

PF (Psilocybe Fanaticus) Methode

zur Zucht des *Psilocybe cubensis*

Letzte Änderung: 19.11.2001 13:14

Die Methode verwendet 240 ml Trink- oder Einkochgläser und ein Substrat aus Vermikulit, Wasser und Reismehl. Die Gläser müssen nach oben weiter werden, damit der Mycelkuchen aus dem Glas in einem Stück gestürzt werden kann.

Substratzubereitung

Für ein Glas (240ml):

- 140 ml Vermikulit
- etwa 50 ml Wasser
- 40 ml Naturreismehl (Naturreis im Naturkostladen oder in einer Kaffeemühle fein mahlen)
- etwas Vermikulit zum auffüllen der Gläser (etwa 20 ml)

Vermikulit für alle Gläser eines Sterilisationsvorganges (etwa 5 Gläser) in eine Schüssel geben. Das Wasser langsam über das Vermikulit gießen und mit einem Esslöffel vermischen. So viel Wasser verwenden, wie das Vermikulit gerade noch aufnehmen kann. Wenn man die Schüssel neigt, sollte das Vermikulit gerade anfangen etwas Wasser abzugeben. Damit ist der richtige Wassergehalt garantiert. Reismehl auf einmal dazugeben und locker aber zügig vermischen.

In die sauberen Gläser gleichmäßig bis 1 cm unter den Rand verteilen, auf keinen Fall packen, das Substrat soll sehr locker bleiben! Trockenes Vermikulit bis zum Rand des Glases auffüllen. Einen ca. 12 cm breiten Streifen Alu-Folie abreißen, einmal zusammenlegen, über die Glasöffnung geben und herunterbiegen. Die weit nach unten hängenden Ecken nach oben zusammendrücken, damit sich ein schöner Deckel mit einem nicht sehr weit nach unten reichenden Rand ergibt. Dann wieder einen Streifen Folie nehmen, diesmal in zwei Hälften teilen und die Folie so über das Glas legen, dass die vier Ecken weit nach unten reichen, die Folie muss ja beim Beimpfen wieder kurzzeitig abgenommen werden!

Die Gläser in den Schnellkochtopf schichten, ca. 2-2,5 cm Wasser eingießen (nicht mehr, sonst gelangt das Wasser beim Kochen in die Gläser!), Deckel schließen und den Topf zuerst bei mittlerer Flamme über ca. 15 min zum Kochen bringen (sonst können die Gläser springen). Wenn der Dampf schon aus dem Ventil entweicht, die Hitze so weit zurückdrehen, dass sehr kleiner stetiger Dampfstrom besteht und so 45 min kochen. Topf von der Flamme nehmen und mind. 5 Stunden, am Besten über Nacht abkühlen lassen. Ist kein Schnellkochtopf zur Hand, können die Gläser auch in einem zugedecktem Topf 1,5 Stunden gedämpft werden.

Beimpfung

Wenn der Topf abgekühlt ist, die Gläser heraus nehmen, Alkohollampe oder Feuerzeug und die Sporenspritze bereitlegen. Hände waschen, die Gläser auf eine saubere Fläche stellen, die Spritze ordentlich schütteln, damit die Sporeklumpen auseinanderbrechen. Bei allen Gläsern die Ecken der obersten Folie so weit vom Glas lösen, dass sich die Folie später schnell abnehmen lässt. Die Schutzkappe der Spritze abnehmen und die Nadel über der Alkohol- oder Feuerzeugflamme zur Rotglut erhitzen. Die oberste Folie beim Glas abnehmen, verkehrt auf eine saubere Fläche ablegen, mit der Nadel in die Innenfolie am Rand des Glases an vier gegenüberliegenden Stellen ca. 2,5 cm tief einstechen und Sporenwasser an die Innenfläche des Glases injizieren. Der Tropfen soll an der Glasinnenseite bis zum Boden herabrinnen. Die Folie wieder aufsetzen. Pro Glas werden 1-1,5 ml injiziert. Nach jeweils drei Gläsern die Nadel wieder sterilisieren. Wenn alle Gläser beimpft sind, die Folie schön zusammenknüllen und die Gläser mit Datum und sonstigen Informationen versehen. Sollte die Nadel mit irgendetwas anderem in Berührung kommen, außer mit der Innenfolie, sofort wieder über der Flamme erhitzen.

Wachstum

Die Gläser bei 22-26°C (nicht höher!) im Dunklen lagern. Nach 3-5 Tagen sollten die ersten weißen Stellen sichtbar werden. Das ist das Pilzmyzel. Sollte irgendetwas andersfarbiges als reines weiß zu wachsen beginnen, dann ist das Kontamination, der Inhalt des Glases ist verloren und muss weggeworfen werden. Das Glas gut mit heissen Wasser und Spülmittel spülen und wiederverwenden. Abhängig von der Temperatur dauert es 14-25 Tage bis das Myzel das ganze Substrat bewachsen hat. Wenn das geschehen ist, das Glas bei 20°C lagern und Naturlicht aussetzen. Kein direktes Sonnenlicht! Innerhalb von 5-10 Tagen (bei bestimmten Pilzstämmen kann es allerdings auch bis 30 Tage dauern) sollten sich im Glas stecknadelkopfgroße Ansammlungen von Myzel bilden, das ist der Beginn des Pilzwachstums. In den darauffolgenden Tagen werden auch kleine Pilze mit braunen Köpfen sichtbar. Damit ist der Zeitpunkt erreicht, wo der Myzelkuchen aus dem Glas gestürzt und zur Fruchtung gebracht werden muss.

Fruchtung

Das Fruchten geschieht am einfachsten in einer Plastikbox oder einem Eimer. Dazu wird auf den Boden des Behälters etwas feuchtes Seramis (www.seramis.de), Perlit oder ein feuchtes Papertaschentuch ausgelegt, und die Kuchen daraufgestürzt. Der Abstand zwischen den Kuchen sollte mindestens 5 cm betragen. Über die Öffnung des Behälters kommt durchsichtige Plastikfolie. Diese wird einmal am Tag abgenommen und die Luft im Behälter durch kurzes Fächern ausgetauscht. Sollte die Bodenschicht anfangen auszutrocknen, die Schicht mit etwas Wasser besprühen.

Die anfangs kleinen Pilze wachsen innerhalb weniger Tage heran und können, sobald sich der Hut geöffnet hat, geerntet werden. Haben die Pilze geerntet, alle auch die kleinen, mit sauberen Händen ernten. Nach etwa einer Woche beginnen am Kuchen wieder die Pilze zu wachsen. Dieser Kreislauf kann sich bis zu 5 mal wiederholen. Früher oder später befällt die Kuchen dann allerdings Schimmel (zumeist grün) und sie müssen weggeworfen werden.

Mehr Infos im Internet:

www.fanaticus.com www.shroomery.org www.theforestfloor.org www.pilz-grow.de/herstell.htm