

FAQ – Speisepilze auf Holz zur Selbstversorgung

1) Wie funktioniert das denn, was muss ich machen?

Bei den meisten Sorten suchst du dir einfach einen schattigen Ort im Garten, gräbst ein ca. 15 cm tiefes Loch und stellst den Pilzstamm rein.

2) Wie oft kann ich die Pilze ernten?

Den Shiitake kann man zum Fruchten aktivieren, indem er für 24 Stunden komplett ins Wasser getaucht wird (z.B. Regentonne oder Badewanne), nach etwa 5 Tagen bildet er Fruchtkörper. Diesen Vorgang kann man alle 8 Wochen wiederholen außer im Winter, da ist es ihm zu kalt. Bei allen anderen Sorten kommt es auf die Witterung an. 1-mal jährlich kann man sie auf jeden Fall ernten, bei günstigen Bedingungen 3 oder 4 mal im Jahr. Du kannst 5-8 Jahre von einem Pilzstamm ernten, je nach Pilzsorte und Gewicht des Holzes.

3) Muss man den Stamm gießen?

Nein, es reicht, wenn der Stamm etwa 5-10 cm in den Boden eingegraben ist, dann zieht sich das Holz die Feuchtigkeit aus dem Boden.

4) Welches Holz wird verwendet?

Wir verwenden Buchenholz, aber es eignen sich (fast) alle Laubholzsorten, z.B. Eiche, Ahorn, Hasel, Esche oder Birke. Nimm auf keinen Fall Nadelholz. Das Holz sollte frühestens einen Monat und spätestens 3 Monate nach dem Schlagen verwendet werden. Wenn du es zu früh beimpfst, können Abwehrmechanismen des Holzes den Pilz am „Einnisten“ hindern und die Mühe wäre umsonst. Wenn du es zu spät beimpfst, könnte sich bereits ein anderer Pilz im Holz ausgebreitet haben, was es unserem Pilz erschwert, oder verhindert, darin zu wachsen.

5) Wie viel Ertrag bringt ein Pilzstamm?

Schätzungsweise kannst du 10-30 % des Holzgewichtes jährlich an Pilzen ernten. Bsp. Bei einem Holzstamm, der 10kg wiegt sind das also 1-3 kg Pilze im Jahr.

6) Wie kann ich den Pilzstamm ohne Garten halten?

Du kannst den Pilzstamm auch in der Wohnung an einem Ort aufbewahren, an dem es nicht zu warm ist, z.B. im Keller oder auf dem Balkon in einem Blumentopf. Hier bietet es sich an, gelegentlich zu gießen, um den Pilzstamm feucht zu halten und ihm eine Plastiktüte über die oberen 10 cm überzustülpen.

7) Wie ernte ich die Pilze?

Die Ernte ist noch einfacher als die Haltung. Einfach mit den Händen lösen und locker abtrennen. Bitte kein Messer benutzen, da der Pilz sonst unnötig beschädigt und mit Fremdpilzen oder Bakterien kontaminiert werden kann. Den Shiitake erntet ihr, kurz bevor der Schirm komplett aufgerollt ist und wie ein Teller aussieht. Bei den anderen Sorten, wartet bis sie ihre volle Größe entfaltet haben, aber solange sie noch fest sind und bevor sie alt werden und ihre Farbe verändern. Jung können sie auch immer geerntet werden, allerdings können sie dann nicht ihr volles Potenzial entfalten.