



Anleitung für Bio-Edel-Pilz-Mix Klein

Ideal für die Anlage im Haus, Garten, Terrasse oder Balkon!
Unsere Kulturen sind kinderleicht zu handhaben.

Folgendes müssen Sie beachten:

- die Kultur benötigt zur Pilzbildung zumindest so viel Licht, das Lesen möglich wäre
- die zwei gelieferten Kulturen müssen unterschiedlich aufgestellt werden und haben unterschiedliche Ansprüche an die Temperatur zur Fruchtkörperbildung.

Shiitake:

Temperatur zur Fruchtkörperbildung: **+14°C bis +22°C**

Nehmen Sie die Kultur aus dem Karton. Stellen Sie diese **mit der Folie** bei der angegebenen Temperatur auf einen Untersetzer. Warten Sie ab, bis innerhalb der Folie die ersten Fruchtkörper (kleine Knöpfe) sichtbar werden. Entfernen Sie **erst jetzt die Folie ganz**, stellen Sie die Kultur zurück auf den Untersetzer. Stülpen Sie die beiliegende Folienhaube komplett über die Kultur. Die Kultur täglich mehrmals lüften und bei Bedarf mit einem Haushaltssprayer befeuchten. Je höher die Luftfeuchtigkeit umso besser für die Kultur. Der Heizungskeller ist ungeeignet. Es kann sein, dass sich bereits auf dem Weg zu Ihnen Pilze gebildet haben, dies ist leider unvermeidlich, da beim Shiitake das Wachstum durch Erschütterung aktiviert wird. Diese Pilze können selbstverständlich auch geerntet und gegessen werden.

Kräuterseitling:

Temperatur zur Fruchtkörperbildung: **+10°C bis +18°C**

Nehmen Sie die Kultur aus dem Karton. Stellen Sie diese **mit der Folie** bei der angegebenen Temperatur auf. Warten Sie ab, bis innerhalb der Folie die ersten Fruchtkörper (Stecknadelgroße Knöpfe) sichtbar werden (dies kann einige Wochen dauern). Entfernen Sie **jetzt, NUR den oberen Ring** und ziehen die Folie auseinander. Schneiden Sie nun die Folie im oberen Bereich bis zur Kultur ab. Sie können zusätzlich bei den verdickten Stellen einen kleinen Schnitt in die Folie machen. Bedenken Sie aber, je mehr Folie sie entfernen umso schneller trocknet die Kultur aus. Den oberen, offenen Bereich öfters mit einem Haushaltssprayer befeuchten. Je höher die Luftfeuchtigkeit umso besser für die Kultur. Der Heizungskeller ist ungeeignet.

Achtung

Bei diesen Kulturen handelt es sich um eine 1x Kultur, d.h. Sie erhalten ca. 70% des möglichen Ertrages beim ersten Schub der Pilze. Danach werden nur noch vereinzelt Pilze wachsen. Sie können das verbrauchte Substrat als hochwertigen Kompost verwenden.

Wichtig:

- **Temperatur** (besser kühler als zu warm)
- **Luftfeuchtigkeit** (je kleiner die Pilze desto höher sollte diese sein)
- **Fachgerechtes Ernten** (bitte keine überreifen Pilze oder Pilzreste am Substrat lassen)

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage 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 kostenlos unter 0800 400 28 00 an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Version 1.03_11.01.2016