

Pilzzucht von Braunkappen (Kulturträuschling) im Garten

Anlegen einer Braunkappen Pilzkultur auf einem Strohhallen:

Der Strohhallen wird in einem ausreichend grossen Behälter für mindestens 24 h in Leitungswasser komplett untergetaucht, bis dieses komplett mit Wasser gesättigt ist. Zu beachten ist bei der Auswahl des Gefässes, dass man dieses gut entleeren oder auskippen kann, da selbst ein 50 x 50 x 50 cm grosser Kleinballen Stroh in mit Wasser vollgesogenem Zustand ein erhebliches Gewicht von 20-30 kg haben kann. Zudem ist es zur Vermeidung weiter Transportwege sinnvoll den Strohhallen gleich an dem Aufstellungsort der Pilzkultur zu wässern. Vor dem Beimpfen des Strohhallens mit Pilzbrut sollte diese nach dem Wässern noch sechs Stunden abtropfen. Alternativ kann man den Strohhallen auch mit kochendem Wasser übergiessen und einige Stunden auskühlen lassen.

Dann werden mittels eines sauberen Pflanzholzes oder Besenstieles mindestens 10 cm tiefe Löcher (jeweils ein Loch in die Stirnseiten und jeweils zwei Löcher pro Längsseite also insgesamt zehn Löcher) in das Stroh gestochen. In die entstandenen Löcher werden jeweils 4-6 Esslöffel Braunkappenpilzbrut eingefüllt. Um ein späteres Herausrieseln der Pilzbrut zu vermeiden, werden die Löcher nach dem Beimpfen wieder mit Stroh zugedrückt.

Braunkappen sind wärmeliebend und benötigen einen halbschattigen Standort. Nach dem Beimpfen des Strohhallens mit Pilzbrut benötigt dieser je nach Umgebungstemperatur 4-6 Wochen bis zur vollständigen Besiedlung mit Pilzmyzel. Während der kompletten Kulturdauer muss darauf geachtet werden, dass die Pilzkultur nicht austrocknet. Es darf aber auch nicht zu viel gewässert werden, damit das Pilzmyzel genug Sauerstoff erhält. Staunässe kann zum kompletten Absterben der Pilzkultur führen. Zum Schutz der Pilzkultur vor übermäßig viel Feuchtigkeit, besonders bei längeren Regenphasen, kann man diese durch Abdecken des Strohhallens z.B. mit einer Holzplatte oder einer Blache schützen.

Das Pilzmyzel entwickelt während der Besiedlungsphase Wärme. Die Temperatur im Strohhallen liegt deshalb meist ca. 5 °C höher als die Umgebungstemperatur. Daher sollte besonders in den Sommermonaten darauf geachtet werden, dass die Kerntemperatur in der Durchwachszeit nicht über 34 °C ansteigt. Dies kann durchaus das Pilzmyzel schädigen und die Gefahr besteht, dass es abstirbt. Zur Temperaturüberwachung gibt es im Fachhandel sogenannte Einstechthermometer mit denen man die Kerntemperatur im Pilzsubstrat überprüfen kann.

Sobald die Pilzkultur vollständig mit weissem Pilzmyzel besiedelt ist, kann man das Pilzwachstum von Braunkappen durch Abdecken des Strohhallens mit frischer bis unfertiger Komposterde anregen. Die Erdschicht sollte man ca. 3-5cm dick auf den Strohhallen geben. Die Mikroorganismen in frischer Komposterde regen die Fruchtkörperbildung an.

Anlegen einer Braunkappen Pilzkultur auf Holzhäcksel in der Beetkultur:

Vorbereitung:

Die Hackschnitzel dürfen maximal 10 Prozent Nadelholz enthalten, sollten also mehrheitlich aus Laubholz bestehen. Die Häcksel sind im Optimalfall nicht älter als 3 Monate alt oder sonst müssen sie sehr trocken und sauber gelagert worden sein. Ich empfehle auch eher dichtere Holzsorten wie Obstgehölz, Esche, Ahorn, Buche, Eiche zu verwenden. Beispielsweise Holunder zersetzt sich sehr schnell und erzeugt durch die Kompostierung eine erhebliche Wärme, welche das Pilzmyzel abtöten kann. Der gleiche Effekt erzeugt auch ein hoher Anteil an Blättern im Häckselgut.

Falls das Häckselgut aus frischem Holz besteht (nicht älter als 1 Monat alt) kann es direkt beimpft werden. Ansonsten empfehle ich das Häckselgut vor der Beimpfung für 1-2 Tage in Wasser unterzutauchen.

1. An einer geeigneten Stelle im Garten wird eine je nach zu verwendender Menge von bis zu 200 Litern Laubholz Hackschnitzeln (1 x 1 x 0,2 m = 200 Liter), eine 1x1 Meter grosse und 20 cm tiefe Grube an einem möglichst halbschattigen Standort ohne Staunässe ausgehoben. Alternativ kann man zwei Standorte im Garten mit einer jeweils 50x50 cm grossen und 20 cm tiefen Grube mit je einem halben Liter an Körnerbrut testen.
2. Die Hälfte der Hackschnitzel in das Beet füllen und die Pilzbrut gleichmässig mit sauberen Händen auf den Hackschnitzeln verteilen.
3. Nun gleichmässig die in der Grube auf den Hackschnitzeln verteilte Pilzbrut mit der restlichen Hälfte Hackschnitzeln abdecken, bis die Grube vollständig und ebenerdig aufgefüllt ist. Das Pilzbeet anschliessend mässig giessen. Bei mir im Garten decke ich die beimpften Hackschnitzeln mit einer Blache während Trockenperioden ab damit die Oberfläche nicht zu stark austrocknet.

Abhängig von den Wachstumsbedingungen ist das Pilzbeet nach ca. 8 Wochen vollständig besiedelt. Danach empfehle ich das Häckselbeet mit einer 5 cm dicken Schicht mit gut gesiebter Komposterde zu bedecken. Das mindert die Austrocknung und die Mikroorganismen in der Komposterde regen die Bildung von Fruchtkörpern an. Je nach Witterung bringt das Beet immer wieder Braunkappen hervor, bis der Grossteil, der verwertbaren Nährstoffen in den Hackschnitzeln verbraucht sind.

Nach einem Jahr kann das Pilzbeet durch das Ausbringen mit neuen Hackschnitzeln wieder aufgewertet werden. Dazu einfach nochmals eine 10 cm Schicht mit neuen Hackschnitzeln aufschütten und dann wächst das Braunkappenmyzel wieder von unten hinein.

Pilzbeete, die im Herbst angelegt werden, zeigen erst in der nächsten Saison die ersten Braunkappen.

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