

Austernpilze züchten auf Kaffeesatz



Vungi

Du brauchst dafür

- Pilzkübel und Deckel mit einem Volumen von 4-5 Liter und vorgebohrten Löchern
- Desinfektionstuch
- Handschuhe
- Luftdurchlässiges Tape
- ½ L Pilzbrut
- 4-5 L möglichst frischer Kaffeesatz
- Wasser

1. Vorbereitung des Pilzkübels

Bohre in den für Lebensmittel geeigneten Plastikkuel mittig drei Löcher mit einem Durchmesser von ca. 1-2 cm und verschließe die Löcher mit einem luftdurchlässigen Tape.

In unserem **Experimentier-Pilzzuchtset** ist ein für die Pilzzucht geeigneter Pilzkubel enthalten.

2. Sammlung und Vorbereitung des Kaffeesatzes

Da es unwahrscheinlich ist, dass Du auf Anhieb 4 bis 5 Liter Kaffeesatz zusammenbekommst, empfehlen wir Dir, den Kaffeesatz in einem sauberen, verschließbaren Kunststoffbehälter im Gefrierfach aufzubewahren, um so einen Befall mit Mikroorganismen, wie z.B. Schimmelpile, zu verhindern.

Sobald Du genug Kaffeesatz für Dein Pilzzuchtprojekt gesammelt hast, taue ihn einfach auf.

! Richtiger Wassergehalt des Kaffeesatzes

Damit das Pilzmyzel sich gut vermehren kann, sollte das Substrat einen Wassergehalt von 50 bis 60 % aufweisen. Das ist dann der Fall, wenn Du ihn fest in Deiner Hand zusammendruckst und nur ein paar wenige Tropfen Wasser aus dem Kaffeesatz austreten.

Kaffeesatz, der aus Filtermaschinen stammt, weist oft eine eher hohe Feuchtigkeit auf, während der aus Siebtragermaschinen gewonnene Satz tendenziell zu trocken sein kann.

Um feuchten Kaffeesatz aufzubereiten, kannst Du ihn vorsichtig mit Kuchpapier abtupfen. Ist der Satz hingegen zu trocken, lässt sich das Problem durch das Hinzufügen von etwas heißem Wasser lösen; vergiss nicht, den Satz danach auf ca. 30 °C, also handwarm, abkühlen zu lassen!

3. Einmischen der Pilzbrut

Nachdem Du ausreichend Kaffeesatz, ob aufgetaut oder frisch (nicht älter als drei Tage), zusammengetragen hast, und dieser den richtigen Wassergehalt aufweist, ist der nächste Schritt, diesen in einem sterilisierten Kübel mit der Pilzbrut zu vermengen.

Wenn Du von einem Mischungsverhältnis von 10 Gewichtsprozent Pilzbrut ausgehst, benötigst Du für einen Kübel mit einem Fassungsvermögen von 4-5 Litern etwa einen halben Liter Pilzbrut.

Nutze einen sterilisierten Löffel, um den Kaffeesatz und das Pilzmyzel sorgfältig miteinander zu vermischen. Die gründliche Vermengung fördert die optimale Ausbreitung des Pilzgeflechts und ermöglicht es, den Kaffeesatz zügig zu durchdringen!

Anschließend wird der Kübel mit einem sterilisierten Deckel sicher verschlossen, um so eine ideale Umgebung für das Pilzwachstum zu schaffen.

4. Durchwachsphase

Innerhalb von 3 bis 5 Wochen durchwächst das Pilzmyzel den Kaffeesatz vollständig.

Sorge für optimale Bedingungen, indem Du den Kübel an einen Ort stellst, der vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist und eine Temperatur von etwa 22 bis 24 Grad Celsius aufweist.



Vermehrung des Myzels

Während der Durchwachsphase kannst du auch sogenannte Ableger ansetzen. Entnimm hierfür mit einem desinfizierten Löffel ein Teil des mit Myzel durchzogenen Kaffeesatzes und starte damit eine neue Pilzkultur. Beachte, dass du ca. 10 Gewichtsprozent Myzel (Pilzbrut) benötigst.

5. Fruchtungsphase

Nach ca. 3 bis 5 Wochen, nachdem das Pilzmyzel den Kaffeesatz vollends durchzogen hat, geht der Pilzorganismus in die Fruchtungsphase über. Für den Übergang in die Fruchtphase benötigt der Pilz eine Umgebungstemperatur zwischen 17 und 22 Grad sowie indirektes Tageslicht.

Die kleinen Pilzfruchtkörper wachsen aus den zuvor angebrachten Löcher im Kübel hervor und drücken dabei das Tape weg.

Von diesem Zeitpunkt an ist es wichtig, die heranwachsenden Pilze 2-3-Mal täglich mit Wasser zu besprühen, ohne jedoch den Inhalt des Kübels selbst zu bewässern.

So sorgst Du für eine optimale Feuchtigkeitsversorgung für die Entwicklung der Pilzfruchtkörper.

6. Pilzernte

Etwa 4 bis 7 Tage nachdem die ersten Fruchtkörper aufgetaucht sind, sind die Pilze bereit zur Ernte.

Nach dem Abernten der Austernpilze kannst Du das luftdurchlässige Klebeband erneut über die Löcher im Kübel anbringen und auf eine weitere Erntephase hoffen.

Bei optimalen Bedingungen sind bis zu 4 Ernten möglich, was einer Gesamtmenge von bis zu 700 Gramm frischen Austernpilzen entspricht.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Pilze züchten auf Kaffeesatz!