

## Anbau von Speisepilzen auf Holzstämmen

### Shiitake (*Lentinula edodes*)

- 1.) Tauche den Stamm für 24 Stunden (vollständig) unter Wasser! (Er kann mit einem Stein oder einem anderen schweren Gegenstand beschwert werden).

Wichtig: Kein Leitungswasser verwenden! (Durch das enthaltene Chlor kann das Pilzmyzel beschädigt werden.)

- 2.) 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 kann im Winter draußen bleiben.



- 3.) In feuchten Perioden, wenn die Temperaturen zwischen 14 bis 20°C liegen, kann der Stamm wieder für 24 Stunden unter Wasser getaucht werden.
- 4.) Nach 24 Stunden nehme den Stamm heraus und stampfe ihn 5-mal auf den Boden auf.
- 5.) 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. (Den gesamten Vorgang kannst du 3- bis 5-mal pro Jahr wiederholen mit einem Abstand von jeweils ca. 6-8 Wochen. Nach bis zu 8 Jahren ist der Stamm zerfallen.)



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

## Anbau von Speisepilzen auf Holzstämmen

### Shiitake (*Lentinula edodes*)

- 1.) Tauche den Stamm für 24 Stunden (vollständig) unter Wasser! (Er kann mit einem Stein oder einem anderen schweren Gegenstand beschwert werden).

Wichtig: Kein Leitungswasser verwenden! (Durch das enthaltene Chlor kann das Pilzmyzel beschädigt werden.)

- 2.) 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 kann im Winter draußen bleiben.



- 3.) In feuchten Perioden, wenn die Temperaturen zwischen 14 bis 20°C liegen, kann der Stamm wieder für 24 Stunden unter Wasser getaucht werden.
- 4.) Nach 24 Stunden nehme den Stamm heraus und stampfe ihn 5-mal auf den Boden auf.
- 5.) 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. (Den gesamten Vorgang kannst du 3- bis 5-mal pro Jahr wiederholen mit einem Abstand von jeweils ca. 6-8 Wochen. Nach bis zu 8 Jahren ist der Stamm zerfallen.)



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