



## Anleitung für Shiitakepilzkultur

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
- das Wachstum der Kultur beginnt ab +14°C bis +22°C.

### 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. 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 die Kultur zurück auf den Untersetzer. 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 Wochen bilden.

### Achtung:

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.

Erntepausen von 2-4 Wochen und mehr sind ganz normal! Je nach Ertrag ist die Kultur nach 2 – 3 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 hochwertigen 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.**

**Produktionstechnisch bedingt kann es bei Shiitakepilzkultur zu einer Feuchtigkeitsablagerung im unteren Bereich der Verpackung kommen.**

**Dies hat keinerlei negativen Einfluss auf die Kultur oder das Wachstum. Es handelt sich hier um überschüssige Flüssigkeit die nicht aufgenommen wurde.**

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\_21\_03\_2017