



Ausführliche Anleitung: Pilzzucht auf Strohballen

Willkommen zu deiner Pilzzucht!

Mit dieser Anleitung kannst du ganz einfach Pilze auf Strohballen züchten – eine der schnellsten und ertragreichsten Methoden für die Pilzzucht im Garten. Diese Methode ist ideal für große Mengen frischer Pilze in kurzer Zeit.

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: Pilzzucht auf Strohballen	1
Willkommen zu deiner Pilzzucht!	1
Inhaltsverzeichnis	1
1. Was ist die Strohballen-Methode?	3
2. Welche Pilzsorten eignen sich?	3
Austernseitling	3
Kräuterseitling	3
Nicht geeignet für Strohballen:	4
3. Material & Vorbereitung	4
Was du benötigst:	4
Werkzeug:	4
Die richtige Strohqualität:	4
4. Der perfekte Standort	5
Im Garten:	5
Warum ist Schatten so wichtig?	5
Auf Balkon oder Terrasse:	5
5. Strohballen vorbereiten – Schritt für Schritt	6
Schritt 1: DIY-Pilzbrut herstellen (empfohlen, 4 Wochen Vorlauf)	6
Schritt 2: Strohballen wässern	6
Schritt 3: Abtropfen lassen	6
Schritt 4: Standort vorbereiten	7

Schritt 5: Beimpfen – Variante A (mit DIY-Pilzbrut).....	7
Schritt 5: Beimpfen – Variante B (mit Pilzdübeln).....	7
Schritt 6: Abdecken (optional, aber empfohlen).....	7
6. Pflege & Wachstum	8
Die ersten 6-10 Wochen: Durchwachsphase.....	8
Temperaturkontrolle (sehr wichtig!).....	8
Feuchtigkeitskontrolle.....	8
Sichtbares Myzelwachstum	9
Dauer bis zur Fruchtung:	9
Wann wachsen die Pilze?	9
7. Ernte	9
Der richtige Zeitpunkt.....	9
Nach der Ernten	10
Mehrere Erntewellen:	10
Ende der Nutzung:.....	10
8. Häufige Fragen (FAQ)	11
Der Ballen wird heiß – was tun?	11
Es wächst nichts – was kann ich tun?	11
Grüner oder schwarzer Schimmel am Ballen – ist das schlimm?.....	11
Kann ich den Strohballen im Winter nutzen?.....	11
Was mache ich gegen Schnecken?.....	12
Wie lagere ich geerntete Pilze?.....	12
Der Ballen riecht komisch – ist das normal?	12
9. Lagerung & Zubereitung	12
Frische Pilze lagern:	12
Haltbarmachen:.....	13
Zubereitung:	13
10. Sicherheit & Hygiene.....	13
Wichtige Hinweise:.....	13
Pilze richtig erkennen:	13
11. Das PilzWald-Versprechen	14
Viel Erfolg & Guten Appetit!	14

1. Was ist die Strohballen-Methode?

Die Strohballen-Methode ist eine schnelle und ertragreiche Anbauweise für Pilze im Garten. Ein kompletter Strohballen wird gewässert, mit Pilzbrut beimpft und entwickelt über mehrere Monate hinweg Pilze in mehreren Erntewellen.

Vorteile der Strohballen-Methode:

- **Hoher Ertrag:** 3-5 kg Frischpilze pro Strohballen möglich
- **Schnell:** Erste Ernte nach 6-10 Wochen
- **Einfach:** Keine aufwändige Substratmischung nötig
- **Mehrere Erntewellen:** 3-4 Ernten über 3-6 Monate
- **Ideal für große Mengen:** Ein Ballen liefert Pilze für die ganze Familie
- **Platzsparend:** Ein Ballen benötigt ca. 50x50cm Fläche

Nachteile & Herausforderungen:

- **Temperaturkontrolle wichtig:** Ballen darf nicht überhitzen (max. 34°C innen)
- **Regelmäßiges Wässern:** Stroh trocknet schneller aus als andere Substrate
- **Saisonale Methode:** Beste Ergebnisse von Mai bis Oktober
- **Schneckengefahr:** Schnecken lieben die Pilze
- **Empfehlung: DIY-Pilzbrut:** Für schnelleres Wachstum und höhere Erträge

2. Welche Pilzsorten eignen sich?

Für die Strohballen-Methode eignen sich vor allem Seitlingsarten, die Stroh gut besiedeln können.

Austernseitling

- **Wachstumsgeschwindigkeit:** Schnell (erste Ernte nach 6-8 Wochen)
- **Besonderheiten:** Sehr robust, hoher Ertrag, für Anfänger ideal
- **Erntezeit:** Frühling, Sommer (kühle Perioden), Herbst
- **Ertrag:** 3-5 kg pro Strohballen über 3-4 Erntewellen
- **Schwierigkeitsgrad:** Anfängerfreundlich

Kräuterseitling

- **Wachstumsgeschwindigkeit:** Mittel (erste Ernte nach 8-10 Wochen)
- **Besonderheiten:** Sehr schmackhaft, festes Fleisch
- **Erntezeit:** Spätsommer, Herbst
- **Ertrag:** 2-4 kg pro Strohballen über 2-3 Erntewellen
- **Schwierigkeitsgrad:** Fortgeschritten

Wichtig: Pro Strohballen sollte nur EINE Pilzsorte verwendet werden!

Nicht geeignet für Strohballen:

- Shiitake (wächst nur auf Holz)
- Lion's Mane (benötigt Holzsubstrat)

3. Material & Vorbereitung

Was du benötigst:

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

- 1 Packung PilzWald Pilzdübel (50 Stück)
- Frischer Kaffeesatz (ca. 3-4 Liter)
- Großes Einmachglas (2 Liter)
- Anleitung siehe: "Pilzbrut-Anleitung"

Alternative: 750ml-1L fertige Körnerbrut

Für den Strohballen:

- 1 unbehandelter Strohballen aus Weizen, Roggen oder Gerste (ca. 50x50x100cm, 15-20 kg)
- 750ml-1L DIY-Pilzbrut ODER 50 Pilzdübel
- Große Wanne, Badewanne oder Regentonne zum Wässern
- Optional: Steine zum Beschweren
- Optional: Atmungsaktive Folie oder Vlies als Abdeckung
- Einstichthermometer (dringend empfohlen!)

Werkzeug:

- Pflanzholz oder spitzer Stock (zum Einbringen der Pilzbrut)
- Optional: Einweghandschuhe
- Gartenschlauch oder Gießkanne

Die richtige Strohqualität:

Optimal:

- Weizenstroh (am besten)
- Roggenstroh (sehr gut)
- Gerstenstroh (gut)
- Maximal 1 Jahr alt (aus der letzten Ernte)
- Trocken und sauber

- Goldgelb, nicht muffig oder pilzig riechend
- Unbehandelt (Bio-Qualität ideal)

Zu vermeiden:

- Schimmeliger oder faulig riechender Strohballen
- Nasses oder feuchtes Stroh
- Sehr altes Stroh (über 1 Jahr)
- Behandeltes Stroh (Pestizide, Fungizide)

Tipp: Strohballen gibt es bei Landwirten, in Gärtnereien oder Baumärkten. Ein Standardballen kostet ca. 3-8 Euro.

4. Der perfekte Standort

Im Garten:

Optimal:

- Schattig bis halbschattig (KEIN direktes Sonnenlicht!)
- Windgeschützt (verhindert Austrocknung)
- Unter Bäumen, neben Mauern, hinter Gartenhaus
- Direkter Bodenkontakt ideal (zusätzliche Kühlung und Feuchtigkeit)
- In der Nähe einer Wasserquelle (regelmäßiges Gießen wichtig)

Zu vermeiden:

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

Warum ist Schatten so wichtig?

Das Pilzmyzel erzeugt beim Wachstum Wärme. Die Innentemperatur des Ballens liegt 4-5°C ÜBER der Außentemperatur. Bei Sonne kann der Ballen innen 40°C erreichen – das Myzel stirbt ab!

Auf Balkon oder Terrasse:

Bedingt geeignet:

- Nur auf Nordseite oder im tiefen Schatten
- Nicht empfohlen bei kleinen Balkonen (Strohballen ist groß!)
- Besser: Pilzbeet im großen Kübel (siehe "Pilzbeet-Anleitung")

5. Strohballen vorbereiten – Schritt für Schritt

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

Für beste Ergebnisse empfehlen wir dringend, zuerst eine DIY-Pilzbrut aus den Dübeln und Kaffeesatz herzustellen.

Anleitung: Siehe separate "Pilzbrut-Anleitung"

Vorteile der DIY-Pilzbrut:

- 30-50 Prozent schnelleres Myzelwachstum
- Gleichmäßigere Verteilung im Strohballen
- Höhere Erträge
- Bessere Erfolgsquote

Menge: Für einen Standardballen (50x50x100cm) benötigst du ca. 750ml-1L fertige Pilzbrut.

Schritt 2: Strohballen wässern

Warum wässern?

Stroh hat eine natürliche, wachsartige Schutzschicht und ist von Natur aus trocken. Das Pilzmyzel braucht Feuchtigkeit zum Wachsen.

So geht's:

- Stelle den Strohballen in eine große Wanne, Badewanne oder Regentonne
- Bedecke ihn vollständig mit frischem Leitungswasser
- Optional: Übergieße ihn mit heißem Wasser (bis 50°C) – das hilft beim Einweichen
- Beschwere den Ballen mit Steinen (Stroh schwimmt!)
- Lass ihn **24-48 Stunden** einweichen

Wichtig:

- **Nicht länger als 48 Stunden** wässern – sonst bilden sich Bakterien und Keime!
- **Nicht kürzer als 24 Stunden** – sonst ist das Stroh nicht richtig durchtränkt

Schritt 3: Abtropfen lassen

- Hebe den Strohballen aus dem Wasser (Achtung: schwer! Ca. 30-40 kg!)
- Lass ihn **mindestens 2-3 Stunden abtropfen**
- Wenn du heißes Wasser verwendet hast: Warte, bis der Ballen auf **unter 25°C** abgekühlt ist
- Prüfe mit einem Einstichthermometer die Innentemperatur

Optimal: Der Ballen sollte feucht, aber nicht tropfnass sein. Beim Drücken sollte nur wenig Wasser austreten.

Schritt 4: Standort vorbereiten

- Wähle den finalen Standort (der Ballen wird später sehr schwer!)
- Optional: Lege den Ballen direkt auf den Boden (Erdkontakt ist vorteilhaft)
- Optional: Lege eine Unterlage aus (z.B. alte Pappe, um Schnecken fernzuhalten)

Schritt 5: Beimpfen – Variante A (mit DIY-Pilzbrut)

So geht's:

- Wasche deine Hände gründlich oder verwende Einweghandschuhe
- Lockere die Pilzbrut mit den Fingern auf (zerteile Klumpen)
- Nimm ein Pflanzholz oder einen sauberen Stock
- Steche damit 10-15 Löcher gleichmäßig verteilt in den Strohballen (Tiefe: 10-15 cm)
- Drücke mit den Fingern jeweils eine **walnussgroße Menge Pilzbrut** in jedes Loch
- Verschließe die Löcher wieder mit Stroh
- Verteile restliche Pilzbrut an den Seiten des Ballens

Tipp: Arbeite systematisch – einmal rund um den Ballen herum und dann oben!

Schritt 5: Beimpfen – Variante B (mit Pilzdübeln)

So geht's:

- Wasche deine Hände gründlich
- Steche mit einem Pflanzholz 50 Löcher gleichmäßig verteilt in den Strohballen (Tiefe: 8-10 cm)
- Stecke in jedes Loch einen Pilzdübel
- Drücke die Dübel ca. 5-8 cm tief ins Stroh
- Verschließe die Löcher mit Stroh

Wichtig: Bei dieser Variante dauert es 2-4 Wochen länger bis zur ersten Ernte!

Schritt 6: Abdecken (optional, aber empfohlen)

- Decke den Strohballen mit **atmungsaktiver Folie** oder **Gartenvlies** ab
- **WICHTIG:** Die Folie darf NICHT luftdicht abschließen!
- Lasse an den Seiten Lücken für Luftzirkulation
- Die Abdeckung schützt vor Austrocknung und hält die Feuchtigkeit

Warum atmungsaktiv?

Das Pilzmyzel benötigt Sauerstoff zum Wachsen. Bei zu viel CO₂ (durch mangelnde Belüftung) wächst es langsamer oder stirbt ab.

Fertig! Jetzt beginnt die Durchwachsphase.

6. Pflege & Wachstum

Die ersten 6-10 Wochen: Durchwachsphase

In dieser kritischen Phase wächst das Pilzmyzel durch den gesamten Strohballen.

Temperaturkontrolle (sehr wichtig!)

Optimale Balleninnentemperatur: 22-28°C

Kritische Grenze: 34°C (darüber stirbt das Myzel!)

So kontrollierst du die Temperatur:

- Verwende ein Einstichthermometer
- Miss täglich die Innentemperatur (ca. 20cm tief einstechen)
- **Merke:** Innentemperatur = Außentemperatur + 4-5°C

Bei Überhitzung (über 30°C):

- Gieße den Ballen mit kaltem Wasser
- Stelle ihn in den Schatten
- Entferne die Abdeckung vorübergehend

Bei zu niedriger Temperatur (unter 15°C):

- Das Myzel wächst langsamer, aber stirbt nicht ab
- Im Herbst/Winter: Mit Vlies oder Stroh zusätzlich isolieren

Feuchtigkeitskontrolle

Optimal: Der Ballen sollte durchgehend feucht sein (wie ein ausgedrückter Schwamm).

So gießt du richtig:

- Prüfe alle 2-3 Tage die Feuchtigkeit (Finger 5cm tief ins Stroh stecken)
- Gieße vorsichtig mit Gießkanne oder Gartenschlauch (sanfter Strahl!)
- An heißen Tagen täglich gießen
- Bei Regen: Abdeckung entfernen, damit Wasser eindringen kann

Zu vermeiden:

- Staunässe (Strohballen sollte nicht in Pfützen stehen)
- Austrocknung (Myzel stirbt ab)

Sichtbares Myzelwachstum

Nach 3-4 Wochen kannst du erste Anzeichen sehen:

- **Weißgraues Myzel** schimmert durch die äußeren Strohhalme
- An feuchten Stellen zeigt sich flauschiges, weißes Myzel an der Oberfläche
- Das Stroh riecht pilzig und angenehm erdig

Das ist völlig normal und ein gutes Zeichen!

Dauer bis zur Fruchtung:

- **Mit DIY-Pilzbrut:** 6-8 Wochen
- **Mit Pilzdübeln:** 8-10 Wochen

Nach der Durchwuchsphase:

- Der Ballen ist vollständig mit weißem Myzel durchzogen
- Entferne die Abdeckung (für Fruchtung wird viel Sauerstoff benötigt!)
- Halte den Ballen weiterhin feucht
- Jetzt heißt es: Warten auf die passenden Bedingungen!

Wann wachsen die Pilze?

Pilze wachsen, wenn:

- **Temperatur:** 10-25°C (optimal 15-20°C)
- **Luftfeuchtigkeit:** Hoch (nach Regen oder feuchtem Wetter)
- **Sauerstoff:** Ausreichend vorhanden

Typische Fruchtungszeiten:

- **Frühling:** April-Mai
- **Sommer:** Nur in kühlen, feuchten Perioden
- **Herbst:** September-Oktober (beste Zeit!)

7. Ernte

Erste Anzeichen:

- Kleine, weiße Knubbel erscheinen am Strohballen
- Innerhalb von 3-5 Tagen wachsen daraus Pilze
- **Pilze verdoppeln ihre Größe quasi über Nacht!**

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 Stroh- und Erdreste mit einem trockenen Tuch
- Nicht unter fließendem Wasser waschen (saugen sich voll)
- Zeitnah verarbeiten oder kühlen (siehe Kapitel 9)

Mehrere Erntewellen:

Ein Strohballen produziert 3-4 Erntewellen!

Zwischen den Wellen:

- Warte 2-4 Wochen
- Halte den Ballen weiterhin feucht
- Das Myzel sammelt neue Kraft
- Die nächste Welle folgt bei passenden Bedingungen

Erträge pro Welle:

- **1. Welle:** 800-1500g (größte Ernte!)
- **2. Welle:** 500-1000g
- **3. Welle:** 300-600g
- **4. Welle:** 200-400g

Gesamtertrag: 2-5 kg frische Pilze über 3-6 Monate

Ende der Nutzung:

Wenn nach der 4. Erntewelle keine neuen Pilze mehr erscheinen:

- Die Nährstoffe im Stroh sind aufgebraucht
- Das Stroh ist nun teilweise kompostiert
- Du kannst es als wertvollen Mulch im Garten verteilen oder kompostieren

8. Häufige Fragen (FAQ)

Der Ballen wird heiß – was tun?

Achtung: Temperaturen über 34°C im Inneren töten das Myzel!

Sofortmaßnahmen:

- Gieße den Ballen mit kaltem Wasser
- Stelle ihn in den Schatten
- Entferne die Abdeckung
- Prüfe regelmäßig die Innentemperatur mit einem Einstichthermometer

Vorbeugung:

- Wähle von Anfang an einen schattigen Standort
- In heißen Sommerperioden täglich die Temperatur kontrollieren

Es wächst nichts – was kann ich tun?

Mögliche Ursachen:

- **Zu trocken:** Gieße regelmäßiger
- **Zu kalt:** Unter 15°C wächst das Myzel sehr langsam
- **Zu heiß:** Über 30°C wird das Myzel geschädigt
- **Zu lange gewässert:** Bakterien haben das Stroh besiedelt (Stroh riecht faulig)
- **Geduld:** Manchmal braucht es einfach länger – warte noch 2-4 Wochen!

Grüner oder schwarzer Schimmel am Ballen – ist das schlimm?

Unterscheidung:

- **Weißes Myzel:** Das ist der Pilz – alles gut!
- **Grüner/schwarzer Schimmel:** Das sind Konkurrenzpilze

Was tun?

- Kleine Schimmelstellen (bis 5cm): Mit einem Messer großzügig herausschneiden
- Große Schimmelstellen: Der Ballen ist leider nicht mehr zu retten
- **Vorbeugung:** Sauberes Arbeiten beim Beimpfen, frisches Stroh verwenden

Kann ich den Strohballen im Winter nutzen?

Bedingt:

- **Im Herbst angelegt:** Kann bei milden Wintern funktionieren, zusätzliche Isolierung mit Vlies empfohlen
- **Im Winter angelegt:** Nicht empfohlen – zu kalt für Myzelwachstum
- **Beste Zeit:** Mai bis September

Winter-Fruchtung:

Einige Pilze (wie Austern) können bei milden Wintern (5-15°C) durchaus im Frühjahr fruchten, wenn der Ballen im Herbst angelegt wurde.

Was mache ich gegen Schnecken?

Schnecken sind das größte Problem bei der Stroh-Methode!

Effektive Maßnahmen:

- **Schneckenzaun:** Rund um den Ballen aufstellen
- **Kupferband:** Um den Ballen legen (Schnecken meiden Kupfer)
- **Bierfallen:** In der Umgebung aufstellen
- **Morgens ernten:** Pilze sind dann weniger von Schnecken befallen
- **Natürliche Feinde:** Igel, Laufkäfer, Kröten fördern

Keine Chemie: Schneckenkorn kann in die Pilze gelangen!

Wie lagere ich geerntete Pilze?

Siehe Kapitel 9: Lagerung & Zubereitung

Der Ballen riecht komisch – ist das normal?

Normal:

- Pilzig, erdig, angenehm (nach Waldboden)
- Leicht süßlich

Nicht normal:

- Faulig, muffig, sauer
- Ammoniak-Geruch

Bei schlechtem Geruch: Der Ballen ist wahrscheinlich verdorben (meist durch zu langes Wässern oder Überhitzung). Leider nicht mehr zu retten.

9. 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

Haltbarmachen:

Trocknen:

- Pilze in dünne Scheiben schneiden
- Auf einem Gitter oder im Dörrgerät trocknen (40-50°C)
- Vollständig durchtrocknen lassen
- In luftdichten Gläsern lagern (hält mehrere Monate)

Einfrieren:

- Pilze putzen und klein schneiden
- Optional: Kurz anbraten (3-5 Min.)
- In Gefrierbeuteln portionsweise einfrieren
- Haltbarkeit: 6-8 Monate

Einlegen in Öl:

- Pilze blanchieren (2-3 Min. in kochendem Wasser)
- In Gläser füllen und mit Olivenöl bedecken
- Mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin würzen
- Im Kühlschrank lagern (hält 2-3 Monate)

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

10. 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!**

Pilze richtig erkennen:

Ernte NUR Pilze, die du eindeutig identifizieren kannst!

Bei der Strohballen-Methode können gelegentlich auch andere Pilze wachsen (z.B. Tintlinge). Diese sind meist ungefährlich, aber nicht immer schmackhaft.

Im Zweifelsfall: Nicht essen!

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