



BIO SHIITAKE – LENTINULA EDODES – FERTIGKULTUR FRUCHTUNG IM FILTERBEUTEL

Für ihr Wachstum benötigen Pilze die richtige Temperatur, eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit sowie ausreichend Sauerstoff und nur ein wenig Licht. Eine Fertigmkultur (rund 3 kg Substratgewicht) produziert in 3 bis 5 Erntewellen bis zu 1,5 kg Fruchtkörper. Der Fruchtungszyklus verläuft wie folgt, wobei die Zeitangaben den bei Lebewesen üblichen Schwankungen unterliegen - bitte sehen Sie deshalb täglich nach Ihren Pilzen.

PHASE 1: VORBEREITEN

Stellen Sie die Shiitake Fertigmkultur an einen windstillen, aber belüfteten Ort, an dem am ehesten geeignete Temperaturbedingungen herrschen (ca. 15 °C). Sie sollte Licht bekommen und nicht komplett im Dunklen stehen, vermeiden Sie jedoch direkte Sonneneinstrahlung. Belassen Sie den Shiitake noch in dem Beutel, in dem er geliefert wurde.



PHASE 2: AUSPACKEN / FRUCHTUNGSPHASE

Erst wenn sich die ersten Primordien (oder „pinheads“ = kleine „Mini-Pilze“) bilden, wird die Fertigmkultur ausgepackt und auf eine saubere Unterlage (z.B. Teller oder Tablett) gestellt. Die Seite auf der sich mehr Primordien gebildet haben, sollte nach oben zeigen. Um die Pilze vor dem Austrocknen zu schützen, den mitgelieferten leeren Filterbeutel (dieser Beutel hat mehrere dünne weiße Filterstreifen) über die Fertigmkultur stülpen. Bei Bedarf (wenig Luftfeuchtigkeit) mit einer Sprühflasche (gefüllt mit Trinkwasser) in den Beutel sprühen, ohne auf die Pilze zu sprühen! Beutel dabei vorher herunternehmen.



PHASE 3: FRUCHTUNG & ERNTE

Der Pilz braucht nun rund 4 bis 10 Tage für die Fruchtkörper-Reifung. Shiitake Pilze sind erntereif, sobald sich die Pilzhüte nach oben zu wölben beginnen. Zum Ernten wird der Shiitake möglichst nahe am Substratblock abgeschnitten. Es ist wichtig, dass Sie eventuell im Substrat verbleibende Stielreste entfernen, da diese sonst von Mücken, Bakterien oder Schimmel befallen werden können.



PHASE 4: RUHEPHASE (SOFORT NACH DER ERNTE EINLEITEN!)

Nachdem Sie alle Pilze abgeerntet haben, stellen Sie die Fertigmkultur an einem trockenen Ort bei geeigneter Temperatur (18 bis 21 °C), ohne (!) Filterbeutel auf und lassen diese 7 - 10 Tage komplett durchtrocknen.





BIO SHIITAKE – LENTINULA EDODES – FERTIGKULTUR FRUCHTUNG IM FILTERBEUTEL

PHASE 5: WÄSSERN

Nach diesen 7 - 10 Tagen Ruhephase wird die Fertigkultur über Nacht in einen mit kaltem Wasser gefüllten Behälter (Wanne, Kübel, etc.) eingetaucht. Beschweren Sie die Fertigkultur mit einem Gitter oder einem mit Wasser gefüllten Küchentopf, damit diese unter Wasser bleibt. Nach wenigen Stunden soll bereits aufgesaugtes Wasser nachgefüllt werden. Für einen guten Ertrag ist es wichtig, dass die Fertigkultur während des Wässerns komplett unter Wasser ist.



PHASE 6: AUFSTELLEN FÜR DIE 2. ERNTEWELLE

Nach 6 - 12 Stunden Wässern nehmen Sie die Fertigkultur aus dem Wasser und lassen diese gut abtropfen. Nun stellen Sie den Shiitake wieder wie in Phase 2 beschrieben im Filterbeutel auf. Diesen Zyklus können Sie 3 bis 5 mal wiederholen. Unter optimalen Voraussetzungen produziert der Pilz so lange Fruchtkörper, bis er alle Nährstoffe aus dem Substrat verbraucht hat.



LAGERUNG DER GEERNTETEN PILZE:

Frische Shiitake sind gekühlt im Kühlschrank (+4 °C) rund 10 Tage haltbar. Für eine längere Aufbewahrung können die Pilze getrocknet, tiefgekühlt oder eingemacht werden. Zum Trocknen werden die Shiitake am besten in 5 mm dicke Scheiben geschnitten und dann an einem luftigen und trockenen Ort aufgelegt. Heißlufttrockengeräte können ebenfalls verwendet werden, bitte trocknen Sie Shiitake jedoch nicht heißer als 40 °C, da sonst zu viele der wertvollen Vitamine und Inhaltstoffe verloren gehen. Zum Tiefkühlen werden die Pilze auch in Scheiben geschnitten. Bei der Zubereitung kommen tiefgekühlte Pilze direkt im gefrorenen Zustand in die heiße Pfanne.



RECYCLING DER ABGEFRUCHTETEN FERTIGKULTUR:

Die Fertigkultur kann nach der letzten Erntewelle im Biomüll entsorgt werden. Den Plastiksack bitte getrennt der Reststoffsammlung zuführen. Wenn Sie einen Garten haben, können Sie abgefruchtete Fertigkulturen dort zu einem Komposthaufen aufschichten. Während das Substrat durch natürliche Bodenorganismen zu wertvollem Pflanzendünger verarbeitet wird, können Sie mit etwas Glück (in den Sommermonaten) vereinzelt noch weitere Pilze ernten.

