

Anleitung für Schopftintlingkulturen auf Strohpellets im Garten von Nicola Krämer, www.shiitake.de

1. Pellets ca. 7 Tage in Wasser einweichen bis zur Fermentation
2. Pellets mit Körnerbrut impfen (Brutmenge ist ausreichend für 2 Kulturen)
3. Kulturen ca. 5 Wochen warm stellen
4. Kulturen in den Gartenboden setzen

Diese Anbaumethode für den Schopftintling (*Coprinus comatus*) ist von Frühjahr bis Spätsommer möglich.

1. Pellets wässern

Die Pellets bestehen aus gepresstem Stroh. Sie müssen ohne die Brut zunächst gründlich in einem Eimer gewässert werden, und zwar etwa 7 Tage. Dadurch entsteht ein Fermentationsprozeß, der Schadorganismen wie Schimmelpilze oder Bakterien abtötet. Auf 2,5 kg Pellets werden 8 Liter warmes Wasser gegeben. Achtung: Die Pellets quellen stark auf, deswegen sollte der Eimer nicht zu klein sein. Besser ist, wenn Sie zwei Eimer verwenden. Ein Deckel ist hilfreich wegen der etwas unangenehmen Geruchsbildung (leicht gärig).

2. Pellets mit Körnerbrut impfen

Die eingeweichten Pellets werden nach der Fermentierungsphase mit der Brut gemischt und in die mitgelieferten Mikrobeutel hineingefüllt. Achtung: Das feuchte Stroh kann Flecken geben, deswegen z. B. in der Badewanne oder im Garten arbeiten! Verfahren Sie dabei folgendermaßen:

Füllen Sie die Hälfte der durchweichten Strohmasse in eine große Schüssel (saubere Waschschiüssel oder sauberer Eimer), zerkrümeln Sie die Körnerbrut noch in der geschlossenen Verpackung und schütten Sie die Hälfte der Brut zur Strohmasse. Verrühren Sie die ganze Masse mit einem großen Löffel, bis die Brut gleichmäßig darin verteilt ist.

Anschließend füllen Sie dieses Substrat in einen der mitgelieferten Mikrobeutel und drücken es dabei fest zusammen, so dass keine „Lücken“ in der Masse bestehen bleiben. Verschiessen Sie den Beutel fest (mit starkem Klebeband oder Gummiband). Verfahren Sie mit dem Rest der Brut (1 liter) und dem Rest der Strohmasse genauso. Nun wächst das Mycel aus der Pilzbrut in das Stroh.

3. Kulturen ca. 5 Wochen warm stellen

Stellen Sie die Kulturen in einen Raum mit einer Temperatur von ca. 18 - 21° (Licht ist nicht erforderlich). Setzen Sie die Kulturen nach Möglichkeit auf eine luftige Unterlage, z. B. einen Drahtkorb (umgedrehter Fahrradkorb o.ä.). Wichtig:

- In dieser Zeit dürfen die Substrate nicht bewegt oder berührt werden.
- Es kann sein, dass Feuchtigkeit aus dem Beutel tropft. Legen Sie also z.B. eine Folie darunter, die diese Tropfen auffängt.

Haben die Kulturen eine schön gleichmäßige weiße Oberfläche bekommen (mit einzelnen noch sichtbaren „Strohsprekeln“), so ist das Mycel gut in die Pelletmasse eingewachsen. Dieses Durchwachsen der Substrate benötigt etwa 5 Wochen.

4. Kulturen in den Gartenboden setzen

Nun werden die Folienbeutel entfernt und die Kulturen mit etwas Abstand voneinander an einem schattigen feuchten Platz in den Gartenboden eingesenkt. Sorgen Sie dort für nährstoffreichen Gartenboden, indem Sie z.B. reifen Kompost mit in das „Pflanzloch“ geben. Die Kulturen werden so tief hineingelegt (nicht gestellt), dass sie dann mit einer etwa 5 cm dicken Schicht Gartenerde bedeckt werden können. Drücken Sie diese Schicht leicht an. Bei Lehmböden empfiehlt es sich, unter der Kultur etwas Sand einzufüllen, um Staunässe zu vermeiden.

Je nach Jahreszeit können Sie nach 7 bis 12 Wochen die erste von mehreren Erntewellen erwarten. Nachdem die Fruchtkörper aus der Erde „spriessen“, benötigen sie max. 1 Woche bis zur Erntereife. Die Pilze wachsen meist in ganzen Büscheln, ernten Sie diese Büschel immer im ganzen auf einmal.

Wichtig: Achten Sie beim Schopftintling immer auf eine frühzeitige Ernte und raschen Verbrauch, da diese Pilze die Eigenschaft haben, bei Überreife zu „Tinte“ zu zerfließen (sie bilden ihre Sporenflüssigkeit). Um den rechtzeitigen Erntezeitpunkt nicht zu verpassen, sollte geerntet werden, solange sich der Hut noch nicht vom Stiel gelöst hat. Schopftintlinge sollten auch wenige Stunden nach der Ernte verzehrt werden. Obere Stielteile können gut mitverzehrt werden.

Früh geerntete Tintlinge können im Dörrapparat gut getrocknet werden, sie ergeben dann sehr würzige Trockenpilze.

Die erste Ernte ist wie üblich im Pilzanbau auf Substraten die größte. Ob im Folgejahr noch weitere Schopftintlinge erscheinen, ist abhängig von den im Substrat und den im Boden vorhandenen Nährstoffen.