

Anleitung für die Handhabung der Shii-take (Lentinula edodes) Fertigkultur

Allgemeine Hinweise

Die Shii-take Fertigkultur besteht aus einem Substratblock und wiegt ca. 2,5 kg. Das Substrat wird unter sterilen Bedingungen aus Buchensägemehl, Buchenhackschnitzel, Maismehl und Weizenkleie hergestellt, mit einer Reinkultur des Shii-take beimpft und etwa zwei Monate lang unter sterilen, feucht-warmen Bedingungen gehalten. Während dieser Zeit durchwächst das Myzel des Shii-take das Substrat vollständig und reift auch heran. Der fortschreitende Reifeprozess wird durch die intensive Braunfärbung des Substratblocks angezeigt. Ist dieses Stadium erreicht, ist das Myzel bereit Fruchtkörper hervorzubringen.

Die Shii-take Fertigkultur kommt in einem Reifestadium bei Ihnen an, in dem der Beginn der Fruchtkörperbildung unmittelbar bevorsteht.

Shii-take Fertikulturen können das ganze Jahr über bestellt und gehalten werden. Da man Shii-take Fertikulturen in der ersten Phase im Haus hält, ist es nicht problematisch die Bedingungen für einen guten Pilzertrag zu schaffen.

So wird es gemacht

Sie erhalten die Shii-take Fertigkultur in einem Karton. Darin befindet sich der Substratblock, der noch in einem Plastikbeutel verpackt ist. Öffnen Sie den Karton und nehmen Sie den Plastikbeutel mit dem Substratblock heraus. Stellen Sie den Substratblock samt Plastikbeutel auf einen Teller oder Topfuntersatz (Abbildung 1).

Nehmen Sie ein scharfes Messer (oder eine Rasierklinge) und schneiden Sie die Folie des Beutels etwa vier bis fünf Zentimeter über dem Boden ringsherum durch, ziehen Sie den oberen Teil des Beutels ab und entsorgen Sie ihn (Abbildung 2). Es schadet dem Substratblock nicht, wenn Sie bei Durchschneiden der Folie auch die Substratoberfläche einritzen.

Stellen Sie die Shii-take Fertigkultur, zusammen mit dem Teller oder Topfuntersatz auf einen Platz in der Wohnung (Fensterbank, Balkon Wintergarten, Veranda), Garage oder im Keller, wo folgendes gewährleistet ist:

Es wird dort in den folgenden 12 Wochen nicht kälter als 15 °C und nicht wärmer als 25 °C. Er ist nicht der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzt, aber auch nicht völlig dunkel. Soviel Licht sollte tagsüber herrschen, dass man dort noch die Überschriften einer Zeitung lesen könnte.

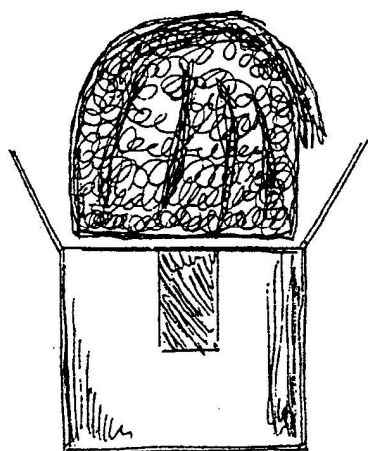


Abbildung 1
Karton öffnen,
Substratblock heraus-
nehmen und hinstellen

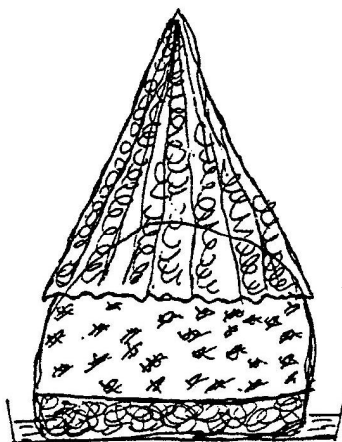


Abbildung 2
Folie ringsherum
durchschneiden,
nach oben abziehen

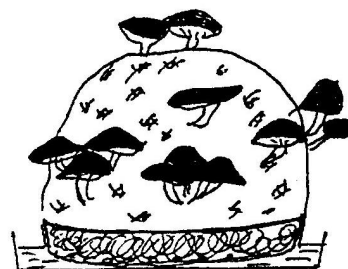


Abbildung 3
Wenige Tage später
erscheinen die
ersten Pilze

Pflege und Ernte der Shii-take Fertiggkultur

Die einzige Pflegemaßnahme, die man einer Shii-take Fertiggkultur angedeihen lassen muss, ist das tägliche Besprühen des Substratblocks mit Wasser. Dazu wird ein Wasserzerstäuber verwendet, der in jedem Haushalt für die Pflege der Blumen vorhanden ist. Nehmen Sie einfaches Leitungswasser und besprühen Sie den Substratblock täglich einmal gründlich, um zu verhindern, dass seine Oberfläche völlig austrocknet. Steht der Substratblock warm und hell, könnte auch das zweimalige Besprühen der Shii-take Fertiggkultur ratsam sein. Um ein feuchtes Milieu zu schaffen, ist es zusätzlich sehr sinnvoll, in den Teller oder Topfuntersatz Wasser zu gießen, das dort verdunstet und den Substratblock mit feuchter Luft umgibt. Es besteht nicht die Gefahr, dass man zuviel Wasser gießt oder sprüht. Der Substratblock ist vom Myzel des Shii-take komplett durchgewachsen und wasserabweisend. Das Wasser perlt von der Oberfläche ab.

Lediglich, wenn die Pilze heranwachsen, sollte man die Befeuchtung auf ein Minimum reduzieren, damit die Pilze nicht zu nass und matschig werden. Von dem Zeitpunkt an, wo die heranwachsenden Fruchtkörper ca. Daumnagel Größe erreicht haben, sollte man überhaupt nicht mehr weiter befeuchten, um schön geformte, feste Fruchtkörper zu erhalten.

1. Erntewelle

Die erste Welle der Fruchtkörperbildung beginnt wenige Tage nach dem die Folie vom Substratblock entfernt wurde (Abbildung 3). Die Pilze wachsen schnell heran. Etwa 14 Tage später ist die erste Erntewelle bereits vorbei.

Die Pilze werden dann vom Substratblock abgeerntet, wenn ihr Hutrand noch leicht nach unten geneigt ist und sie aussehen wie eine umgedrehte Untertasse. So aussehende Pilze können unterschiedliche Größen haben. Die Größe spielt jedoch keine Rolle. Für die Reife der Fruchtkörper ist nur ihre Form ausschlaggebend. Die Pilze werden, zusammen mit dem Stiel, mit einem scharfen Messer unmittelbar auf der Substratoberfläche abgeschnitten. Danach werden sie auf ca. 1 cm Stiellänge eingekürzt.

Frische Shii-take können in vielfältiger Weise verwendet werden. Die abgeschnittenen Stiele sind dagegen für den Frischverbrauch etwas zäh. Es empfiehlt sich sie zu trocknen, zu mahlen und als Gewürz in der Küche zu verwenden.

2. und 3. Erntewelle

Nachdem die Pilze der ersten Erntewelle abgeschnitten wurden, belässt man die Shii-take Fertiggkultur auf seinem Platz und kümmert sich außer ein tägliches sehr leichtes Besprühen für die nächsten vier Wochen nicht darum. Man kann den Block ruhig etwas austrocknen lassen. Nach vier Wochen stellt man jedoch den Substratblock in einen Eimer, beschwert ihn mit einem Stein und gießt klares Leitungswasser in den Eimer, so dass der Substratblock mindestens 10 cm unter Wasser liegt.

Die Shii-take Fertiggkultur bleibt für 24 Stunden unter Wasser. Man holt sie danach heraus, lässt etwas abtropfen und stellt sie schließlich genauso hin, wie vorher. Einige Tage später beginnt eine zweite Welle der Fruchtkörperbildung. Vorher und während der Fruchtkörperbildung wird der Substratblock täglich leicht nur mit Wasser besprüht.

Sind die Pilze der zweiten Erntewelle ebenfalls schon abgeschnitten und vergangen weitere etwa 4 Wochen, wiederholt man das Wässern des Substratblocks ein zweites Mal. Nach insgesamt drei Erntewellen ist das Substrat der Shii-take Fertiggkultur ziemlich ausgelaugt. Es lohnt sich nicht, sie noch weiter im Haus zu behalten. Es lohnt sich jedoch, sie im Garten, auf einen schattigen Platz einfach auf den Boden zu stellen und dort sich selbst zu überlassen. Noch Monate später wachsen immer wieder nach Regen und bei zusagendem Wetter Fruchtkörper auf solchen alten Shii-take Fertiggkulturen. Hört das Pilzwachstum auch im Garten schon auf, ist der Substratblock immer noch ein ausgezeichnetes Material für den Kompost.

Erwartungen, die in der Regel erfüllt werden

Eine Shii-take Fertiggkultur bringt binnen 12 Wochen ca. 30 % Pilzertrag, bezogen auf das Gewicht des Substratblocks. Mit anderen Worten, Sie können von einem einzigen Substratblock von etwa 2,5 kg Eigengewicht etwa 1 1/2 Pfund frische Pilze ernten. Etwa 35-40 % des Gesamtertrages kommen in der ersten Erntewelle (250 bis 300 g). Die zweite Erntewelle bringt in der Regel etwa 25 bis 35 % des Gesamtertrages (190 bis 250 g). Der Rest der Gesamtausbeute ist von der dritten Erntewelle zu erwarten. Wenn eine Shii-take Fertiggkultur nach der 2. oder 3. Erntewelle im Garten aufgestellt wird und dort weiter fruchten kann, erreicht man - auf die gesamte Zeit gerechnet - leicht eine Ausbeute von 40-45 %.

(Stand 01.01.2005)