

# Die besten Pilze zum Selberziehen

## Austernseitlinge

(*Pleurotus ostreatus*)

Der Austernseitling ist fast überall auf der Welt anzutreffen.

### Wintersorte:

Ist die Mitteleuropäische Wildform, die nach den ersten Frösten bis in den Frühling hinein Fruchtkörper hervor bringt. 4 bis 15°C. Braucht einen Kältereiz von 11°C oder weniger zur Fruktifikation.



### Sommersorte/Ganzjahressorte:

(*Pleurotus ostreatus cv. florida*)

Aus Florida stammende Kulturvarietät. Der Pilz erscheint das ganze Jahr bei feuchter, kühler Witterung und ist nicht, wie der heimische Stamm, auf einen Kältereiz angewiesen. Die Hüte sind heller als bei der mitteleuropäischen Wildform. Fruchtet bei 15-25°C.

Geeignete Holzarten: Buche, Birke, Esche, Erle, Pappel, Weide, Kirsche, Apfel, Pflaume.

## Lungenseitlinge

(*Pleurotus pulmonarius*)

Der Lungenseitling ist sehr einfach zu kultivieren und verzeiht auch viele Anfänger-Zuchtfehler. Er fruchtet zwischen 6 und 28°C und kann das ganze Jahr über Fruchtkörper bilden.

Der Lungenseitling ähnelt sehr stark dem nahe verwandten Austernseitling, wie bei diesem erscheinen die Fruchtkörper in dichten Büscheln am Substrat, wobei die Fruchtkörper des Lungenseitling eher kleiner und zarter als die des Austernseitlings sind.

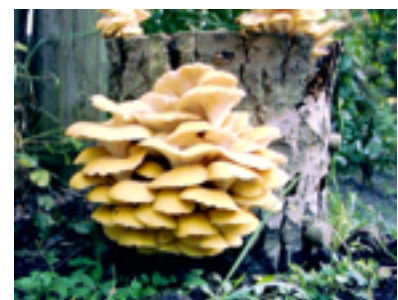


Geeignete Holzarten: Buche, Birke, Ahorn, Esche, Erle, Eiche, Pappel, Weide, Kirsche, Apfel, Pflaume.

## Limonenseitling

(*Pleurotus cornuopiae var. citrinopileatus*)

Ein äusserst zierlicher Pilz mit mild-aromatischem Geschmack und ähnlich würzig wie der von Eierschwämmchen. Die Erntezeit im Freien ist von August bis Oktober, im Gewächshaus das ganze Jahr bei Temperaturen von 10-22 °C. Die Ernte erfolgt in mehreren Wellen.



Geeignete Holzarten: Rotbuche, Birke, Esche, Ahorn

## Stockschwämmchen

(*Kuehneromyces mutabilis*)

Heimisch, hervorragender Geschmack. gelb bis Zimtbraun. Ernte vor allem im Frühjahr und Herbst, bei milden Temperaturen fruchtet er auch mal im Winter. Optimale Temperaturen während der Kultur sind 10-20°C.

Geeignete Holzarten: Rotbuche, Birke, Esche, Erle, Pappel, Linde, Weide, Rosskastanie



-> Vor allem beim Wildpilze sammeln besteht beim Stockschwämmchen Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Gift-Häubling (*Galerina marginata*). Auch im Pilzgarten sollte man bei der Ernte zur Sicherheit einen Blick auf die Farbe der Stiele werfen.



Links: Stockschwämmchen mit dunkelbraunen Füßen

Rechts: Gift-Häublinge mit silbrig überfaserten Stielen



## Nameko-Pilz

(*Pholiota nameko*)

Ein Pilz, der sich in Japan grosser Beliebtheit erfreut. Er wird auch Japanisches Stockschwämmchen genannt und liebt ebenfalls kühle Temperaturen von 10-20°C zum Fruchten.

Geeignete Hölzer: Rotbuche, Ahorn, Esche

Tipp: Um den typischen Schleim der Nameko-Pilze wegzubringen, können die Pilze in der Küche mit hoher Hitze angebraten werden.



## Shiitake

(*Lentinula edodes*)

Nach dem Champignon weltweit der meist kultivierte Pilz. Ein köstlicher Speisepilz, der auch wegen seiner hervorragenden gesundheitlichen Werte geschätzt wird. Es werden zwei Typen kultiviert: ‚Koshin‘, die dünnfleischige Varietät und ‚Donko‘, der fest und dick im Fleisch ist.

Die Holzstämme mit Shiitake werden nicht eingegraben wie bei den anderen Pilzarten, die auf Holz beimpft werden, sondern gewässert und dann an einem schattigen, windstillen Ort aufgestellt.

Geeignete Holzarten: Eiche, Rotbuche, Birke, Erle, Nussbaum, Edelkastanie, Rosskastanie

