

Produktionsanleitung für Seitlinge auf Stammholz

Bei der Freilandproduktion wachsen die Pilze auf Holzstammstücken. Nach dem Beimpfen und einer Durchwachsphase werden die Stammstücke zu gut zwei Dritteln in den Boden eingegraben. Auf den oberirdischen Stammabschnitten entwickeln sich dann für gut drei Jahre die Pilzhüte, welche je nach Saison geerntet werden.

Holz beimpfen

In der zweiten Winterhälfte wird Holz von frisch geschlagenen Buchen oder Ahorn in Riegel von 50 cm Länge geschnitten. Diese müssen für mind. 2 Wochen lagern, damit sich die Substanzen im Holzinnern abbauen, die den lebenden Baum vor Pilzbefall schützen. Dann kann das Beimpfen des Holzes beginnen: Pro Kilogramm Holz werden 1-2 Löcher gebohrt, in die anschliessend ein Pilzdübel eingeschlagen wird. Dieser Pilzdübel ist ein mit Pilzgeflecht (Myzel) durchwachsenes Holzstäbchen, das vorgängig in einem sterilen Verfahren mit dem Pilz geimpft und für wenige Monate gelagert wurde. Bekannte Seitlinge sind Austernseitling, Sommerseitling und Zitronenseitling.



Loch bohren



Beimpfter Dübel einschlagen

Pilzholz lagern

Während der Lagerung durchwächst das Pilzmyzel das ganze Holzstück. Nach ca. 4 Monaten präsentieren sich die Schnittflächen weiss, ähnlich der Rinde eines Weisssschimmelkäses. Während der Durchwachsphase darf das Holzstück nicht austrocknen und ist deshalb im Recycling-Plastiksack eingepackt; mit spitzem Gegenstand pro Sack 20-40 winzige Löchlein für den Gasaustausch stechen. Gute Lagerplätze sind schattig und gleichmässig warm, kein direkter Bodenkontakt. Das Holz wird dort samt Verpackung zugedeckt. Alternativ kann ein Veloschopf o. Ä. als Lager dienen.



In Säcken gelagertes Holz



Durchwachsenes Pilzholz

Pilzholz auspflanzen

Die besten Plätze sind schattig, windstill und feucht. Sonnige Orte müssen nach dem Auspflanzen der Stämme mit einem Schatten- und Windnetz geschützt werden.

Die Pilzhölzer werden zu gut zwei Dritteln im Boden eingraben bzw. mit Rindenschnitzeln eingedeckt. Der Boden der Pflanzgrube kann vorgängig noch aufgelockert und mit wenig Biostroh oder ein paar Gramm Hühnermist gemischt werden. Gegen zu starke Austrocknung des Holzes kann eine Schicht Moos oder Holzschnitzel oben auf das Pilzholz gelegt werden. Nach der Auspflanzung kann es zwei Monate bis zu über ein Jahr dauern, bis die ersten Pilze erscheinen (je nach Pilzsorte und Auspflanzungszeitpunkt). Die Hölzer werden in Beeten angepflanzt, um den Schnecken besser wehren zu können. Die Nacktschnecken lieben Pilze und werden von weit her angelockt. Schneckenkörner werden in der Regel keine eingesetzt, jedoch müssen die Schnecken beim Wachstum der Pilze eingesammelt werden.



Pilzholz eingraben



Beet mit Rindenschnitzel

Pilze ernten

Für das Wachstum der Pilzhüte (Fruchtkörper) braucht es Feuchtigkeit. Diese kommt entweder in Form von Regen oder sie wird spärlich über ein Sprengersystem zerstäubt. Oft ist auch der Boden feucht genug. Wenn die Pilzknöpfchen erscheinen, können sie wenige Tage später geerntet werden. Sobald kleine Pilze ersichtlich sind, nicht mehr wässern. Ernten Sie nicht zu spät, die Pilzhüte wachsen sehr schnell.

Bei den Seitlingen sind in der Regel eine Wachstumswelle im Frühling und zwei Wachstumswellen im Herbst zu erwarten. Je nach Holzart und Grösse des Holzes können 2 bis 4 Jahre lang Pilze geerntet werden, dann sind die Pilzhölzer aufgebraucht.



Wachsender Austernseitling



Austernseitling erntereif

Qualität und Ökologie

Die im Freiland gezüchteten Pilze sind optisch sehr schön und eine Gaumenfreude. Generell sind Pilze kalorienarm und regen durch ihre Ballaststoffe die Verdauung an. Sie enthalten wertvolle Mineralstoffe und Vitamine und sind sehr gesund.

Als Holz für die Zucht empfehlen wir ausschliesslich Stämmchen aus Wäldern der Region. Für die Produktion werden keine chemischen Düngemittel und keine Spritzmittel verwendet. Und Dank der Produktion ohne klimatisierte Räume gelten die Freilandpilze als absolut energiesparend und klimaneutral – ein Lebensmittel mit Zukunft.

**Viel Erfolg und Freude an der Seitlingproduktion
wünscht euch die Pilzland GmbH.**

