

Waldviertler Pilzgarten

Speisepilze im eigenen Garten kultivieren

Getreidebrut Shiitake



Shiitake (*Lentinula edodes*)



Impressum:
Waldviertler Pilzgarten
www.pilzgarten.at
Tel.: 02815/6678

Kulturanleitung Shiitake (*Lentinula edodes*)

Beimpfung mit Getreidebrut

Weitere Informationen unter: www.pilzgarten.at

Die Kulturen werden am besten im Frühling bis Frühsommer angelegt. Mit 2l Getreidebrut können etwa 6-8 Stämme beimpft werden. Die Anzahl ist vom Durchmesser der Stämme und der Anzahl der Impfstellen abhängig.

Holzarten für die Beimpfung von Shiitake

Empfohlen werden: Eiche, Buche, Hainbuche, Ahorn.

Hartholz ist Weichholz vorzuziehen da länger geerntet werden kann; bei Hartholz bis zu 5 Jahre; Allerdings dauert die Durchwachsphase bei Harthölzern länger.

Wird Eiche verwendet, sollte bei frisch geschlagenem Holz mit der Beimpfung etwa 3-4 Wochen gewartet werden (Abwehrstoffe im Holz werden reduziert).

Das für den Pilzanbau verwendete Holz sollte möglichst frisch geschlagen worden sein (nicht älter als 4 Monate, ideal im Winter oder dem zeitigen Frühjahr. Auf länger gelagertem Holz können sich Schadpilze oder andere Organismen ansiedeln, die dann in Konkurrenz mit dem Kulturpilz treten können.

Idealer Durchmesser und Länge des Holzes

Der Shiitake wird üblicherweise auf 1-metrigen Stämmen mit einem Durchmesser von 10 bis maximal 15 cm gezogen.

Feuchtigkeit des Holzes

Bis zur Beimpfung sollten die Stämme schattig und eventuell mit einer Plastikplane abgedeckt werden. So hält frisch geschlagenes Holz die Stammfeuchte über einige Monate.

Beimpfungsmethoden

Schnittimpfmethode

Siehe dazu die Bildbeschreibung „Beimpfen von Baumstämmen mit Getreidepilzbrut“

Es werden insgesamt drei Schnitte angesetzt.

Das Stammstück wird dabei mit einer Motorsäge etwa 25 cm von der jeweiligen Stirnseite von oben eingesägt. Der dritte Schnitt erfolgt mittig auf der gegenüberliegenden unteren Seite.

Die Schnitte sollten so breit sein, dass die Brut gut eingefüllt werden kann. Die Öffnungen werden randvoll mit Brut gefüllt und mit einem Stäbchen festgedrückt.

Hilfreich ist es, schon vor dem Beimpfen den Schnitt mit einem Klebeband (ideal ist ein silbernes Gewebeklebeband z.B. X-Way) soweit abzudecken, dass die Brut beim Einfüllen nicht herausfallen kann. Die Impfstelle wird nach der Beimpfung mit Klebeband gut verschlossen, sodass keine Insekten oder Schnecken eindringen können und das Myzel vor dem Austrocknen geschützt ist. Um ein späteres Ablösen des Klebebandes zu verhindern soll das Klebeband zur Sicherheit auch noch mit Heftklammern versehen werden. Auf Sauberkeit ist Wert zu legen um eine Infektion der Brut zu verhindern.

Bohrlochmethode

Die Bohrlochmethode eignet sich auch für die Beimpfung von Stämmen.

Mit einem Schlangenbohrer wird der Stamm im Abstand von 7 cm mit Löchern von 4-6 cm Tiefe versehen. Ein Bohrlochdurchmesser von etwa 16-22 mm wird empfohlen. Die Anzahl der Impfstellen sollte nicht zu gering sein – am besten gleichmäßig versetzt über den Stamm verteilen.

Die zerbröckelte Getreidebrut wird dann vorsichtig mit einem Stäbchen eingefüllt und verschlossen. Zum Verschließen kann man Holzplättchen oder Korken verwenden.

Unser Tipp: In Baumärkten sind Buchenrundstäbe in passenden Durchmessern verfügbar. Die Stäbchen werden in Scheiben geschnitten (5-10mm) und dienen zum Verschluss der Bohrlöcher. Zusätzlich sollten die Impfstellen mit Wachs überstrichen werden. Zum Einfüllen der Brut ist ein Trichter praktisch.

Durchwachsphase-Einmieten

Nach dem Beimpfen wächst das Myzel allmählich das Holz ein. Ideal sind Temperaturen um 20 Grad. Die Durchwachszeit hängt von der jeweiligen Pilzart, dem Holz, dem Durchmesser und der verwendeten Impfmethode und Brutmenge ab.

Hat man das Holz beimpft, wird es an einem schattigen Platz im Garten gelagert werden. Direkter Bodenkontakt ist zu vermeiden.

Diese Miete kann dann mit Vlies oder einer Plastikplane abgedeckt werden. Gegossen wird nur bei extremer Trockenheit über mehrere Wochen. Die eingemieteten Stämme sollten gelegentlich kontrolliert werden. Mäusen schmeckt die Brut manchmal auch ganz gut. Als vorbeugende Maßnahme kann man die Impfstellen mit Alustreifen (z.B. aus einer Druckerei) schützen. Im Winter bleiben die Stämme abgedeckt im Freien. Wir empfehlen eine Durchwachszeit von 1 Jahr.

Ausmieten und Anlage der Kultur

Das Ausmieten geschieht erst dann, wenn die Stämme gut durchwachsen sind. Oft erscheint an den Enden das weiße Myzel des Kulturpilzes. Bei Luftkontakt bildet Shiitakemyzel eine braune Schicht aus, die als Schutz dient. Im Garten sollte ein schattiger windgeschützter Platz gesucht werden, ein feuchtes Mikroklima ist günstig.

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

Die Stämme des Shiitakes benötigen keinen Erdkontakt.

Es hat sich bewährt 4 Stöcke im Garten einzuschlagen, darüber 2 Latten zu befestigen und die Stämme waagrecht aufzulegen. Um die Pilze vor Schnecken zu schützen kann man die Stämme auch durchbohren und auf Bäume hängen.

Einleitung der Fruchtkörperbildung

Die Fruchtkörperbildung wird meist Ende Mai- Juni und Ende August-September durch 24 stündiges Eintauchen in kaltes Wasser eingeleitet. Oft melden sich auch auf den Stämmen schon kleine Pilzansätze und zeigen, dass die ideale Zeit zum Tauchen ist.

Danach folgt noch ein Ritual das von Shiitake-Züchtern eingehalten wird. Die Stämme werden 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 die kleinen Fruchtkörperansätze aus der Rinde hervorbrechen. Sie dürfen in diesem Stadium nicht austrocknen.

Im Hochsommer kann man die Stämme ohne besondere Betreuung im Garten stehen lassen. In einem feuchten Sommer kommen die Pilze auch oft von selbst. Zwischen den Ernten sollten die Stämme nach Möglichkeit austrocknen.

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

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

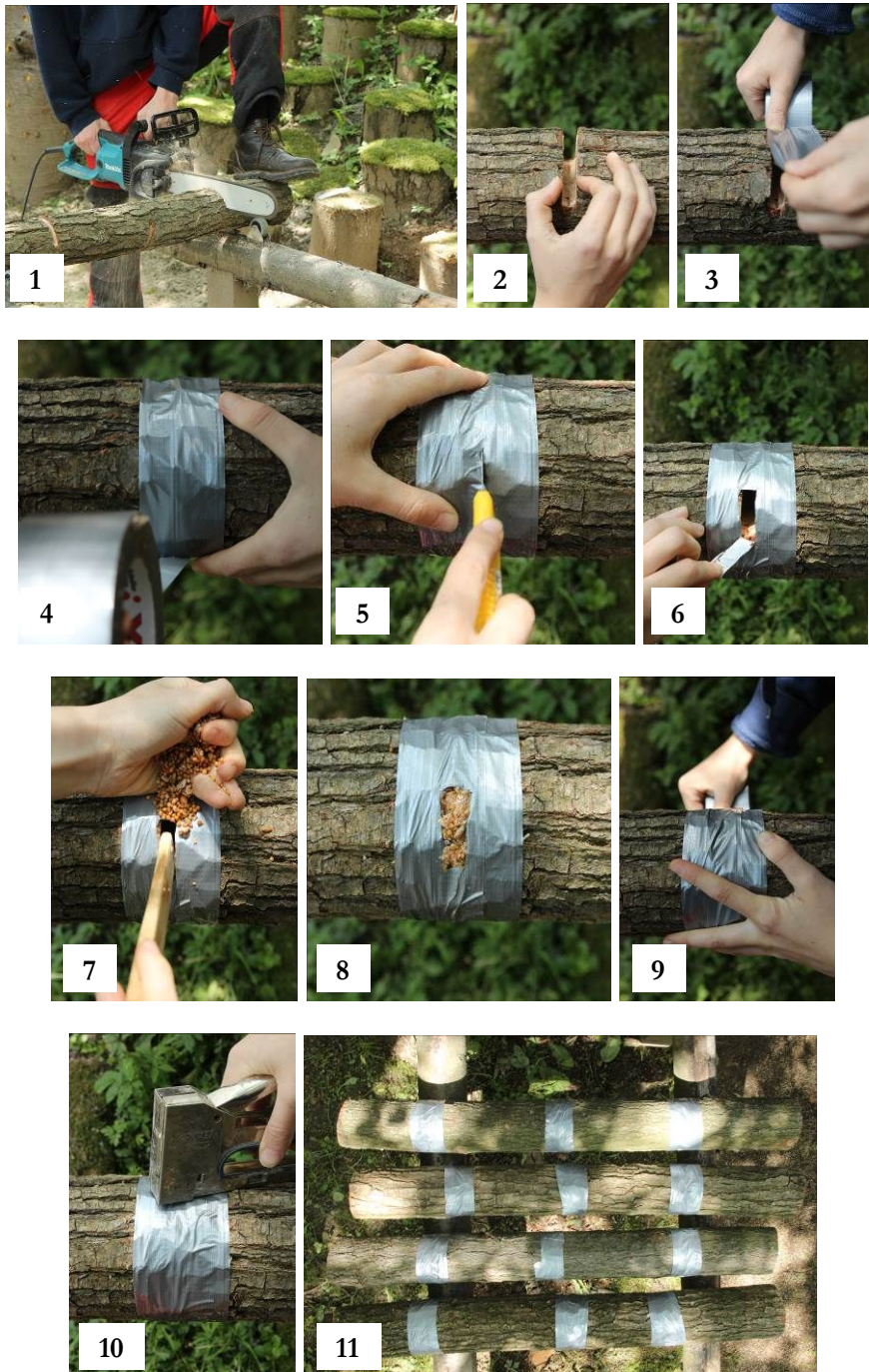
Die Prozedur mit Tauchen und Aufstampfen ist jedes Jahr zu wiederholen.

Ernte der Pilze

Die Pilze werden geerntet wenn der Hut noch leicht nach innen gewölbt ist. Werden überreife Pilze zu viel gegossen, können sie unansehnlich werden und verderben. Die Pilze werden am besten frisch zubereitet. Der Shiitake ist festfleischige und eignet sich für jede Zubereitungsform (paniert, gebraten, etc.). Die Pilze können auch in Essigmarinade eingelegt und pasteurisiert werden.

Auch getrocknet verlieren sie nicht an Qualität.

Beimpfung mit der Schnittimpfmethode



- 1 Es werden insgesamt **drei Schnitte** angesetzt.
Das Stammstück wird dabei mit einer Motorsäge etwa 25 cm von den Stirnseiten von oben eingesägt. Der dritte Schnitt erfolgt mittig auf der gegenüberliegenden unteren Seite.
- 2-4 Es wird sofort mit dem Klebeband rundum ein breiter Streifen geklebt (ein silbernes Gewebeband z.B. X-Way welches in Bau- und Lagerhausmärkten erhältlich ist)
- 5-6 Wo sich der Schnitt befindet wird mit einem Stanley-Messer ein Fenster ausgeschnitten
- 7-8 Mit einem Stäbchen wird die Brut eingefüllt, es sollten keine Leerstellen verbleiben
- 9-10 Mit dem Klebeband wird die geöffnete Stelle wieder verschlossen (**WICHTIG: noch mit Heftklammern befestigen**)
- 11 Eingelagert werden die Stämme während der Durchwachsphase an einem schattigen Platz im Garten.