

Anleitung für Schopftintling Pilzbrut

Zusätzlich benötigt:

1 Strohballen 50 x 50 x 50 cm, vorzugsweise Weizenstroh, ca. 30 - 40 Liter heisses Wasser, 10 Liter Komposterde oder torffreie, biologische Pflanzenerde.

Vorbereitung:

1. Den Strohballen rings herum mit heissem Wasser übergiessen, bis dieser vollständig durchfeuchtet ist. Der Strohballen sollte nun vollständig auf unter 25 ° C abkühlen, da Temperaturen von über 30°C die Pilzbrut schädigen können.

2. Heben Sie an einem schattigen Platz, ohne Staunässe, eine ca. 50 x 50 cm große und 50 cm tiefe Grube aus.

Beimpfen:

3. Zuerst die Komposterde flächig in der Grube verteilen

4. Danach ca. die Hälfte des Strohballens in die Grube geben, nun verteilt man die Hälfte der Körnerbrut gleichmässig auf dem Stroh in der Grube. Den Rest des Strohs in die Grube geben und den Rest der Körnerbrut unter das Stroh mischen.

5. Das Stroh gründlich festdrücken und die Grube mit der vorher entnommenen Grasnarbe ebenerdig abdecken.

Wachstum:

6. Das Schopftintlingspilzmyzel besiedelt nun in der kommenden Durchwachs- und Anpassungsphase das Stroh und wächst auch in den umliegenden Gartenboden hinein. Die Durchwachsphase dauert ca. 4-6 Wochen. Die darauffolgende Anpassungsphase weitere 4-12 Monate.

7. Das Pilzbeet in Trockenperioden mässig giessen. Im Pilzbeet darf sich keine Staunässe bilden!

Schopftintlinge bilden sich nach dieser Zeit, abhängig von den Witterungsverhältnissen, über viele Jahre hinweg, bevorzugt im Frühsommer bis Herbst. Es kann bis zu einem Jahr dauern, bis sich die ersten Fruchtkörper zeigen.

Schopftintlinge zeigen sich auch abseits des Pilzbeetes, da das Pilzmyzel weit in den umliegenden Boden hineinwächst.

Innerhalb von mehreren Tagen entwickeln sich die kleinen Schopftintlinge schnell zu Exemplaren bis zu 30 cm Grösse.

Ernte/Zubereitung:

Geerntet wird wenn der Hut noch vollständig weiss ist und komplett geschlossen ist. Am einfachsten ist es die Schopftintlinge vom Stiel abzudrehen. So schwärzen sie auch weniger schnell.

Es ist wirklich wichtig keine Pilze mit einem Lilastich oder gar Schwarzstich zu ernten. Solche, zu alte Exemplare führen zu Verdauungsbeschwerden.

Schopftintlinge lassen sich in frischem Zustand nicht gut lagern und sollten immer gleich zubereitet werden. Sie können allerdings getrocknet werden bei max. 50 Grad Celisius mit einem Dörrex oder einem Backofen mit leicht geöffneter Tür.

Am liebsten brate ich Schopftinlingshälften sanft in Butter an und schmecke sie dann mit Salz und Pfeffer ab. So kommt meiner Meinung nach das feine zitronige Aroma gut zur Geltung.

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