

Herstellung von Shiitake-Kulturen - Hobby-Methode, Kurzbeutel - von Nicola Krämer, www.shiitake.de

Geliefert wird:

Zwei Beutel mit spez. hitzebehandelten Laubholzspänen und Gips
Zwei Liter Körnerbrut Shiitake (kann in einem oder zwei Beuteln verpackt sein)

Anlegen der Kultur:

Mischen Sie die Holzspäne mit dem Gips aus einem Beutel in einer großen Schüssel (sauberer Waschsüssel oder sauberer Eimer, Achtung: etwas staubig). Wichtig: Die Späne müssen Zimmertemperatur haben, sonst nehmen sie kein Wasser auf, dürfen also nicht kalt sein.

Zerkrümeln Sie die Körnerbrut noch in der geschlossenen Verpackung und schütten Sie die Hälfte zu den Spänen. Nun fügen Sie 2,5 liter kaltes Wasser dazu und verrühren Sie die ganze Masse mit einem großen Löffel, bis die Brut gleichmäßig mit den Holzspänen vermischt ist. Anschließend füllen Sie dieses Substrat in den Beutel zurück, in denen die Holzspäne geliefert wurden, drücken die Masse zusammen und verschliessen den Beutel. Ebenso verfahren Sie dem zweiten Beutel Späne / Gips und dem Rest der Brut (1 liter), d.h. fügen wieder 2,5 liter Wasser dazu, mischen die Masse usw.

Lagerung in der Durchwachsphase:

Hängen Sie dann den Beutel in einen Raum mit einer Temperatur von ca. 21°. Wenn Sie keine Möglichkeit haben, den Beutel aufzuhängen, so setzen Sie ihn 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.

Das Durchwachsen der Substrate benötigt nun etwa 7-8 Wochen.

Erntephase:

Innerhalb ca. 7-8 Wochen hat sich das Substrat von weiß bis unregelmäßig bräunlich verfärbt. Die bräunliche Farbe weist darauf hin, dass das Mycel eine verkrustete Oberfläche ausgebildet hat (verhindert Verdunstung und wirkt als Schutz gegen Fremdpilze).

Nun kann durch Erschütterung die Fruchtkörperbildung eingeleitet werden:

Dazu halten Sie den Substratbeutel etwa 10 cm über einer Tischplatte und lassen Sie ihn dreimal fallen. Dies regt die Fruchtkörperbildung an.

Entfernen Sie anschließend die Folie um das Substrat und stellen es bei einer Temperatur von 17 bis 21° auf. Sorgen Sie dabei für erhöhte Luftfeuchtigkeit (entweder der Raum hat bereits eine höhere Luftfeuchte oder Sie besprühen das Substrat). Sie können auch für erhöhte Luftfeuchte sorgen, indem Sie einen transparenten Beutel locker darüber stülpen, versehen Sie diesen aber mit ein paar Luftlöchern.

Nach einigen Tagen beginnt die Fruchtkörperbildung. Die Pilze haben nach 7 bis 10 Tagen ihre Erntereife erreicht. Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die Haut an der Hutunterseite aufgerissen ist und die Lamellen des Pilzes sichtbar sind, aber der Hutrand noch leicht eingerollt ist. Der Pilzstiel sollte aus dem Block herausgeschnitten werden. Stielreste dürfen nicht am Block verbleiben, da diese nach einigen Tagen evtl. schimmeln können.

Nach der Ernte braucht das Substrat eine Ruhephase, am besten bei ca. 21°. Ein bis zwei Wochen nach der ersten Ernte tauchen Sie den Block für ca. 8 Stunden komplett unter Wasser (z. B. mit einem Ziegel beschweren).

Etwa 10 bis 12 Tage später sind dann die Pilze der zweiten Welle erntereif.

Für die Erzeugung der 3. Welle analog verfahren wie für die Erzeugung der 2. Welle beschrieben. Es ist normal, dass die erste Ernte üblicherweise die größte ist, denn der Pilz verbraucht ja die Nährstoffe im Substrat. Grünschimmel lässt sich nach der ersten Ernte leider nie ganz vermeiden. Nach Abschluss der Ernteperiode können die Blöcke kompostiert werden.

Dieses Methode eignet sich auch gut für den Anbau von Austernpilzen, allerdings wird der Beutel für das Fruchtkörperwachstum nicht entfernt, sondern vor dem Ansetzen der Kulturen gelocht (Kurzbeutel: 7 mm-Löcher, etwa 12 Löcher in Reihe von oben nach unten).