



SaatGut
HASSLER



Anzuchtanleitung für Pilze

Das Züchten von essbaren Pilzen kann eine lohnende und spannende Aktivität sein.

Mit diesen Schritten sollten Sie in der Lage sein, erfolgreich essbare Pilze in Ihrem Zuhause anzubauen. Viel Erfolg bei Ihrem Pilzanbauprojekt!

1. Auswahl der Pilzart

- Beliebte Sorten: Austernpilze, Champignons, Shiitake und Portobello sind gängige Arten für die Heimzucht.
- Schwierigkeit: Beginnen Sie mit einer einfacheren Sorte wie Austernpilzen, wenn Sie ein Anfänger sind.

2. Vorbereitung des Substrats

- Auswahl des Substrats: Wählen Sie ein geeignetes Substrat für Ihre Pilzart. Beispiele sind Stroh, Sägespäne oder Holzspäne (für Shiitake) und Kompost oder Stroh (für Champignons).
- Pasteurisation: Um das Substrat von unerwünschten Mikroorganismen zu befreien, pasteurisieren Sie es durch Erhitzen (z.B. in heißem Wasser) und lassen Sie es dann abkühlen.

3. Inokulation

- Pilzbrut: Kaufen Sie qualitativ hochwertige Pilzbrut von einem vertrauenswürdigen Anbieter.
- Impfung: Mischen Sie die Pilzbrut sorgfältig mit dem pasteurisierten Substrat. Stellen Sie sicher, dass die Brut gleichmäßig verteilt ist.



4. Wachstum kontrollieren

- Behälter: Geben Sie das inokulierte Substrat in saubere und atmungsaktive Behälter, beispielsweise Plastikbehälter mit Löchern oder spezielle Pilzzuchtbeutel.
- Standort: Platzieren Sie die Behälter an einem dunklen, gut belüfteten Ort mit einer konstanten Temperatur (in der Regel zwischen 20-24 °C).
- Feuchtigkeit: Halten Sie das Substrat feucht, aber vermeiden Sie Staunässe. Einmal täglich leicht mit Wasser besprühen kann helfen.

5. Fruchtbildung

- Licht und Luft: Sobald sich das Myzel vollständig entwickelt hat, stellen Sie die Behälter an einen Ort mit indirektem Licht und erhöhter Luftfeuchtigkeit. Eine hohe Luftfeuchtigkeit (etwa 85-95 %) ist entscheidend.
- Temperatur: Die Temperaturanforderungen können leicht variieren, aber bleiben Sie im empfohlenen Bereich für die gewählte Pilzart.

6. Ernte

- Wachstumszeit: Die Zeit bis zur Ernte kann je nach Pilzart variieren, liegt aber oft zwischen einigen Wochen bis zu wenigen Monaten.
- Erntezeitpunkt: Ernten Sie die Pilze, wenn die Kappen voll entwickelt sind, aber bevor sie zu öffnen beginnen. Drehen Sie die Pilze vorsichtig ab, um das Myzel nicht zu beschädigen.

7. Pflege nach der Ernte

- Neuer Zyklus: Einige Pilzarten können mehrere Erntezyklen überstehen. Achten Sie darauf, das Substrat erneut leicht zu befeuchten und die Bedingungen zu überwachen.

Tipps und Hinweise

- Kontamination: Achten Sie auf Anzeichen von Kontaminationen (z.B. Schimmel), die das Wachstum beeinflussen könnten. Arbeitsfläche und Werkzeuge sollten stets sauber gehalten werden.
- Geduld: Pilzwachstum erfordert Geduld und Aufmerksamkeit. Beobachten Sie regelmäßige Veränderungen im Behälter.