

# Seit 10 Jahren : Pilzbrut aus der Schweiz -

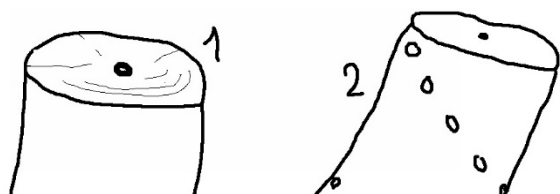
## [www.pilzgarten.info](http://www.pilzgarten.info)

**Ressourcenschonend hergestellt aus Buchenholz-Dübeln (FSC) aus Schweizer Produktion, recycelter PET-Flasche, Bio-Baumwolle-Wattepad und unbehandeltem CH-Futterweizen.**

### Impfen

Durch das Impfen wird der Pilz, der in kleine Holzdübel eingewachsen ist, auf Stammhölzer übertragen. Die Pilzdübel können ungeöffnet mindestens 8 Wochen im Kühlschrank bei 2-4 Grad Celsius gelagert werden. Geöffnete Packung sofort verbrauchen. Das Holz soll 1-4 Monate alt sein. Am besten von Winterschnitt. Es darf keine Schwundrisse durch Trockenheit aufweisen und die Rinde muss möglichst intakt sein. Test: Buchenholz mit optimalem Feuchtigkeitsgehalt ist schwerer als Wasser, geht also im Regenfass unter. Trockenes Holz schwimmt oben und muss ganz untergetaucht in frischem Wasser gewässert werden. (1-2 Tage). Angeritzte Buchenrinde muss grün sein. Wichtig: Nur Holz verwenden, das für den betreffenden Pilz geeignet ist. Konsultieren Sie im Internet unter [www.pilzgarten.info](http://www.pilzgarten.info) die entsprechende Liste geeigneter Holzarten.

Vorbereitung der Pilz-Dübel: Packung öffnen, Dübel in lauwarmes Wasser (ca 20 Grad) einlegen für ca. 1 Stunde. Verschiedene Sorten von Pilzen nicht mischen. Direktes Sonnenlicht auf Dübel vermeiden.



An den beiden Schnittseiten des Holzes im Zentrum je ein Loch bohren (Abb. 1) und einen Pilzdübel einschlagen. An der berindeten Aussenseite des Holzes in regelmässigen Abständen am besten spiralförmig um den Stamm herum (Abb. 2) Löcher bohren und die Dübel einschlagen. (9 oder 8,5 mm Bohrer verwenden). Pro Kilogramm Holzgewicht benötigt man 1-2 Dübel. Beim Bohren zügig arbeiten und darauf achten, dass das Bohrloch nicht heiss wird. (kein Rauch!) Am Schluss: Holz nochmals gut rundum wässern. In einen Plastiksack abpacken, am besten natürlich in

einen durchsichtigen, dann sieht man was drinnen vor sich geht. Zukleben. Beschriften mit wasserfestem Schreiber.

### Lagern

Wozu muss man das Pilzzeria-Holzrugeli überhaupt lagern? Eine gute Frage, denn eigentlich sieht man in den 2-5 Monaten, in denen das Holzrugeli lagert, von aussen kaum Veränderungen. Höchstens hier und da mal ein schwarzer oder grüner Schimmel. Aber das braucht Sie nicht zu ängstigen, denn diese Schimmelpilze sind nur aussen am Rugeli aktiv während das Wesentliche im Innern des Holzes geschieht. Da breitet sich nämlich das Pilzgeflecht (Myzel) langsam aber beharrlich aus, bis das ganze Holzstück besiedelt ist und weisser Flaum an den Schnittflächen des Holzes sichtbar wird. Das sieht dann fast aus wie die Rinde von Camembert-Käse.

Die Plastikhülle darf nicht entfernt werden, damit der Holzstamm nicht austrocknet und damit die Atmosphäre für das Wachstum des Pilzes stimmt. Falls grosse Risse und Löcher in der Plastikverpackung auftreten, muss das Holzrugeli neu eingepackt werden. Am besten eignen sich transparente Müllbeutel aus hauchdünnem PEHD-Material. (SPAR 50l 10Stck ca. 1.-)

Das Pilzzeria-Rugeli darf nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt sein. Falls sie es draussen lagern, decken sie es mit Stroh oder Aesten sorgsam zu. Schattig, windstill, feucht und gleichmässig warm- das lieben die Pilze. Man kann die Rugeli zwar im Keller lagern, aber wenn es da sehr kühl ist, dauert es unter Umständen ziemlich lange, bis das Myzel (Pilzgeflecht) das ganze Holz durchwachsen hat.

### Auspflanzen

Nach einer Lagerung von 2-5 Monaten, wenn der Stamm aussieht wie ein Camembert, können Sie das Pilzrugeli auspacken und in den Garten pflanzen. Am besten sind schattige, windstille, feuchte Plätze. Der Boden sollte nicht zu hart nicht zu trocken und nicht zu stark verdichtet sein. Auch Nährstoffe sollte er dem Pilzgeflecht bieten, das sich langsam aus dem Holz heraus auch in der Erde verbreitet. Die Pflanzgrube so ausheben, dass das Pilzholz zu zwei Dritteln im Boden verschwindet. Den Boden der Pflanzgrube kann man noch auflockern, mit wenig Hornspänen und Stroh oder etwas Hühnermist mischen. Pilzholz drauf stellen, ausgehobene Erde zuschaufeln. An sonnenexponierten Stellen eine Schicht Erde auf die Schnittfläche des Holzes schütten. Das hilft gegen zu starke Austrocknung. Regelmässige Wässerung bringt von nun an die besten Resultate. Nach der Einpflanzung kann es zwei Monate bis zu über einem Jahr dauern bis die ersten Pilze erscheinen. Achtung: Schneckenabwehr gut organisieren. Manchmal sind die Schnecken blitzschnell da und fressen die kleinsten Knöpfchen der Pilze ab, sodass gar keine Pilze erscheinen können. Shiitakehölzer dürfen nicht eingepflanzt werden. Sie werden 3 Tage gewässert und dann schräg an eine Wand gelehnt. Die Rinde muss feucht gehalten werden.

### Ernten

Wenn an einem Holz die Pilze erscheinen, abwarten bis sie schön gross geworden sind.

Dann alle Pilze an dem Stamm sauber abernten (also auch die kleinen). Rückstände von Stielen am Stamm und Säuberungsreste gut entfernen, da sie Schnecken und auch andere Schädlinge anziehen. Pilzholz ein paar Wochen ruhen lassen. Dann eventuell mit erneuter Wässerung beginnen. Je nach Holzart und Grösse des Holzes können 3-6 Jahre lang Pilze geerntet werden. Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Pilz an Ihrem Stamm der richtige ist, dann schauen Sie nach in den Pilzportraits auf [www.pilzgarten.info](http://www.pilzgarten.info) oder besuchen Sie ein Pilzkontrollstelle.

Viele weitere Fragen sind auf der Homepage [www.pilzgarten.info](http://www.pilzgarten.info) beantwortet.

Workshop zum Thema Pilzgarten finden an der Hochschule Wädenswil statt. [www.pilzgarten.info/seminare.htm](http://www.pilzgarten.info/seminare.htm)

Dort ist auch der Pilzgarten zu besichtigen. [www.exterior.ch](http://www.exterior.ch)

**Viel Freude und Erfolg beim Pilzanbau in Ihrem eigenen Pilzgarten!**

Philipp und Fabian Schneider