

## Anleitung Anbau von Speisepilzen

### Shiitake (*Lentinula edodes*)

1.) Stelle den Stamm im Garten an einem schattigen, überwiegend feuchten Platz an einen Baumstamm oder Zaun gelehnt auf. Gut geeignet sind Büsche und Laub-Bäume. Sie sollten vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind geschützt sein. Der Pilz ist zu diesem Zeitpunkt bereits frosthart und kann im Winter draußen gelagert werden.



2.) In feuchten Perioden, wenn die Temperaturen zwischen 14 bis 20°C liegen, kann der Stamm für 24 Stunden unter Wasser getaucht werden, um die Fruchtkörperbildung anzuregen. Dies kann 3- bis 5-mal pro Jahr gemacht werden und braucht jeweils eine Pause von ca. 6-8 Wochen. Nach bis zu 10 Jahre ist der Stamm zerfallen.

3.) Stelle den Stamm wieder an den gleichen Ort angelehnt auf. Nach ca. 7-10 Tagen erscheinen die ersten Fruchtkörper. Weitere 7-10 Tage später kannst du deine Pilze frisch ernten.



Viel Freude mit deinem eigenen kleinen Beitrag zu einer gesunden, ökologischen und nachhaltigen Selbstversorgung! 😊