



Ausführliche Anleitung: Pilzbrut aus Dübeln

Willkommen zur Pilzzucht mit Pilzbrut!

Mit dieser Anleitung lernst du, wie du aus PilzWald Pilzdübeln eine eigene Pilzbrut auf Kaffeesatz herstellen kannst. Diese Pilzbrut ist die ideale Grundlage für größere Pilzzucht-Projekte, bei denen du mehr Substrat animpfen möchtest, als es mit Dübeln allein möglich wäre.

Hinweis: Dies ist eine ausführliche Anleitung mit vielen Hintergrundinformationen. Wer direkt zur praktischen Anwendung springen möchte, findet die wichtigsten Schritte in den Kapiteln 3-7.

Inhaltsverzeichnis

Ausführliche Anleitung: Pilzbrut aus Dübeln	1
Willkommen zur Pilzzucht mit Pilzbrut!.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	1
1. Was ist Pilzbrut?	3
Was genau ist eine Pilzbrut?.....	3
Wann brauche ich Pilzbrut?	3
Warum Pilzbrut aus Dübeln herstellen?.....	3
Welche Pilzsorten eignen sich?	3
2. Zeitplanung.....	4
Wie lange dauert die Herstellung?.....	4
Wann sollte ich starten?	4
3. Material & Vorbereitung	4
Roggenkörner oder Kaffeesatz?.....	4
4. Setup – Schritt für Schritt.....	5
Schritt 1: Hygiene & Vorbereitung.....	5

Schritt 2: Kaffeesatz vorbereiten	5
Schritt 3: Das Glas befüllen	5
Schritt 4: Deckel vorbereiten	6
5. Pilzbrut durchwachsen lassen	6
6. Pilzbrut vermehren & füttern	7
Schritt 1: Brut aufbrechen	7
Schritt 2: Neuen Kaffeesatz hinzufügen	7
Schritt 3: Wiederholen bis das Glas voll ist.....	7
7. Verwendung der Pilzbrut	7
8. Für Fortgeschrittene: Pilze direkt im Glas	8
9. Häufige Fragen (FAQ)	8
Schimmel oder Pilzmyzel – wie erkenne ich den Unterschied?	8
Was tun bei Schimmel?.....	9
Wie lange ist die Pilzbrut haltbar?	9
Kann ich die Brut nach Verwendung weiterverwerten?	9
10. Sicherheit & Hygiene	9
Wichtige Hinweise:.....	9
11. Das PilzWald-Versprechen	9
Viel Erfolg & Guten Appetit!.....	10

1. Was ist Pilzbrut?

Was genau ist eine Pilzbrut?

Pilzbrut ist ein Substrat, das vollständig vom Pilzmyzel durchwachsen ist. Das Pilzmyzel (die feinen, weißen Fäden des Pilzes) durchzieht dabei das gesamte Material.

Die Pilzbrut lässt sich am besten mit einem Steckling bei Pflanzen vergleichen – sie dient dazu, eine größere Menge neues Substrat mit dem Pilz anzupflanzen.

Wann brauche ich Pilzbrut?

Pilzbrut ist sinnvoll für:

- Größere Pilzbeete (mehrere Quadratmeter)
- Mehrere Strohballen gleichzeitig
- Selbst gemischte Substrate (z.B. Stroh-Holzhäcksal-Mischungen)
- Experimente mit verschiedenen Substratmischungen
- Wenn du dein Myzel vermehren und mehr Material erhalten möchtest

Pilzbrut ist NICHT notwendig für:

- Einen einzelnen Baumstamm (nutze direkt Dübel)
- Einen einzelnen Strohballen (nutze direkt Dübel)
- Kleine Projekte mit wenigen Litern Substrat

Warum Pilzbrut aus Dübeln herstellen?

Pilzdübel sind die ideale Grundlage für Anfänger:

- Einfach in der Handhabung
- Lange lagerfähig
- Günstig im Preis
- Durch Vermehrung entsteht mehr Material für größere Projekte
- Frühere und größere Ernten durch stärkeres Myzel
- Mehr Flexibilität bei der Substratwahl

Welche Pilzsorten eignen sich?

Grundsätzlich funktioniert diese Methode mit allen Pilzsorten. Bei PilzWald bieten wir folgende Sorten als Dübel an:

- **Austernseitling** – robust und schnellwachsend, funktioniert sehr gut mit Kaffeesatz
- **Kräuterseitling** – langsamer, aber sehr ertragreich, mit Kaffeesatz nur eingeschränkt geeignet
- **Shiitake** – klassischer Zuchtpilz mit würzigem Geschmack, für Shiitake besser Roggenkörner verwenden

2. Zeitplanung

Wie lange dauert die Herstellung?

Ca. 4 Wochen benötigt das Myzel, um 1 Liter Pilzbrut vollständig zu durchwachsen.

Wann sollte ich starten?

Grundsätzlich kannst du die Pilzbrut im Haus ganzjährig anlegen. Wenn du sie für ein Outdoor-Projekt (Pilzbeet, Strohballen) verwenden möchtest, starte etwa 4 Wochen vor dem geplanten Termin mit der Vorkultur.

3. Material & Vorbereitung

Was du benötigst:

- 1 Liter Einmachglas mit Deckel (z.B. WECK oder Ball Mason Jar)
- Frische PilzWald Pilzdübel
- **Roggenkörner** (ca. 200-250g pro Liter) ODER alternativ 3 EL frischer Kaffeesatz (pro Fütterung)
- Sauberer Löffel
- Hammer, Nagel & Watte (für Metalldeckel)
- Optional: Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel

Roggenkörner oder Kaffeesatz?

Roggenkörner sind der Standard in der Pilzzucht:

In der professionellen Pilzzucht wird üblicherweise Körnerbrut aus Roggen, Weizen oder Hirse verwendet. Roggenkörner bieten den Pilzen optimale Nährstoffe und funktionieren zuverlässig mit allen Pilzsorten.

Vorteile von Roggenkörnern:

- Funktioniert mit allen Sorten gleich gut
- Schnelleres Myzelwachstum
- Höhere Erfolgsrate
- Längere Haltbarkeit der fertigen Brut

Kaffeesatz als nachhaltige Alternative:

Wer eine nachhaltigere, ressourcenschonende Variante ausprobieren möchte, kann stattdessen Kaffeesatz verwenden. Jedes Jahr werden in Deutschland rund 400.000 Tonnen Kaffee verbraucht – der Kaffeesatz landet meist ungenutzt im Müll, obwohl er noch viele wertvolle Nährstoffe enthält.

Wichtig bei Kaffeesatz:

- **Austernseitling:** Funktioniert sehr gut mit Kaffeesatz
- **Kräuterseitling:** Funktioniert weniger gut, wächst langsamer
- **Shiitake:** Kommt nicht gut mit Kaffeesatz klar – verwende für Shiitake besser Roggenkörner

Hinweis: In deinen Pilzen ist später kein Koffein mehr enthalten!

Diese Anleitung beschreibt die Kaffeesatz-Variante. Die Vorgehensweise mit Roggenkörnern ist ähnlich, erfordert aber zusätzliche Schritte (Körner kochen, abtropfen lassen, sterilisieren).

4. Setup – Schritt für Schritt

Schritt 1: Hygiene & Vorbereitung

Hygiene und Sauberkeit ist der Schlüssel zum Erfolg!

- Wasche dir gründlich die Hände
- Fasse Substrat und Dübel wenn möglich nicht mit bloßen Händen an
- Lege dir alle Materialien griffbereit hin
- Optional: Spüle das Glas mit kochendem Wasser aus oder sterilisiere es im Ofen bei 160 °C Umluft für 30 Minuten

Schritt 2: Kaffeesatz vorbereiten

Frisch aufgebrüht ist der Kaffeesatz noch zu heiß. Lass ihn handwarm abkühlen.

Wichtig: Decke den Kaffeefilter während des Abkühlens mit einem sauberen Küchenpapier ab, ohne dass dieses den Kaffeesatz berührt. So landet kein Staub auf dem frischen Satz.

Pro-Tipp – Kaffeesatz sammeln & aufbewahren:

Wenn du nur wenig Kaffee trinkst, kannst du den Kaffeesatz portionsweise einfrieren. Gib ihn einfach in eine saubere Dose und friere ihn ein. Mit Eiswürfelformen hast du immer die passende Portion griffbereit.

Schritt 3: Das Glas befüllen

Je sauberer und zügiger du arbeitest, desto höher ist der Erfolg.

1. Schicht: Kaffeesatz & Dübel

- Gib 1 EL (leicht gehäuft) frischen Kaffeesatz ins Glas und verteile ihn auf dem Boden
- Der Kaffeesatz darf noch höchstens handwarm sein!
- Drücke die Packung Pilzdübel hin und her, bis sich die Dübel vereinzeln

- Gib die Hälfte der Dübel ins Glas und verteile sie gleichmäßig

Tipp: Achte beim Befüllen darauf, den Kaffeesatz nur auf dem Boden zu verteilen und nicht versehentlich über die Innenseite zu verschmieren. Das senkt das Risiko für Schimmelbefall.

2. Schicht: Kaffeesatz & Dübel

Füge die restlichen 2 EL (leicht gehäuft) Kaffeesatz hinzu und verteile ihn

Gib die übrigen Dübel oben drauf und drücke diese leicht an

Decke die Dübel NICHT mit Kaffeesatz ab – sie sollten noch zu sehen sein

Schritt 4: Deckel vorbereiten

Das Myzel benötigt Sauerstoff, daher muss Luft ins Glas gelangen:

- **WECK-Glas:** Lege den Deckel lose und ohne Gummiring auf
- **Metalldeckel:** Stich einige kleine Luftlöcher in den Deckel und stopfe etwas Watte als Luftfilter hinein

5. Pilzbrut durchwachsen lassen

Der richtige Standort

- Normale Zimmertemperatur: 15-25 °C (optimal: ca. 20 °C)
- Im Schatten aufstellen
- NICHT über/auf einer Heizung
- NICHT am Fenster (direkte Sonneneinstrahlung vermeiden)
- Licht ist während des Myzelwachses nicht erforderlich

Am besten stellst du die Brut einfach in ein Regal. So kannst du den Wuchs des Myzels auch direkt gut beobachten.

Zeitlicher Ablauf

Tag 1-10: Das weiße Pilzmyzel durchwächst den Kaffeesatz

Je wärmer die Temperatur, desto schneller wächst das Myzel (empfohlen: max. 23 °C)

Erst weiter füttern, wenn alles durchwachsen ist!

Es ist wichtig, dass du die Kultur erst weiter anfütterst, wenn der gesamte Kaffeesatz vom weißen Pilzmyzel durchwachsen ist. Nur so schafft es das Pilzmyzel schneller als Schimmelpilze in den Kaffeesatz einzuwachsen.

6. Pilzbrut vermehren & füttern

Schritt 1: Brut aufbrechen

Sobald der Kaffeesatz vollständig durchgewachsen ist, schüttelst du das Glas kräftig, bis die Pilzbrut vollständig aufbricht und sich in kleine Stücke zerteilt.

Das sieht zwar rabiat aus, wenn das oberflächliche Myzel aufbricht – für den Pilz ist das jedoch kein Problem. Das Myzel bildet sich in den kommenden Tagen wieder neu.

Schritt 2: Neuen Kaffeesatz hinzufügen

Maximal im Verhältnis 1:1 füttern!

Mische nicht zu viel frischen Kaffeesatz auf einmal hinzu. Du solltest maximal die gleiche Menge frischen Kaffeesatz zumischen, wie bereits durchgewachsene Pilzbrut vorhanden ist (1:1).

So kann das Myzel den neuen Kaffeesatz schnell durchwachsen und Schimmel hat kaum eine Chance.

Schritt 3: Wiederholen bis das Glas voll ist

Wiederhole die Schritte 1-2, bis das Glas fast voll ist:

- Warten bis vollständig durchgewachsen (ca. 4-10 Tage)
- Glas schütteln und Brut aufbrechen
- Neuen Kaffeesatz hinzufügen (maximal 1:1)
- Von vorne beginnen

Pro-Tipp – Feuchtigkeit regulieren:

Kaffeesatz aus einer Filtermaschine oder French-Press ist häufig zu feucht. Drücke den Kaffeesatz mit einem sauberen Löffel im Filter noch etwas aus, sodass überschüssiges Wasser abfließen kann.

7. Verwendung der Pilzbrut

Sobald dein Glas voll mit fertiger Pilzbrut ist, kannst du diese für deine Pilzzucht-Projekte verwenden.

Anwendungsmöglichkeiten:

- **Pilzbeet:** Mische die Pilzbrut mit Gartenerde und Holzhäckseln in einem Hochbeet oder Gartenbeet
- **Strohballen:** Impfe mehrere vorbereitete Strohballen mit der Pilzbrut
- **Selbst gemischte Substrate:** Verwende die Brut für eigene Substratmischungen (z.B. Stroh-Holzhäckseln)
- **Weitere Vermehrung:** Nutze einen Teil der Brut, um noch mehr Pilzbrut herzustellen

Detaillierte Anleitungen für diese Anbaumethoden findest du unter:

<https://pilzling.shop/pilzling-wissen>

8. Für Fortgeschrittene: Pilze direkt im Glas

Die Pilzbrut wird üblicherweise als Vorkultur angelegt, um damit größere Projekte anzuimpfen. Du kannst die Pilze aber auch direkt aus dem Glas wachsen lassen.

Hinweis: Die Pflege dieser kleinen Kultur ist aufwendiger als bei natürlicheren Anbauvarianten. Dies ist daher nur für fortgeschrittene Pilzzüchter oder als Experiment mit überzähliger Brut zu empfehlen.

Anleitung:

- Nimm den Deckel ab und lege das Glas auf die Seite mit der Öffnung nach vorne
- Besprühe das Substrat 1x pro Tag mit frischem Leitungswasser
- Achte darauf, dass sich kein Wasser am Boden ansammelt (Staunässe vermeiden)
- Nach 5-14 Tagen zeigen sich die ersten Pilze
- Sobald Pilze sichtbar sind: 1-2x täglich besprühen

Pro-Tipp – Zimmergewächshaus nutzen:

Zimmergewächshäuser sind ideal für den Anbau von Pilzen. Sie helfen dabei, eine konstant erhöhte Luftfeuchtigkeit zu halten. Stelle das Gewächshaus NICHT ans Fenster oder über eine Heizung (Treibhauseffekt). Lüfte regelmäßig und lege die Deckelhaube leicht versetzt auf.

Ernte:

Je nach Sorte dauert es unterschiedlich lang, bis die Pilze erntereif sind. Ernte die Pilze, sobald sie nicht mehr größer werden oder sich der Hutrand leicht bräunlich einfärbt und hochwölbt. Nimm die ganzen Pilze in die Hand und drehe sie mit einer sanften Bewegung aus dem Substrat heraus.

9. Häufige Fragen (FAQ)

Schimmel oder Pilzmyzel – wie erkenne ich den Unterschied?

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

Was tun bei Schimmel?

Kleine Schimmelstellen können vorkommen:

- Entferne befallene Bereiche großzügig mit einem sauberen Löffel
- Achte darauf, die Schimmelsporen nicht zu verteilen
- Bei großflächigem Befall: Brut auf dem Kompost entsorgen (dort können mit etwas Glück dennoch Pilze wachsen)

Besonderheiten einzelner Pilzsorten:

Shiitake: Es ist normal, dass sich mit zunehmendem Alter eine braune "Kruste" bildet. Diese ist eine Schutzschicht des Myzels und bereits auf den Dübeln sichtbar.

Gelbe Flüssigkeit: Es kommt häufiger vor, dass das wachsende Myzel eine gelbliche Flüssigkeit absondert. Das ist völlig normal.

Wie lange ist die Pilzbrut haltbar?

Fertige Pilzbrut solltest du zeitnah verwenden – idealerweise innerhalb von 1-2 Wochen. Bei kühler Lagerung (5-10 °C) hält sie sich etwas länger, verliert aber langsam an Vitalität.

Kann ich die Brut nach Verwendung weiterverwerten?

Ja! Verbrauchtes Substrat ist ein hervorragender Bodenverbesserer:

- Im Garten vergraben oder auf dem Kompost verteilen
- Lockt Regenwürmer an und verbessert die Bodenstruktur
- Mit etwas Glück wachsen outdoor noch weitere Pilze

10. Sicherheit & Hygiene

Wichtige Hinweise:

- Arbeite immer mit sauberen Händen und Werkzeugen
- Die Einschnittstelle ist die "Wunde" der Kultur – Kontamination vermeiden
- Bei Allergien oder Unsicherheit: Erst eine kleine Menge probieren
- **Rohe Pilze können Magen-Darm-Beschwerden verursachen – immer erhitzen!**

11. 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