



Nanu – kann man Pilze im Gewächshaus züchten? Die meisten Gartenbesitzer denken bei „Gewächshaus“ viel eher an Tomaten, Gurken oder anderes wärmeliebendes Gemüse. Und doch ist der Gedanke an eine Pilzzucht im Gewächshaus verlockend, zumal sie gar nicht schwierig umzusetzen ist. Lesen Sie selbst und ernten Sie bald Ihre eigenen, superfrischen, supergesunden Pilze!

WARUM PILZE IM GEWÄCHSHAUS?

Pilze sind eine wunderbare Bereicherung für die Küche, sind sie doch reich an Ballaststoffen, liefern gesunde Proteine und lassen sich frisch und gegart in verschiedensten Zubereitungsarten genießen. Ganz abgesehen vom super Geschmack! Im Supermarkt kann man zwar Pilze ganzjährig kaufen, doch sind sie nicht immer frisch – und darüber hinaus oft in Plastik verpackt und teuer. Da ist es eine gute Idee, zu Hause Pilze selber zu züchten. Für Anfänger und alle, die wenig Zeit haben, gibt es sich vorbereitete Pilzzucht-Sets zu kaufen, die man auch im Gewächshaus nutzen kann. Und selbst Pilze-Züchten im selber hergestellten Substrat gelingt viel einfacher, als so mancher denkt – erst recht mit unserer Schritt-für-Schritt-Pilzzucht-Anleitung. Lesen Sie selbst!

WELCHE PILZE KANN MAN IM GEWÄCHSHAUS ZÜCHTEN?

Der Klassiker, wenn man Pilze selber züchten will, sind wohl Champignons mit ihren zahlreichen Unterarten. Auch Igelstachelkopf und Limonenseitlinge sind gut für die geschützte Pilzzucht im Gewächshaus geeignet. Pilzarten wie Rosenseitlinge, Shiitake, Braune Kräuterseitlinge, Austernpilze, Pioppino oder Braunkappen sind ebenfalls ideal für die Gewächshaus-Kultur oder die Kultur im Frühbeet wie dem Modell Terra, weil sie höhere Temperaturen vertragen als andere Arten. Achten Sie beim Kauf jeweils genau auf die nötigen Wachstumsbedingungen und

das jeweilige Nährmedium, das die Pilzart benötigt.

Tipp: Steinpilze, Pfifferlinge, Parasol, Riesenbovist, Trüffel und Morchel sind für die Pilzzucht im Gewächshaus – und zum Teil ganz allgemein für die Pilzzucht – nicht geeignet.

WELCHE NÄHRMEDIEN FÜR DIE PILZZUCHT?

Als Nährmedien kommen je nach Pilzart z.B. Stroh (siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung unten), Pellets aus gepresstem Stroh, Totholz, gepresste Sägespäne oder spezielles Pilz-Substrat infrage. Champignons gedeihen auch gut auf einer Mischung aus Kompost und Dung, andere Pilzarten begnügen sich auch mit Kokoserde oder ganz normalen Gartenboden, brauchen Waldboden oder lieben Kaffeesatz.

WIE LEGE ICH EINE PILZKULTUR AN? PILZZUCHT AUF STROH SCHRITT FÜR SCHRITT

Wenn Sie kein Pilzzuchtset verwenden möchten, gehen Sie wie folgt vor, um im Gewächshaus selber Pilze zu züchten – wir erläutern das am Beispiel der Pilzkultur auf Stroh. Arbeiten Sie dabei unbedingt mit Handschuhen.

Tipp: Achten Sie beim Anlegen Ihrer Pilzzucht sorgfältig auf Sauberkeit und gießen Sie nur mit ganz frischem Leitungswasser. Sonst könnten entweder Pilzsorten nebenbei wachsen, die Sie gar nicht eingeplant haben, oder Ihre Pilzkultur könnte durch Krankheitserreger Schaden nehmen.



1. SCHRITT: SUBSTRAT VORBEREITEN.

Füllen Sie frisches, kleingeschnittenes Stroh in Bio-Qualität (Weizen, alternativ Roggen oder Hafer, ca. 2–9 cm) locker in einen Jutebeutel oder einen Kartoffelsack. Schneiden Sie mehrere kleine Löcher in den Beutel. Legen Sie den Strohhbeutel in eine große Plastikbox oder Wassertonne und wässern Sie ihn mit frischem Leitungswasser. Decken Sie das Ganze ab und lassen es 24–48 Stunden stehen. Holen Sie den Beutel aus der Box und lassen ihn etwas abtrocknen (entweder aufhängen oder auf einer Ablage abtropfen lassen, ggf. zusätzlich etwas ausdrücken). Das Stroh sollte noch feucht, aber nicht mehr nass sein.

2. SCHRITT: PILZZUCHT BEIMPFFEN.

Beimpfen Sie nun das Stroh mit Pilzmyzel der gewünschten Pilzart. Sie können für Ihre Pilzzucht im Gewächshaus z.B. Pilzmyzel-Körnerbrut, Pilzdübel oder Flüssigmyzel zum Spritzen kaufen. Breiten Sie dazu das Stroh auf einer sorgfältig desinfizierten Arbeitsfläche aus, mischen es nach der Anleitung auf der Myzel-Packung und füllen Ihre Pilzzucht in eine große Plastiktüte. Machen Sie horizontale Schnitte ins Plastik und verschließen die Tüte und die Schlitzlöcher sorgfältig mit luftdurchlässigem bzw. atmungsaktivem Klebeband (z.B. medizinisches Tape). Wickeln Sie das Ganze zum Schluss noch in eine dicke Schicht Zeitungspapier, um die Pilzzucht vor Licht zu schützen.

3. PILZZUCHT IM GEWÄCHSHAUS UNTERBRINGEN.

Nun kommt Ihre Pilzzucht ins Gewächshaus und Sie müssen warten, bis sich das Myzel gut entwickelt hat. Die Pilze beginnen zu wachsen, sobald die Pilzfäden sich wie ein weißes Gespinnst im gesamten Beutel ausgebreitet haben – das ist nach 4–12 Wochen der Fall. Während dieser Zeit muss das Stroh bei Bedarf befeuchtet werden. Prüfen Sie die Feuchtigkeit nach, indem Sie ein Stück Klebeband entfernen und hineinfühlen. So sehen Sie auch, wenn sich in Ihrer Pilzzucht die ersten Früchte bilden. Das ist der richtige Zeitpunkt, um das Zeitungspapier und das Klebeband auf den Schlitzlöchern zu entfernen.

4. PILZE ERNTEN UND ERNTEPERIODE VERLÄNGERN.

Sobald die Pilze die richtige Größe haben, können Sie sie nach und nach ernten. Oft lässt sich die Ernteperiode

noch verlängern, indem man die Schlitzlöcher im vollständig abgeernteten Beutel wieder mit normalem Klebeband zuklebt, etwa zwei Wochen abwartet und dann neue Schnitte setzt.

WELCHE TEMPERATUR FÜR PILZZUCHT?

Pilze vertragen keine Wärme, darum kann man mit einer Pilzzucht im Gewächshaus ganz wunderbar die kühlere Jahreszeit nutzen. Niedrigere Temperaturen bewirken hochwertigere Pilze! Wichtig ist, dass die Temperatur zum Pilzzüchten konstant bleibt. Oft sind ca. 16–18° C richtig, aber im Detail sollten Sie die Wachstumsbedingungen „Ihrer“ Pilzart berücksichtigen. Wichtig sind zudem eine hohe Luftfeuchtigkeit von mindestens 70 Prozent, das Vermeiden direkter Sonneneinstrahlung und eine gute Belüftung. Mit technisch ausgefeilten Gewächshäusern wie Riga, Bio-Top bis Bio-Varis, aber auch dem ausgeklügelten überdachten Hochbeet Terra für Balkon und Terrasse kein Problem!

Tipp: Ein Hygrometer und ein Thermometer erlauben die kontinuierliche Kontrolle der richtigen Pilzzucht-Bedingungen, ein guter Sonnenschutz, wie er bei Hoklartherm-Gewächshäusern Standard ist, schützt Ihre Pilzkultur vor direktem Licht.

FAZIT: PILZZUCHT IM GEWÄCHSHAUS ANLEGEN – AUCH FÜR ANFÄNGER MÖGLICH!

Frische Pilze sind ein Genuss und eine Wohltat für die Gesundheit. Deswegen lohnt es sich durchaus, Pilze selber zu züchten. Ob Sie dabei mit vorbereiteten Kultur-Sets arbeiten oder Ihr Substrat selber anfertigen, bleibt ganz Ihnen überlassen. Anleitungen und Tipps gibt es im Internet zuhauf! Beginnen Sie am besten mit Pilzarten wie Champignons, die leicht zu kultivieren sind, und arbeiten sich dann langsam weiter vor. Das Wichtigste, wenn Sie komplett selber züchten möchten: Stimmen Sie alle Bedingungen (Substrat, Temperatur, Standort, Luftfeuchtigkeit) sorgfältig auf „Ihre“ Pilzart ab. Unsere tollen Gewächshäuser – von Bio-Varis bis Riga – sowie unsere pfliffigen Hochbeete bieten Ihnen alles, was Sie fürs Pilze züchten benötigen. Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie gerne!





PILZE ZÜCHTEN IM GEWÄCHSHAUS

DIREKT VOM HERSTELLER

Wir von Hoklartherm stellen in eigener Fertigung mit viel Liebe Gewächshäuser,
Gartenpavillons, Windschutzelemente sowie Sommer-/Wintergärten her.
Fragen Sie einfach und unverbindlich bei uns an - **Wir beraten Sie gerne.**



Ammerlandstr. 1 · 26889 Apen
Tel.: 04489 92 81-0
Fax.: 04489 92-77
info@hoklartherm.de

Geschäftszeiten:
Montag - Freitag
Samstag
Sonntag

7.00 - 18.00 Uhr
9.00 - 16.00 Uhr
Schahtag mit Café

