



TYROLER  
glückspilze

Anleitung für  
Bio Igelstachelbart - *Heridium erinaceus* - Fertigkultur  
(Schwierigkeitsstufe 1 – AnfängerIn)

Für ihr Wachstum benötigen Pilze die richtige Temperatur, eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit sowie ausreichend Sauerstoff und nur ein wenig Licht. Ein Myzel-Bag (rd. 3,3 kg Substratgewicht) produziert in 2 - 3 Erntewellen bis zu 600 g Fruchtkörper. Der Fruchtungszyklus verläuft wie folgt, wobei die Zeitangaben den bei Lebewesen üblichen Schwankungen unterliegen - bitte sehen Sie deshalb täglich nach Ihren Pilzen und kontrollieren Sie Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Sie erhalten ein fertig besiedeltes Myzel-Bag. Diese Anleitung beschreibt die genaue Vorgehensweise von der Anlieferung bis zum fertigen Pilz.

**Phase 1: Vorbereiten des Gewächshauses**

Bitte arbeiten Sie sauber; die Hände, Arbeitsfläche sowie das Gewächshaus gründlich reinigen.

TIPP: ein chlorhaltiger Haushaltsreiniger (z. B. Danklorix) eignet sich zur Reinigung und zur Desinfektion der Arbeitsfläche und des Gewächshauses (nicht für die Hände verwenden!) am besten, da er Schimmel und Bakterien beseitigt (Produktinformation beachten!). Geben Sie etwas davon in eine Haushaltssprühflasche und verdünnen mit sauberem Leitungswasser. Mit der so erhaltenen Chlorklösung besprühen Sie das Gewächshaus innen und lassen es einwirken, bis Sie keinen Chlorgeruch mehr wahrnehmen können.

Um die für die Fruchtung erforderliche hohe Luftfeuchtigkeit im Gewächshaus zu erreichen, benötigt man Perlit. Dieses befeuchten Sie mit Leitungswasser gründlich in einem Sieb und lassen es gut abtropfen. Dann legen Sie gleichmässig den Gewächshausboden damit aus. Sollte das Perlit im Laufe der Zeit austrocknen (prüfen Sie regelmässig von Hand), feuchten Sie es mit Ihrer Haushaltssprühflasche nach.

**Stellen Sie das Gewächshaus an einen windstillen, aber belüfteten Ort, an dem für die jeweilige Sorte am ehesten geeignete Temperaturbedingungen (je nach Wachstumsphase; siehe unten) vorherrschen. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.**

**Phase 2: Aufstellen der Myzelien / Einleiten der Fruchtung**

Die Aktivierungstemperatur für *Heridium* beträgt **10 - 15 °C**, bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit (**95 - 100%**); jene für die Fruchtkörperreife zwischen **18 und 24 °C**, ebenfalls bei vergleichsweise hoher Luftfeuchtigkeit (**90 - 95%**). In beiden Wachstumsphasen muss auch für Sauerstoffzufuhr gesorgt werden.

Wenn Sie im Filterbag oben auf dem Substrat vorreife kleine Fruchtkörper erkennen können, schneiden Sie den Sack ganz oben auf und entfernen Sie diese mit sauberen, desinfizierten Händen. Danach rollen Sie das überschüssige Plastik zusammen und fixieren es mit einer Klammer o.ä. so nahe als möglich am Substratblock. Eine Alternative wäre, das Plastik einzuschlagen und mit Klebeband zu fixieren. Auf jeden Fall sollte man das 'Luftpolster' oberhalb des Substrates eliminieren, da *Heridium* sonst auf der gesamten oberen Fläche des

Blocks fruchten würde, was die Ernte deutlich erschweren würde. Nun schneiden Sie lediglich 2 - 3 kleine, 1,5 - 2,5 cm lange Schlitz (oder X-förmige Schnitte) auf der breiten Seite, 1 - 2 auf der schmälere Seite, mit einer sauberen Klinge, fertig. Der *Hericium* wird durch diese kleine Öffnung heraus seine Fruchtkörper entwickeln, da an diesen Stellen das Sauerstoffangebot optimal ist.

Stellen Sie nun den Fruchtungssack in das Gewächshaus und verschließen Sie es mit dem transparenten Deckel. Eine Lüftungsclappe sollte etwas geöffnet sein (Sauerstoff!). Besprühen Sie den Gewächshausdeckel 2 bis 3 mal täglich von innen mit einem Wasserzerstäuber (sauberes Trinkwasser ist am besten geeignet). Auch das Perlit sollten Sie regelmässig kontrollieren.

**Factbox: optimale Bedingungen im professionellen Umfeld für diese Phase:**

Temperatur: 10 - 15 °C	CO <sub>2</sub> : 500 - 700 ppm
Luftfeuchte: 95 - 100%	Raumluftwechsel: 5 - 8 pro Stunde
Dauer: 3 - 5 Tage	Licht: 500 - 1000 Lux

Sobald sich an der Öffnung ein Fruchtkörper (Fruchtkörper-Vorstufe) bildet, benötigt der *Hericium* weniger Luftfeuchtigkeit (siehe unten).

**Phase 3: Fruchtung und Ernte**

Ab diesem Zeitpunkt sollte die Temperatur 18 °C nicht unter- und 24 °C nicht überschreiten. Der Pilz braucht nun rund 4 bis 5 Tage für die Fruchtkörperreife. Zum Ernten den *Hericium* vorsichtig an der Öffnung, so knapp wie möglich am Substrat abschneiden. Entfernen Sie unbedingt Reste von Fruchtkörpern vom Substratblock, da diese sonst von Schimmel, Bakterien oder Mücken befallen werden.

**Factbox: optimale Bedingungen im professionellen Umfeld für diese Phase:**

Temperatur: 18 – 24 °C	CO <sub>2</sub> : 500 - 1000 ppm
Luftfeuchte: 90 - 95%	Raumluftwechsel: 5 - 8 pro Stunde
Dauer: 4 - 5 Tage	Licht: 500 - 1000 Lux

**Lagerung der geernteten Pilze:**

Frische *Hericium* sind gekühlt im Kühlschrank (+4 °C) rund 2 - 3 Tage haltbar. Für eine längere Aufbewahrung können die Pilze getrocknet, tiefgekühlt oder eingemacht werden. Zum Trocknen werden die Pilze in ca. 5mm dicken Scheiben geschnitten und an einem luftigen und trockenen Ort aufgelegt. Heißlufttrockengeräte können ebenfalls verwendet werden, bitte trocknen Sie Pilze jedoch nicht heißer als 40 °C, da sonst zu viele der wertvollen Vitamine und Inhaltstoffe verloren gehen.

Auch Einfrieren ist eine gangbare Methode, Pilze haltbar zu machen. Auch hier werden die Fruchtkörper in Scheiben geschnitten. Bei der Zubereitung kommen tiefgekühlte Pilze direkt im gefrorenen Zustand in die heiße Pfanne.



**Recycling der abgefruchteten Myzelien:**

Die Myzel-Blöcke können nach der letzten Erntewelle im Biomüll entsorgt werden. Den Plastiksack bitte getrennt der Reststoffsammlung zuführen. Wenn Sie einen Garten haben, können Sie abgefruchtete Myzelien dort zu einem Komposthaufen aufschichten, das Substrat wird durch natürliche Bodenorganismen zu wertvollem Pflanzendünger verarbeitet werden.

Mit etwas Glück können Sie bei günstigen Aussenbedingungen noch weitere Pilze ernten.