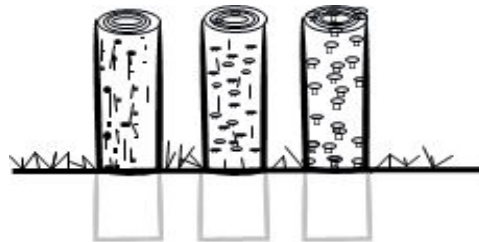


Lieferumfang:

- Impfdübel für Baumstämme oder Baumstümpfe (Maße: 8 x 30 mm)
- Anleitung

Benötigte Materialien:

- 9er Bohrer
- großer Behälter/Badewanne zum Wässern der Hölzer
- Baumstämme (frei von Schimmel und anderen Pilzen)
- Wachs oder Klebeband zum Verschließen der Bohrungen



Allgemeine Hinweise

Pilze auf Baumstämmen zu züchten ist eine altbewährte Methode, um ohne großen Aufwand leckere Pilze zu ernten. Baumstämme können mit Impfdübeln oder Pilzbrut beimpft und im Garten aufgestellt werden. Die Baumstämme liefern, nachdem sie vollständig vom Pilz-Mycel durchwachsen sind, über mehrere Jahre leckere und gesunde Pilze.

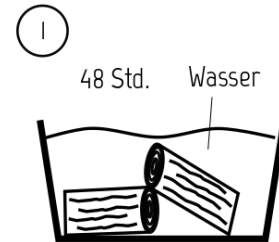
Wichtig ist, die Baumstämme nach dem Beimpfen feucht zu halten, gerade in der Anfangsphase frostfrei, aber auch nicht bei über 25 °C. Um Speisepilze auf Baumstämmen zu züchten, werden Laubbaumhölzer verwendet. Esche, Ahorn, Buche oder Birke, eignen sich sehr gut, so wie das Holz vieler weiterer Laubbaumarten. Die Rinde der Baumstämme sollte unbeschädigt sein und das Holz max. seit 4 Monaten gefällt sein. Ideal sind Stämme mit einer Länge von 50-80 cm und einem Durchmesser von 15-25 cm. Zum Beimpfen solcher Stämme werden ca. 25 Impfdübel benötigt. Für Shiitake-Pilze eignen sich etwas dünnere Stämme besser.

Beachten Sie unbedingt, dass das Holz nach dem Fällen zunächst 4 Wochen gelagert werden sollte, damit Gerbstoffe, die der lebende Baum produziert hat, um Pilze in der Natur abzuwehren, aus dem Holz entweichen können.

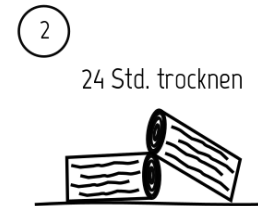
Stehen gesunde Baumstämme zur Verfügung, können diese nach kurzer Vorbereitung beimpft werden. Wie das genau funktioniert erfahren Sie gleich. Die Dübel sind bereits vollständig vom Mycel durchwachsen und eignen sich hervorragend, um das Mycel auf das Holz zu übertragen. Für die Impfdübel werden passende Löcher vorsichtig ins vorbereitete Holz gebohrt und mit den Dübeln bestückt.

Baumstämme vorbereiten

(1) Die Baumstämme werden zunächst für 48 Std. mit Leitungswasser gewässert. Das funktioniert wunderbar in der Badewanne oder in einem großen Eimer/Faß. Achten Sie darauf, dass die Stämme vollständig untertauchen. Beschweren Sie das Holz falls notwendig mit Gewichten.

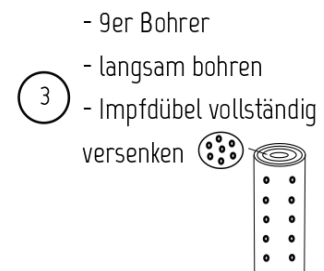


(2) Nach dem Wässern werden die Baumstämme zunächst einen Tag, z.B. auf einer großen Plane, getrocknet. In dem Fall, dass Sie Pilze auf einem Baumstumpf züchten möchten, können Sie direkt zu Schritt 3 übergehen.



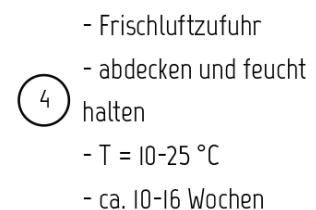
Baumstämme bohren und beimpfen

(3) Anschließend werden die Stämme oder Baumstümpfe gleichmäßig verteilt mit Bohrlöchern versehen und mit Mycel durchwachsenen Impfdübeln bestückt. Versehen Sie auch die Schnittflächen der Hölzer mit Bohrlöchern und Impfdübeln.



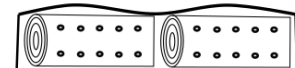
25x Impfdübel für einen Stamm L=50-80 cm Ø= 15-25 cm

Beim Bohren der Löcher ist Vorsicht geboten. Wird zu schnell gebohrt, erhitzt sich das Holz stark, was zur Folge hat, dass das Mycel das Holz nur sehr schwer und langsam besiedeln kann. Der Durchmesser der Bohrlöcher wird genau so groß gewählt, dass die Dübel direkt am Holz anliegen und kein Spiel haben (9er Bohrer). Des Weiteren sollen die Impfdübel vollständig im Holz verschwinden! So kann das Mycel schnell auf den Baumstamm übersiedeln.



Durchwachsphase und Lagerung der Hölzer

(4) Das Mycel durchwächst die Baumstämme, abhängig von der jeweiligen Pilzgattung, innerhalb der nächsten 10-16 Wochen. Während der gesamten Durchwachsphase werden die Baumstämme bei 10-25 °C im Keller oder Garten abgedeckt gelagert und permanent feucht gehalten.

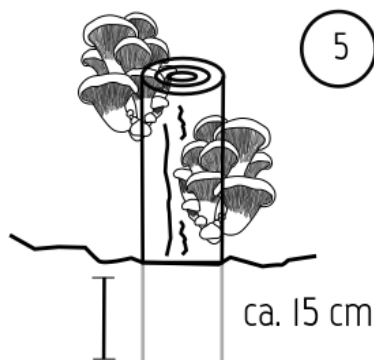


(4) Dazu empfiehlt es sich, das Holz z.B. mit einer Folie oder Jutesäcken abzudecken und gelegentlich mit frischem Leitungswasser zu besprühen. Achten Sie auch stets darauf, dass genügend Frischluft an die Baumstämme gelangt, sonst besteht akute Schimmelgefahr und die Stämme werden unbrauchbar !!!

Sobald neben den Impfdübeln weißes Mycel sichtbar wird, sind die Baumstämme durchwachsen und können zum Fruchten aufgestellt werden.

Aufstellen zur Fruchtkörperbildung

(5) Suchen Sie sich nun einen schattigen Platz in Ihrem Garten und stellen die Baumstämme dort senkrecht auf. Die unteren 15 cm des Stammes werden eingegraben, die Erde rund um den Baumstamm und das Holz regelmäßig gewässert. Es erscheinen die ersten Fruchtkörper, sobald die Bedingungen zur Fruchtkörperbildung des Pilzes günstig sind. Da Schnecken Pilze ebenfalls lieben, schützen Sie die Stämme gut vor diesen gefräßigen Zeitgenossen.



Fruchtungstemperaturen

Austernseitling	17-28 °C
Limonenseitling	21-29 °C
Rosenseitling	18-30 °C (nie unter 10 °C)
Lungenseitling	18-27 °C
Ulmenseitling	13-25 °C
Shiitake	16-20 °C

Besonderheiten bei Shiitake-Kulturen

Baumstämme mit Shiitake-Kulturen benötigen zum fruchten keinen direkten Kontakt mit dem Boden und brauchen daher nicht eingegraben zu werden. Es reicht aus, die durchwachsenen Baumstämme an einem Schattigen Platz aufzustellen oder an eine Wand an zu lehnen.

Um die Fruchtkörperbildung anzuregen, wird der Stamm für 24 Std. in kaltes Wasser gelegt und anschließend mehrere Male kräftig mit der Schnittkante auf den Boden geschlagen. Bereits 14 Tage später zeigen sich in der Regel die ersten kleinen Fruchtkörper. Nach der Ernte brauchen die Stämme ca. 6 Wochen Ruhe und produzieren dann die nächsten Fruchtkörper, nachdem die Stämme erneut gewässert und aufgeschlagen wurden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Pilzzucht und einen guten Appetit !