

Anleitung Beimpfung der Holzstämme

Die Stämme sollten optimalerweise zwischen 20 und 30 cm dick und zwischen 25 und 40 cm lang sein.

Impfen

Durch das Impfen wird der Pilz, der in kleine Holzdübel eingewachsen ist, auf Stammhölzer übertragen. Die Pilzdübel können ungeöffnet mindestens 4 Wochen im Kühlschrank bei 2-4 Grad Celsius gelagert werden. Geöffnete Packung sofort verbrauchen. Das Holz darf maximal 6 Wochen alt sein. Es darf keine grössere 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 obenauf und muss ganz untergetaucht in frischem Wasser gewässert werden. (1-2 Tage). Angeritzte Buchenrinde muss grün sein. Verschiedene Sorten von Pilzen nicht mischen. Direktes Sonnenlicht auf Dübel vermeiden.

An den beiden Schnittseiten des Holzes im Zentrum je ein Loch bohren und einen Pilzdübel einschlagen. An der berindeten Aussenseite des Holzes in regelmässigen Abständen von 5- 10cm am besten in einer Spirale um den Stamm herum. Löcher bohren und die Dübel komplett einschlagen. (8 mm Bohrer verwenden). Pro Kilogramm Holzgewicht benötigt man etwa zwei 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.



Lagern in der Durchwachsphase

Wozu muss man das beimpfte 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 hie 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 während der Durchwachsphase 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.

Das Holzrugeli darf nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt sein. Falls sie es draussen lagern, decken sie es mit Stroh oder Ästen 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. Optimal für das Mycelwachstum sind Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad. Temperaturen über 30 Grad sind für jeden Pilz tödlich sofern der Stamm nicht bereits im Boden eingegraben ist!

Beim Auspflanzen des durchwachsenen Stammes sollte darauf geachtet werden, dass der Richtige Ort gewählt wird (schattig, windgeschützt, feucht) und der Stamm mindestens zu 2/3 senkrecht in die Erde eingegraben wird.

Bei weiteren Fragen oder Interesse an Pilzzuchtmaterial können Sie mich gerne unter info@speisepilze.ch kontaktieren.