

Kulturanweisung: Stockschwämmchen- Beimpfung mit Getreidebrut

Mit der 2 l -Getreidebruteinheit können etwa 2-3 Stämme mit größerem Durchmesser beimpft werden.

Die Kulturen werden am besten im Frühling bis Frühsommer angelegt.

Es wächst im Gegensatz zum Austernseitling nur auf Holz gut. Das Stockschwämmchen ist in der Natur recht verbreitet. Es sollte aber nur gesammelt werden, wenn man die Unterscheidungsmerkmale zu seinen giftigen Doppelgängern gut kennt. Wer es züchtet wird es auch in der freien Wildbahn sicher wiedererkennen.

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 ist der, dass sich auf länger gelagertem Holz Schadpilze oder andere Organismen angesiedelt haben können, die dann in Konkurrenz zum Kulturpilz treten.

Für Stockschwämmchen sind empfohlen: Birke, Buche, Eiche, Ahorn, Weide, Erle

Wird auf Hartholz beimpft kann länger geerntet werden, bis zu 5 Jahre, allerdings dauert die Durchwachsphase bei Harthölzern länger.

Idealer Durchmesser und Länge des Holzes:

Das Stockschwämmchen wird üblicherweise auf Stämmen mit einem Durchmesser ab 20cm bis 50cm gezogen. Am einfachsten ist die Beimpfung von 1metrigen Baumstämmen.

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.

Die Schnitte sollen so breit sein das 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. Im Gegensatz zum Shiitake wird der Schnitt so weit geführt, dass der Stamm gerade noch zusammenhält.

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. 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 1metrigen Stämme werden nun in 3 Teile geschnitten. Man soll versuchen, den Schnitt jeweils ca. 1 cm unter der Impfstelle, in welcher die Getreidebrut drinnen ist, anzusetzen. Die Randstücke weisen dann Brut auf, das Mittelstück nicht. Das Mycel ist dort aber natürlich von beiden Seiten auch eingewachsen.

Die Stämme des Stockschwämmchens brauchen Erdkontakt. Die Stücke werden 10cm tief in die Erde gesetzt, mit der Brutstelle in der Erde.

Es wird dazu ein Loch in der Größe des Stammes ausgehoben, der Stamm hineingesetzt und mit Erde wieder gut ausgefüllt, die Erde rund um den Stamm wird mit einem Holzstab verfestigt. Das Einwachsen in die Erde kann bei diesem Pilz oft auch länger dauern (bis zu einem Jahr).

Fruchtkörperbildung:

Bevor die Pilze erscheinen können, muss sich ein Erdmycel ausgebildet haben. Das Stockschwämmchen fruchtet oft mehrmals im Jahr, meist im Frühjahr und im Herbst. Der Betreuungsaufwand ist gering, es braucht meist nicht extra gegossen werden. Schnecken sind bei diesem Pilz kein Problem. Kein anderer Pilz verwertet das Holz so gut wie das Stockschwämmchen. Oft kommen die Pilze auch noch, wenn das Holz schon ganz morsch ist oder sogar nur mehr als ein Rest im Boden.

Ernte der Pilze:

Die Pilze werden geerntet, solange sie noch ansehnlich sind. Der Pilz produziert, wenn er ausgewachsen ist, eine große Menge an Sporen, welche oft als brauner Belag auf darunter stehenden Hüten abgelagert werden. Das hat keinen Einfluss auf die Qualität. Ich wasche die geernteten Pilze meist in kaltem Wasser. Es wird nur die Kappe verwendet.

Das Stockschwämmchen ist ein vorzüglicher, hocharomatischer Suppenpilz.