Pilzart	Myzelwachstum	Fruchtkörper-bildung	Fruchtkörper-reifung	Luftfeuchte	Substrat	Substratfeuchte	Erntewellen	Ernteintervall	PH-Wert
Braunkappe	20-22°C / 4 Wo 20-30 T. Reifung	10 - 20°C	20°C	85%	Stroh Gehäuse 3.5 - 5 cm dick 72 - 74 % Feuchte		2 - 3	2 - 4 Wochen	
Auster	10 - 22°C / 22 T.	15 - 20°C	13 - 20°C	90 %	Hartholz Stroh		2 - 3	8 - 10 Tage	
Sommerauster	20°C / 14 Tage	15 - 20°C	13 - 25°C	90 %	Hartholz Stroh		2 - 3	8 - 10 Tage	
Buchenpilz	23°C / 20 Tage 40-50 T. Reifung	10 - 15 °C kratzen nach 70 - 100 Tagen mit Wasser besprühen	13 - 18°C	90 %	80% Hartholz, fein gemahlen + grob 10% Getreide 10% Kleie	62 %	2	20 Tage	
Kräuterseitling	23-25°C / 15 T. 35 Tage Reifung	18°C offener Beutel	12 - 15°C	95 %	75% Hartholz, gemischt fein + grob 10% Getreide 5% Ölsaaten 10% Kleie	65 - 70 %	2	1 - 2 Wochen	
Shiitake	20 -22°C / 20 T. 90 Tage Reifung	15 - 19°C	16 - 20°C	90 %	80% Hartholz, fein gemahlen + grob 10% Getreide 10% Kleie	62 - 63 %	3 - 5	8 Tage 12 Std. tauchen	
Zitrone	22-24°C / 13 T.	25 - 20°C	17-22°C	90 %	Hartholz Stroh		2 - 3	8 Tage	
Enoki	23°C / 14 Tage 20 Tage Reifung	2 - 18°C	13 - 16°C	90 %	80% Hartholz, fein gemahlen + grob 10% Getreide 10% Kleie	62 - 63 %	2	10 - 12 Tage	
Igel	18-23°C / 20 T. 70 Tage Reifung	10 - 16°C	18 - 24°C	90 %	Buchensägemehl fein 20 % Weizenkleie	50 %	2	2 Wochen	4 -5,5
Pioppino	18-23°C / 17 T. 40 Tage Reifung	16 - 22°C	16 - 22°C	85 %	80% Hartholz, fein gemahlen + grob 10% Getreide 10% Kleie	65 - 68 %	2	2 Wochen	
Glucke	20 - 25°C	°C	25 - 28°C	90 %	90%Holzspäne 10% Weizenkleie Gips + Wasser				
Milky Mushroom	30-35°C / 20 T.	25 -30°C	25 - 30°C	90 %	Weizen-stroh Gehäuse 2-3 cm Lehmboden oder Gartenerde und Sand (1: 1) mit Calciumcarbonat auf Niveau pH 7.8-7.9 , Feuchte: 60 - 70 %		3 - 4		5.5 -8,5
Rosenseitling	20-20°C / 16 T.	18 -24°C	18 - 28°C	90 %	Hartholz Stroh	70 - 73 %	2 - 3	12 Tage	