

# Einleitung

## in die Pilzzucht im Haus & Garten

**Wir freuen uns, dass du dich für PilzWald Impfdübel entschieden hast.**

Mit dir zusammen möchten wir über den Tellerrand des „normalen“ Gärtnerns hinausblicken und uns in die spannende Welt & Vielfalt der Pilzzucht vorwagen. Auf den folgenden Seiten erfährst du, wie du mit den Pilzdübeln deine Pilze selber züchten kannst.

### Welche Anbaumethode ist die richtige für mich?



**Holzstämme** • Schwierigkeit: **einfach** • Aufwand: **mittel** • Pflege: **einfach**

Geduld zahlt sich aus - bis zu 5 Jahre ernten - für Garten & Balkon - In Erde oder Topf.



**Strohballen/Stroh** • Schwierigkeit: **einfach** • Aufwand: **gering** • Pflege: **einfach**

Geeignet für Garten & Balkon - Ideal für Austernpilze, Rosenseitling & Kräuterseitling.



**Kaffeesatz** • Schwierigkeit: **mittel** - **schwer** • Aufwand: **mittel** - **schwer** • Pflege: **mittel**

Für fortgeschrittene Pilzbauern mit Erfahrung im Pilzanbau im Glas & Topf.

**Für Anfänger nicht empfohlen** - Starte besser mit reinen Holzhäckseln & frischem Stroh.



**Glas** • Schwierigkeit: **einfach** - **mittel** • Aufwand: **gering** - **mittel** • Pflege: **mittel**

Bei wenig Platz für deine Pilzkultur - Ideal für Austernpilze, Rosenseitling & Shiitake.



**Blumentopf** • Schwierigkeit: **einfach** • Aufwand: **gering** • Pflege: **einfach**

Geeignet für den Garten & Balkon sowie als Experiment aus erschöpften Pilzkulturen.



**Pilzbeet** - Schwierigkeit: **einfach** - Aufwand: **mittel** - Pflege: **einfach**

Ideal für Gärten mit schattigen & feuchten Plätzen z.B. unter Bäumen & hinterm Schuppen.

### Jede Pilzsorte ist einmalig, beachte bitte die jeweilige Eignung!

Pilzart	Holzstämme	Strohballen	Kaffeesatz	Glas	Blumentopf	Pilzbeet
Austernpilz <sup>1</sup>	✓	✓	✓ <sup>5</sup>	✓	✓	✓
Wilder Austernpilz <sup>1</sup>	✓	✓	✗	✓ <sup>5</sup>	✓	✓
Braunkappe <sup>1</sup>	✗	✓	✗	✓ <sup>5</sup>	✓	✓
Kräuterseitling	✗	✓	✓ <sup>5</sup>	✓ <sup>5</sup>	✓	✓
Löwenmähne <sup>1</sup>	✓	✗	✗	✓ <sup>5</sup>	✓	✗
Leuchtpilz <sup>3</sup>	✓	✗	✗	✓ <sup>5</sup>	✓	✗
Rosenseitling <sup>1,4</sup>	✓ <sup>4</sup>	✓	✓ <sup>5</sup>	✓	✓	✓
Shii-Take <sup>1</sup>	✓	✗	✓ <sup>5</sup>	✓	✓	✓
Coriolus <sup>2</sup>						
Reishi <sup>2</sup>						
Zitronenpilz <sup>1</sup>	✓	✓	✓ <sup>5</sup>	✓	✓	✓

[1] Speisepilz [2] Vitalpilz [3] kein Speisepilz [4] nicht winterhart [5] für Fortgeschrittene

# Einleitung

## in die Pilzzucht im Haus & Garten

### Worauf solltest du beim Speisepilzanbau besonders achten?

**Gute Frischluftzufuhr • hohe Luftfeuchtigkeit • indirektes Licht • Liebe & Geduld**

**!** **Idealer Standort:** feucht, schattig & hell aber ohne Zugluft und direktem Sonnenlicht.

Geeignete Plätze finden sich **unter Bäumen, Sträuchern, Hecken** oder an **Wänden, Mauern & hinterm Schuppen**. Pilzkulturen im Haus kannst du mit einer Folie abdecken (Luftlöcher & regelmäßig lüften!).

**!** **Hinweis:** beachte die Besonderheiten der PilzWald Pilzsorten am Ende dieser Anleitung.

### Wichtiger Hinweis für Freilandpilzkulturen

Die Natur ist kein steriler Lebensraum, auf deinen Pilzkulturen im Freien können sich auf natürliche Weise weitere Pilze ansiedeln. Diese Fremdpilze stellen keine Gefahr für das Myzel der PilzWald Pilzsorten dar und lassen sich meist leicht von diesen unterscheiden. Jedoch gilt:

**Iss & ernte nur Pilze, die du zweifelsfrei bestimmen kannst!**

### Wachstumszeiten der PilzWald Sorten in der Natur

Diese Wuchszeiten sind Richtwerte, die sich je nach Witterung & Jahr verschieben können. Der Anbau im Haus ist ganzjährig möglich, wichtigstes Kriterium für die Pilzbildung sind Luftfeuchtigkeit und Temperatur.

Pilzart	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Austernpilz			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wilder Austernpilz	✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓
Braunkappe			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Kräuterseitling				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Löwenmähne	✓							✓	✓	✓	✓	✓
Leuchtpilz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rosenseitling				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Shii-Take			✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	
Coriolus			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Reishi			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Zitronenseitling			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Farbkodierung	Hauptzeit			Je nach Witterung				Vereinzelt				



# Einleitung

## Häufig gestellte Fragen (FAQ)

Uns erreichen viele Fragen rund um das Thema Pilzzucht in Haus & Garten. Die wichtigsten Fragen und Antworten haben wir auf dieser Seite für dich zusammengefasst.

### Welche Pilzsorte(n) sind für Anfänger empfehlenswert?

*Für alle Einsteiger empfehlen wir den Start mit dem Austernpilz, Shii-Take und im Sommer mit dem Rosenseitling. Je natürlicher die Anbaumethode (Holzstämme, Pilzbeet, Strohbällen), desto leichter fällt es Neulingen Erfolge zu erzielen. Der Pflegeaufwand reduziert sich ebenfalls. Während der Anbau auf Kaffeesatz im Glas bereits Erfahrung voraussetzt und aufwändiger in der Pflege ist.*

### Meine Pilzdübel haben einen weißen Flaum, ist das Schimmel?

**Nein, dies ist kein Schimmel!** Der weiße, teilweise bräunlich verfärbte Flaum ist das Myzel deines Speisepilzes, welches die Oberfläche der Holzdübelteils vollständig bewachsen hat. Guter Myzelwuchs ist ein Zeichen für die hohe Vitalität & Frische der PilzWald Pilzdübel.

### Wann starte ich am besten mit der Pilzzucht?

*Es kommt darauf an, ob du die Pilzkultur drinnen oder draußen anlegen möchtest. Frisch angelegte Kulturen sind frostempfindlich und benötigen 4 - 8 Wochen einen frostfreien Lagerplatz. Die beste Zeit für die Anlage ist im Frühjahr nach dem letzten Frost. Im Haus kannst du ganzjährig beginnen.*

### Wie lange dauert es, bis die ersten Pilze wachsen?

*Pauschal lässt sich das nicht beantworten, da die Wuchszeit stark von der Anbaumethode und der Pilzsorte abhängt. Wir versuchen trotzdem mal einen groben Überblick. Pilzdübel sind wie der Samen z.B. einer Tomate, es braucht eine gewisse Wuchsphase, bevor die Früchte (Pilze) gebildet werden.*

**Holzstämme:** 6 - 12 Monate; **Strohbällen:** 6 - 12 Wochen; **Einmachglas:** 4 - 9 Wochen

**Blumentopf:** 4 - 10 Wochen; **Pilzbeet:** 2 - 6 Monate

### Wie lange sind die Pilzdübel haltbar und wie werden sie am besten gelagert?

*Die PilzWald Pilzdübel werden in kleinen Chargen frisch hergestellt und von Hand kontrolliert, daher lässt sich jede ungeöffnete Packung für ca. 4 Wochen lagern. Am besten dunkel und kühl bei 10 - 15 °C aber nicht im Kühlschrank!*

### Muss man mit den Pilzdübeln steril arbeiten?

*Nein, die Pilzdübel sind dafür gedacht, um unsteril auf Holzstämmen, Strohbällen und Pilzsubstrat selber Pilze züchten zu können. Unsteril bedeutet jedoch nicht unsauber oder dreckig. Wasch dir unbedingt die Hände, solltest du die Pilzdübel anfassen, nutze Einmalhandschuhe oder verwende diese am besten direkt aus der Verpackung. Sauberkeit ist der Schlüssel zum Erfolg!*

### Wo kriege ich geeignetes Substrat für die Pilzzucht?

*Je nach Sorte kann die Substratwahl ganz unterschiedlich ausfallen. Laubholz wie Buche gibt es bei uns im Shop oder häufig als Kaminholz zu kaufen. Holzhäcksel, Stroh und Strohbällen gibt es in jedem gut sortierten Laden für Heimtierbedarf oder direkt ab Hof vom Landwirt.*

### Ist Nadelholz für die Pilzzucht geeignet?

*Nein, grundsätzlich wachsen auch in der Natur nur die wenigstens Pilzsorten auf Nadelholz. Die PilzWald Sorten sind hier keine Ausnahme und können nicht auf Nadelhölzern gezüchtet werden. In kleinen Mengen (bis 10 %) in einer Substratmischung sind Nadelholzspäne jedoch kein Problem.*



# Anleitung

## Pilze auf Baumstämmen züchten

### Du benötigst

**25 Pilzdübel reichen für  
1 - 2 Baumstämme.**  
(50 cm lang, Ø max. 30 cm)

- Holzbohrer (Ø 9 mm)
- Bohrmaschine
- Hammer
- Wachs | Frischhaltefolie | Klebeband
- Nagel | Messer

### Das richtige Holz für die Pilzzucht

Alles beginnt mit der Wahl des richtigen Holzes. Grundsätzlich sind die meisten Laubhölzer wie Buche, Eiche, Birke sowie viele Obstbaumarten geeignet. **Nadelholz ist nicht geeignet.**

Der Holzstamm sollten frisch geschlagen und ca. 8 Wochen abgelagert werden, darf aber höchstens 6 Monate alt sein. Älteres Holz ist meistens schon mit Schimmel besiedelt und daher für die Pilzzucht unbrauchbar. Frischeres Holz enthält noch pflanzliche Abwehrstoffe gegen Pilze, welche sich erst bei der Lagerung abbauen.

**Als Schutz sollte die Rinde weitestgehend unbeschädigt sein. Ein Holzstammdurchmesser von 10 - 30 cm ist optimal** (Ausnahme: Shiitake & Leuchtpilz max. 15 - 20 cm).

Um eine optimale Holzfeuchtigkeit zu erreichen, lässt du das Holz vor dem Beimpfen für 1 bis 2 Tage wässern. Dazu muss das Holz vollständig mit Wasser bedeckt sein. Am besten gelingt dies, wenn du das Holz in eine Wanne oder Fass legst und mit einem Stein beschwerst.

### Der richtige Zeitpunkt für die Anlage

Der beste Zeitpunkt um mit der Kultur auf Baumstämmen zu beginnen ist das Frühjahr nach den letzten Frösten. Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen steigt auch die Temperatur und das Speisepilzmyzel fängt an zu wachsen. Erst ab 10 °C nimmt das Wachstum Fahrt auf. In einer frostfreien Garage oder im Keller kannst du ganzjährig mit der Pilzzucht auf Holzstämmen beginnen.

**Frisch bestückte Holzstämme sind nicht winterhart & benötigen einen frostfreien Lagerplatz.**

### Tipps & Tricks für die Pflege

Halte den Holzstamm feucht & vermeide Temperaturen über 30 °C. **Optimale ist eine Temperatur von 10 - 25 °C.** Je nach Temperatur und Pilzdübelanzahl dauert es etwa **1 bis 6 Monate**, bis das Holz ausreichend durch das Pilzmyzel kolonisiert ist. Danach kannst du den Holzstamm im Garten oder Blumentopf eingegraben.

**In dieser Zeit ist eine gute Belüftung & hohe Feuchtigkeit des Holzstamms besonders wichtig, da der Stamm sonst zu stark schimmelt oder austrocknet.**

**Das Holz solltest du lieber etwas feuchter als zu trocken pflegen.**

**Leichter Schimmelbefall (Stockflecken), häufig an den Schnittkanten, ist kein Problem.**

# Anleitung

## Speisepilze auf Baumstämmen züchten

### 1. Baumstamm ca. 24 Stunden wässern



Der Baumstamm sollte frisch abgelagert, gesund und die Rinde weitgehend unbeschädigt sein. Kleine Macken sind kein Problem. Altes bzw. zu feucht gelagertes Holz erkennst du an einem modrigen Geruch & Stockflecken an den Schnittflächen.

Nimm den Stamm und tauche ihn in einem Fass vollständig unter Wasser. Beschwer den Stamm mit einem Stein, damit er unter Wasser bleibt & nicht zu schwimmen beginnt.

**Lass das Holz für etwa 12 - 24 Stunden wässern.**

### 2. Löcher ins Holz bohren



Nach dem Wässern kannst du direkt die Löcher in den Stamm bohren.

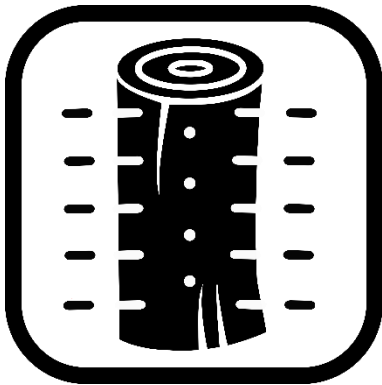
**Nimm einen Holzbohrer mit  $\varnothing$  9 mm (zur Not auch 8 mm).**

Bohr die Löcher wie im folgenden Schema dargestellt, ringsum in das Holz. Je gleichmäßiger du diese verteilst, desto besser durchwächst der Stamm.

**Plane auch Dübel für die Schnittflächen ein!**

Achte darauf die Löcher langsam einzubohren, da der Bohrer sonst zu heiß wird, das Holz verkohlt und so für den Pilz undurchdringbar versiegelt wird.

### 3. Löcher mit Pilzdübeln bestücken



Nimm die Packung Pilzdübel und zerdrück den Inhalt, bis die einzelnen Dübel sichtbar werden.

Öffne die Packung & steck die Dübel in die erste Reihe mit Löchern.

Schlag die Dübel vorsichtig ein.

Sollten sich diese nicht vollständig im Holz versenken lassen, sind die vorgebohrten Löcher nicht tief genug und du solltest die Löcher nachbohren.

### 4. Holzstamm durchwachsen lassen



Je nach Vorliebe kannst du die Impflöcher nun mit Wachs verschließen, mit Klebeband umwickeln oder den gesamten Stamm in Folie einschlagen.

**Achte darauf, dass der Holzstamm genug Frischluft bekommt.**

Wenn du den Stamm in Folie einschlägst, ritze mit einem Messer oder Nagel ca. 50 Löcher in die Folie.

Je nach Pilzsorte dauert es **bis zu 6 Monate**, bis der Stamm ausreichend durchwachsen ist. **Frisch bestückte Stämme sind frostempfindlich!**

# Anleitung

## Speisepilze auf Baumstämmen züchten

### 5. Stamm aufstellen & eingraben



Kommt an mehreren Stellen auf der Rinde das weiße Myzel zum Vorschein, ist der Stamm bereit um aufgestellt zu werden.

**Der ideale Platz ist schattig, hell, feucht & windgeschützt.**

Entferne die Folie vom Stamm und grab ihn zu einem Drittel in die Erde ein. Alternativ kannst du das Holz auch in einen Topf mit Erde einsetzen. So bleibt dieser mobil, du kannst verschiedene Plätze testen & tropische Sorten (Rosenseitling) frostfrei überwintern.

**Jeder Pilzstamm bildet 3 - 8 Jahre lange immer wieder frische Pilze.**

**! Tipp:** Beim Start der Kultur im Frühjahr nach den letzten Frösten, kannst du die Stämme direkt in den Boden eingraben, im Garten aufstellen und pflegen.

### Pflege deiner Pilzkultur auf Holz

Die Pflege ist nicht besonders aufwändig. Ist der Platz gut gewählt, kannst du den Pilzstamm sich selbst überlassen. Die Pilze wachsen von alleine heran - Pilze ernten nicht vergessen!

An trockeneren Standorten & in starken Hitzeperioden im Sommer, solltest du den Pilzstamm regelmäßig wie deine Pflanzen auch gießen, um ein Austrocknen zu verhindern. Das Holz sollte sich an den Schnittflächen immer etwas feucht anfühlen. **Beachte hierzu auch den Tipp am Ende dieser Seite.**

### 6. Frische Pilze ernten & genießen



Sobald die Pilze mit dem Wachstum beginnen, vervielfältigt sich ihre Größe praktisch über Nacht.

Die Pilze kannst du in jeder Größe ernten. Das volle Aroma erreichen sie kurz bevor sie ihre Sporen freisetzen. **Meistens wölbt sich dazu der Hutrand leicht nach oben und beginnt sich ins bräunliche zu verdunkeln.**

Schneid die Pilze mit einem scharfen Messer vom Stamm und entferne auch alle Überreste am Holz. Fertig!

**Viele Pilzsorten wachsen mehrmals pro Jahr zu frischen Pilzen heran.**

### Moospolster als Schutz & Gießindikator

Das Moos schützt den Stamm vor Austrocknung, dient als Gießindikator und sorgt für einen außergewöhnlichen Look. Fühlt es sich trocken an, solltest du den Stamm wässern. Wenn du kein geeignetes Moospolster zur Hand hast, kannst du in die obere Schnittfläche mehrere Löcher einbohren (10 - 20 mm Ø). Dadurch sammelt sich Regen- und Gießwasser und das Holz bleibt länger feucht.

**! Tipp:** Eine aufgeschnittene PET Flasche als Trichter in das eingebohrte Loch stecken, so kann das Wasser über einen längeren Zeitraum, gleichmäßig in den Stamm einsickern.

# Anleitung

## Speisepilze im Einmachglas & Topf anbauen

### Du benötigst

**25 Pilzdübel reichen für  
1x Einmachglas oder Topf.**  
(Glas bis 1,5 L - Topf bis 5 L)

- 1 Einmachglas oder Blumentopf
- 300 g Laubholzhäcksel
- Schüssel + Küchensieb
- Wasserkocher + Hammer
- Nagel + Watte



### Diese Anleitung gibt's auch als DIY Video-Tutorial

Scan den QR-Code rechts und schau dir diese Anleitung Schritt für Schritt bei YouTube oder auf PilzWald.de an.



### Für Einmachgläser & Blumentöpfe

Diese Anleitung beschreibt die Anlage einer Pilzkultur im Einmachglas, kann aber ebenso für die Anlage der Kultur im Blumentopf verwendet werden. Die Arbeitsschritte sind gleich.

### Für Pilzpioniere & Pilzzucht Anfänger

Für deine erste Pilzkultur empfehlen wir dir den Anbau im Einmachglas **ohne zusätzlichen Kaffeesatz**. So reduzierst du die Schimmelbildung & kannst in Ruhe von Anfang an das Pilzwachstum beobachten. Erfahrene Pilzbauern können das Laubholzsubstrat mit bis zu 1/3 Kaffeesatz anreichern.

- ! **Tipp:** Wachsen nach der dritten Ernte keine Pilze mehr im Glas heran, kannst du den Inhalt zerbröseln, 1:1 mit frischem Kaffeesatz vermischen & deine Pilze im Blumentopf weiterzüchten.

### Wann wird die Pilzkultur am besten angelegt?

**Im Haus** kannst du deine Pilzkultur **ganzjährig** ansetzen. Frische Pilzkulturen sind **frostempfindlich**, im Freien solltest du daher erst **nach dem letzten Frost** im Frühjahr beginnen.

**Bitte beachte die Wachstumshinweise zu deiner Pilzsorte am Ende dieser Anleitung.**

- ! **Tipp:** Große Gurken- und Einmachgläser z.B. von Weck® sind bestens für die Pilzzucht geeignet. Die Kultur im Freien gelingt leicht in unglasierten Ton-, Lehm- & Keramiktöpfen.

### Der letzte Pfiff • Kaffeesatz im Pilzsubstrat • für Fortgeschrittene

Häufig einfach weggeworfen, reichert frischer Kaffeesatz dein Pilzsubstrat mit vielen wertvollen Nährstoffen & Spurenelementen an ► Wichtig für die Maximierung der Ernte. Füge dem Holzsubstrat den Satz von 3x Tassen Filterkaffee hinzu (ca. 30g), mehr ist nicht nötig. Benutze nur frischen Kaffeebrei und sammel ihn höchstens über 24 Stunden. Nur frisch aufgebrüht ist er ausreichend keimreduziert.

- ! **Tipp:** Falls du nur wenig Kaffee trinkst, kannst du den Satz über mehrere Tage sammeln und im Tiefkühler einfrieren. So bleibt der Kaffeebrei frisch & nährstoffreich.

# Anleitung

## Speisepilze im Einmachglas & Topf anbauen

### 1. Pilzsubstrat herstellen & wässern



Wasch dir gründlich die Hände. Nimm ca. 300 g Laubholzhäcksel und gib sie in eine Schüssel (Für große Töpfe benötigst du entsprechende mehr).

Bring **1 Liter Wasser** zum Kochen und gieß es vorsichtig auf die Häcksel.

Lass diese nun für **15 Minuten** ziehen. Reinige zwischenzeitlich gründlich dein Einmachglas und spül es gut aus.

**Tipp:** Stell die Schüssel mit einer Haube aus Alufolie für 20 min in den vorgeheizten Backofen bei 160 °C.

### 2. Substrat abgießen, abkühlen lassen & mischen



Das Pilzsubstrat sollte min. **30 Minuten auskühlen**, frisch aus dem Backofen noch etwas länger. Ab und zu umrühren, damit alles gleichmäßig auskühlt.

Nimm die Schüssel mit dem Substrat und gieß den Inhalt in ein sauberes Küchensieb. Lass die Häcksel abtropfen & weiter abkühlen.

**Für Fortgeschrittene:** Gib den frischen Kaffeesatz von ca. 3 Tassen Filterkaffee zu den Holzhäckseln und misch alles gut durch.

**Das Substrat darf jetzt noch höchstens handwarm sein!**

### 3. Das Glas befüllen & je Schicht 7x Pilzdübel einfüllen



Fülle mit dem Löffel die erste Schicht Substrat ein & drück die Dübel in der Packung hin und her, bis die einzelnen Dübel sichtbar werden.

Öffne die Packung, **schütte ca. 7x Dübel** in das Glas & verteile sie gleichmäßig mit dem Löffel.

**Bitte beachte Punkt 4. bevor du das Glas final füllst.**

Füge so Schicht um Schicht Substrat & Pilzdübel in das Einmachglas. Bedecke die letzten Dübel nur leicht mit Substrat und drück die übrigen Pilzdübel flach in diese Abdeckschicht ein. Mit Töpfen verfährt du gleich.

### 4. Finger breit Luft zum Deckel



Für optimale Wuchsbedingungen, lass etwa **einen Finger breit Platz** zwischen Substrat & Deckel frei. Dieses Mini-Gewächshaus schafft ein optimales Mikroklima für das Pilzwachstum.

**Für Gläser mit Schraubdeckel:** Stanze pro Deckel min. **6x Löcher** mit einem dicken Nagel ein und verschließe diese mit Watte. Leg den Deckel locker auf. Fertig ist deine Pilzkultur im Einmachglas.

**Stell das Glas zimmerwarm, hell & ohne direktem Sonnenlicht auf.**  
**Vermeide Plätze auf/über einer Heizung.**



# Anleitung

## Speisepilze im Einmachglas & Topf anbauen

### 5. Pilzwachstum beobachten & auf die 1. Ernte freuen



Spätestens nach einer Woche wird das Pilzwachstum sichtbar & es wachsen erste weiße Stellen im Substrat.

**Dies ist das Pilzmyzel deiner Speisepilze und kein Schimmel!**

Aus diesem Myzel entstehen, wenn das Substrat vollständig bewachsen ist, die frischen Speisepilze.

**Je nach Pilzsorte & Temperatur dauert es ca. 6 - 9 Wochen, bis die Pilze ausgewachsen.**

### 6. Hurra, die Pilze wachsen - So pflegst du sie richtig



Hat sich das Myzel vollständig ausgebreitet, braucht die Kultur viel Frischluft. Leg den Deckel etwas versetzt aufs Glas und Lüfte regelmäßig. Die ersten Pilzansätze entwickeln sich noch im Glas.

Besprüh die Innenseite **1x pro Tag** leicht mit frischem Leitungswasser & leg den Deckel versetzt wieder auf, um den Pilzen mehr Frischluft zu geben.

**Nimm den Deckel ab, sobald die Pilze größer werden.**

Besprüh die wachsenden Pilze jetzt **1 - 2 x täglich** mit frischem Wasser.

### 7. Speisepilze ernten & leckere Pilzgerichte kochen



**Die Pilze wachsen in ca. 1 Woche bis zur Reife heran.**

Wenn sich der **Hutrand** leicht **bräunlich** einfärbt und **hochwölbt**, sind deine Pilze erntereif.

Nimm das Glas in die Hand und zieh die Pilze mit einer leichten Drehbewegung heraus.

Substratreste an den Pilzen kannst du einfach abbürsten und abschneiden.

**Verwende die Pilze frisch, so erhältst du das volle Aroma.**

### Nach der Ernte ist vor der Ernte

Von einer Pilzkultur kannst du **bis zu 4 Mal Pilze ernten**. Ist die erste Ernte eingebracht, besprüh die Innenseite des Glases mit frischem Leitungswasser & leg den Deckel wieder auf. Sollte dieser schmutzig sein, säubere ihn vorher. Der Pilz sammelt nun wieder Kraft für eine weitere Erntewelle.

**Sobald sich wieder die ersten kleinen Pilze zeigen, pflege die Kultur wie zuvor in Schritt 6.**



### Erhalte eine Packung Pilzdübel gratis!

Schick uns Bilder deiner Pilze & wir schicken dir eine Packung Pilzdübel gratis!  
Weitere Infos und Teilnahmebedingungen findest du auf: [www.pilzwald.de/Fotoaktion.pdf](http://www.pilzwald.de/Fotoaktion.pdf)

# Anleitung

## Speisepilze auf Strohballen züchten

**25 Pilzdübel reichen für  
1x Strohballen.**  
(50x50x25 cm - 62,5 L)

### Du benötigst

- Frisches Stroh
- Wassertonne | Eimer | Schubkarre
- Pflanzholz | Besenstiel
- Abdeckplane

### Das richtige Stroh für die Pilzzucht

Alles beginnt mit der Wahl des richtigen Strohs. Am besten eignet sich **Weizenstroh aus biologischem Anbau**, da hier Fungizide & Pestizide ausgeschlossen werden können. Alternativ kannst du auch Stroh aus dem Heimtierbedarf bedarf verwenden.

Das Stroh sollte trocken, gesund, goldgelb und frisch riechen. Muffige Gerüche und schwarze Stellen deuten auf eine feuchte Lagerung und einer daraus resultierenden Schimmelbildung hin. **Solches Stroh ist für die Pilzzucht nicht geeignet.**

**Heuballen sind nicht für die Pilzzucht geeignet**, da diese nicht gleichmäßig durch das Myzel kolonisiert werden und es schnell zu einer Schimmelbildung kommt.

**Ist das passende Stroh ausgewählt, solltest du nach einem geeignet Platz suchen.**

Den Strohballen solltest du an einem **möglichst schattigen & feuchten Platz** im Garten aufstellen. Geeignete Plätze finden sich **unter Bäumen, Sträuchern** oder an **Mauern & hinterm Gartenhaus**.

## 1. Strohballen wässern & aufstellen

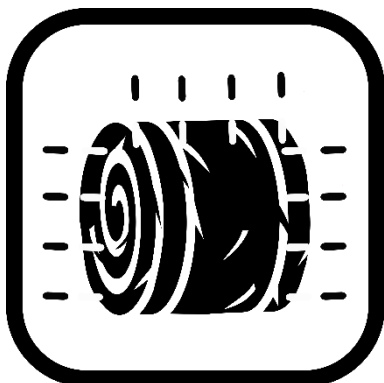


**Kleine Strohballen** kannst du in einer Wassertonne oder wassergefüllten Schubkarre für **24 h wässern**.

**Große Strohballen** sind nach dem Wässern zu schwer um diese noch gut bewegen zu können. Wässere größere Exemplare über **2 Tage** mit einer Gießkanne & am endgültigen Platz. Deck das Stroh zwischenzeitlich mit einer Abdeckplane ab.

**Tipp:** der Strohballen sollte Erdkontakt haben & leicht eingegraben werden. So versorgt sich das Myzel mit Mineralien & Wasser in Hitzeperioden.

## 2. Strohballen mit Pilzdübeln bestücken



**25 Pilzdübel** reichen für einen Strohballen mit den **Maßen 50x50x25 cm**. Natürlich darf er auch größer ausfallen. Verwende dann einfach die entsprechende Menge Dübel zusätzlich.

Stich mit dem Pflanzholz Löcher bis zur Mitte ins Stroh. Drück die Packung Dübel hin & her, bis wieder einzelne Dübel sichtbar werden.

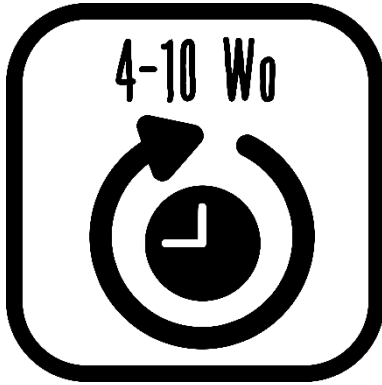
Öffne die Packung und steck einen Dübel in die Löcher.

**Verteile die Impfdübel gleichmäßig über den ganzen Strohballen.**

# Anleitung

## Speisepilze auf Strohballen züchten

### 3. Das Pilzgeflecht im Strohballen richtig pflegen



Deck das Stroh mit einer Plane ab & prüfe regelmäßig die Feuchtigkeit.

Fühlt sich das Stroh in 5 cm tiefe noch feucht an, ist ausreichend Feuchtigkeit vorhanden. Gieß den Ballen bei Bedarf.

In die Abdeckplane solltest du einige Löcher einstechen, damit das Myzel ausreichend Frischluft bekommt oder diese nur locker auflegen.

Jetzt dauert es je nach Sorte & Temperatur **4 - 18 Wochen** bis die Pilze mit dem Wachstum beginnen. Regelmäßig kontrollieren, ob die Pilze wachsen.

### 4. Speisepilze auf Stroh ernten



Von einem Strohballen kannst du **bis zu 4 mal** frische Pilze **ernten**. Die Pilze wachsen in Erntewellen, im Abstand von einigen Wochen, heran.

Die reifen Pilze kannst du von Hand einfach abdrehen oder mit einem Messer abschneiden.

**Strohreste entfernen & frisch genießen!**

### Schnecken • sei schneller als die Konkurrenz

Auch **Schnecken** wissen die frischen Pilze zu schätzen. Kontrolliere deine Pilzkulturen regelmäßig auf kriechende Mitbewohner. Feiner **Quarzsand** um die Pilzkultur verteilt kann ebenfalls den Schaden durch Schneckenbefall mindern. Am einfachsten ist es, wenn du **reife Pilze zeitig erntest**. So haben die Schnecken kaum eine Chance.

### Vorsicht vor chemischen Schneckenbekämpfungsmitteln (Schneckenkorn).

Pilze können eine Vielzahl von Stoffen aus der Umgebung aufnehmen und in Ihren Pilzfruchtkörper anreichern. In deinem eigenen Interesse solltest du daher von der Verwendung absehen. Dir, den Schnecken & der Umwelt zuliebe.

- !  **Tipp:** Eine wassergefüllte Regenrinne kann als alternativer Schneckenzaun dienen. Einfach rund um die Pilzkultur in den Boden eingegraben und mit Wasser füllen.



# Anleitung

## PilzWald Pilzbeet im Garten anlegen

**25 Pilzdübel reichen für**  
**1x Pilzbeet**  
(50x50x20 cm)

### Du benötigst

- Pilzsubstrat (Stroh, Laubholzhäcksel)
- Eimer zum Quellen des Substrats
- Schaufel | Spaten
- Kies | Sand | Tonscherben

### Der richtige Platz für die Anlage eines Pilzbeets

Den Standort für das Pilzbeet solltest du **möglichst feucht, schattig & hell aber ohne Zugluft oder direktem Sonnenlicht** auswählen.

Durch diese natürlichen Bedingungen kannst du das Pilzbeet sich weitestgehend alleine überlassen. Geeignete Plätze finden sich z.B. **unter Bäumen, Hecken** oder an **Mauern & hinterm Gartenschuppen**.

Um Staunässe zu verhindern, sollte Regenwasser gut ablaufen können und sich keine Pfützen auf dem Beet bilden.

Ist der **Boden** sehr **lehmig/schlammig**, solltest du Sand, Kies oder Lavagestein zur Strukturverbesserung einsetzen. Eingebracht als Drainageschicht unter dem Pilzbeet, sorgt es für eine gute Wasserverteilung im Boden, ganz ohne Staunässe.

### Der richtige Anlagezeitpunkt für das Pilzbeet

Einmal angelegt, sind die Pilzbeete grundsätzlich mehrjährig und können bei guter Pflege über viele Jahre hinweg Pilze ausbilden. Ideal für eine Permakultur. Der geeignetste Zeitpunkt für die Anlage ist das milde Frühjahr, wenn die Nachttemperatur nicht mehr unter 5 °C sinkt und die letzten Fröste vorbei sind.

Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen im Frühling lässt sich das Pilzbeet auch prima mit einem **Frühbeet** kombinieren. Besonders der Rosenseitling & der Zitronenpilz profitieren davon und bilden früher die ersten Speisepilze aus.

Natürlich kannst du das Pilzbeet auch später im Jahr anlegen. Beachte jedoch, das Myzel braucht 4 - 8 Wochen Zeit vor den ersten Nachtfrösten im Herbst, um ausreichend anzuwachsen. Erst dann übersteht es die winterlichen Temperaturen unbeschadet.

### Das Pilzbeet pflegen & als Dauerkultur betreiben

Wenn du jedes Jahr wieder frische Speisepilze ernten möchtest, solltest du das Beet auf den Winter vorbereiten. Zwar sind die meisten der PilzWald Sorten winterhart (**Ausnahme:** Rosenseitling), dennoch überstehen sie den Winter besser, wenn das Pilzbeet im Herbst abgedeckt wird.

Diese Abdeckung dient dem Pilzmyzel gleichzeitig als weiteres Substrat im nächsten Jahr, um wieder viele frische Speisepilze auszubilden.

Streu eine etwa 2 cm dicke Schicht aus Laubholzhäckseln auf das Pilzbeet und arbeite es leicht in den Boden ein. Ein paar Tannenzweige und Laub dienen als zusätzlicher Kälte- bzw. Frostschutz.

# Anleitung

## PilzWald Pilzbeet im Garten anlegen

### 1. Pilzsubstrat herstellen & wässern



Je nach Pilzsorte kannst du unterschiedliche Substratbestandteile wie z.B. Stroh, Holzhäcksel, Strohpellets etc. für die Anlage des Pilzbeets nutzen.

**Hinweise zu Substratvorlieben deiner Pilzsorte findest du am Ende dieser Anleitung in den Steckbriefen.**

Nimm das Substrat und gib es in einen Eimer oder Fass mit frischem Leitungswasser und lass es für 1 - 2 Stunden darin wässern.

### 2. Grube für das Pilzbeet ausheben



In der Zwischenzeit kannst du damit beginnen, die Grube für dein Pilzbeet auszuheben und vorzubereiten.

Heb eine Grube mit den **Maßen 50 x 50 cm und 20 cm** Tiefe aus.

Füll als Drainageschicht etwa 10 L Sand, Kies oder Tonscherben ein.

Gib die Hälfte des Substrats in die Grube und Steck 15 Dübel verteilt ein. Verteile das restliche Substrat und darauf die übrigen Dübel und bedecke alles mit einer 2 - 5 cm dicken Erdschicht, fertig!

### 3. Abwarten & Tee trinken - Die Durchwuchsphase



Je nach Pilzsorte dauert es jetzt 2 - 6 Monate, bis das Pilzmyzel ausreichend das Substrat durchwachsen hat und zur Oberfläche vorgedrungen ist.

Jetzt wartet der Pilz bis alles stimmt, um plötzlich, wenn die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit passen, mit dem Pilzwachstum zu beginnen.

**Tipp:** Mit einer geschickten Kombination der Pilzsorten kannst du das ganze Jahr über frische Speisepilze ernten & genießen.

### 4. Hurra, die Pilze sind da!



Wenn die Pilze einmal mit dem Wachstum beginnen, verdoppelt sich bei ausreichend Feuchtigkeit Ihre Größe praktisch über Nacht.

Die Pilze sind in jeder Größe genießbar und entfalten ihr maximales Aroma kurz vor der Sporenreife, wenn sich der Hutrand leicht nach oben wölbt und abdunkelt.

Die Pilze bzw. Pilztrauben kannst du einfach von Hand aus dem Boden drehen oder mit einem Messer abschneiden und von Erdresten säubern.



# Steckbriefe, Tipps & Tricks für die PilzWald Speise-, Zier- & Vitalpilzsorten

**Der Austernpilz** (*Pleurotus ostreatus*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen & Stroh

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Stroh, Substratmischung (Holzhäcksel, Stroh, Kaffeesatz)

**Wachstum:** 5 - 25 °C - **Pilzbildung:** 10 - 25 °C (Optimal: 22 °C)

Unsere Austernpilzsorte ist ein sog. Ganzjahrestyp. Er wächst sobald das Substrat ausreichend durchwachsen ist und die Temperatur stimmt. Häufig im Frühjahr & Herbst. Im Frühjahr beimpfte Holzstämmen & Pilzbeete sind winterhart und können über mehrere Jahre hinweg Pilze ausbilden. Die Austernpilzzucht auf Strohbällen & Substratmischungen ist meist einjährig und im Haus auch ganzjährig möglich. **Die Pilzsorte für alle Pilzzucht Anfänger!**

**Der Wilde Austernpilz** (*Pleurotus ostreatus*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Stroh, Substratmischung (Holzhäcksel, Stroh)

**Wachstum:** 5 - 25 °C - **Pilzbildung:** 5 - 15 °C (Optimal: 10 °C)

Der Wilde Austernpilz stammt aus heimischen Wäldern und wird auch Winterausternseitling genannt. Anders als der Ganzjahrestyp, benötigt er einen Kälteschock und kühle Temperaturen um Pilze auszubilden. Die Pilze wachsen üblicherweise in den Übergangsjahreszeiten, wenn die Temperaturen in der Nacht bis auf 0 °C absinken. Die Pilzhüte sind aromatischer als die der Ganzjahressorte und bereichern im Winter die Speisekarte. **Auf Holzstämmen & als Pilzbeet im Garten ideal für Anfänger!**

**Der Shii-Take** (*Lentinula edodes*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Substratmischung (Holzhäcksel, Kaffeesatz, Stroh)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 10 - 25 °C (Optimal: 22 °C)

Der Shiitake wird häufig auf Knüppelholzern der Eiche gezüchtet, Buche eignet sich aber ebenfalls gut. Knüppelhölzer haben einen Durchmesser von 10 - 15 cm und werden nicht wie bei den anderen Pilzen in den Erdboden eingegraben. Um die Shiitake-Pilzbildung zu einzuleiten, werden die Stämme über Nacht in kaltes Wasser eingelegt und ruckartig auf den Boden aufgeschlagen. Jedoch bildet unsere Shiitake-Pilzsorte auch ohne diese „Schock“-Behandlung zuverlässig Pilze aus.

**Der Kräuterseitling** (*Pleurotus eryngii*) - **Empfehlung:** Anbau im Pilzbeet

**Geeignetes Substrat:** Laubholzhäcksel, Stroh, Substratmischung (Holzhäcksel, Stroh, Kaffeesatz)

**Wachstum:** 5 - 25 °C - **Pilzbildung:** 12 - 25 °C (Optimal: 20 °C)

Der Kräuterseitling gehört zu den anspruchsvolleren Pilzarten und reagiert sensibel auf zu hohe Temperaturen ab 25 °C. Pilzbauern mit grünem Daumen gelingt der Anbau auf Strohbällen im Garten hingegen leicht. Dicht gedrängt wächst er mit stämmigem Stiel & kleinen Köpfen aus dem Stroh heran. Sein festes Fleisch eignet sich hervorragend zum Braten, wo er seine Bissfestigkeit beibehält.

**Der Leuchtpilz** (*Panellus stipticus*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstämmen, Substratmischung (Holzhäcksel)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 12 - 25 °C (Optimal: 22 °C)

Für den Leuchtpilz ist heimisches Buchen- & Birkenholz sehr gut geeignet. Um eine hohe Leuchtkraft des Leuchtpilzmyzels & Leuchtpilzfruchtkörper zu erzielen, solltest du nur angesäuertes Wasser zum Befeuchten verwenden (10 mL Essigessenz auf 1 Liter Wasser). Ein kalkhaltiger Boden & kalkreiches Leitungswasser führt zu einer Verdunkelung der Biolumineszenz & verhindert ein intensives Leuchten. Die Fruchtkörper können zusätzlich mit angesäuertem Wasser besprüht werden, um das Leuchten zusätzlich zu intensivieren.



# Steckbriefe, Tipps & Tricks für die PilzWald Speise-, Zier- & Vitalpilzsorten

**Der Rosenseitling** (*Pleurotus djamor*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stroh & im Topf

**Geeignetes Substrat:** Laubholz, Stroh, Substratmischung (Holzhäcksel, Kaffeesatz, Stroh)

**Wachstum:** 15 - 35 °C - **Pilzbildung:** 15 - 32 °C (Optimal: 25 °C)

Der Rosenseitling ist eine ursprünglich subtropische Pilzart und ist hierzulande als Zuchtpilz heimisch. Deshalb ist der Rosenseitling sehr sensitiv gegenüber niedrigen Temperaturen & Frost. Beimpfte Holzstämmen müssen unbedingt frostfrei bei min. 10 °C überwintert werden, da das Myzel sonst abstirbt. Die Rosenseitling-Zucht auf eigenen Substratmischungen mit Stroh & Holz ist das ganze Jahr über im Haus möglich. **Durch das schnelle Wachstum ideal für Pilzzucht Anfänger! Leicht zu pflegen!**

**Die Braunkappe** (*Stropharia rugosoannulata*) - **Empfehlung:** Anbau im Pilzbeet & auf Stroh

**Geeignetes Substrat:** Strohballen, Substratmischung (Holzhäcksel, Kaffeesatz, Stroh)

**Wachstum:** 10 - 27 °C - **Pilzbildung:** 10 - 27 °C (Optimal: 25 °C)

Die Braunkappe, auch Riesen-Träuschling oder Garten-Gigant genannt, macht ihrem Namen alle Ehre und bildet bis zu 30 cm große Pilzhüte aus. Die PilzWald Braunkappe ist nicht wählerisch was das Substrat anbelangt, möchte jedoch unbedingt **Kontakt zum Erdboden** oder eine **Deckschicht aus frischer Gartenerde** haben. Ohne die Lebensgemeinschaft in der Erde wachsen keine frischen Pilze heran. Daher ist sie bestens geeignet für Strohballen, Stroh z.B. zwischen den Tomaten & Erdbeeren sowie im Pilzbeet.

**Die Löwenmähne** (*Hericium erinaceus*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Substratmischung (Holzhäcksel)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 10 - 25 °C (Optimal: 22 °C)

Die Löwenmähne ist eine wahre Pilzrarität und wächst zu faustgroßen, an eine Mähne erinnernde, Pilzen heran. Das Wachstum ist deutlich langsamer als jenes der Seitlinge, daher benötigt die Löwenmähne etwas mehr Pflege und Kontinuität im Anbau und ist ideal für einen feuchten Standort im Garten geeignet, wo die Natur die Pflege übernimmt. Spannende Pilzsorte die es so nicht im Handel gibt mit eigenem Charakter, einem außergewöhnlichen Aussehen & Geschmack.

**Der Zitronenpilz** (*Pleurotus citrinopileatus*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stroh & im Topf

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Stroh, Substratmischung (Holzhäcksel, Kaffeesatz, Stroh)

**Wachstum:** 10 - 35 °C - **Pilzbildung:** 15 - 30 °C (Optimal: 25 °C)

Der Zitronenseitling ist eine ursprünglich subtropische Pilzart und hierzulande als Zuchtpilz heimisch. Dies macht den Zitronenpilz sensitiv gegenüber niedrigen Temperaturen & Frost. Beimpfte Holzstämmen sind nur bedingt Winterhart und sollten frostfrei bei 5 - 10 °C überwintert werden. Die Zitronenpilzzucht auf eigenen Substratmischungen im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Ideal geeignet für die **heißen Monate** im Jahr, denn er bildet auch bei 30 °C noch frische Zitronenpilze, wo andere Pilzsorten längst Sommerpause haben.

# Bald im PilzWald erhältlich

## Wir erweitern stetig unsere Sortenvielfalt.

**Der Taubenblaue Seitling** (*Pleurotus columbinus*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen & im Topf

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Stroh, Substratmischung (Holzhäcksel, Kaffeesatz, Stroh)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 15 - 25 °C (Optimal: 22 °C)

Der Taubenblaue Seitling bzw. Austernpilz wächst ähnlich wie der Wilde Austernpilz erst bei kühleren Temperaturen, bevorzugt in den Übergangsjahreszeiten auf Laubholzstämmen und Stubben. Die graublauen Pilzhüte sind etwas fester und aromatischer als die des Austernpilzes und bereichern im Winter die Speisekarte. **Auf Holzstämmen & Laubholzhäckseln z.B. im Blumentopf ideal für Anfänger!**

**Der Coriolus** (Schmetterlingstramete - *Trametes versicolor*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Substratmischung (Holzhäcksel)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 15 - 22 °C (Optimal: 20 °C)

Die Schmetterlingstramete ist hierzulande besser bekannt als der Vitalpilz *Coriolus versicolor*. Seit Generationen ist er fester Bestandteil der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) und unterstützt mit seiner einzigartigen Zusammensetzung von bioaktiven Polysacchariden (PSP/PSK) bei Virusinfekten wie z.B. Grippe und Hepatitis. Zubereitet als frischer Tee aus den getrockneten Fruchtkörpern, wirkt der *Coriolus* immunmodulierend und stärkt auf natürliche Weise sanft das Immunsystem, verleiht zusätzliche Kraft und Entspannung im hektischen Alltag. Dosierempfehlung: täglich 1 - 2 TL gemahlene *Coriolus* in heiße Flüssigkeit einrühren und zu den Mahlzeiten trinken.

**Der Reishi** (Glänzender Lackporling - *Ganoderma lucidum*) - **Empfehlung:** Anbau auf Stämmen

**Geeignetes Substrat:** Laubholzstamm, Substratmischung (Holzhäcksel)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 15 - 20 °C (Optimal: 18 °C)

Der Reishi - Glänzender Lackporling - wird wie der *Coriolus* bereits seit Generationen als Vitalpilz in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) erfolgreich eingesetzt. Seine hochwirksamen Inhaltsstoffe, vorrangig die Triterpene, verhelfen ihm zu dem Beinamen „Pilz des langen Lebens“. Studien konnten zeigen, dass die enthaltenen Triterpene positiv auf Entzündungen einwirken und diese abmildern können. So wird das Immunsystem auf natürlich weise nachhaltig gestärkt, Allergien und juckende Hautreizungen effektiv eingedämmt. Dosierempfehlung: täglich 1 - 2 TL gemahlene Reishi in heiße Flüssigkeit einrühren und zu den Mahlzeiten trinken.

**Die Morchel** (*Morchella esculenta*) - **Empfehlung:** Anbau im Pilzbeet

**Geeignetes Substrat:** Substratmischung (Stroh, Holzhäcksel, Holzasche)

**Wachstum:** 10 - 25 °C - **Pilzbildung:** 10 - 18 °C

Die Morchel ist die Königin unter den Speisepilzen und erhebt sich als Frühjahrsbotin bei milden Temperaturen zwischen Februar und Mai. Der Morchelanbau gehört zur Königsdisziplin in der Speisepilzzucht und ist noch wenig erforscht und verstanden. Der PilzWald Morchelstamm wurde aus einheimischen Morcheln isoliert und wird seit dem laufend untersucht, um die Morchelbildung besser zu verstehen und kontrollieren zu können.