

# Naturnah gärtnern: Erfahrungen über die Zucht von Shiitake-Pilzen im Kleingarten

 [stadtverband-leipzig.de/naturnah-gaertnern-gemuese-anbau-im-kleingarten-noch-modern-2/](http://stadtverband-leipzig.de/naturnah-gaertnern-gemuese-anbau-im-kleingarten-noch-modern-2/)

In diesem Beitrag möchte ich meine Erfahrungen und Vorgehensweise bei der Anzucht von oben genannten japanischen Speisepilzen von sehr gutem Geschmack weitergeben. Sicher kann man dieses und jenes vielleicht noch besser praktizieren. Am Ende habe ich jedoch guten Erfolg mit dieser Vorgehensweise und die Pilze sind gewachsen!

## Material:

Vor drei bis vier Jahren habe ich mir Pilzbrut in Form beimpfter Hartholzdübel (wie sie im Möbelbau verwendet werden) per Internet bestellt. Sie sind in Folienbeutel verpackt und sind reifartig (wie von „Camembert“) überzogen mit Myzel. Diese wurden in Eichenholzstämmen eingeschlagen. Eichenholz eignet sich am besten. Aufgrund des hohen Aufwandes an Arbeit und Zeit bis zur Ernte würde ich von Experimenten mit anderen Holzarten abraten.

Die Bestellmenge der Dübel richtet sich nach Anzahl, Länge und Stärke der Holzstämmen und sollte vorher in etwa berechnet werden (siehe unten: „Beimpfen der Eichenholzstämmen“). Nach dem Anwachsen des Myzels ist nach rund einem Jahr mit den ersten Pilzen zu rechnen. Je nach Witterung kann dies auch länger dauern, wobei es besonders auf die Feuchtigkeit ankommt. Förderlich ist auf jeden Fall eine Berieselung bei großer Trockenheit, doch ist dies keine Bedingung.

Die Eichenholzstämmen bzw. Eichenäste sollten an der dünnsten Stelle noch ca. 10 cm Durchmesser haben und zwischen ein und zwei Meter lang sein. Frisch geschlagenes Holz ablagern, mindestens sechs Monate an einem schattigen Ort auf dem Boden, am besten im Gras liegend. In frischem Grünholz wachsen die Pilze schlechter an. Je nach Stärke des Holzes kann man mit über acht Jahren Erntezeit rechnen. Dann verbraucht der Pilz das Holz langsam, so wird es beschrieben. Deshalb gehe ich davon aus, nunmehr noch mindestens fünf Jahre lang ernten zu können.

## Beimpfen der Eichenholzstämmen:

Ich habe am Stamm längs vier Reihen angezeichnet (als wollte man ihn vierteilen) und – im Abstand von 15 bis 20 cm jeweils versetzt – ein Loch gebohrt. Die Bohrung sollte nur leicht tiefer und annähernd genauso stark wie die Dübel sein.

Die Impfdübel wurden mit dem Gummihammer eingeschlagen und sollten bündig mit der Außenkante des Holzstammes abschließen sowie fest im Holz sitzen, denn sie dürfen nicht austrocknen. Deshalb wird zusätzlich an dieser Stelle mit flüssigem Wachs mittels Pinsel eine Versiegelung vorgenommen. Hierzu habe ich alle Kerzenreste in einem alten Topf langsam auf einer Kochplatte im Freien erhitzt. Vorsicht! Das Wachs nicht zum Kochen bringen, denn die Dämpfe sind brennbar.

## **Standort:**

Die Aufstellung der beimpften Stämme muss unbedingt an schattiger Stelle erfolgen. Man kann dafür waagrecht Stangen aus Metall oder Holz z.B. zwischen Bäumen anbringen. Hier werden die Stämme dann „Sägebock ähnlich“ von zwei Seiten dagegengestellt.

Ich habe es etwas anders gelöst und Holzpaletten im Rechteck aufgestellt und untereinander sowie mit Rohren oder Pfosten in der Erde befestigt, wobei eine Seite als Zugang offenblieb. Die Stämme habe ich 5 bis 10 cm in die Erde gesetzt und Häcksel aus dünnen Eichenästen und Laub ringsherum aufgebracht. Die Stämme können gegen die Holzpaletten von beiden Seiten oder nur einseitig angelehnt werden. Bodenbefeuchtung oder Berieselung der Stämme fördern natürlich das Pilzwachstum.

## **Eigene Beobachtungen:**

Nun muss man Geduld haben. Man kann verfolgen, wie das Eichenholz von den Dübelstellen allmählich mit weißen Myzel-Fäden durchzogen wird. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass sich nach der Pilzernte die Pilzabfälle ebenfalls als Brutmaterial zum Beimpfen von Holzstämmen eignen, am besten in der durchgängig nasskalten Jahreszeit.

Allen Skeptikern, die das Pilzwachstum bei zunehmendem Mond als Legende verurteilen, sei an dieser Stelle gesagt: Wer die Pilze im Garten hat und das Wachstum verfolgen kann, wird diese Beobachtung bestätigen. Ich richte mittlerweile meine eigene Waldpilzpirsch nach dem Wachstum japanischer Shiitake-Pilze, denn sie mögen alle den zunehmenden Mond. Gern sind wir bereit, Fragen im Zusammenhang mit dieser Pilzanzucht zu beantworten.

**Dr. Wolfgang Fischer** und

***Erik Behrens***

***Gartenfachberater der Gartenfachkommission des SLK und zertifizierter Pflanzendoktor / LSK***