

## Shiitake in Stämmen – Kulturanleitung

Die Züchtung von Shiitake Pilzen auf Baumstämmen gibt es seit über 1000 Jahren in Japan, China und (Süd & Nord) Korea. Heute wird der Pilz meistens Indoor in klimatisierten Räumen angebaut. Er wächst dort in mit Hartholzspänen (zumeist Erle) und Zusatzstoffen (Soja, Getreide etc.) gefüllten Plastiksäcken. Die Kultur auf Stämmen ist im Gegensatz zur Indoor-Pilzzucht weniger ertragreich, aber einfach, nachhaltiger, langlebiger und sie kann leicht selbst durchgeführt werden. Viele Leute, meinen auch, dass die Pilze von den Stämmen besser schmecken würden und gesünder seien.

Shiitake ist ein Primärzersetzer, der das Lignin (aus dem Holz) abbauen kann. Das heißt, dass er in und von „frischem“ Holz lebt und Biomasse für andere Kleinstlebewesen aufbereitet. Idealerweise wird er auf Stämmen mit einem Durchmesser von 7-17 cm angebaut. Auf dickeren oder dünneren Stämmen wächst er auch. Dünne Stämme trocknen, aber schnell aus und dicke Stämme sind schwer zu bewegen, daher diese Maße.



Für unsere heimischen Wälder ist der Shiitake als Parasit nicht gefährlich, da er sich in unserem Klima nicht verbreitet und sonst auch nur verletzte und angeschlagene Bäume befällt. Übrigens, der eigentliche Pilz lebt als *Myzelgeflecht* im Holz. Das, was wir gemeinhin als Pilz bezeichnet, ist eigentlich der *Fruchtkörper* - genaugenommen das Sexualorgan - der Pilze. Diese „Pilzfruchtkörper“ schmecken nicht nur vorzüglich, ihnen werden darüber hinaus auch gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt. Mit Shiitake beimpfte Holzstämmen liefern je nach Holzart über drei bis fünf Jahre gesunde und wohlschmeckende Pilze.

*Wie wird der Stamm gelagert und wie lange dauert es, bis er fertig durchgewachsen ist?*

Die Stämme können ganzjährig im Schatten in der freien Natur gelagert werden. Dort können sie auch mit einer Plane (so das immer noch Luftaustausch stattfindet) bedeckt werden damit ein windstilles, eher feuchtes aber keinesfalls nasses Klima herrscht. Während der Lagerung sollten die Stämme niemals innerlich komplett austrocknen (extrem leicht werden) oder extremer Hitze (Shiitake stirbt bei über 38 Grad) - meist durch Mittagssonne- ausgesetzt sein. Wer das Gefühl hat, dass der Stamm zu trocken ist, kann ihn ein bis 2 Stunden in eine Regentonne oder ein anderes Gefäß ins Wasser geben.

*Wie bringe ich den Pilz im Stamm dazu Pilzfruchtkörper zu produzieren?*

Der Shiitake Pilz stammt aus einer Klimazone mit höherer Luftfeuchtigkeit diese Eigenschaft hilft, da wir durch untertauchen des Stammes dem Pilz das richtige Klima „vortäuschen“ können.

**Wenn die Temperaturen zwischen 10 und 25 Grad Celsius liegen, werden die Stämme 2-3 dreimal im Jahr über mindestens 12 - maximal 24 Stunden in möglichst kaltes sauberes Wasser getaucht. Es sollte ein Behälter zur Verfügung stehen, in dem die Stämme komplettuntergetaucht werden können.** Mauererwannen, große Kübeln oder Regentonnen eignen sich hier besonders gut. Die Stämme werden mit einem Stein oder Brettern beschwerten, damit sie ganz unter Wasser gehalten werden.



Nach dem Tauchen können die Stämme 3- bis 4-mal kräftig auf Stein oder Betonboden gestoßen werden. Man sagt, die Erschütterung begünstigt die Fruchtkörperbildung und weckt die Fruchtkörper der Pilze auf. Dann werden sie auf einen möglichst schneckensicheren Platz gebracht (Auf einen Baum oder Strauch, and einer Schnur aufgehängt, an eine Wand gelehnt oder ähnliches)

Im Anschluss werden die Stämme in Ruhe gelassen und die Fruchtkörper erscheinen nach 5-15 Tagen. Nach der Ernte werden die Stämme mindestens 7 Wochen wieder auf ihren Platz gelegt, um sich für die nächste Fruchtung auszuruhen.



Bei besonders trockenem Wetter können die Stämme in der Anfangsphase der Fruchtung mit einem Schlauch, einem Sprühnebelgerät oder der Gießkanne abgespritzt werden. Wenn es viel regnet, gehören die Stämme, sobald die Pilze größer sind unter Dach, sonst werden sie zu weich und die Qualität leidet. *TIPP: Ich lege bei besonderer Trockenheit über Mittag feuchte Handtücher über den Zaun und Stamm (siehe Foto) damit die Pilze nicht austrocknen.* Shiitake brauchen aber (indirektes) Sonnenlicht und frische Luft, um schön zu fruchten. Wird der Shiitake nach dem Ernten noch kurz in die Sonne gelegt produziert er zusätzlich Vitamin D.

*Ruhezeit*

Baum Pilz Garten / Niko Reinberg Tel: +436507170177 Mail: [nikolaus.reinberg@gmail.com](mailto:nikolaus.reinberg@gmail.com)  
Web: [www.sonnenbaumgarten.at](http://www.sonnenbaumgarten.at) IBAN: AT52 4300 0001 0100 1204 lautend auf Nikolaus Reinberg

Zwischen den Ernten braucht der Shiitake **mindestens 7 Wochen Ruhezeit**. Das ist zumeist im Hochsommer und Winter. Dann lässt man die Stämme ohne besondere Betreuung im Garten oder am Balkon an einem schattigen Platz stehen oder liegen. Nur in besonders trockenen Phasen (oder wenn er sich besonders leicht anfühlt) wird der Stamm mit Wasser übergossen. Die oben genannten Schritte werden jedes Jahr wiederholt.



#### *Achtung Schimmel und andere Schädlinge*

Sollten kleine Stellen mit Schimmel auftreten ist das ein Zeichen für zu viel Feuchtigkeit und zu viel Licht. Die Stelle sollte raschestmöglich gereinigt (ggf. abgeschabt) und in der Folge möglichst trocken gehalten werden. 0,3% Lösung von H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (Wasserstoffperoxid) oder 60% Alkohol sind gute Mittel (Keine Rückstände), um mit Schimmel befallene Stellen zu reinigen. Das Mittel zerfällt nach der Anwendung in Wasser und Sauerstoff oder verdampft. Auch die Nähe zu Komposthaufen oder Müllplätzen sollte vermieden werden da in diesem Umfeld oft viele Schädlinge (Trauermücken) und Schimmelpilzsporen unterwegs sind die den Pilz samt Stamm infizieren können. Wenn (blauer oder grüner) Schimmel auf den Fruchtkörpern (den Pilzen) auftritt sollte der Stamm entsorgt werden. Auf keinen Fall darf der Pilz dann konsumiert werden. Der bedeutendste Feind einer erfolgreichen Pilzernte sind aber Schnecken. Notfall kann der Stamm, während der Fruchtung auch in ein Insektennetz (Trauermücken / Pilzkäfer) gegeben oder aufgehängt werden (Schneckenschutz).

#### *Genuss*

Am besten schmeckt der Shiitake, wenn er noch jung ist. Der Pilz wird direkt am Stamm geerntet. Der Pilz ist im Kühlschrank 2-3 Wochen haltbar. Er kann auch getrocknet werden. Shiitake sind ideal in Currys, simple rausgebraten, gebacken ... whatever ... immer ein Genuss.

#### **Viel Spaß mit den Pilzen**

Bei offenen Fragen oder Nachbestellungen erreichst Du mich unter: Niko Reinberg  
Tel: +436507170177  
Mail: [nikolaus.reinberg@gmail.com](mailto:nikolaus.reinberg@gmail.com)  
Web: [www.sonnenbaumgarten.at](http://www.sonnenbaumgarten.at)



### Anleitungen im Netz

- Outdoor Shiitake Produktion (english) [https://www.youtube.com/watch?v=6N2\\_653-jT0](https://www.youtube.com/watch?v=6N2_653-jT0)
- <https://www.uvm.edu/sites/default/files/media/ShiitakeGuide.pdf> Best Management Practices for Log-Based Shiitake Cultivation in the northeastern United States
- Viele Informationen zur Pilzzucht auf Stämmen. <https://gluckspilze.com/>

### Literatur

- Gabriel Steve „Farming the Woods“ – der ultimative Guide für Outdoor Shiitake Zucht (nur in English erhältlich)
- WURTH, Magdalena „Pilzgeflüster: Wie deine eigenen Pilze aus dem Bodenschießen. Im Garten, Innenhof, auf Balkon, Couchtisch und Kaffeersatz“ Gebundene Ausgabe Löwenzahn Verlag

PS: NICHT WEGWERFEN! Wenn der Stamm älter ist, siedeln sich manchmal auch Schmetterlingstrameten darauf an. Diese bunten schönen Pilze gelten auch als Vitalpilze und werden als Tees zur ergänzenden Behandlung einer Reihe von Krankheiten eingesetzt. Falls das Holz einmal zerbröselt, ist es ein super Kompostmacher und kann ins Gemüsebeet oder in den Blumentopf