



## Anleitung für Austernpilz und Limonenpilz

Ideal für die Anlage im Garten, Terrasse oder Balkon!

Unsere Kulturen sind kinderleicht zu handhaben. Folgendes müssen Sie beachten:

- die Kultur benötigt zur Pilzbildung Licht
- das Wachstum der Kultur beginnt ab +6°C bis +24°C. Bei höheren Temperaturen oder/und fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.
- durch die starke Sporenbildung bei Austern- und Limonenpilze bitte die Kultur nur im Freien oder Gewächshaus verwenden.

### Anbaumethode:

Achten Sie auf die richtige Platzwahl. Im Freien ist ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz optimal, ebenso ein Gewächshaus.

Austernpilze bzw. Limonenpilze werden auch Seitlinge genannt da diese aus der „Seite“ wachsen. Sie können entweder den gesamten Brutblock aus der Kartonage nehmen und ohne Folie in Ihr Gewächshaus stellen (bitte achten Sie immer darauf, dass die Kultur feucht gehalten wird) oder folgende „geschlossene“ Anbaumethode anwenden:

Lassen Sie die Kartonagen komplett geschlossen. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer an allen 4 Seiten im unteren Drittel einen langen Schnitt (ca. 4/5 der Kartonage) in den Karton UND in die darunterliegende Folie. Drücken Sie nun an dieser Schnittkante den Karton etwas nach außen, so dass eine 1-2 cm breite Öffnung entsteht. Die eingeschnittene Folie brauchen Sie nicht weiter zu öffnen, dort genügt der ausgeführte Schnitt. Sie brauchen nichts weiter zu machen. Weder gießen noch lüften. Stellen Sie den Karton wie oben beschrieben auf und warten Sie ab. Sie werden sich wundern, wie schön Ihre Pilze aus der Öffnung wachsen. Nach der ersten Ernte öffnen Sie den Karton und geben so viel Wasser über die Kultur wie Sie geerntet haben. Verschließen Sie den Karton dann wieder und schneiden Sie den Karton und die Folie an anderer Stelle erneut ein.

### Ernte

Am besten ernten Sie die Pilze solange der Pilzhut noch leicht nach unten gewölbt ist. Die Größe des Pilzes hängt von der Temperatur ab, sie hat mit der Erntereife nichts zu tun. Schneiden Sie die Pilze (Pilztraube) direkt am Substrat ab oder drehen Sie diese heraus, so dass keine Pilzreste zurück bleiben. Pilzreste können Sie vorsichtig mit einem scharfen Messer herausschneiden. Bei günstigen Bedingungen werden Pilze in mehrere Erntewellen heranwachsen, dazwischen können Pausen von bis zu 4 Wochen und mehr auftreten. Auch in dieser Zeit sollten Sie die Kultur feucht halten.

Nach 3 - 5 Erntewellen oder ca. 6 Monaten ist die Kultur erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Das Substrat ist stark zusammengesackt. Sie können das verbrauchte Substrat nun als hochwertigen Kompost verwenden.

### Wichtig:

- **Temperatur** (besser kühler als zu warm)

- **fachgerechtes Ernten** (bitte keine überreifen Pilze oder Pilzreste am Substrat lassen, da es dadurch zu übermäßigem Fliegenbefall kommen kann. Dagegen können Sie z. B. mit Gelbtafeln vorgehen, auch absaugen ist hilfreich)

**Achtung: Denken Sie bitte daran, die Kulturen im Freien, z. B. vor Schnecken zu schützen!**

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage [www.pilzbrut.de](http://www.pilzbrut.de) unter der Rubrik „Rezepte“ oder scannen Sie einfach diesen QR-Code.



Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment haben, rufen Sie uns einfach kostenfrei unter 0800 400 28 00 an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Version 1.05\_11.01.2016