

Anbau von Speisepilzen auf Holzstämmen

1.) Legen den Stamm für 24 Stunden in die Regentonne! Am besten vollständig untertauchen (Der Stamm kann mit einem Stein oder anderem schweren Gegenstand untergetaucht werden.

Wichtig: Kein Leitungswasser verwenden!! Durch das enthaltene Chlor kann das Pilzmyzel Schaden nehmen.

2.) Grabe ein Loch (ca. 15-50 cm tief) an einem schattigen Ort und stelle den Stamm / die Stämme aufrecht hinein! Dabei ist es egal, welche Seite der Stämme nach oben oder unten zeigen.

3.) Schließe die Löcher und bedecke die Oberseite mit Sägemehl oder Moos und halte Alles feucht! Das Klebeband kannst du abziehen, sobald die ersten Pilze erscheinen.



4.) Ernten. Wenn die klimatischen Bedingungen es zulassen, also bei feuchtem Wetter und ab ca. 15 Grad Celsius von Frühjahr bis Herbst und in frostfreien Perioden auch im Winter von Dezember bis Februar, kannst du mit den ersten leckeren Pilzen rechnen.



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

Anbau von Speisepilzen auf Holzstämmen

1.) Legen den Stamm für 24 Stunden in die Regentonne! Am besten vollständig untertauchen (Der Stamm kann mit einem Stein oder anderem schweren Gegenstand untergetaucht werden.

Wichtig: Kein Leitungswasser verwenden!! Durch das enthaltene Chlor kann das Pilzmyzel Schaden nehmen.

2.) Grabe ein Loch (ca. 15-50 cm tief) an einem schattigen Ort und stelle den Stamm / die Stämme aufrecht hinein! Dabei ist es egal, welche Seite der Stämme nach oben oder unten zeigen.

3.) Schließe die Löcher und bedecke die Oberseite mit Sägemehl oder Moos und halte Alles feucht! Das Klebeband kannst du abziehen, sobald die ersten Pilze erscheinen.



4.) Ernten. Wenn die klimatischen Bedingungen es zulassen, also bei feuchtem Wetter und ab ca. 15 Grad Celsius von Frühjahr bis Herbst und in frostfreien Perioden auch im Winter von Dezember bis Februar, kannst du mit den ersten leckeren Pilzen rechnen.



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