

## Bio Pilzanbau im Garten

Mit wenig Aufwand und etwas Geduld können im Garten **Pilze selbst angebaut werden**. Unsere **Pilzbrut** ("Saatgut für Pilze") ist **für die biologische Pilzzucht zertifiziert**. Als **Standort** eignet sich ein **schattiger Platz im Garten**. Egal ob Pilzanbau auf Strohballen oder Baumstämmen, mit unseren erprobten Anleitungen und Produkten **erzielen auch Anfänger Pilzzucht-Erfolge**.



Die Pilzbrut wird frisch auf Bestellung für Sie angesetzt. Die Produktionszeit beträgt rund 2 bis 3 Wochen.

## Bio Pilzanbau auf Strohballen

Der Anbau von strohbewohnenden **Pilzen auf Strohballen** im Garten ist **auch für Anfänger geeignet** und kann von Mitte Mai bis Oktober durchgeführt werden. Als **Standort** eignet sich ein **schattiger Platz im Garten**. Der Pilz fruchtet in mehreren Erntewellen, solange bis alle Nährstoffe im Stroh verbraucht sind.

1 Packung ist ausreichend für das Beimpfen eines Strohballens (ca. 40 x 50 x 100 cm). Erhältlich in den Sorten: **Austernpilz**, **Kräuterseitling** oder **Ulmenseitling**.



**Ulmenseitling auf Strohballen**

**Haltbarkeit und Lagerung:** Die Pilzbrut für Strohballen muss nach Anlieferung bis zum Verkauf gekühlt (+4 bis +6 °C) gelagert werden und ist 4 Wochen keimfähig.

### Preise:

	Händlerpreis**	VKP*
Bio* Pilzbrut für Strohballen 2,5 Liter für 1 Ballen.	7,90 €	14,90 €
Bio* Pilzbrut für Strohballen 6 Liter für 2 Ballen.	11,95 €	21,90 €

\*Unsere Pilzbrut ist zertifiziert für die biologische Pilzzucht. Biokontrollstelle AT-BIO-701, Biko Tirol!

\* VKP = Endkundenpreis laut glückspilze.at Webshop, inkl. 10 % MWst.

\*\*Alle Händlerpreise verstehen sich freibleibend, netto, zzgl. USt, ab Werk (EXW Innsbruck), auf Basis der derzeit aktuellen Marktpreise, Lohn-, Rohstoff- und Energiekosten.

## Bio Pilzanbau auf Baumstämmen

Eine der ältesten Methoden ist **das Beimpfen von Baumstämmen mit Dübelbrut**. Der Klassiker im Pilzgarten! Der Pilz **fruchtet über mehrere Jahre hindurch**. Für den Pilzanbau werden **Laubhölzer** wie Buche, Eiche, Erle, Ulme, Esche oder ähnliches verwendet.

1 Packung ist ausreichend für das Beimpfen von 2 Laufmetern Baumstamm. Erhältlich in den Sorten **Austernpilz, Klapperschwamm, Kräuterseitling, Pioppino, Reishi, Shiitake** und **Ulmenseitling**.



Reishi auf Baumstamm

**Haltbarkeit und Lagerung:** Die Pilzbrut für Strohballen muss nach Anlieferung bis zum Verkauf gekühlt (+4 bis +6 °C) gelagert werden und ist 8 Wochen keimfähig.

Preise:	Händlerpreis**	VKP*
Bio* Dübelbrut 1 Packung für 2 lfm. Baumstamm	7,90 €	14,90 €

\*Unsere Pilzbrut ist zertifiziert für die biologische Pilzzucht. Biokontrollstelle AT-BIO-701, Biko Tirol!

## Unsere Buchempfehlung: Pilz selbst anbauen – Das Praxisbuch für Biogarten, Balkon, Küche, Keller

Shiitake, Austernpilz, Reishi oder Kräuterseitling - **Pilze haben nun das ganze Jahr Saison!** Anhand von **leicht verständlichen Anleitungen** erklären Magdalena und Herbert Wurth praxisnah und fundiert, wie Sie **zu Hause Ihren eigenen Pilzgarten** schaffen. Welche Standorte sind am besten geeignet? Wie viel Platz brauche ich? Und welche Sorten wachsen auch im Winter?



Preise:	Händlerpreis 15 % ab 1 Stk.**	Händlerpreis 20 % ab 10 Stk.**	VKP*
Pilz selbst anbauen	15,38 €	14,47 €	19,90 €

\* VKP = Endkundenpreis laut glückspilze.at Webshop, inkl. 10 % MWst.

\*\*Alle Händlerpreise verstehen sich freibleibend, netto, zzgl. USt, ab Werk (EXW Innsbruck), auf Basis der derzeit aktuellen Marktpreise, Lohn-, Rohstoff- und Energiekosten.

## Pilzanbau auf Strohballen

(Schwierigkeitsstufe 1 – AnfängerIn)

Der Anbau von strohbewohnenden Pilzen auf Strohballen im Garten ist auch für Anfänger geeignet und kann von Mitte Mai bis Oktober durchgeführt werden. Verwenden Sie Strohballen aus Weizen-, Roggen- oder Gerstenstroh. Strohballen sind bei Landwirten oder im Agrarhandel (z.B. Lagerhaus) erhältlich.

Verwenden Sie nur trockene und qualitativ hochwertige Strohballen, dies ist ausschlaggebend für ein gutes Ergebnis. Gesundes Stroh erkennt man an der goldgelben Farbe und den festen Halmen, die sich nur schwer zerreißen lassen. Der Strohballen soll frisch riechen. Wenn er bereits etwas muffig riecht, ist er meist schon von Schimmel- oder anderen Schadpilzen befallen und kann nicht mehr verwendet werden.



**Ulmenseitling auf Strohballen**

### Dafür benötigen Sie:

Strohballen (ca. 40 × 50 × 100 cm)

Wanne zum Wässern des Ballens

Pilzbrut 2-3 Liter je Ballen

evtl. Jutegewebe und Schnur zum Einpacken des Ballens

Wasser

### Vorbereitung

Vor dem Beimpfen wird der Strohballen für 7 Tage gewässert. Wichtig ist, dass der gesamte Ballen mit Wasser bedeckt ist. Während dieser Zeit fermentiert das Stroh und wird dadurch für den Pilz besser verwertbar. Durch die Fermentation entsteht im Stroh ein starker Geruch, der an organischen Dünger erinnert, dies ist völlig bedenkenlos und der Geruch verflüchtigt sich nach kurzer Zeit wieder. Der gewässerte Ballen ist sehr schwer und wird am besten direkt beim späteren Standort gewässert. Nehmen Sie den Ballen rund 24 h vor dem Beimpfen aus der Wanne und legen Sie ihn auf den Boden, damit überschüssiges Wasser abtropfen kann.

### Beimpfen

Bitte waschen Sie gründlich Hände und Arme, bevor Sie mit der Brut hantieren. Verwenden Sie für 1 Strohballen (ca. 40 × 50 × 100 cm) 2-3 Liter Brut. Damit der Strohballen gleichmäßig vom Pilz besiedelt wird, empfehlen wir 3 – 4 Löcher an jeder Seite des Ballens mit einer Tiefe



von rund 5 bis 10 cm zu machen. Zum Vorbohren dieser Löcher kann ein sauberer Hammerstiel, Besenstiel oder ähnliches verwendet werden. Teilen Sie die Brut gleichmäßig auf die Löcher auf. Beginnen Sie mit dem oberen Loch und drehen Sie den Ballen dann um, um die restlichen Löcher zu beimpfen. Damit die Brut gut mit dem Strohballen verwächst, müssen die Löcher mit Stroh verschlossen werden.

Der Strohballen kann optional mit Jute oder Winterfließ eingeschlagen werden, dies beschleunigt das Myzelwachstum.



### **Myzelwachstum**

Die Strohballen sollen im Garten an einem schattigen Platz zum Durchwachsen gelagert werden. Je nach Pilzsorte, Temperatur und Feuchtigkeit wird der Strohballen innerhalb von 2 bis 4 Wochen vollständig mit Pilzmyzel besiedelt.

Kontrollieren Sie regelmäßig die Feuchtigkeit des Stroh. Nur wenn die äußere Strohschicht mehr als 3 cm tief ausgetrocknet ist, werden die Ballen befeuchtet. Dazu können Sie mit dem sauberen Finger entsprechend tief in den Ballen bohren. Bei zu viel Wasser stirbt die Brut ab. Je nach Witterung genügen 1-3 mal wöchentlich 2-3 Liter Wasser je Ballen.



### **Fruchtung**

Sobald der Strohballen gleichmäßig von weißem Pilzmyzel durchwachsen ist, setzt die Fruchtung ein. Wenn Sie den Strohballen in Jute eingewickelt haben, wird diese jetzt entfernt. Bei geeigneten Wetterbedingungen fruchtet der Pilz in mehreren Erntewellen, solange bis alle Nährstoffe im Strohballen verbraucht sind. Danach kann der abgefruchtete Ballen als Rohstoff für die Kompostierung verwendet werden. Ernten Sie bei jeder Welle alle Fruchtkörper (auch die kleineren) ab. Bitte auch während und zwischen den Fruchtungsphasen den Strohballen regelmäßig auf Feuchtigkeit prüfen und gegebenenfalls nachwässern.

### **Schneckenabwehr**

Schnecken lieben Pilze! Damit diese gefräßigen Zeitgenossen nicht die ganze Ernte vernichten, wird ein Schneckenzaun rund um die Kultur empfohlen. Schneckenkorn und andere chemische Schädlingsbekämpfungsmittel sollten auf keinen Fall verwendet werden, da die darin enthaltenen Gifte auch in die Fruchtkörper der Pilze gelangen können!

## Beimpfen von Baumstämmen mit Dübelbrut (Stäbchenbrut)

(Schwierigkeitsstufe 1 – AnfängerIn)

Die Anlage von Pilzkulturen auf Baumstämmen ist ganzjährig möglich, wenn der Stamm zum Durchwachsen frostfrei gelagert wird.

Je nach Gattung fruchtet der Pilz mehrere Jahre hindurch, so lange, bis alle Nährstoffe aus dem Baumstamm verbraucht sind.



### Dafür benötigen Sie:

Baumstamm\*

Dübelbrut (100 Dübel je Laufmeter Holz)

Holzsäge, Wanne zum Einweichen

Bohrmaschine + 9er-Bohrer (9 mm)

Jutesäcke, Siegelwachs (Bienenwachs oder Käsewachs)

### Vorbereitung

Die Dübelbrut wird nach Anlieferung 2 - 3 Tage bei Zimmertemperatur (max. 29°C) gelagert, damit sich der Pilz von seiner Reise erholen kann. Für eine längere Aufbewahrung die Dübel nach der „Erholungsphase“ im Kühlschrank (2-4°C) lagern und innerhalb von 4 Wochen verarbeiten.

\*Für den Pilzanbau werden Laubhölzer wie Buche, Eiche, Erle, Ulme, Esche oder ähnliches verwendet. Nadelhölzer sind für den Pilzanbau nicht geeignet. Verwenden Sie Baumstämme mit Rinde, die einen Durchmesser von rund 20-35 cm haben. Das Holz soll frisch sein und nach dem Fällen max 4 Wochen gelagert werden. Am besten eignen sich Baumstämme mit einem hohen Anteil an Splintholz, dieses kann leichter vom Pilz verarbeitet werden. Die Stämme 3 Tage in Wasser völlig untertauchen und dabei beschweren, damit die Stämme nicht oben aufschwimmen. Nach dem Wässern auf einer Plane oder ähnlichem im Freien einen Tag trocknen lassen, damit überschüssiges Wasser abrinnt.

### Beimpfen

Schneiden Sie direkt vor dem Beimpfen an den Anschnitten des Baumstammes ca. 2 cm ab. Dadurch werden Schadpilze, die sich seit dem Fällen angesiedelt haben, entfernt. Bohren Sie mit einem 9er-Bohrer in gleichmäßigen Abständen Löcher in den Stamm. Je Laufmeter Holz werden 100 Löcher rund 4 cm tief gebohrt. Arbeiten Sie langsam, ein Überhitzen des Bohrkopfes wirkt sich negativ auf die Holzqualität aus. In die Bohrlöcher werden dann die Dübel eingeführt. Für ein besseres Ergebnis



[www.glueckspilze.at](http://www.glueckspilze.at)

Tyroler Glückspilze® Mushroom Production Center GmbH

Karmelitergasse 21, 6020 Innsbruck

empfehlen wir auch die Anschnitte mit Dübeln zu beimpfen. Sobald alle Löcher mit Dübelbrut beimpft sind, werden die Löcher mit Wachs verschlossen. Am besten funktioniert dies mit flüssigem Wachs, das mit einem Pinsel aufgetragen wird.

Zum Durchwachsen die Stämme in feuchte Jutesäcke wickeln und an einen schattigen Platz im Garten oder in einen gut gelüfteten Keller legen, Erdkontakt vermeiden und gegebenenfalls einen Stein oder ähnliches unterlegen. Die Jutesäcke in dieser Zeit immer feucht halten. Die Durchwachsphase ist abgeschlossen, wenn neben den Dübellöchern weißes Myzel sichtbar wird.

### **Aufstellen im Garten und weitere Pflege**

Nach Abschluss der Durchwachsphase werden die Stämme an einem schattigen Platz im Garten aufgestellt, bitte Erdkontakt vermeiden. Für Balkon- und Terrassenkulturen stellen sie die Stämme in mit Sand oder Kieselsteinen gefüllte Blumentröge. Das Holz regelmäßig befeuchten. Die Fruchtkörper erscheinen ab dem zweiten Jahr über 3 bis 5 Jahre hindurch immer zu der Jahreszeit, in der die natürlichen Fruchtungsbedingungen der jeweiligen Pilzgattung gegeben sind.

Um die Kultur gut über den Winter zu bringen, sollte diese vor dem ersten Frost in Jutesäcke gewickelt werden. Im nächsten Frühjahr braucht man nur die Säcke zu entfernen und den Baumstamm gut zu befeuchten.

### **Schneckenabwehr**

Schnecken lieben Pilze! Damit diese gefräßigen Zeitgenossen nicht die ganze Ernte vernichten, wird ein Schneckenzaun rund um die Baumstämme empfohlen. Schneckenkorn und andere chemische Schädlingsbekämpfungsmittel sollten auf keinen Fall verwendet werden, da die darin enthaltenen Gifte auch in die Fruchtkörper der Pilze gelangen können!

### **Besonderheiten bei Shiitake**

Für Shiitake eignen sich am besten Baumstämme mit Rinde mit einem Durchmesser von ca. 20 cm und einer Länge von 70-120 cm. Um die Fruchtung einzuleiten, sollte der komplett durchwachsene Stamm für rund 24 Stunden vollständig in kaltes Wasser gelegt werden. Die besten Ergebnisse erreicht man, wenn das Wasser einen pH-Wert von 5 aufweist. Zum Angleichen des pH-Werts wird eine 0,1%-ige Salzsäurelösung (HCl) empfohlen.



Nach dem Wässern wird der Stamm mit der Schnittfläche nach unten 3 mal kräftig auf eine Steinplatte geschlagen. Damit wird das Myzel innerhalb des Stammes aufgelockert und das Erntergebnis gesteigert. Etwa 10-14 Tage später können sie dann Ernten. Nach der Ernte den Stamm für ca. 6 Wochen ruhen lassen. Nach dieser Ruhephase wird der Stamm erneut gewässert und aufgeschlagen.

[www.glueckspilze.at](http://www.glueckspilze.at)

Firma  
MPCA Mushroom Production Centre Austria GmbH  
Karmelitergasse 21  
6020 Innsbruck

Bnr.: 5000004

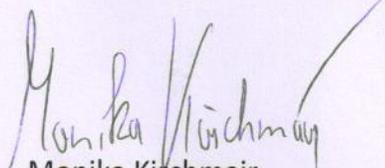
Innsbruck, Februar 2015

### Substrat für die Pilzproduktion

Das angegebene Unternehmen hat die Erzeugung des Substrates für die Pilzproduktion der Kontrolle unterstellt und ist daher berechtigt, dieses Erzeugnis mit folgender Angabe zu kennzeichnen:

„kann in der ökologischen/biologischen Produktion gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 verwendet werden“.

Für das Kontrollservice BIKO Tirol:

  
Monika Kirchmair

