



Anleitung für Shiitakepilzkultur - klein

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
- unter der Folie 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. Der Anbau funktioniert aber ebenso in Ihrer Küche.

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 mehrmals lüften und bei Bedarf mit einem Haushaltssprayer befeuchten. Je höher die Luftfeuchtigkeit, umso besser für die Kultur.

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. Sollte dies der Fall sein, entfernen Sie die Folie bitte sofort. Diese Pilze können selbstverständlich auch geerntet und gegessen werden.

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 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)

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 kostenfrei unter 0800 400 28 00 an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Version 1.02_11.01.2016