

Kulturführung meiner Seitlinge (Austern-, Rosen- und Zitronenseitling), sowie dem Ästigen- und dem Igelstachelbart



Ich benutze als Substrat für meine Seitlinge verschiedene Substrate, wie den klassischen Master-Mix:

- 500 g Sojähüllen-Pellets
- 500 g Hartholz-Pellets
- 20 g Gips.
- 1500 g kochendes Wasser.

Es gehen aber auch andere Mischungen wie Buche/Kleie:

- 500 g Buchenchips
- 500 g Buchenmehl
- 250 g Weizenkleie
- 1,25 l Wasser

Oder auch Buche/Stroh/Kaffeersatz:

- 500 g Buchenmehl
- 500 g Strohpellets
- 150 g feuchter Kaffeersatz
- 150 g Weizenkleie
- 1,4 l Wasser

Ich vermische die Grundstoffe, gebe dann das Wasser hinzu und lasse das Ganze über Nacht quellen. Nach dem Einfüllen ins 25x50x0,06 mm Pilzzucht-Bag wird dieser im DDT sterilisiert.

Nach dem Auskühlen wird mit gut durchwachsener Körnerbrut beimpft und das Bag zum durchwachsen "warm" gestellt. Bei mir bedeutet das zwischen 24-28 ° C.

Die Durchwachsphase dauert ca. 4 -6 Wochen. Die Ruhephase zwischen 2-5 Wochen.

Zur gezielten **Fruchtungseinleitung**, schneide ich ein kleines Eck an der oberen Schweißnaht ab und drücke die ganze Luft aus dem Beutel. Dieses Loch verschließe ich mit 2 Lagen Micropor-Tape. Diesen luftleeren Bereich des Pilzzuchtbeutels, rolle oder falte ich ein und verklebe die lose Folie so, dass möglichst keine Lufträume auf dem Substrat verbleiben. Dann schneide ich 2-3 kreuzförmige Schnitte mit 10x10 cm Länge in den oberen Bereich des verklebten Substratblocks. Dabei darf das Myzel leicht "angekratzt" werden.

Danach bekommt der Block einen deutlichen Kältereiz. Ein Temperatursturz auf ca. 10-14° C. → *Beim Rosenseitling reicht ein Temperatursturz auf 15° C und der Wildfundklon vom Austernseitling wurde bei Temperaturen von -4 - + 10 ° C auf der Terrasse gelagert!* Nach ca. 1 Woche, gekühlter Lagerung erscheinen die ersten Fruchtungsansätze, an den Schnittstellen in der Folie.

Erst jetzt kommt der Beutel ins Pilzzuchtzelt bei 15-17 ° C/85 % RLF

Ab diesem Zeitpunkt sollte der Pilz nicht mehr "trocken" laufen. Hohe Luftfeuchtigkeit in Kombination mit regelmäßigem Luftaustausch (Co2 Überschuss verursacht lange, zähe Stiele) ist der Schlüssel zum Ausbilden schöner und vitaler Fruchtkörper.

Wenn die Pilze die gewünschte Speisegröße erreicht haben...
Ernten.

Wichtige Anmerkung!!

einzelne Pilze ernten klappt nicht. Es sollte immer die ganze Traube entfernt werden, da der Rest, bei mir zumindest, immer verkümmert.