

Ich benutze als Substrat für meinen Shiitake das Langzeitsubstrat aus Buche/Kleie

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

Ich vermische die Grundstoffe, gebe dann das Wasser hinzu und lasse das Ganze über Nacht quellen. Nach dem Einfüllen ins Pilzzucht-Bag (z.B. Unicorn Typ 3/14) 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 Wochen, dann beginnt das "Popcorning"

Die Reifephase dauert ca. 3-5 Monate. Solange bis der Block eine schön gleichmäßige Braunfärbung zeigt.

Zur **Fruchtungseinleitung**, wird der Substratbeutel erschüttert. Sprich ein kleiner Schockimpuls durch aufschlagen auf eine feste Unterlage. Dann rolle ich den Block über eine glatte Oberfläche, sodass sich Primorien rund um den ganzen Pilzzucht-Beutel bilden können.

Die Folie wird sich unweigerlich vom Block lösen und auch die wachsenden Primorien verstärken diesen Effekt noch weiter. Jetzt ist der Zeitpunkt den Pilzzuchtbeutel zu entfernen. Dazu schneide ich die Folie, ca. 2cm vom Boden um den ganzen Substratblock ein und hebe die Tüte nach oben ab.

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 ist der Schlüssel zum Ausbilden schöner und vitaler Fruchtkörper.

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

### **Wichtige Anmerkung!!**

Einzelne Pilze ernten klappt! Es können einzeln große Pilze entnommen werden die kleineren wachsen weiter. Allerdings ist der Shiitakeblock relativ Kontaminationsanfällig, daher penibel auf Schimmelbildung achten.