



# Austernpilz

## Anbauhinweise für Pilzfertigkulturen

# Partner für

## PILZFREUNDE & PILZZÜCHTER



### Hallesche Behindertenwerkstätten e.V.

Telefon (0345) 5 55 03 - Telefax (0345) 5 55 04 07  
E-Mail kontakt@hbwev.de - Internet www.hbwev.de

#### Standort Pilzzucht:

Zeichenhausstr. 20 - 06120 Halle/Saale - Telefon: (0345) 23 96 630-0

Aufstellen am geeigneten Standort im Garten. Der 35-40 cm lange Holzklötz wird 12-15 cm tief in den Boden eingegraben und eingeschlämmt. Abstand von Klotz zu Klotz ca. 15-20 cm. Vorteilhaft ist das Aufbringen von Schreddermaterial bzw. Rindenmulch (guter Wasserhaushalt). Möglichst nicht aus Nadelholz.

Die Pflege reduziert sich auf gelegentliches Wässern an regenarmen Tagen (1x die Woche leicht überbrausen).

Die ersten Pilze können bereits 5 - 6 Monate nach Aufstellung des Pilzklotzes erscheinen, aber auch früher in Abhängigkeit von Jahreszeit und Witterungsverlauf. Die Fruchtkörper können häufig in mehreren Wellen geerntet werden (vom Frühjahr bis in den späten Herbst). Im Normalfall treten die Fruchtkörper im April/Mai und September bis November auf, dann regelmäßig und stärker gießen.

Die Fruchtkörper sollten als Gruppe geerntet werden. Erntereif sind sie, wenn der Hutrand noch leicht nach

#### Standort:

im Freien (halbschattig bis schattig)

#### Wachstum/Fruchtkörperbildung:

+8°C bis +25°C



#### Frischholzgewicht Fertigkultur (Buche):

12 - 15 kg

#### Gesamtertrag (in 3-4 Jahren):

bis 4 kg Frischpilze

### *Austernpilz am Klotz*

unten gewölbt ist. Die Größe des Hutes ist für die Erntereife nicht ausschlaggebend. Die Hüte erreichen einen Durchmesser von ca. 5-15cm und sollten noch eine schiefergraue Färbung haben.

**Anmerkungen:** Zusätzliche Schattierung durch Aussaat von Luzerne, Rotklee o.ä. ist sinnvoll (Mikroklima!). Nach der Erntewelle sollte etwa 4 Wochen lang nur bei extremer Trockenheit gewässert werden. Dann wieder 1x wöchentlich leicht.

**Auf Schnecken achten!** Absuchen oder anderweitig fernhalten!

Mitunter lagert sich auf den Fruchtkörpern ein Belag ab, ähnlich wie Mehlstaub. Dieser ist artbedingt und leicht abzuwischen. Qualität, Geschmack und Haltbarkeit der Pilze werden dadurch nicht beeinträchtigt. Die Pilze können 2-3 Tage im Korb (kein Plastikbeutel) am kühlen Ort und bis zu 5 Tage im Kühlschrank (+2°C - +4°C) aufbewahrt werden.

Innovationspreis ★★

exzellent  
produkt 2011

★★ der BAG:WfbM