

Ich benutze als Substrat für meinen Reishi das Langzeitsubstrat aus Buche/Kleie

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

Ich vermische die Grundstoffe, gebe dann das Wasser hinzu und lasse das Ganze über Nacht quellen. Nach dem Einfüllen ins Pilzzucht-Bag (z.B. Unicorn Typ 3/14) wird dieser im DDT sterilisiert.

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

Die Durchwachsphase dauert ca. 2-3 Wochen

Die Reifephase dauert ca. 3-5 Monate, bis der Block auf der Oberfläche ein verstärktes Myzelwachstum zeigt und Fruchtungsansätze andeutet.

Ab dem Zeitpunkt, rolle ich die Folie ein und versuche, den Luftfilter direkt auf das Myzel zu kleben. In der Hoffnung, dass der Reishi sich seinen Weg durch den Luftfilter sucht. Das kann wieder einige Zeit dauern. Der Vorteil dieser Methode ist, dass sich nur ein kräftiger Pilz bildet.

Eine andere Methode ist das Fruchten lassen bei geschlossenem Beutel. Dabei entstehen allerdings häufig, mehrere lange, spargelige oder geweihförmige Fruchtkörper ohne schöne Hutbildung.

Erst jetzt kommt er ins Pilzzuchtzelt bei 18-22 ° C/90 % RLF

Ab diesem Zeitpunkt sollte der Pilz nicht mehr "trocken" laufen. Hohe Luftfeuchtigkeit in Kombination mit regelmäßigem Luftaustausch ist der Schlüssel zum Ausbilden schöner und vitaler Fruchtkörper.

Wenn die Pilze die gewünschte Endgröße erreicht haben...
Ernten.

Wichtige Anmerkung!!

Der Pilz ist sehr hart! Am besten vor dem Trocknen vorzerkleinern und erst nach dem Trocknen pulverisieren.

Einzelne Pilze ernten klappt! Es können einzelne große Pilze entnommen werden die kleineren wachsen weiter. Die Kultur steht sehr lange, daher penibel auf Schimmelbildung an den Fruchtkörpern achten.