



Ausführliche Anleitung: Pilzbeet im Garten & Hochbeet

Willkommen zu deiner Pilzzucht!

Mit dieser Anleitung kannst du ganz einfach ein Pilzbeet in deinem Garten oder Hochbeet anlegen und über mehrere Jahre hinweg frische Pilze ernten. Diese Methode ist ideal für alle, die Pilze naturnah und nachhaltig züchten möchten.

Hinweis: Dies ist eine ausführliche Anleitung mit vielen Hintergrundinformationen. Wer direkt zur praktischen Anwendung springen möchte, findet die wichtigsten Schritte in den Kapiteln 4-7 im Inhaltsverzeichnis.

Inhaltsverzeichnis

Ausführliche Anleitung: Pilzbeet im Garten & Hochbeet.....	1
Willkommen zu deiner Pilzzucht!	1
Inhaltsverzeichnis	1
1. Was ist ein Pilzbeet?.....	3
Vorteile der Pilzbeet-Methode:.....	3
Nachteile & Herausforderungen:.....	3
2. Welche Pilzsorten eignen sich?	3
Austernseitling	3
Kräuterseitling	3
Shiitake	4
3. Material & Vorbereitung	4
Was du benötigst:	4
Werkzeug:	4
Substratmengen für ein Standardbeet (50x50x20cm):	5
4. Der perfekte Standort.....	5
Im Garten:	5
Im Hochbeet:.....	5
5. Pilzbeet anlegen – Schritt für Schritt.....	6
Schritt 1: DIY-Pilzbrut herstellen (empfohlen, 4 Wochen Vorlauf).....	6
Schritt 2: Substrat vorbereiten.....	6

Schritt 3: Grube ausheben	6
Schritt 4: Substrat einfüllen (Variante A – mit DIY-Pilzbrut)	7
Schritt 4: Substrat einfüllen (Variante B – mit Pilzdübeln).....	7
Schritt 5: Abdecken.....	7
Schritt 6: Angießen.....	7
6. Pflege & Wachstum	7
Was passiert in dieser Zeit?	8
Wann wachsen die Pilze?	8
7. Ernte	8
Der richtige Zeitpunkt.....	8
Nach der Ernten	9
8. Mehrjährige Nutzung & Winterschutz	9
Zwischen den Erntewellen:	9
Winterschutz (wichtig für mehrjährige Nutzung):.....	9
Lebensdauer verlängern:	9
9. Kombination mit Gemüse.....	10
Vorteile der Kombination:.....	10
So funktioniert es:	10
10. Häufige Fragen (FAQ).....	10
Es wächst nichts – was kann ich tun?	10
Kann ich mehrere Sorten in einem Beet anbauen?.....	11
Wie viel kann ich ernten?.....	11
Was sind diese weißen Fäden im Beet?	11
Was mache ich gegen Schnecken?.....	11
Welche anderen Pilze können im Beet wachsen?.....	12
Kann ich das Beet nach 2-4 Jahren weiterverwenden?	12
11. Lagerung & Zubereitung	12
Frische Pilze lagern:	12
Zubereitung:	12
12. Sicherheit & Hygiene.....	13
Wichtige Hinweise:.....	13
13. Das PilzWald-Versprechen	13
Viel Erfolg & Guten Appetit!	13

1. Was ist ein Pilzbeet?

Ein Pilzbeet ist eine naturnahe Anbaumethode, bei der Pilze direkt im Gartenboden oder in einem Hochbeet kultiviert werden. Die Pilze wachsen im Substrat unter einer dünnen Erdschicht und können über mehrere Jahre hinweg immer wieder frische Fruchtkörper hervorbringen.

Vorteile der Pilzbeet-Methode:

- **Mehrjährige Ernte:** 2-4 Jahre Ertrag aus einem Beet
- **Naturnah:** Pilze wachsen wie in der Natur
- **Platzsparend:** Auch für kleine Gärten oder Hochbeete geeignet
- **Kombinierbar:** Kann mit Gemüseanbau verbunden werden
- **Bodenverbesserung:** Pilzmyzel kompostiert das Substrat und reichert den Boden mit Nährstoffen an
- **Urban Gardening:** Perfekt für Stadtgärtner mit begrenztem Platz

Nachteile & Herausforderungen:

- **Geduld erforderlich:** Erste Ernte nach 2-6 Monaten
- **Witterungsabhängig:** Pilze wachsen nur bei passenden Bedingungen
- **Schneckengefahr:** Schnecken lieben frische Pilze
- **Empfehlung:** DIY-Pilzbrut: Für beste Ergebnisse sollte man zuerst Pilzbrut aus Dübeln herstellen

2. Welche Pilzsorten eignen sich?

Nicht alle Pilzsorten sind für die Pilzbeet-Methode geeignet. Bei PilzWald bieten wir drei bewährte Sorten als Dübel für Pilzbeete an:

Austernseitling

- **Substrat:** Laubholzhäcksel ODER Stroh
- **Wachstumsgeschwindigkeit:** Mittel (erste Ernte nach 2-4 Monaten)
- **Besonderheiten:** Sehr robust und ertragreich
- **Erntezeit:** Frühling, kühle Sommerperioden, Herbst
- **Ertragsdauer:** 2-3 Jahre
- **Schwierigkeitsgrad:** Anfängerfreundlich

Kräuterseitling

- **Substrat:** Mischung 1:1 Laubholzhäcksel + Stroh
- **Wachstumsgeschwindigkeit:** Mittel-langsam (erste Ernte nach 3-5 Monaten)

- **Besonderheiten:** Benötigt angereicherte Substrate, sehr schmackhaft
- **Erntezeit:** Spätsommer, Herbst
- **Ertragsdauer:** 2-3 Jahre
- **Schwierigkeitsgrad:** Fortgeschritten

Shiitake

- **Substrat:** Laubholzhäcksel
- **Wachstumsgeschwindigkeit:** Langsam (erste Ernte nach 4-6 Monaten)
- **Besonderheiten:** Klassischer Zuchtpilz, hocharomatisch
- **Erntezeit:** Frühling, Herbst
- **Ertragsdauer:** 3-4 Jahre
- **Schwierigkeitsgrad:** Fortgeschritten

Wichtig: Pro Pilzbeet sollte nur EINE Pilzsorte verwendet werden. Eine Mischung mehrerer Sorten führt dazu, dass die Pilze sich gegenseitig verdrängen und keine oder nur wenige Fruchtkörper wachsen.

3. Material & Vorbereitung

Was du benötigst:

Für die DIY-Pilzbrut (empfohlen, ca. 4 Wochen Vorlauf):

- 1 Packung PilzWald Pilzdübel (25-50 Stück)
- Frischer Kaffeesatz (ca. 2-3 Liter)
- Großes Einmachglas (1-2 Liter)
- Anleitung siehe: "Pilzbrut-Anleitung"

Alternative: Fertige Körnerbrut (wenn verfügbar)

Für das Pilzbeet:

- Substrat (siehe sortenspezifische Angaben unten)
- 1-2 Liter fertige DIY-Pilzbrut ODER 25-50 Pilzdübel
- Gartenerde oder Komposterde (ca. 5-10 Liter)
- Sand, Kies oder Tonscherben für Drainage (ca. 10 Liter)
- Optional: Rindenmulch oder Stroh als Abdeckung

Werkzeug:

- Spaten oder Schaufel
- Eimer oder Schubkarre (mind. 10 Liter)
- Gartenschlauch oder Gießkanne

- Optional: Einweghandschuhe

Substratmengen für ein Standardbeet (50x50x20cm):

Austernseitling:

- **Variante 1:** Ca. 3-4 kg Laubholzhäcksel (trocken)
- **Variante 2:** Ca. 3-4 kg Stroh oder Strohpellets (trocken)

Kräuterseitling:

- Ca. 1,5-2 kg Laubholzhäcksel (trocken)
- Ca. 1,5-2 kg Stroh oder Strohpellets (trocken)
- Mischung 1:1

Shiitake:

- Ca. 3-4 kg Laubholzhäcksel (trocken)

Tipp: Laubholzhäcksel von Buche, Pappel, Weide, Birke oder Ahorn verwenden. Keine Nadelhölzer!

4. Der perfekte Standort

Im Garten:

Optimal:

- Schattig bis halbschattig
- Unter Bäumen, Sträuchern oder Hecken
- Geschützt vor direkter Mittagssonne
- Gute Drainage (keine Staunässe)
- Windgeschützt
- In der Nähe einer Wasserquelle (regelmäßiges Gießen erforderlich)

Zu vermeiden:

- Volle Sonne (Substrat trocknet zu schnell aus)
- Senken mit Staunässe
- Sehr zugige Standorte
- Direkt unter Nadelbäumen

Im Hochbeet:

Optimal:

- Halbschatten bis Schatten
- Auf Balkon oder Terrasse: Nordseite ideal
- Hochbeet mit mindestens 30cm Höhe

- Drainage-Löcher im Boden
- Kombinierbar mit Gemüseanbau

Tipp: Ein Pilzbeet im Hochbeet ist perfekt für Urban Gardening und kann gleichzeitig als Gemüsebeet genutzt werden!

5. Pilzbeet anlegen – Schritt für Schritt

Schritt 1: DIY-Pilzbrut herstellen (empfohlen, 4 Wochen Vorlauf)

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, zuerst eine DIY-Pilzbrut aus den Dübeln und Kaffeesatz herzustellen. Diese ist vitaler als einzelne Dübel und führt zu schnellerem Myzelwachstum.

Anleitung: Siehe separate "Pilzbrut-Anleitung"

Vorteile der DIY-Pilzbrut:

- Schnelleres Myzelwachstum im Beet
- Bessere Verteilung im Substrat
- Höhere Erfolgsquote
- Man sieht das Myzelwachstum vorab

Alternative: Wenn du keine Zeit hast, kannst du auch direkt mit Pilzdübeln arbeiten (siehe Schritt 5).

Schritt 2: Substrat vorbereiten

- Gib das trockene Substrat in einen großen Eimer oder eine Schubkarre
- Übergieße es mit frischem, kaltem Leitungswasser (bei Stroh gerne heißes Wasser verwenden)
- Lass es 1-2 Stunden einweichen
- **Wichtig:** Das Substrat sollte feucht, aber nicht tropfnass sein

Tipp für Stroh: Heißes Wasser (bis 50°C) hilft beim Einweichen. Vor dem Beimpfen unbedingt auf unter 25°C abkühlen lassen (ca. 1-2 Stunden warten)!

Schritt 3: Grube ausheben

Im Garten:

- Hebe eine Grube mit den Maßen 50 x 50 cm und 20 cm Tiefe aus
- Lockere den Boden am Grund leicht auf
- Fülle als Drainageschicht ca. 5-10 cm Sand, Kies oder Tonscherben ein

Im Hochbeet:

- Fülle den Boden des Hochbeets mit ca. 5-10 cm Drainage-Material
- Stelle sicher, dass Abflusslöcher vorhanden sind

Schritt 4: Substrat einfüllen (Variante A – mit DIY-Pilzbrut)

- Gib die Hälfte des vorbereiteten, feuchten Substrats in die Grube
- Verteile die DIY-Pilzbrut gleichmäßig über das Substrat (ca. 1-2 Liter)
- Drücke die Pilzbrut leicht (2-3 cm tief) ins Substrat
- Gib die restliche Substrathälfte darüber
- Optional: Verteile noch etwas Pilzbrut auf der obersten Schicht

Schritt 4: Substrat einfüllen (Variante B – mit Pilzdübeln)

- Gib die Hälfte des vorbereiteten, feuchten Substrats in die Grube
- Stecke 15-20 Dübel gleichmäßig verteilt ca. 3-5 cm tief ins Substrat
- Gib die restliche Substrathälfte darüber
- Lege die übrigen 10-15 Dübel oben auf und drücke sie leicht ein

Schritt 5: Abdecken

- Decke das Pilzbeet mit einer 2-5 cm dicken Schicht Gartenerde oder Komposterde ab
- Wichtig: Keine lehmhaltige Erde verwenden (zu schwer), torffreie Hochbeeterde ist ideal
- Optional: Zusätzlich 2-3 cm Rindenmulch oder Stroh als Verdunstungsschutz

Schritt 6: Angießen

- Gieße das Pilzbeet vorsichtig an
- Das Substrat sollte durchgehend feucht sein
- Vermeide Staunässe!

Fertig! Jetzt heißt es: Geduld haben und pflegen.

6. Pflege & Wachstum

Die ersten 2-6 Monate: Durchwachsphase

In dieser Phase wächst das Pilzmyzel unsichtbar im Substrat und besiedelt das gesamte Beet.

Pflege:

- Halte das Beet gleichmäßig feucht (wie ein Gemüsebeet)
- Gieße regelmäßig, besonders in Trockenperioden
- Vermeide Staunässe (Kontrolle: In 5-10 cm Tiefe sollte es feucht, aber nicht nass sein)
- **Nicht umgraben oder auflockern** – das zerstört das Myzel!

Was passiert in dieser Zeit?

Das Pilzmyzel breitet sich als feines, weißes Geflecht im Substrat aus. Dieser Prozess ist von außen nicht sichtbar, aber essenziell. Das Myzel „frisst“ sich durch das Substrat, zersetzt es und sammelt Nährstoffe.

Dauer bis zur ersten Ernte:

- **Austernseitling:** 2-4 Monate
- **Kräuterseitling:** 3-5 Monate
- **Shiitake:** 4-6 Monate

Wichtig: Die Natur lässt sich nicht hetzen! Je nach Witterung und Bedingungen kann es auch länger dauern.

Wann wachsen die Pilze?

Pilze wachsen nur, wenn die Bedingungen stimmen:

- **Temperatur:** Je nach Sorte 10-25°C (optimal 15-20°C)
- **Luftfeuchtigkeit:** Hoch (nach Regen oder bei feuchtem Wetter)
- **Jahreszeit:** Meist Frühling und Herbst, manchmal kühle Sommerperioden

Die Pilze entscheiden selbst, wann sie wachsen! Oft „passiert monatelang nichts“, und dann sprießen plötzlich über Nacht dutzende Pilze.

7. Ernte

Der richtige Zeitpunkt

Die Pilze sind erntereif, wenn:

- **Austernseitling:** Hutrand beginnt sich nach oben zu biegen
- **Kräuterseitling:** Hut ist voll entwickelt, Rand noch leicht nach unten geklappt
- **Shii-Take:** Hut zu 3/4 geöffnet, Rand noch leicht eingerollt

Grundsätzlich: Lieber etwas früher ernten als zu spät – überreife Pilze werden zäh und verlieren Aroma..

Erntetechnik

1. Fasse die Pilze am Stielansatz
2. Drehe sie vorsichtig aus dem Boden heraus (nicht ziehen!)
3. **Alternativ:** Schneide sie mit einem sauberen Messer knapp über der Erde ab
4. Wichtig: Ernte immer die komplette Pilztraube – Reste können schimmeln

Nach der Ernten

- Entferne Erdreste mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste
- Pilze nicht unter fließendem Wasser waschen (saugen sich voll)
- Zeitnah verarbeiten oder lagern (siehe unten)

8. Mehrjährige Nutzung & Winterschutz

Ein gut gepflegtes Pilzbeet kann 2-4 Jahre lang Pilze hervorbringen!

Zwischen den Erntewellen:

- Halte das Beet weiterhin feucht
- Das Myzel regeneriert sich und sammelt neue Kraft
- Nach 2-6 Wochen können neue Pilze erscheinen

Winterschutz (wichtig für mehrjährige Nutzung):

Im Herbst (vor dem ersten Frost):

- Verteile eine ca. 2-5 cm dicke Schicht frische Laubholzhäcksel auf dem Beet
- Decke das Beet mit Laub, Tannenzweigen oder Stroh ab (ca. 5-10 cm)
- Diese Schicht dient gleichzeitig als Frostschutz UND als frische Nahrung für das Myzel

Im Frühjahr:

- Entferne die grobe Abdeckung (Zweige, Stroh)
- Die Laubholzhäcksel können bleiben – sie werden vom Myzel besiedelt
- Beginne wieder mit regelmäßigem Gießen, sobald kein Nachtfrost mehr droht

Wichtig: Die meisten PilzWald-Sorten sind winterhart (Ausnahme: Rosenseitling). Das Myzel überlebt im Boden und treibt im Frühjahr wieder aus.

Lebensdauer verlängern:

- Jährliche Zugabe frischer Laubholzhäcksel im Herbst
- Regelmäßige Bewässerung
- Keine Bodenbearbeitung im Beetbereich

Nach 2-4 Jahren: Wenn keine Pilze mehr wachsen, kannst du das Beet einfach mit Erde auffüllen. Das zersetzte Substrat dient als wertvoller Kompost!

9. Kombination mit Gemüse

Ein Pilzbeet kann gleichzeitig als Gemüsebeet genutzt werden – ein cleverer Doppelnutzen!

Vorteile der Kombination:

- **Platzsparend:** Pilze und Gemüse auf derselben Fläche
- **Bodenverbesserung:** Pilzmyzel setzt Nährstoffe frei, von denen das Gemüse profitiert
- **Natürliche Abschattung:** Gemüsepflanzen schützen das Pilzbeet vor Austrocknung
- **Nachhaltig:** Pilze kompostieren organisches Material und bauen Humus auf

So funktioniert es:

- Lege das Pilzbeet wie beschrieben an
- Bedecke es mit 5-10 cm torffreier Hochbeeterde (statt nur 2-5 cm)
- Pflanze Gemüse, Salate oder Kräuter in die obere Erdschicht
- Gieße regelmäßig – das kommt Gemüse UND Pilzen zugute

Geeignete Gemüsesorten:

- Salate (flache Wurzeln)
- Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- Radieschen
- Spinat
- Mangold
- Kohlrabi

Zu vermeiden:

- Tiefwurzler wie Karotten, Pastinaken (stören das Myzel)
- Stark zehrende Pflanzen in den ersten 3 Monaten

Erntezeit: Im Frühjahr und Herbst wachsen die Pilze zwischen dem Gemüse hervor – eine tolle Überraschung!

10. Häufige Fragen (FAQ)

Es wächst nichts – was kann ich tun?

Wenn nach 3-6 Monaten noch keine Pilze erscheinen:

- Geduld haben! Pilze wachsen nach eigenem Zeitplan
- **Feuchtigkeit prüfen:** Ist das Beet in 5-10 cm Tiefe noch feucht?
- **Temperatur prüfen:** Sind die Bedingungen für Fruchtung geeignet? (Pilze brauchen kühlere Temperaturen)

- **Jahreszeit:** Viele Pilze wachsen erst im Herbst, auch wenn das Beet im Frühjahr angelegt wurde
- **Weiter pflegen:** Halte das Beet feucht und warte auf passende Witterung

Wichtig: Ein Pilzbeet, das im Frühjahr angelegt wurde, fruchtet oft erst im Herbst desselben Jahres!

Kann ich mehrere Sorten in einem Beet anbauen?

Nein! Pro Pilzbeet sollte nur EINE Sorte verwendet werden. Verschiedene Pilzsorten verdrängen sich gegenseitig, und es wachsen dann keine oder nur sehr wenige Pilze.

Abstand zwischen Beeten: Wenn du mehrere Pilzbeete mit verschiedenen Sorten anlegst, sollten mindestens 20-30 cm Abstand zwischen den Beeten liegen.

Wie viel kann ich ernten?

Das hängt von vielen Faktoren ab:

- Pro Erntewelle: 300-800g frische Pilze
- Pro Jahr: 1-2 kg frische Pilze (bei 2-3 Erntewellen)
- Über 2-4 Jahre: 3-6 kg Gesamtertrag

Faktoren:

- Größe des Beets (50x50cm ist Minimum)
- Qualität der Pilzbrut
- Pflege (regelmäßiges Gießen!)
- Witterung und Standort
- Pilzsorte

Was sind diese weißen Fäden im Beet?

Das ist das Pilzmyzel – der eigentliche Pilzorganismus! Die weißen, fädigen Strukturen sind völlig normal und ein Zeichen für ein gesundes, aktives Myzel.

Unterscheidung zu Schimmel:

- **Pilzmyzel:** Weiß, flauschig, riecht pilzig/erdig, wächst im Substrat
- **Schimmel:** Grün, grau oder schwarz, riecht muffig/faulig, meist an der Oberfläche

Was mache ich gegen Schnecken?

Schnecken lieben frische Pilze! Hier einige Tipps:

- **Schneckenzaun:** Rund um das Beet aufstellen
- **Bierfallen:** In der Nähe aufstellen (nicht direkt im Beet)
- **Natürliche Feinde:** Igel, Kröten, Laufkäfer fördern
- **Morgens ernten:** Pilze sind dann weniger von Schnecken befallen

- **Keine Chemie!** Schneckenkorn kann in die Pilze gelangen

Welche anderen Pilze können im Beet wachsen?

Bei unsterilen Anbaumethoden können sich manchmal sogenannte "Konkurrenzpilze" zeigen:

- Tintlinge (essbar, aber unscheinbar)
- Düngerlinge (essbar, aber unscheinbar)
- Becherlinge (nicht essbar)

Keine Sorge: Diese werden meist schnell vom Zuchtpilzmyzel überwuchert und verschwinden von selbst. Sie sind ungefährlich.

Wichtig: Ernte NUR Pilze, die du eindeutig identifizieren kannst!

Kann ich das Beet nach 2-4 Jahren weiterverwenden?

Ja! Wenn keine Pilze mehr wachsen:

- Fülle das Beet mit frischer Gartenerde auf
- Das zersetzte Substrat ist nun wertvoller Kompost und Humus
- Du kannst direkt Gemüse oder Blumen pflanzen
- Der Boden ist jetzt deutlich nährstoffreicher als vorher!

Optional: Du kannst das Beet auch komplett neu mit frischem Substrat und neuer Pilzbrut anlegen.

11. Lagerung & Zubereitung

Frische Pilze lagern:

- Im Kühlschrank im Gemüsefach: 5-7 Tage
- In Papiertüte oder Küchentuch einwickeln (nicht in Plastik!)
- Nicht waschen vor der Lagerung

Zubereitung:

- Pilze trocken abbürsten oder mit feuchtem Tuch abreiben
- Nicht unter fließendem Wasser waschen (saugen sich voll)
- Stielansatz ggf. kürzen
- Pilze sind vielseitig: Braten, Grillen, in Suppen oder als Fleischersatz

12. Sicherheit & Hygiene

Wichtige Hinweise:

- Verwende nur frisches, gesundes Holz & Stroh ohne Fäulnis
- Arbeite mit sauberen Werkzeugen
- Bei Allergien oder Unsicherheit: Erst eine kleine Menge probieren
- **Rohe Pilze können Magen-Darm-Beschwerden verursachen – immer erhitzen!**

13. Das PilzWald-Versprechen

Wir möchten, dass deine Pilzzucht ein voller Erfolg wird! Falls dein Growkit nicht wachsen sollte, greift unsere PilzWald-Versprechen: **Bei Problemen erhältst du einmalig kostenlosen Ersatz.**

Alle Details zu den Bedingungen und dem Ablauf findest du hier: [PilzWald-Versprechen](#)
Bei Fragen oder Reklamation schreibe uns einfach an: kundenservice@pilzling.com

Viel Erfolg & Guten Appetit!

Du hast Fragen, brauchst Hilfe oder möchtest deine Ernte mit uns teilen?
Rezepte, Inspiration und weitere Pilzling Produkte:
Weitere Rezepte und Zubereitungstipps findest du auf unserer Website:
<https://pilzling.shop>

Folge uns auf Instagram:
Teile deine Pilzzucht-Erfahrungen und lass dich von anderen inspirieren:
https://www.instagram.com/_pilzwald

Bewerte deine Erfahrung:
Dein Feedback hilft uns, noch besser zu werden:
<https://feedback.sternfaenger.eu/pilzling>

Wir wünschen dir eine erfolgreiche Pilzzucht und eine reiche Ernte!

Dein Pilzling-Team