

## Kulturführung meines Kräuterseitlings und des Black-Pearl-King-Oyster



Ich benutze als Substrat für meinen Kräuterseitling den klassischen Master-Mix:

- 500 g Sojähüllen-Pellets
- 500 g Hartholz-Pellets
- 20 g Gips.
- 1500 g kochendes Wasser.

Es gehen aber auch andere Mischungen wie Buche/Kleie:

- 500 g Buchenchips
- 500 g Buchenmehl
- 250 g Weizenkleie
- 1,25 l Wasser

Oder auch Buche/Stroh/Kaffeesatz:

- 500 g Buchenmehl
- 500 g Strohpellets
- 150 g feuchter Kaffeesatz
- 150 g Weizenkleie
- 1,4 l Wasser

Ich vermische die Grundstoffe, gebe dann das Wasser hinzu und lasse das Ganze über Nacht quellen. Nach dem Einfüllen ins 25x50x0,06 mm Pilzzucht-Bag wird dieser im DDT sterilisiert.

Nach dem Auskühlen wird mit gut durchwachsener Körnerbrut beimpft und der Beutel zum durchwachsen "warm" gestellt. Bei mir bedeutet das zwischen 24-28 ° C

Die Durchwachsphase dauert ca. 4 -6 Wochen. Die Ruhephase zwischen 2-3 Wochen.

Zur gezielten **Fruchtungseinleitung** rubbel ich, durch die verschlossene Tüte, die gesamte Oberfläche (nur oben!) des Bags und stelle ihn "kalt". Temperatursturz auf ca. 10-14 ° C.

Nach ca. 1 Woche erscheinen die ersten Fruchtungsansätze.

Erst dann kommt er - noch immer verschlossen! - ins Pilzzuchtzelt bei 15-17 ° C /85 % RLF. Sobald die Primorien großflächig zwischen 5-7 mm erscheinen, schneide ich den Beutel über dem Filter mit einem ca. 5 cm langen Schlitz ein.

Nach ein paar weiteren Tagen sind die Fruchtungen 1-3 cm groß. Ab dem Zeitpunkt entferne ich den oberen Teil der Tüte auf Höhe des Filters.

Den Rand lasse ich stehen bis die Fruchtkörper 5-6 cm groß sind oder gegen die Tüte drücken. Erst dann über die 4 Ecken einschneiden und wie eine Banane schälen, also die Seiten nach unten ziehen.

Wenn die Pilze die gewünschte Speisegröße erreicht haben...

Ernten.

### **Wichtige Anmerkung!!**

einzelne Pilze ernten klappt nicht. Es sollten immer alle Fruchtkörper entfernt werden, da der Rest, bei mir zumindest, immer verkümmert