



## Anleitung für Fertigpilzkulturen

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

Folgendes sollten Sie beachten:

- die Luftfeuchtigkeit sollte umso höher sein, je kleiner die Pilze sind (bei Pilzansätzen 90%)
- die Kultur benötigt zur Pilzbildung zumindest so viel Licht, dass Lesen möglich wäre
- im Raum muss ein Luftwechsel stattfinden, im Freien ist dies kein Problem

Die unterschiedlichen Ansprüche der Pilze:

Pilz	Temperatur	Bevorzugter Standort
Hericium	+10° C bis +18° C	im Freien und im Haus
Kräuterseitling	+10° C bis +18° C	im Freien und im Haus
Pioppino	+18° C bis +30° C	im Freien und im Haus
Toskanapilz	+10° C bis +20° C	im Freien und im Haus
Shimeji	+15° C bis +18° C	im Freien und im Haus

Bei höheren Temperaturen und/oder fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.

### Aufstellen

Achten Sie auf die richtige Platzwahl. Im Freien ist ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz, z. B. unter Büschen oder Bäumen optimal. Auch ein Frühbeet oder Folienhaus o. ä. ist gut geeignet. Im Haus besonders auf die Luftfeuchtigkeit achten! Der Heizungskeller ist ungeeignet. Optimal wäre ein Gewächshaus.

Nehmen Sie die Kultur aus dem Karton und entfernen Sie die Folie komplett. Stellen Sie die Kultur in einen Untersetzer oder Ähnliches. Stülpen Sie die beiliegende Folienhaube komplett über die Kultur. Die Kultur täglich lüften und bei Bedarf mit einem Haushaltssprayer befeuchten. Die ersten Pilze sollten sich innerhalb von 4 - 6 Wochen bilden.

Erntepausen von 2-4 Wochen sind normal!

Je nach Ertrag ist die Kultur nach 2 – 4 Erntewellen oder ca. 4 Monaten erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Das Substrat ist stark zusammengesackt. Sie können das verbrauchte Substrat nun als hochwertiges Kompost verwenden.

### Wichtig:

- **Temperatur** (besser kühler als zu warm)
- **Luftfeuchtigkeit** (je kleiner die Pilze desto höher sollte sie sein)
- **bitte die Pilze nie direkt ansprühen** (gerade kleine Pilze sterben leicht ab)
- **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 „Anleitungen“ 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\_05.08.2016