



TYROLER
glückspilze

Anleitung für
Bio Reishi - Ganoderma lucidum - Fertigungskultur
(Schwierigkeitsstufe 1 – AnfängerIn)

Fruchtung im Sack

Ein Myzel-Bag (rd. 3,3 kg Substratgewicht) dieser Sorte produziert in ca. 60 - 90 Tagen bis zu 400g Fruchtkörper.

Sie erhalten ein fertig besiedeltes Myzel-Bag. Diese Anleitung beschreibt die genaue Vorgehensweise von der Anlieferung bis zum fertigen Pilz.

Der Substratsack ist mit einem speziellen Mikrofilter ausgestattet, welcher den Pilz atmen lässt, Feuchtigkeitsverlust oder das Eindringen von Kontaminationen jedoch verhindert. Es ist möglich, den Reishi in diesem Sack fruchten zu lassen! Einfach im Zimmer bei geeigneten Temperaturen aufstellen (bei rund 21 - 27 °C), nach rund 2 - 3 Monaten den Sack öffnen und ernten. Der Reishi wächst im Sack geweihartig. Der Reishi ist fertig gewachsen, wenn sich die hellen Spitzen rötlich braun färben. Bitte den Fruchtungssack erst bei der Ernte öffnen, da der Pilz sonst austrocknet!

Es kommt vor, dass der Reishi durch den Filter nach draussen wächst, wo er wegen der geringeren CO₂-Konzentration einen Hut entwickeln wird, um dann Unmengen von Sporen freizusetzen (erkennbar als dünner Film feinen braunen Pulvers). Dieser Prozess kann natürlich durch Abnehmen des Hutes gestoppt werden. Wenn Sie dabei den Filter unbeschädigt lassen, kann der Reishi noch weiterwachsen bzw. wird erneut versuchen, einen Hut zu formen.

Lagerung der geernteten Pilze:

Frische Reishi sind aufgrund ihrer zähen Konsistenz nicht zum direkten Verzehr geeignet. Von Naturvölkern ist bekannt, dass kleine Stücke gern als Kaugummi verwendet werden.

An einem luftigen und trockenen Ort aufgelegt kann man Reishi jedenfalls trocknen. Heißlufttrockengeräte können ebenfalls verwendet werden, bitte trocknen Sie Pilze jedoch nicht heißer als 40 °C, da sonst zu viele der wertvollen Vitamine und Inhaltsstoffe verloren gehen.

Getrocknete, geschrotete Fruchtkörper von Ganoderma lucidum eignen sich zur Bereitung eines Tees bzw. auch äusserlich angewendet als Badezusatz.

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.