



panoramahof.ch

Freilandpilze auf Holz kultivieren: So funktioniert's!

Mit dem Freilandpilzanbau können im eigenen Garten auf kleinem Raum selber Pilze angebaut werden. Dazu werden lediglich geeignetes Holz, Pilzbrut sowie Interesse, Geduld und etwas Zeit benötigt. Die beste Jahreszeit um ein Pilzgartenprojekt in Angriff zu nehmen ist anfangs Jahr, mit der Beschaffung des Holzes. Noch im selben Jahr werden Sie naturbelassene Pilze aus dem eigenen Garten ernten können. Hat man einmal eigene Gartenpilze gegessen, sind Supermarktpilze keine Option mehr. Sie können bezüglich frische und Geschmack nicht mithalten. Freiland-Pilze sind im Handel nicht erhältlich. Alle Zuchtpilze werden «indoor» in Hallen gezogen. Mit Natur, Luft und Regen kamen sie nie in Berührung.

Holz

Viele Pilze lassen sich problemlos auf Holzrugeli anbauen und im Freien kultivieren. Weitere Pilzsorten können «outdoor» auf Substratblöcken angebaut werden. Allerdings ist die Aufbereitung des Substrates verglichen mit dem Holz relativ aufwändig und teuer. Kosten / Nutzen stimmen im kleinen Rahmen nicht. Deshalb empfehlen wir den Anbau von den Sorten die sich auf Holz kultivieren lassen.

Für den Anbau der meisten Pilzarten eignet sich Buchenholz. Das Holz muss frisch geschlagen werden und sollte anschliessend mindestens sechs Wochen, nicht aber mehr als drei Monate am Stück gelagert werden. Das Holz sollte erst einige Tage vor dem beimpfen in Rugelis geschnitten werden. Der ideale Durchmesser liegt zwischen 15-25 cm, die Länge bei ca. 40 cm. Die Rinde der Holzrugeli sollte möglichst unbeschädigt sein. Wir verwenden immer nur die Äste grosser Bäume, die ansonsten als Hack-Holz enden würden. So kann minderwertiges Abfallholz sinnvoll verwertet werden.

Pilzbrut

Unsere Pilzbrut stellen wir im eigenen Pilzlabor her. Die Arbeiten beginnen im Dezember, da die Herstellung der fertigen Brut einige Wochen in Anspruch nimmt. Bestellen Sie die gewünschte Menge Brut also bitte frühzeitig, am besten bereits anfang Januar.

Um die Holzrugeli zu beimpfen verwenden Sie unsere mit dem entsprechenden Myzel durchwachsene Buchenholzdübel. Diese werden Ihnen per Post in sterilen Petflaschen oder speziellen Beuteln (grössere Mengen) mit entsprechender Anleitung zugestellt. Der Versand der Pilzbrut erfolgt im März. Die Pilzbrut sollte im Kühlschrank bei 0-2 Grad nicht länger als sechs Wochen gelagert werden.





panoramahof.ch



Beimpfen

Drei Tage vor dem Beimpfen ist es von Vorteil, die Buchenholzrugeli im Wasser einzulegen. Sinken sie unter die Wasseroberfläche, sind sie genügend feucht.

Bohren Sie spiralförmig über den ganzen Stamm verteilt mit einem 8 mm Bohrer ca. 50 mm tiefe Löcher. Bohren Sie zudem in der Mitte der Schnittfläche oben und unten ebenfalls ein Loch. Schlagen Sie anschliessend mit einem Hammer die ca. 5 Minuten zuvor im lauwarmen Wasser (maximal 25 Grad!) eingelegten Holzdübel in die vorgebohrten Löcher. Achten Sie dabei auf die Wassertemperatur. Das Pilzmyzel ist sehr anfällig gegenüber Hitze und Sie können mit zu warmem Wasser die gesamte Pilzbrut zerstören. Verwenden Sie pro Rugeli je nach Grösse 8-12 Holzdübel. Die Besiedelung des Holzes erfolgt schneller wenn Sie mehr Dübel verwenden. Achten Sie beim beimpfen auf Sauberkeit, waschen Sie zuvor die Hände und fassen Sie die Holzdübel nicht unnötig an. Steriles Arbeiten ist in dieser Phase aber nicht notwendig.



Besiedlungsphase

Während der nächsten 4 Monate wächst das Pilzmyzel und besiedelt das Ganze Holzrugeli. Ein fertig durchwachsendes Rugeli erkennen Sie an den weissen Schnittflächen.



Während dieser Zeit müssen die Holzrugeli schattig gelagert werden. Wenn Sie nur wenige Rugeli beimpfen empfiehlt sich das Verpacken in dünne, durchsichtige Müllbeutel, es können je nach Grösse 2-3 Rugeli gemeinsam verpackt werden.

Grössere Mengen Rugeli lagern sie am besten in einer Miete im Garten. Legen Sie eine Folie auf den Boden, die Rugeli drauf, decken Sie die Rugeli mit Laub, Tannästen oder Stroh (darf nicht schimmelig sein!) ab und decken Sie die Rugeli mit einer zweiten Folie zu. Die Miete darf nicht besonnt werden da Pilzmyzel hitzeempfindlich ist (nicht über 30 Grad!!!). Auch sollten die Rugeli schön feucht bleiben und nicht austrocknen.



Auspflanzen

Sind die Rugeli nach 3-4 Monaten fertig durchgewachsen können die Rugeli an ihren endgültigen Standort gebracht werden. Am wohlsten fühlen sich Pilzhölzer an schattigen, windstillen und warmen Standorten, zum Beispiel unter Sträucher oder Bäumen. Graben Sie 20 cm tiefe Löcher und stellen Sie die Rugeli senkrecht hinein und schütten Sie das Loch zu.


Panoramahof Tschädigen



panoramahof.ch



Decken Sie die Fläche mit Holzschnittel oder Laub ab, damit das Gras die Pilzhölzer nicht überwuchert. Die Pilzhölzer können recht dicht gepflanzt werden. Zwischen den Hölzern empfiehlt sich ein Abstand von mindestens 20 cm.

Schneckenabwehr

Schnecken lieben Pilze! Sie riechen sie von weither und können ganze Pilzernten vernichten. Eine Schneckenabwehr-Strategie ist daher essenziell. Es empfiehlt sich zwischen den Pilzrugeln die Erde mit Laub oder Holzschnitteln abzudecken, da fühlen sich Schnecken weniger wohl als im hohen Gras. Ein Schneckenzaun ist die sicherste Variante. Auch Bier-Schneckenfallen oder das Ablesen der Schnecken ist eine Version. Den Einsatz von Bio-Schneckenkörnern können wir nicht empfehlen da nicht ausgeschlossen werden kann, dass das Pilzmyzel gewisse Stoffe aufnimmt.

Bewässerung

Ist der Standort nicht optimal, kann mit einer Sprühbewässerung nachgeholfen werden. Es eignet sich ein möglichst feiner Sprühregen während kurzer Zeit mehrmals pro Tag. (Das kann mit einer Zeitschaltuhr relativ einfach erreicht werden). Stimmen Standort und Witterung, ist eine Bewässerung nicht notwendig. Eine Ausnahme bildet da jedoch die Shiitake-Kultur.

Pilzernte

Informieren Sie sich zuvor wie die von Ihnen kultivierten Pilze aussehen. Essen Sie nur Pilze die Sie kennen! Da im Pilzgarten optimale Bedingungen für das Wachstum der Pilze herrschen können zwischen den Rugeln auch andere Pilze wachsen. Selten kann es vorkommen, dass die Besiedlung des Holzrugels nicht funktioniert. Das Rugel kann in diesem Fall von ungenießbaren Pilzen besiedelt werden, die sich jedoch in ihrem Erscheinungsbild deutlich von den beimpften Speisepilzen unterscheiden.

Je nach Sorte erfolgt die Pilzernte zu unterschiedlichen Zeiten im Jahr, teilweise in mehreren Schüben je nach Feuchtigkeit, Temperaturen und Witterung. Ernten Sie jeweils alle Pilze gleichzeitig von einem Rugel ab. Somit besteht die Möglichkeit, dass das Myzel sofort nochmals neue Fruchtkörper bildet.

Durchschnittlich können von einem Pilzrugel während drei Jahren Pilze geerntet werden. Danach ist das Holz abgebaut und das Rugel zerfällt. Sie ernten während dieser Zeit zwischen 20-30 % des Holzgewichtes.


Panoramahof Tschädigen