

Anbau von Shiitakepilzen auf Langhölzern

Die optimalen Shiitake-Hölzer sind armdick (5-15 cm) und dürfen 1-1.5 m lang sein. Meine bevorzugten Holzarten sind Eiche, Kastanie, Buche und Nussbaum. Birke, Ahorn und Hasel funktionieren aber auch.

Da der Shiitake-Pilz relativ langsam in das Holz einwächst bevorzuge ich pro Kilogramm Holz drei bis Impfdübel, die komplett in das Holz geschlagen werden (die herausstehenden Dübel auf den Bildern dienen nur zur Veranschaulichung wo die Löcher angelegt wurden).

Je nach Durchmesser lege ich entweder 2 Lochreihen (5-10 cm) gegenüber und versetzt an oder ab 10 cm Durchmesser vier versetzte Lochreihen. Die Stirnseiten erhalten jeweils einen Impfdübel in der Mitte. Verletzungen an der Rinde z.B. abgeschnittene Seitenäste sollten auch mit einem Impfdübel beimpft werden, da solche Stellen möglichst schnell mit dem Shiitake Pilz besiedelt werden sollten bevor sich andere Organismen einnisten.

Um ein „schnelles“ Durchwachsen zu gewährleisten (bei Eiche und Buche 8-12 Monate bei den übrigen Holzarten 6-8 Monate) empfehle ich es die Stämme in eher dünne Plastiksäcke einzupacken. Bei grösseren Holzmassen macht eine Blache oder ein 800l Containermüllsack Sinn. So spart man Zeit da man nicht jedes Langholz einzeln einpacken muss.

Die optimale Lagertemperatur liegt zwischen 15-25 Grad Celsius. Bei 10 Grad geht es einfach recht lange bis die Stämme durchwachsen sind.



Stirnseite erhält im Zentrum einen Dübel.



Die Lochreihen werden versetzt angelegt.



Verletzungen der Rinde gezielt beimpfen.



Shiitake-Myzel nach ca. 2 Monaten.

Zuerst zeigt sich das Pilzgeflecht (Myzel) weiss und zieht sich langsam über den ganzen Stamm. Nach vollständiger Besiedlung des Stammes beginnt das Shiitakemyzel zu reifen und verfärbt sich braun (typisch für Shiitake). Das ist ein Anzeichen, dass man nach weiteren 2-3 Monaten mal versuchen kann die Fruchtkörper aus dem Holz zu locken.

Wie bei der Wahl des richtigen Holzstückes bildet der Shiitake auch eine Ausnahme im Handling mit dem durchwachsenen Stamm. Die Shiitakestämme dürfen keinesfalls eingegraben werden. Sie werden 24-48 Stunden in einer Wanne untergetaucht gewässert und dann an einem schattigen, feuchten Ort aufgestellt. Danach müssen sie über zwei Wochen hinweg konstant feucht gehalten werden bis die ersten Pilze erscheinen. Ich wässere meine Stämme meist wenn eine längere Regenphase vorhergesagt wird. Dann muss man nicht zusätzlich nachwässern. Innerhalb einer Wochen sollten sich die ersten kleinen Fruchtkörper erkennen lassen. Danach erreichen die Fruchtkörper innerhalb von weiteren 1-2 Wochen die schlussendliche Grösse. Die Shiitakepilze sollten noch einen leicht nach unten gewölbter Hutrand haben bei der Ernte. Nach der erfolgten Ernte lässt man den Stamm 4-6 Wochen abtrocknen und ruhen. Nach der Ruhephase kann erneut 24-48 Stunden in möglichst kaltem Wasser untergetaucht gewässert werden.

Shiitake-Pilze eignen sich gut zum Trocknen sollten Sie einmal viele Pilze ernten können. Optimal dafür ist ein Dörrex Trockner, bei dem man die Temperatur (50 Grad) einstellen kann. Ansonsten kann man auch den Backofen bei 50 Grad einstellen und die Pilze auf einem Blech auslegen. Es empfiehlt sich einen Holzlöffel in die Backofentüre zu klemmen da so die Feuchtigkeit gut entweichen kann. Teilweise sind die Stiele etwas zäh. Sie kann man auch gut trocknen und zu einem aromatischen Würzpulver verarbeiten.

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