

Kulturanweisung: Shiitake-Intensivkultur

Gegenüber den anderen Pilzzuchtmethoden reduziert sich der Aufwand bei dieser Methode auf ein Minimum und sichert bei Befolgung der Hinweise mehrere Ernten der Pilze.

Was ist eine Intensivkultur? :

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

Voraussetzung dafür war die genaue Kenntnis der Bedürfnisse der Pilze, wie Nährstoffgrundlage, Temperatur, Feuchtigkeit, CO₂-Gehalt der Raumluft usw.

Nährstoffgrundlage, Substrat:

Viele Speisepilze wachsen in der Natur auf Laubholz. Das Substrat der Intensivkultur besteht aus Holzschnitzeln unterschiedlicher Körnung welche mit natürlichen Nährstoffen wie zum Beispiel Kleie und Mineralstoffen versetzt wurden. Diese Mischung wird mit Dampf keimfrei gemacht und dann mit Pilzmyzel beimpft. Der Pilz durchwächst das Material vollständig geschützt in Plastiksäckchen. Nach einer Reifezeit und nach Entfernen der Hülle 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 Shiitake- Intensivkultur wird das Plastiksäckchen vollständig entfernt. Günstig ist es den Block auf eine wasserundurchlässige Unterlage zu stellen. Es ist jetzt durch regelmäßiges Besprühen mit einem Sprüher dafür zu sorgen dass der Block nicht austrocknet. Sind die Pilze größer sollen sie aber nicht überwässert werden.

Ernte:

Erntereif sind sie wenn der Hut flach ausgebreitet ist, sie können dabei unterschiedliche Größe haben. Die Pilze werden vorsichtig über dem Substrat abgeschnitten, Achtung nicht herausreißen.

Weitere Ernten:

Dazu ist es notwendig den Pilzen eine Ruhepause zu gönnen. Der Block muss zwischen den Ernten vollständig austrocknen, ganz leicht werden. Dann wird er zum Einleiten der Fruchtkörperbildung 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt und so mit einem Gegenstand beschwert dass er völlig unter Wasser bleibt. Die neuen Pilze kommen dann oft schon nach 4-5 Tagen. Es wird dann wieder besprüht.

Man kann mit etwa 3 Ernten rechnen. Die Anzahl der Pilze lässt dabei nach und die Nährstoffe des Blockes verbrauchen.

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.