

Anleitung für Dübel auf Stroh

1 Packung 20 Dübel ist für einen Strohballen ausreichend.

Die auf Dübel geimpfte Brut muss weiß bis hell ockerfarben sein und angenehm riechen. Sie ist bei Zimmertemperatur einige Monate, im Kühlschrank ohne Probleme bis zu einem Jahr haltbar.

Auf Stroh wachsen:

Braunkappe, Kräuterseitling, Limonen- und Austernpilz

Stroh

Sie benötigen hochdruckgepresste Strohballe von je ca. 10 kg Trockengewicht. Achten Sie bitte darauf, dass Sie das Stroh von einem Bio-Landbaubetrieb erhalten. Falls das Getreide mit Fungiziden behandelt wurde, werden Sie auf dessen Stroh keine Pilze züchten können. Das Stroh sollte weiterhin gesund und trocken sein. Dies erkennen Sie an der goldgelben Farbe und festen, nur schwer zerreibaren Halmen. Muffiges Stroh sollten Sie nicht verwenden, es ist evtl. bereits von Schimmelpilzen besiedelt.

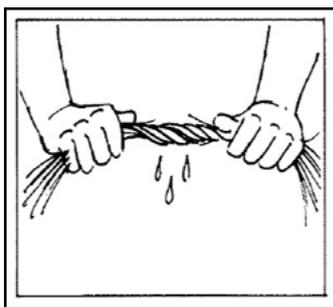
Geeignete Sorten sind z. B. Weizen, Roggen oder Gerste. Hafer ist nicht gut geeignet!

Das Stroh muss vor dem Beimpfen gut gewässert werden. Entweder tauchen Sie den Ballen für ca. 2 Tage komplett z. B. in einer Regentonne, Schubkarren, oder Sie gießen ihn über mehrere Tage immer wieder, bis genügend Feuchtigkeit aufgenommen ist. Ziehen Sie zur Kontrolle ein Büschel Halme aus dem Inneren und winden Sie dieses – bilden sich einige Wassertropfen, so ist das Stroh ausreichend feucht.

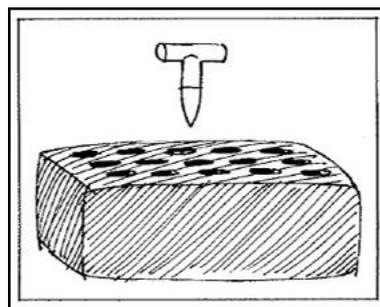
Tipp: Warmes Wasser beschleunigt die Wasseraufnahme des Strohs.

Impfvorgang

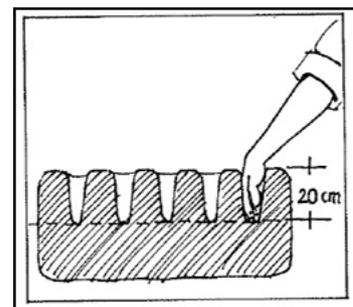
Bohren Sie z. B. mit einem dünnen Besenstiel 20 Löcher, etwa 20 cm tief gleichmäßig verteilt in das Stroh, stecken Sie die Dübel ein und drücken Sie sie tief in die Löcher. Verschließen Sie diese wieder gut mit Stroh, sodass ein Kontakt zwischen Stroh und Dübel hergestellt wird. Liegt der Dübel in einem Hohlraum, so kann das Myzel sich nicht vom Dübel auf das Stroh übertragen!



1. Stroh wässern



2. Ballen anbohren



3. Mit Dübelpilzbrut impfen

Durchwachszeit

Die beimpften Strohballe zum Durchwachsen an einem feuchten, schattigen, möglichst windgeschützten Platz im Garten lagern. Die Strohballe bitte nicht an einen Platz mit viel Nadelgehölz legen, da dies das Pilzwachstum negativ beeinflusst!

Ein Gewächshaus, Frühbeet oder Folientunnel eignet sich besonders gut dafür. Beachten Sie jedoch, dass längere Temperaturen über +38° C die Brut abtöten können. Die Pilzbrut wächst ab ca. +10° C, am schnellsten geht es bei ca. +25° C.

Es empfiehlt sich, die Strohballenkultur spätestens im September anzubauen, damit sie bis zum Winter noch gut einwachsen können. Die Brut durchwächst das Stroh in ca. 6 – 16 Wochen. In dieser Zeit sollte der Strohballen keinem längeren und stärkeren Frost ausgesetzt werden (unter -5°). Nach dieser Durchwachsphase stellt Frost keine Gefahr mehr dar.

Achtung: Zu viel Nässe schadet dem Wachstum. Gegebenenfalls das Stroh vor zu viel Regen mithilfe einer übergestülpten Folie (dabei unbedingt auf genügend Luftaustausch achten) schützen. Folie bitte nicht dauerhaft einsetzen. Ausnahmen bilden hier Austern- und Limonenpilze. Durch die Folie wird die Kohlendioxid-Konzentration erhöht, was das Wachstum der Brut entscheidend verbessert und beschleunigt. Für ein Minimum an Luftaustausch stechen Sie bitte mehrere kleine Löcher in die Folie. Ein Gießen der Ballen ist in aller Regel während der Durchwachszeit – bei vollschattiger Lage – nicht nötig. Zu häufiges Wässern führt unweigerlich zum Absterben der Kultur.

Kontrolle des Pilzwachstums

Wenn Sie wissen möchten, ob und wie weit sich das Pilzmyzel schon ausgebreitet hat, drücken Sie den Ballen an den Impfstellen etwas auseinander, das weiß-gelbliche geflechtartige Pilzmyzel sollte gut zu erkennen sein. Diese Kontrolle schadet dem Pilzwachstum nicht. Erkennbares Wachstum ist frühestens 4 Wochen nach Anlage und bei Temperaturen von mindestens +15° (tagsüber) zu sehen.

Pilzwachstum – Ernte

Entscheidend für eine gute Ernte ist die Luftfeuchtigkeit. Wie im Wald, wachsen die Pilze nur wenn diese hoch genug ist. Fruchtkörper bitte nie direkt begießen! Während die Pilze in der Durchwachszeit alle die gleiche Temperatur brauchen, werden die Fruchtkörper je nach Pilz bei verschiedenen Temperaturen gebildet, siehe Tabelle.

Pilzart:	Wachstumstemperatur1):
Austernpilz	+8° C bis + 23° C
Braunkappe	+20° C bis + 30° C
Kräuterseitling	+10° C bis +18° C
Limonenpilz	+10° C bis + 25° C

1)Bitte beachten Sie, dass die optimale Anwachsttemperatur ca. +25° C beträgt.

Tipps:

- Braunkappen muss man teilweise regelrecht im Stroh suchen, tasten Sie von allen Seiten im Stroh und drehen Sie die reifen Fruchtkörper vorsichtig heraus.
- Achten Sie auf Schneckenbefall.

WICHTIG

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Verzehr der Pilze, dass es sich tatsächlich um den **von Ihnen gekauften Austernpilz, Limonenpilz, Braunkappe, oder Kräuterseitling** handelt. Bilder zum Vergleich finden Sie in unserem Katalog und im Internet.

Videoanleitung unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder in Youtube unter Hawlik Pilzbrut !

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage www.pilzbrut.de unter der Rubrik „Rezepte“ oder scannen Sie einfach diesen QR-Code.



Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment haben, rufen Sie uns einfach kostenfrei unter **0800 400 28 00** an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.