

Anleitung für Dübel auf Holz

Inhalt: 20 Dübel

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.

Welches Holz?

Die Pilze wachsen - mit Ausnahmen - auf allen Laubholzarten.

Achtung: **Nadelholz ist ungeeignet!**

- **Shiitake** wächst auf Eiche, Buche, Kastanie, Erle, Birke, Ahorn, Kirsche
- **Limonen- und Austernpilz** bevorzugen Buche, Obstgehölz, Birke, Pappel, Weide
- **Toskanapilz** bevorzugt Pappel, Buche, Eiche, Weide, Birke

Der Shiitake bevorzugt Knüppelholz mit ca. 1 m Länge und einem Durchmesser von 10 bis 25 cm. Die anderen Pilze wachsen besser auf dicken Stubben ab 20 – 40 cm Durchmesser, bei einer Länge von 30 – 40 cm.

Die Rundhölzer sollten möglichst frisch, d. h. nicht älter als ca. 6 Monate geschlagen sein. Das Holz muss gesund sein. Dies erkennt man am hellen, festfaserigen Splintholz. Die Rinde sollte möglichst unbeschädigt sein! Zeigt das Holz an der Schnittfläche bereits sehr tiefe Risse, so ist es zu trocken und muss vor dem Beimpfen 24 Std gewässert werden.

Impfvorgang

Als Grundvoraussetzung für ein schnelles Einwachsen müssen Sie ausreichend mit Dübel impfen. Hier zu sparen bringt Ihnen im Extremfall einen Totalverlust, da die Brut zügig durchwachsen muss, um Konkurrenzorganismen wie z. B. andere Pilze daran zu hindern den Stamm zu besiedeln! Dies geht jedoch nur bei ausreichend Dübelbrutanteil!

Bohren Sie mit einem 8 mm Bohrer an verschiedenen Stellen um den Stamm ca. 50 mm tiefe Löcher. (Sägespäne spielen keine Rolle, ansonsten die Löcher sauber halten!)

Stecken Sie nun in jedes Loch ein Stäbchen. Es sollte exakt passen, damit guter Kontakt zum Holz besteht, nur dann kann das Pilzmyzel zügig wachsen.

Verschließen Sie die Löcher mit Folie, Klebestreifen, Korken, Lehm o. ä., damit die Stäbchen nicht herausfallen bzw. vor Verschmutzung geschützt sind.

Durchwachszeit

Legen Sie den Shiitake Stamm auf den Boden, die Stumpen können Sie aufstellen und einige Zentimeter eingraben an einem feuchten, schattigen und möglichst windgeschützten Platz im Garten. Decken Sie dann den Stamm mit organischem Material ab, z.B. Reisig, Stroh oder einen Jutesack.

Beachten Sie, dass Temperaturen über +38° C die Brut abtöten können.

Die Pilzbrut wächst ab ca. +10° C, am schnellsten geht es bei ca. +25° C.

Je nach Holzsorte, Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Dübelbrut Weichhölzer in ca. 1 Jahr und Harthölzer in ca. 2 Jahren. Sie erkenne dies, wenn sich an der Stirnseite oder um die Bohrlöcher weißes Myzel zeigt. Erst dann können Sie mit der ersten Ernte rechnen!
Nach ca. 10 Wochen bei +15° C kann Frost nicht mehr schaden.

Achtung: Zu viel Trockenheit bzw. Nässe schadet dem Wachstum. Gegebenenfalls das Holz gießen oder vor zu viel Regen mit Hilfe einer übergestülpten Folie (dabei unbedingt auf genügend Luftaustausch achten) schützen. Am besten nehmen Sie die Folie nach dem Regen wieder ab. Wenn die Regenphase länger andauert, dann bitte zwischendurch lüften, damit sich kein Schimmel bilden kann.
Enganliegende Folie bitte nicht dauerhaft einsetzen, außer es handelt sich um ein Frühbeet etc. mit genügend Freiraum für Luftbewegung.

Pilzwachstum – Ernte

Entscheidend in der Erntephase sind die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur. Alle Pilze auf Holz holen sich aus der Erde Feuchtigkeit und Nährstoffe. Legen Sie die Hölzer deshalb schattig und feucht auf Naturboden, oder graben Sie sie stehend ca. 15 cm tief in die Erde ein. Es empfiehlt sich, die Hölzer im Winter mit Laub, Stroh o. ä. vor zu viel Nässe zu schützen. Während die Pilze in der Durchwachszeit alle die gleiche Temperatur brauchen, werden die Fruchtkörper je nach Pilzart bei verschiedenen Temperaturen gebildet, siehe Tabelle. Bei höheren Temperaturen oder/und fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.

| Pilzart: | Ca. Wachstumstemperatur: |
|-------------|--------------------------|
| Austernpilz | +8° C bis +23° C |
| Limonenpilz | +10° C bis +25° C |
| Toskana | +10° C bis +20° C |
| Shiitake | +15° C bis +25° C |

WICHTIG

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

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 unserem Sortiment haben, rufen Sie uns einfach kostenfrei unter 0800 400 28 00 an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.