

**Zeitschrift:** Das Prothallium = Le prothalle  
**Herausgeber:** Schweizerische Vereinigung der Farnfreunde  
**Band:** - (2018)  
**Heft:** 27

**Artikel:** Leckere Pilze im Farngarten  
**Autor:** Schneider, Maria / Schneider, Michael  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1002227>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

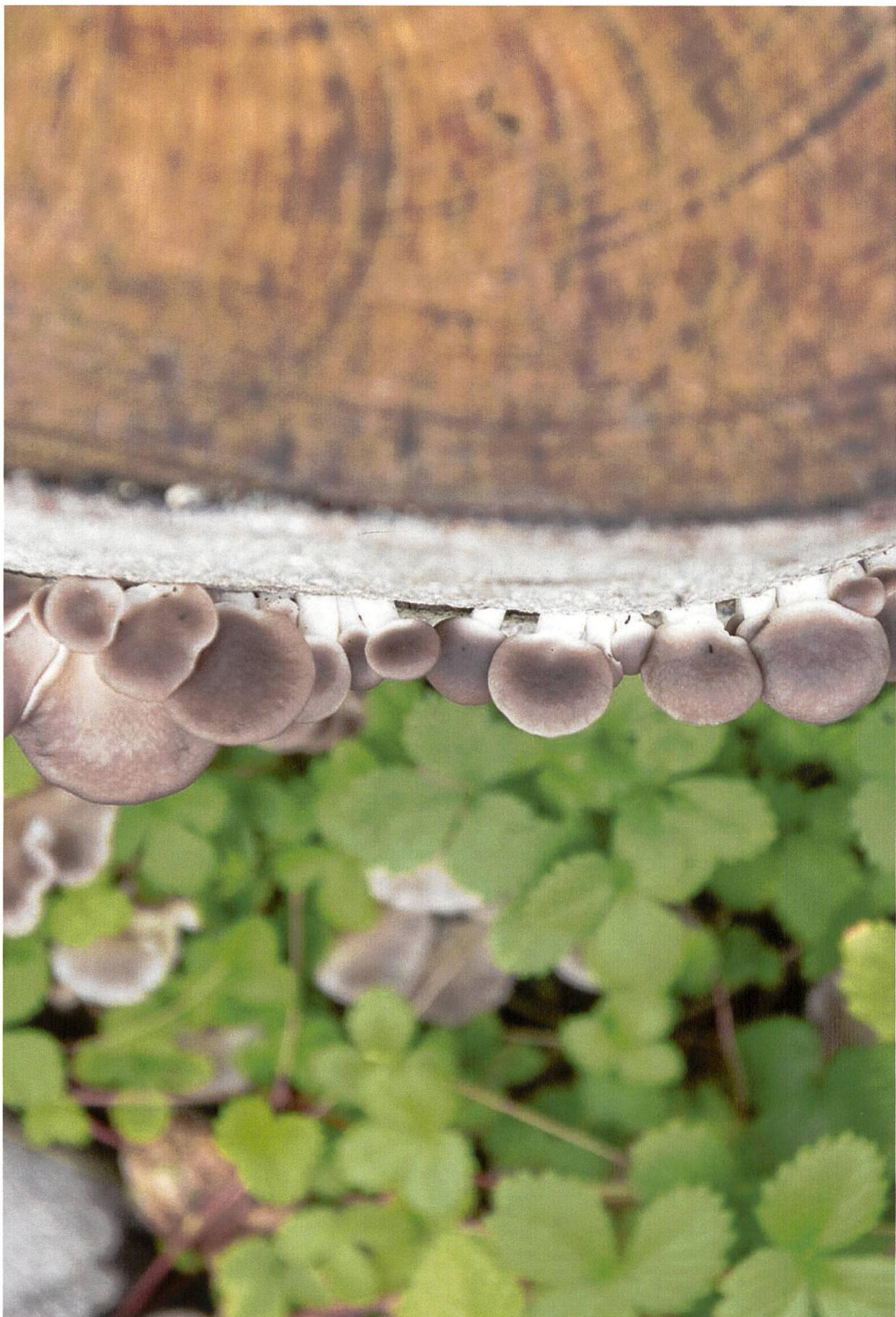
#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Pilzzucht im Farmgarten



# Leckere Pilze im Farngarten

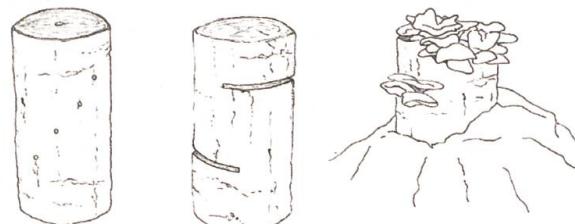
**Leckere Pilze aus dem Farngarten ernten? Das geht und sieht auch noch toll aus. Pilze, wie auch Farne, wachsen bei erhöhter Luftfeuchtigkeit an schattigen Stellen in Wäldern und haben ähnliche Ansprüche. Viele Farne im Wald sind ursprünglich auf einem alten Baumstrunk gewachsen, da sie hier als Jungpflanze nicht von Falllaub und anderen Pflanzen verdeckt wurden. Totholz bewohnende Pilze haben diesen Stamm zersetzt und ihn für den Farn in wertvollen Humus umgewandelt.**

Der Gartenstil "Stumpery" stammt aus England und beschreibt eine Landschaft aus Totholz, Farnen und Moosen. Es wird die mystische Stimmung eines Urwaldes nachempfunden. Inspiriert von diesen Gärten und aus Freude an der Pilzkultivierung, haben wir geimpftes Pilzholz im Garten zur Gestaltung von Farnhabitaten verwendet. Davon profitieren auch die Pilze: Sie sind vor Wind geschützt und die Farnwedel erhöhen die Luftfeuchtigkeit. Wer Walderdbeeren (*Fragaria vesca*) zur Unterpflanzung wählt, hat im Sommer zusätzlich etwas zum Naschen und muss weniger jäten.

## Pilzholz leicht gemacht

Von den Pilzstämmen können bis zu 20% der Holzmasse an Fruchtkörpern geerntet werden. Zum Beimpfen braucht es frische Buchenstämmе, am besten vom Winterschlag mit möglichst intakter Rinde, 40-60cm lang und einem Durchmesser von rund 20-30cm. Diese sollten vor dem

Impfen mit Pilzmyzel wasserdurchnässt und zwei bis drei Wochen gelagert werden. Dazu werden die Stämme vor dem Impfen einige Tage in ein Wasserbad gelegt oder mehrfach gegossen.



## Methode 1 Beimpfung mit Holzdübeln

Das Myzel hat den Holzdübel bereits durchwachsen. Pro Stamm werden rund 10 Dübel verwendet. Mit dem Akkuschrauber werden Löcher vorgebohrt und die Dübel direkt mit dem Hammer hineingeschlagen. Unbedingt einen scharfen Bohrer verwenden. Das Holz sollte sich nicht erhitzen. Die Löcher in einer Schleifenform rund um den Stamm bohren. Auf der Ober- und Unterseite des Stammes mittig zusätzlich je einen Dübel einschlagen.

## Methode 2 Beimpfung mit durchwachsem Kornschnit

Das Myzel wird als gepresstes Kornschnit gemenge bezogen. Die Stämme werden in der Querrichtung zum Holz mit der Motorsäge um 2/3 eingeschnitten. Anschliessend wird der Schnitt mit Kornschnit gefüllt. Pro Stamm werden auf 50cm Länge zwei bis drei Schnitte benötigt.

Nach dem Beimpfen werden die Stämme in transparente, saubere Säcke eingepackt, beschriftet und an einem trocken, windstil- len und dunklen Ort gelagert bis das weisse Myzelgeflecht deutlich zu erkennen ist. Dies dauert bei einer Temperatur von +15°C in der Regel 2 – 3 Monate.

## **Das Pilzholz auspflanzen**

Sind die Stämme mit weissem Myzel überzogen, können diese im Garten an einer windgeschützten, feuchten Stelle zu 2/3 eingegraben werden. In die ausgehobene Grube kann als zusätzliches Pilzfutter noch etwas Kompost, Mulch oder Stroh gegeben werden. Werden die Stämme ringförmig angeordnet und in der Mitte mit Farnen bepflanzt, entstehen attraktive Inseln. Die Pilzstämme eignen sich auch um gestufte Terrassen zu gestalten.

Das Holz wird an heissen Tagen befeuchtet. Ansonsten ist ausser der Schneckenkontrolle keine Pflege notwendig.

## **Geeignete Pilzarten**

Für den Einsteiger geeignete Pilzarten besiedeln das Holz in kurzer Zeit, so bleibt das Risiko von Kontamination mit unerwünschten Pilzen klein. Besonders robust und ertragreich sind diese beiden:

### ***Pleurotus ostreatus***

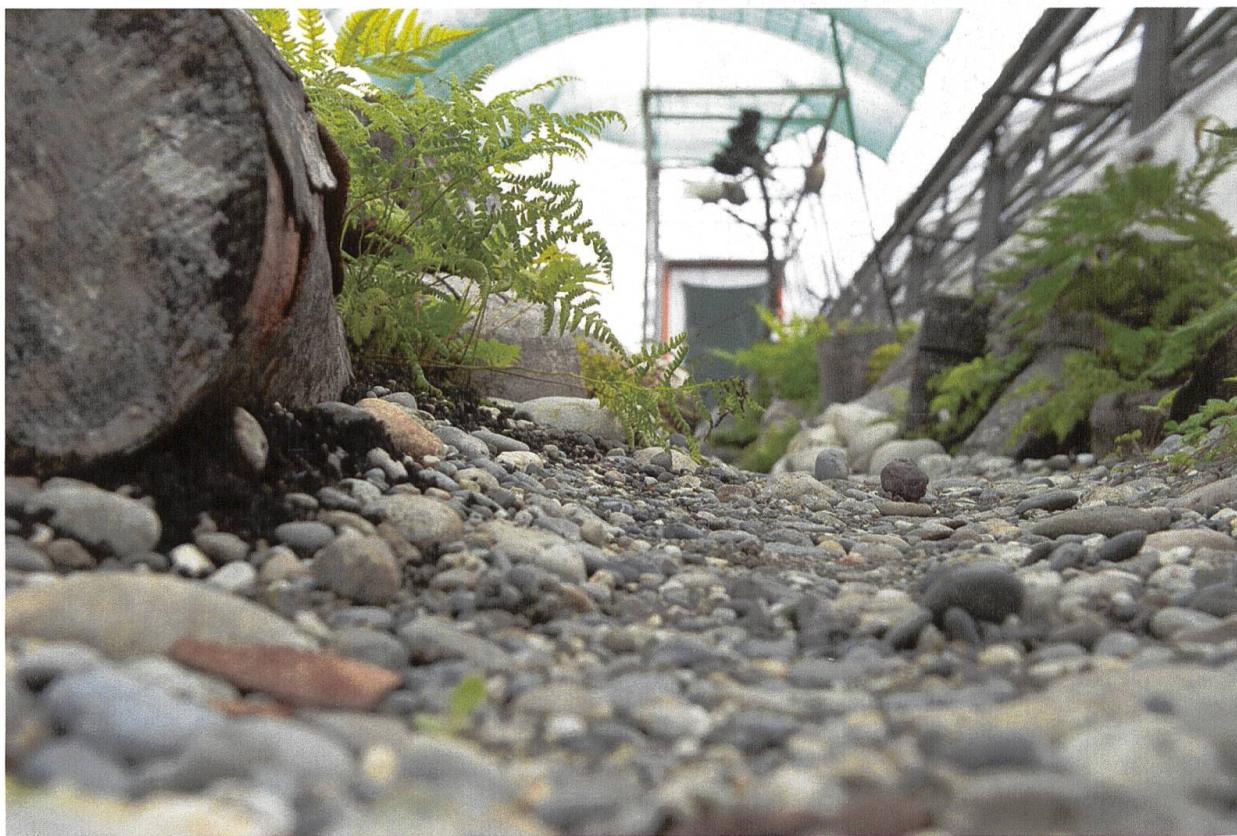
Austernseitling

### ***Pleurotus pulmonarius***

Lungenseitling

Geeignete Holzarten sind Ahorn, Birke, Buche, Eiche, Erle, Esche, Espe, Pappel, Ulme, Weide.

Pilzdübel können bei verschiedenen Onlineanbietern bezogen werden. Wer die geimpften Pilzstämme vor dem Auspflanzen in einem kühlen Raum bei ca. +15°C vorlagert, kann mit dem Impfen bereits im Januar beginnen und oft noch im gleichen Jahr die ersten Pilze ernten.





*Wir haben dieses Jahr trotz Hitzesommer über fünf Kilogramm frische Pilze ernten können.*