

Kulturführung meines Kräuterseitlings und des Black-Pearl-King-Oyster



Ich benutze als Substrat für meinen Kräuterseitling 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/Kaffeesatz:

- 500 g Buchenmehl
- 500 g Strohpellets
- 150 g feuchter Kaffeesatz
- 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 der Beutel zum durchwachsen "warm" gestellt. Bei mir bedeutet das zwischen 24-28 ° C

Die Durchwachsphase dauert ca. 4 -6 Wochen. Die Ruhephase zwischen 2-3 Wochen.

Zur gezielten **Fruchtungseinleitung** rubbel ich, durch die verschlossene Tüte, die gesamte Oberfläche (nur oben!) des Bags und stelle ihn "kalt". Temperatursturz auf ca. 10-14 ° C.

Nach ca. 1 Woche erscheinen die ersten Fruchtungsansätze.

Erst dann kommt er - noch immer verschlossen! - ins Pilzzuchtzelt bei 15-17 ° C /85 % RLF. Sobald die Primorien großflächig zwischen 5-7 mm erscheinen, schneide ich den Beutel über dem Filter mit einem ca. 5 cm langen Schlitz ein.

Nach ein paar weiteren Tagen sind die Fruchtungen 1-3 cm groß. Ab dem Zeitpunkt entferne ich den oberen Teil der Tüte auf Höhe des Filters.

Den Rand lasse ich stehen bis die Fruchtkörper 5-6 cm groß sind oder gegen die Tüte drücken. Erst dann über die 4 Ecken einschneiden und wie eine Banane schälen, also die Seiten nach unten ziehen.

Wenn die Pilze die gewünschte Speisegröße erreicht haben...

Ernten.

Wichtige Anmerkung!!

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