

# ANLEITUNG

## Heridium & Toskanapilz

### Inhalt der Box:

Myzelblock, Folienhaube, Anleitung

### Haltbarkeit:

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

### Zusätzlich brauchst du:

Blumentopf-Untersetzer (Ø 40cm) oder etwas Vergleichbares


Unterlage für den Myzelblock: Flacher Stein, umgedrehter Suppenteller o. Ä.


Abstandshalter für die Folienhaube, z. B. Esslöffel, Metallspieße, Esstäbchen (kein Holz!)

Sprühflasche mit frischem Wasser

### Standortbedingungen:

 Die Pilzkultur benötigt Licht, vermeide aber direkte Sonneneinstrahlung.

 Der Anbau ist indoor und outdoor möglich. Wähle für die Outdoor-Zucht einen schattigen, windgeschützten und feuchten Platz. Benutze Schneckenschutz!

 Zur Fruchtung muss die (Tages-)Temperatur zwingend im rechts angegebenen Bereich liegen.

### Benötigter Temperaturbereich



HERIDIUM  
10 - 18 °C

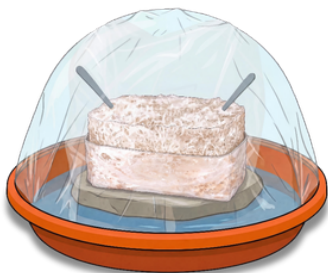


TOSKANAPILZ  
10 - 20 °C

### Vorgehensweise:



**Schritt 1:** Öffne den Karton und nimm die Pilzkultur heraus. Prüfe, ob sich das weiße Pilzmyzel schon gut sichtbar im ganzen Substrat ausgebreitet hat und lagere den Myzelblock andernfalls für 1-2 Wochen dunkel bei 20-25 °C. Schneide die Verpackungsfolie nun am oberen Ende mit einem ca. 5 cm langen Schlitz ein und stelle die Pilzkultur inklusive der Verpackungsfolie bei den oben angegebenen Temperaturen auf.



**Schritt 2:** Sobald sich die ersten Pilzansätze zeigen, schneide horizontal etwa die Hälfte der Folie ab, sodass der obere Teil des Myzelblocks freiliegt. Stelle den Untersetzer bereit und lege die Unterlage hinein. Fülle so viel Wasser in den Untersetzer, dass die Oberfläche der Unterlage noch trocken bleibt. Platziere den Myzelblock nun darauf und stecke die Abstandshalter hinein. Stülpe jetzt die beiliegende Folienhaube über die Pilzkultur. So entsteht ein kleines Gewächshaus.



**Schritt 3:** Nimm die Folienhaube täglich für ca. 10 Minuten ab, um Luftaustausch zu ermöglichen. Die ersten Pilze sollten innerhalb der nächsten 7-28 Tage zur Erntereife heranwachsen. Heridium kannst du ernten, wenn dieser einen Durchmesser von ca. 10-20 cm hat bzw. spätestens, wenn er sich gelblich verfärbt. Beim Toskanapilz erkennst du den idealen Erntezeitpunkt daran, dass die Hüte abflachen und sich langsam nach oben stülpen. Schneide die Pilze so nah wie möglich am Block ab oder drehe sie vorsichtig heraus. Lasse dabei keine Stielreste zurück, da diese Schimmel bilden können.

## Weitere Erntewellen einleiten

Lass den Myzelblock nach der Ernte ein paar Tage ohne Folienhaube ruhen. Wenn die Pilzkultur abgetrocknet ist, stichst du mit einer Stricknadel oder einer Gabel sehr viele Löcher hinein und tauchst den Block für 24 Stunden komplett in kaltes Wasser. Danach stellst du die Pilzkultur wieder wie beschrieben auf. Die Folienhaube bitte erst nach weiteren 24 Stunden über den Myzelblock stülpen.

Jetzt startet die Pilzkultur in eine neue Erntewelle. Erntepausen von zwei bis vier Wochen sind normal! Je nach Ertrag ist das Substrat nach zwei bis vier Erntewellen oder ca. vier Monaten erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Du kannst den Substratblock dann als hochwertigen Kompost verwenden oder in der Biotonne entsorgen.

## Befeuchten der Pilzkultur

Wirkt der Myzelblock trocken, kannst du ihn leicht mit einem Haushaltssprüher besprühen. Achte dabei darauf, heranwachsende Pilze nie direkt zu besprühen.

Unser ausführliches FAQ findest du hier



## Häufige Fragen & Antworten

### Der Myzelblock ist schon mit gequetschten Pilzen angekommen. Was ist zu tun?

Das kann vorkommen, denn das Wachstum lässt sich selbst bei spezieller Lagerung kaum aufhalten. Stelle die Pilzkultur normal auf und lass die Pilze weiterwachsen oder entferne sie vorab.

### Auf dem Substrat sammeln sich braungelbe Tröpfchen, ist das normal?

Das ist nicht ungewöhnlich und wird als Guttation bezeichnet. Die Tröpfchen müssen kein Grund zur Sorge sein, können aber ein Anzeichen für zu hohe Temperatur, überschüssige Feuchtigkeit oder eine Kontamination im Substrat sein. Prüfe Luftfeuchtigkeit und Temperatur regelmäßig!

### Warum wächst der Hericium korallenartig und bildet keine dichten Büschel?

Das Verhalten spricht meist für eine zu hohe CO<sub>2</sub>-Konzentration. Häufigeres Lüften sorgt für einen besseren Luftaustausch. Meist handelt es sich dabei aber um rein optische Abweichungen ohne Einfluss auf den Geschmack. Daher ist es nicht zwingend notwendig, Anpassungen vorzunehmen.

### Die Hüte der Toskanapilze sind schleimig. Sind sie noch essbar?

Ja, die Pilze sind noch essbar. Es ist eine Besonderheit dieser Art, dass die Fruchtkörper mit einer glänzenden Schleimschicht überzogen sind. Das ist ganz normal und kein Qualitätsmangel.

## Du hast weitere Fragen zu unserem Sortiment?

Schreib uns eine E-Mail an [info@pilzbrut.de](mailto: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**

