

## Kulturführung meines Shimeji, Enoki, Nameko und Pioppino



Ich habe für den Shimeji, Enoki, Nameko und Pioppino folgende Mischungen probiert:

### 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

Alle Mischungen wurden sehr gut angenommen.

Ich vermische die Grundstoffe, gebe dann das Wasser hinzu und lasse das Ganze über Nacht quellen. Nach dem Einfüllen in das Pilzzucht-Bag, z.B. 25 x 50 x 0,06 mm, wird dieses im DDT sterilisiert.

Nach dem Auskühlen wird mit gut durchwachsener Körnerbrut beimpft und das Bag zum durchwachsen "warm" gestellt. Bei mir bedeutet das zwischen 22 - 24° C.

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

Zur gezielten **Fruchtungseinleitung**, stelle ich die verschlossene Tüte "kalt". Erzeuge einen Temperatursturz auf ca. 10 - 14° C, notfalls auch im Kühlschrank. Nach ca. 1 – 2 Wochen erscheinen die ersten Fruchtungsansätze (Primorien). Diese sehen zu Beginn, wie kleine Stacheln aus.

Wenn die Oberfläche gut bepinnt ist, schneide ich den Luftfilter mit einem 10 cm breiten und 5 cm hohen Balken aus dem Pilzzuchtbeutel und stelle diesen ins Pilzzuchtzelt. Bei 85 % Luftfeuchtigkeit und 18-22 °C kann man die Entwicklung der kleinen Pilzchen hervorragend beobachten. Die Nadeln bekommen dann irgendwann Köpfchen und der Stiel wird stetig stärker.

Wenn die Pilzchen immer größer werden, "köpfe" ich den Pilzzuchtbeutel. Dann über die vier Ecken einschneiden und wie eine Banane schälen, also die Seiten nach unten ziehen.

Wenn die Pilze die gewünschte Speisegröße erreicht haben, bevor sie stark aufschirmen...  
Ernten.

### **Wichtige Anmerkung!!**

Einzelne Pilze ernten klappt nicht. Es sollten immer alle Fruchtkörper entfernt werden, da der Rest, bei mir zumindest, immer verkümmert.