

ANLEITUNG

Steinchampignons & weiße Champignons

Inhalt der Box:

Myzelblock, Deckerde, Folienhaube, Anleitung

Haltbarkeit:

Das Pilzsubstrat kannst du maximal 1-2 Wochen bei Raumtemperatur oder 4 Wochen bei 2-10 °C lagern, bevor du mit dem Anbau beginnst.

Standortbedingungen:



Der Anbau ist **indoor und outdoor** möglich. Wenn du dich für die Outdoor-Zucht entscheidest, wähle einen schattigen sowie regen- und windgeschützten Platz. Denke ggf. an Schneckenschutz!



Beachte, dass die (Tages-)Temperatur zur Fruchtung zwingend zwischen **+12 °C und +18 °C** liegen muss. Ist es kälter oder wärmer, können sich keine Champignons entwickeln!



Tageslicht ist für die Champignon-Pilzzucht **nicht nötig** - schadet aber auch nicht. Vermeide direkte Sonneneinstrahlung!



Vorgehensweise:



Schritt 1: Öffne Karton und Folie und verteile den Beutel Deckerde fein zerkrümelt auf dem Substrat. Arbeite dabei mit sauberen Händen oder Handschuhen. Drücke die Erde bitte nicht an! Verschließe die Folie anschließend wieder und stelle die Box an einem warmen Ort bei ca. 20–22 °C auf, damit sich das Myzel vom Substrat in der Erde verteilen kann.



Schritt 2: Innerhalb von 1 bis 3 Wochen bildet sich das weiße Myzel auf der Oberfläche. Entferne die Seitendeckel und stülpe die Folie über den Rand des Kartons, sobald sich das Myzel annähernd flächendeckend auf der Erdoberfläche ausgebreitet hat. Beachte, dass auch dichter weißer Flaum entstehen kann - das ist ganz normal und kein Grund zur Sorge!



Schritt 3: Die Seitendeckel dienen als Abstandshalter für die beiliegende Folienhaube. Schneide hierzu die Folie im Karton an allen vier Seiten ein und stecke die Kartondeckel hochkant durch die eingeschnittenen Schlitzte. Stecke sie bitte nicht zwischen Folie und Erde (Schimmelgefahr). Alternativ können Löffel, Esstäbchen (auf keinen Fall Holz!) o.Ä. als Abstandshalter in die Erde gesteckt werden. Stülpe die Folienhaube nun wie ein Gewächshaus über die Box.



Schritt 4: Stelle deine Pilzkultur an einem kühlen Platz bei +12 °C bis +18 °C auf. Lüfte sie einmal täglich für ca. 10–20 Minuten, indem du die Folienhaube abnimmst. Die Erde sollte angenehm handfeucht sein. Wenn du bemerkst, dass die Erde etwas trocknet (insbesondere nach der ersten Ernte), kannst du diese vorsichtig mit einem Haushaltssprüher befeuchten. Bitte besprühe heranwachsende Pilze, vor allem ganz kleine, nie direkt.

Hinweis: Zu viel Wasser schadet dem Myzel. Daher gilt: Lieber etwas weniger besprühen als zu viel. Bitte gieße die Erde nicht!

Jetzt Video-Anleitung auf YouTube ansehen!



Weitere Erntewellen einleiten

Je nach Temperatur erfolgt die **erste Ernte ca. 3-4 Wochen**, nachdem sich das Myzel gebildet hat. Am besten schmecken die Pilze, wenn sich der Hut leicht geöffnet hat. Ernte die fertigen Pilze, indem du diese vorsichtig herausdrehst oder abschneidest. Lasse dabei keine Pilzreste auf dem Substrat zurück. Dies begünstigt die Schimmelbildung und lockt kleine **Trauermücken** an. Diese treten im späteren Verlauf der Zucht häufig auf und können mittels Gelbtafeln und regelmäßigem Absaugen gut bekämpft werden.

Über einige Monate bilden sich nun Champignons in mehreren Wellen. Zwischen jeder Welle liegen **einige Tage bis Wochen Pause**. Wenn die Deckerde trocken ist, besprühe sie bitte vorsichtig. Achte darauf, Fruchtkörper nicht direkt zu besprühen. Zeigen sich über mehr als sechs Wochen keine Pilzansätze mehr und das Substrat ist in sich zusammengeschrumpft, entsorge es am besten über den Kompost. Die Pilzkultur ist ein wertvoller und natürlicher Gartendünger!

Häufige Fragen & Antworten

Unser ausführliches FAQ findest du hier



Ist es normal, dass nur ein einziger Champignon wächst?

Ja, besonders anfangs kommt es oft vor, dass zunächst nur ein Fruchtkörper wächst. Dieser wird typischerweise relativ schnell sehr groß. Nach dem Abernten sollten dann mehrere Pilze wachsen.

Obwohl meine Pilzkulturen am gleichen Platz stehen, wächst eine langsamer. Woran liegt das?

Es ist ganz normal und kein Grund zur Sorge, dass sich jede Pilzkultur unterschiedlich entwickelt. Da es sich um ein Naturprodukt handelt, verhalten sich Pilzsubstrate in vielen Fällen trotz identischer Standortbedingungen nicht gleich. Es besteht also kein Handlungsbedarf!

Es siedeln sich kleine Insekten in der Pilzkultur an - was kann ich tun?

Besonders Trauermücken werden vom Geruch des Substrats angezogen. Höhere Temperaturen begünstigen das. Reagiere am besten frühzeitig mit Gelbtafeln und regelmäßigem Absaugen.

Auf der Erde und den Champignons hat sich brauner Staub gebildet. Ist das gefährlich?

Bei dem Staub handelt es sich um die Sporen der Pilze. Eine sichtbare Ablagerung der Sporen spricht dafür, dass die Fruchtkörper schon sehr reif sind und dringend geerntet werden sollten. Die Pilze können in der Regel noch verzehrt werden, reinige sie ggf. mit einem feuchten Küchentuch.

Du hast weitere Fragen zu unserem Sortiment?

Schreib uns eine E-Mail an info@pilzbrut.de oder ruf uns kostenfrei unter 0800/400 28 00 an.



Leckere
Rezeptideen



Teile deine Pilzernte mit dem Hashtag **#hawlikpilzbrut**, markiere uns **@hawlik_pilzbrut** und gewinne mit etwas Glück ein kostenloses Pilzzuchtset!

 **@hawlik_pilzbrut**

