie nicht an Qualität.