



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 PilzWald Pilzdübeln Deine Pilze selbst züchten kannst.

Welche Anbaumethode ist die richtige für mich?



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

Deine Geduld zahlt sich aus - bis zu 5 Jahre Pilze ernten



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

Einjährige Kultur ideal für Austernpilze, Rosenseitling & Zitronenpilz.



Kaffeesatz • Schwierigkeit: **mittel** • Aufwand: **gering** • Pflege: **mittel**

Für ambitionierte Pilzbauern mit grünem Daumen. Eine Kultur auf Kaffeesatz ist schimmelfähig & braucht regelmäßige Pflege. **Für Anfänger nur bedingt empfohlen!**



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

Als Vorkultur für ein Pilzbeet oder Strohballen. Kann bereits im Frühjahr vorbereitet werden.



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

DIY-Kultur und als Experiment aus erschöpften Pilzkulturen mit Kaffeesatz.



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

Für Gärten mit schattigen & feuchten Plätzen z.B. neben Bäumen & hinterm Schuppen.

Jede Pilzsorte ist einmalig, bitte beachte die jeweilige Eignung!

| Pilzart | Holzstämme | Strohballen | Kaffeesatz | Glas | Blumentopf | Pilzbeet |
|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Austernpilz ¹ | ✓ | ✓ | ✓ ⁵ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Wilder Austernpilz ¹ | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| Braunkappe ¹ | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ ⁵ | ✓ |
| Kräuterseitling ⁵ | ✗ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ |
| Löwenmähne ¹ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✗ |
| Leuchtpilz ³ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✗ |
| Rosenseitling ^{1,4} | ✓ ⁴ | ✓ | ✓ ⁵ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Shii-Take ¹ | ✓ | ✗ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✓ |
| Coriolus ² | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| Reishi ² | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ ⁵ | ✗ | ✓ |
| Zitronenpilz ¹ | ✓ | ✓ | ✓ ⁵ | ✓ ⁵ | ✓ | ✓ |

[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 **neben Bäumen, Hecken** oder an **Wänden, Mauern & hinterm Schuppen**. Pilzkulturen im Haus kannst Du mit einer Folie abdecken (Luftlöcher einstechen & regelmäßig lüften!).

! **Tipp:** Leg mit den Pilzdübeln, etwas Kaffeesatz und/oder Holzhäckseln Deine eigene frische Pilzbrut an und vermehre das Pilzmyzel. Mit dieser Pilzbrut wächst das Myzel im Pilzbeete und Strohballen schneller an (Anleitung auf [Seite 7](#)).

Wichtiger Hinweis für Freilandpilzkulturen

Die Natur ist kein steriler Lebensraum, auf 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!

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

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. 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 und Zitronenpilz. Je natürlicher die Anbaumethode (Holzstämme, Pilzbeet, Strohballen), desto leichter fällt es Neulingen Erfolge zu erzielen. Der Pflegeaufwand reduziert sich ebenfalls. Der Anbau auf Kaffeesatz im Glas ist aufwändiger in der Pflege und nur bedingt für Neulinge geeignet.

Meine Pilzdübel haben einen weißen Flaum, ist das Schimmel?

Nein, dies ist kein Schimmel! Der weiße, teilweise bräunlich verfärbte Flaum ist das Myzel des Speisepilzes, welches die Oberfläche der Holzdübel teils 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?

Die Kulturzeit ist stark von der Anbaumethode und der Pilzsorte abhängig. Wir versuchen trotzdem einen groben Überblick zu geben. Pilzdübel sind ähnlich dem Samen einer Tomate, es braucht eine gewisse Zeit, bevor die Früchte (Pilze) auf der Oberfläche ausgebildet werden.

Holzstämme: 8 - 16 Monate; **Strohballen:** 3 - 6 Monate; **Einmachglas:** 3 - 6 Monate

Blumentopf: 3 - 6 Monate; **Pilzbeet:** 4 - 12 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 - 8 Wochen lagern. Am besten dunkel und kühl bei 12 - 15 °C aber nicht im Kühlschrank!

Muss man mit den Pilzdübeln steril arbeiten?

*Nein, die Pilzdübel sind für den unsterilen Anbau auf Holzstämmen und Strohballen konzipiert. **Unsteril bedeutet jedoch nicht unsauber.** Wasch Dir unbedingt die Hände! Solltest Du die Pilzdübel anfassen müssen, nutze Einmalhandschuhe. Verwende die Dübel 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 Strohballen gibt es in jedem gut sortierten Laden für Heimtierbedarf oder direkt ab Hof vom Bio-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 vor Austrocknung sollte die Rinde weitestgehend unbeschädigt sein. Ein Stammdurchmesser 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. Im Freien solltest Du die Kultur auf Holz bis spätestens September anlegen, damit sie den Winter gut übersteht.

- ! Tipp:** In einer frostfreien Garage oder im Keller kannst Du bereits im Winter die Holzstämme vorbereiten und direkt im Frühjahr auspflanzen. Die erste Pilzernte kommt dann früher.

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 12 - 25 °C.** Je nach Temperatur und Pilzdübelanzahl dauert es etwa **6 bis 12 Monate**, bis das Holz ausreichend durch das Pilzmyzel kolonisiert ist.

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.

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

Lass das Holz für etwa 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 sich die Dübel wieder vereinzeln.

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 feucht bleibt & 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 8 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, 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 & wärmeliebende Sorten (Rosenseitling) frostfrei überwintern.

Jeder Pilzstamm bildet 2 - 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 der 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 (Ø 10 - 20 mm). 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

Pilzbrut im Einmachglas & Topf vermehren

Du benötigst

**25 Pilzdübel reichen für
1x Einmachglas oder Topf.**

- 1x Einmachglas oder Blumentopf
- Mehrmals 3 EL frischen Kaffeesatz
- Sauberer Löffel
- Nagel + Watte

Für Einmachgläser & Blumentöpfe

Diese Anleitung beschreibt die Vermehrung des Pilzmyzels im Einmachglas, kann aber ebenso für die Kultur im Blumentopf verwendet werden. Die Arbeitsschritte sind identisch.

Pilzbrut einfach selbst herstellen

Mit dieser Anleitung kannst Du Deine eigene Pilzbrut anlegen und das Myzel selbst vermehren. Mit dieser Pilzbrut kannst Du ideal einen Strohballen oder ein Pilzbeet animpfen. Durch die Pilzbrut wächst das Myzel schneller ins Substrat ein. Empfohlen für Kräuterseitling, Zitronenpilz & Rosenseitling.

Der Standort für Deine Pilzkultur

Pilze brauchen für Ihr Wachstum nur indirektes Licht. Die Kultur braucht Raumtemperatur und darf nicht auf der Fensterbank und/oder über einer Heizung aufgestellt werden. Sie würde sonst überhitzen und zu schnell austrocknen.

Für Pilzpioniere & Anfänger

Für Deine erste Pilzkultur empfehlen wir Dir die Kultur langsam, mit nicht zu viel Kaffeesatz auf einmal anzufüttern. So reduzierst Du die Schimmelbildung & kannst in Ruhe das Pilzwachstum beobachten.

Wann wird die Pilzkultur am besten angelegt?

Im Haus kannst Du die 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

Häufig einfach weggeworfen, reichert frischer Kaffeesatz Dein Pilzsubstrat mit vielen wertvollen Nährstoffen & Spurenelementen an. Dem Kaffeesatz kannst Du noch grobe Laubholzhäcksel beimischen. Dadurch wird das Substrat besser durchlüftet und der Pilze wächst schneller. Benutz nur frischen Kaffeebrei und sammel ihn max. über 12 Stunden. Nur frisch aufgebrüht ist er ausreichend keimreduziert.

- ! **Tipp:** Falls Du nur wenig Kaffee trinkst, kannst Du den Satz auch sammeln und im Tiefkühler einfrieren. So bleibt der Kaffeebrei frisch, nährstoffreich und schimmelt nicht.



Anleitung

Pilzbrut im Einmachglas & Topf vermehren

#1 - Pilzsubstrat herstellen



Wasch Dir gründlich die Hände.

Du benötigst rund 3 gehäufte Esslöffel frisch aufgebrühten Kaffeesatz.

Einen Blumentopf oder Einmachglas mit Deckel. Der Pilz benötigt Luft, verschließ das Glas daher **nicht luftdicht!**

#2 - Kaffeesatz vorbereiten



Frisch aufgebrüht ist der Kaffeesatz noch zu heiß. Lass diesen abkühlen.

Tipp: Falls der Brei zu feucht ist, kannst Du dem Kaffeesatz noch einige Laubholzhäcksel beimischen. Diese nehmen die überschüssige Feuchtigkeit auf.

Für den nächsten Schritt darf der Kaffeesatz jetzt noch höchstens handwarm sein!

#3 - Das Glas befüllen



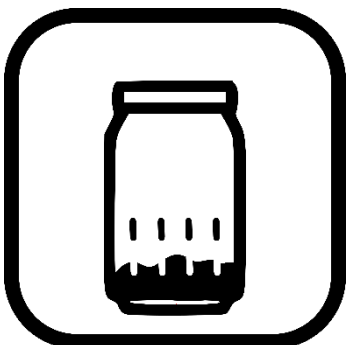
Füll einen gehäuften Löffel Kaffeesatz in das Glas und verteil ihn flach auf dem Boden. Es sollte sich kein Wasser am Boden sammeln, sonst ist der Kaffeebrei zu nass.

Drück die Dübel in der Packung hin und her, bis sich diese vereinzeln.

Öffne die Packung, **schütte ca. 10x Dübel** in das Glas & verteile sie gleichmäßig mit dem Löffel. Wiederhole dies, bis alle Dübel verbraucht sind.

Die letzte Schicht Dübel solltest Du nicht mit Kaffeesatz überdecken.

#4 - Kaffeesatz durchwachsen lassen



Das Myzel Deines Pilzes durchwächst jetzt den Kaffeesatz und löst die Nährstoffe heraus.

Für Gläser mit Schraubdeckel: Stanze pro Deckel min. **6x Löcher** mit einem dicken Nagel ein und verschließ diese mit Watte. Der Pilz braucht Frischluft, darf aber nicht austrocknen. Deck die Kultur im Topf z.B. mit einem Teller ab.

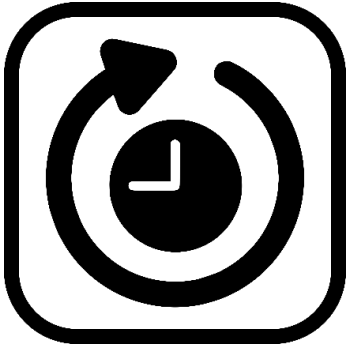
Stell das Glas zimmerwarm, hell & ohne direktem Sonnenlicht auf.
Vermeide Plätze auf/über einer Heizung.



Anleitung

Pilzbrut im Einmachglas & Topf vermehren

#5 - Pilzglas mit Kaffeesatz füttern



Es dauert etwa 5 - 10 Tage, bis der Kaffeesatz vollständig durchwachsen ist. Der Pilz wächst vorerst als weißes, fädiges Myzel.

Dieses weiße Pilzmyzel ist kein Schimmel!

Hat sich das Myzel vollständig ausgebreitet, kannst Du die Kultur mit weiterem, frischen Kaffeesatz anfüttern. Gib maximal 3 EL frischem Kaffeesatz auf die Kultur und durchmisch alles gleichmäßig mit einem sauberen Löffel.

Tip: Schüttel das Glas bis das Pilzsubstrat aufbricht, gib den Kaffeesatz hinzu und misch alles gleichmäßig. So wächst das Myzel schneller. Misch max. das gleiche Volumen neuen Kaffeesatz (1:1) unter.

#6 - Pilzbrut fertig durchwachsen lassen

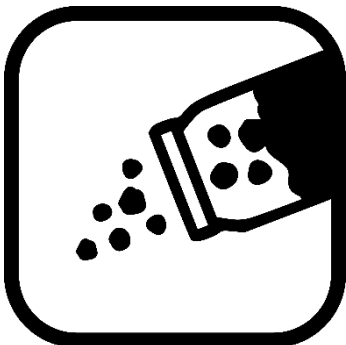


Wiederhole die Fütterung bis zu 4x bzw. bis das Glas fast voll ist.

Ist auch die letzte Schicht Kaffeesatz mit dem weißen Myzel durchwachsen, ist die Pilzbrut fertig.

Diese Pilzbrut kannst Du jetzt dafür nutzen, um eine Kultur auf Strohballen oder ein Pilzbeet anzulegen.

Vorteil eigener Pilzbrut für die Pilzzucht

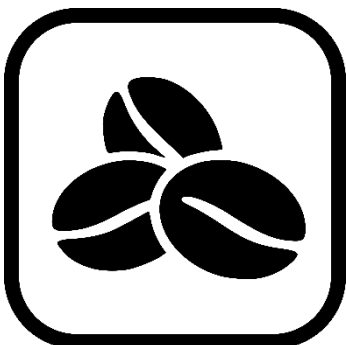


Die selbst vermehrte Pilzbrut lässt sich ebenso wie die Dübel verwenden, z.B. um einen Strohballen, Holzstamm oder ein Pilzbeet anzupfen.

Der Vorteil: Auf Kaffeesatz basierende Pilzbrut enthält mehr Nährstoffe als die Dübel selbst. Somit wachsen Deine Pilzkulturen schneller an und die ersten frischen Pilze wachsen früher. Durch die größere Menge an Pilzbrut, kann das Pilzmyzel großflächiger z.B. in einem Strohballen verteilt werden.

Ideal z.B. für den Kräuterseitling und Rosenseitling auf Strohballen/Pilzbeet.

Warum Kaffeesatz? Dein Beitrag zum Upcycling



Jedes Jahr werden in Deutschland rund 400.000 Tonnen Kaffee verbraucht. Der dabei anfallende Kaffeebrei landet allzu häufig ungenutzt einfach im Müll.

Doch der Kaffeesatz enthält noch viele wertvolle Nährstoffe, welche einen idealen Substrat-Nährboden für Speisepilze bilden (können).

Es wäre viel zu schade, diesen wertvollen Rohstoff einfach wegzuwerfen. Nutze ihn für Dein Pilzzucht-Projekt und leiste Deinen Beitrag zum Upcycling.



Anleitung

Pilzbrut im Einmachglas & Topf vermehren

Für Fortgeschrittene: Pilze direkt im Glas wachsen lassen



Schraub den Deckel ab und leg das Glas auf die Seite. Besprüh die Innenseite des Glases **1x pro Tag** leicht mit frischem Leitungswasser. Im Glas sollte sich aber kein Wasser am Boden ansammeln.

Jetzt dauert es **10 - 14 Tage**, bis die Pilze wachsen. Besprüh die wachsenden Pilze **1 - 2 x täglich** mit frischem Leitungswasser.

Tipp: Du kannst das Glas auch in ein Zimmergewächshaus stellen und dieses von innen regelmäßig besprühen (Lüftung öffnen).

Nicht in die direkte Sonne stellen. Regelmäßig lüften!

Tipp: Kaffeesatz aus klassischen Filtermaschinen ist häufig noch sehr feucht. Staunäße ist genau wie bei Pflanzen auch bei der Pilzzucht ein Problem. Misch den feuchten Kaffeesatz mit einigen trockenen Laubholzhäckseln. Diese nehmen die überschüssige Feuchtigkeit auf und Du erhältst ein tolles Substrat.

#8 - Pilze ernten & genießen



Beachte die Wachstumszeiten der einzelnen Pilzsorten in der Natur (Seite 2). Du kannst die Pilze ernten, wenn diese nicht mehr größer werden, sich der **Hutrand** leicht **bräunlich** einfärbt und **hochwölbt**. Spätestens wenn sich ein leichter Staub unter den Pilzen sammelt, solltest Du diese ernten.

Nimm die ganzen Pilze in die Hand und dreh diese mit einer leichten Drehbewegung heraus. Substratreste an den Pilzen kannst Du einfach abbürsten und abschneiden.

Verwende die Pilze frisch, so bleibt das volle Aroma erhalten.

Tipp: Schimmel erkennen

! Schimmel lässt sich meistens recht einfach vom weißen Speisepilzmyzel unterscheiden. Sobald sich das weiße Myzel grün, blau oder schwarz verfärbt, ist dies zumeist Schimmel. Kleine Schimmelstellen können mit einem Löffel vorsichtig entfernt werden. Achte darauf vorsichtig und langsam zu arbeiten, um die Schimmelsporen nicht zu verteilen.



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



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 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 an einem **möglichst schattigen & feuchten Platz** im Garten aufstellen. Geeignete Plätze finden sich **neben 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.

Tipps: 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 oder leg vorher eine Pilzbrut an.

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.

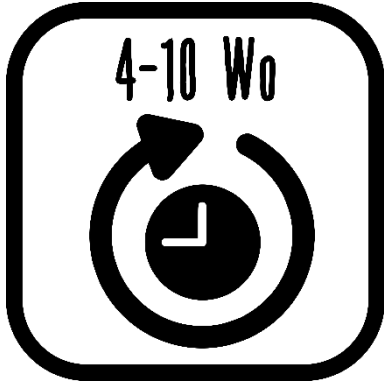
Verteile die Impfdübel gleichmäßig über den ganzen Strohballen.



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 viel 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 (Rosenseitling erst ab 15 °C).

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.

Tipp: Du kannst bereits im Frühjahr mit den Vorbereitungen für Dein Pilzbeet beginnen und die Dübel dazu nutzen, um Deine eigene Pilzbrut z.B. auf Kaffeesatz anzulegen. So stellst Du Deine eigene Pilzbrut her und vermehrst das Pilzmyzel. Mit dieser Pilzbrut kannst Du dann im Frühling Dein Pilzbeet anlegen. Gehe dabei wie in der Anleitung „**Pilzbrut im Einmachglas & Topf vermehren**“ auf [Seite 7](#) vor.

Vorteil: Der Pilz wächst schneller aus der Pilzbrut in Dein frisch angelegtes Pilzbeet ein und Du kannst wesentlich früher und dadurch meist auch häufiger im Jahr ernten.



Anleitung

PilzWald Pilzbeet im Garten anlegen

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.

#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 darauf, leg die übrigen Dübel auf 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 bis kurz unter die 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.



Anleitung

PilzWald Pilzbeet im Garten anlegen

Praxistipp: Ein Pilzbeet muss nicht unbepflanzt bleiben!



Ein Pilzbeet lässt sich ideal doppelt nutzen und z.B. mit Gemüse zusätzlich bepflanzen.

Dabei profitieren beide Seiten. Das Gemüse spendet Schatten und sorgt für eine weitere Ernte. Durch das regelmäßige Gießen entsteht ein ideales Mikrohabitat für die Speisepilze.

Das Pilzmyzel im Boden schadet den Pflanzen nicht und kompostiert die Nährstoffe im Holz & Stroh. Damit fördert es den natürlichen Nährstoffkreislauf im Boden und wirkt humusbildend.

Du suchst nach den passenden Gemüsesorten?

Die Gemüsesorten in unserem MycoGreens Gemüse-Saatgut-Set haben wir speziell für die Bepflanzung eines Pilzbeets zusammengestellt. Das Set enthält 8 traditionelle und alte Gemüsesorten. Ideal für Anfänger, Fortgeschrittene und Gartenfans.

[MycoGreens Saatgut-Set auf Amazon ansehen \(Link\).](#)

#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!**

[Austernpilz Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)

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!**

[Wilder Austernpilz Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)

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.

[Shii-Take Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)

Der Kräuterseitling (*Pleurotus eryngii*) - **Empfehlung:** Vorkultur auf Kaffee & 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 Kräuterseitling bevorzugt nährstoffreichere Substrate. Wir empfehlen, eine Pilzbrut-Vorkultur auf Kaffeesatz anzulegen, wenn Du Strohbällen und Pilzbeete beimpfen möchtest.

[Kräuterseitling Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)



Steckbriefe, Tipps & Tricks

für die PilzWald Speise-, Zier- & Vitalpilzsorten

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.

[Leuchtpilz Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)

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!**

[Rosenseitling Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)

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.

[Braunkappe Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)

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.

[Löwenmähne Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)



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

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 Holzstämme 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.

[Zitronenpilz Impfdübel hier kaufen \(Link\).](#)



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 grau-blauen 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.