

ANLEITUNG

Pioppino, Rosenseitling, Kastanienseitling, Austernpilz & Limonenpilz (klein)

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 Pilzkulturen benötigen Licht, vermeide aber direkte Sonneneinstrahlung.
 Der Anbau ist indoor und outdoor möglich. Wenn du dich für die Outdoor-Zucht entscheidest, wähle einen schattigen, windgeschützten und feuchten Platz und benutze Schneckenschutz! Beachte, dass die (Tages-)Temperatur zur Fruchtung zwingend im folgenden Bereich liegen muss:



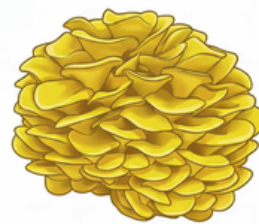
PIOPPINO
18 - 30 °C



ROSENSEITLING
14 - 22 °C



AUSTERNPILZ
12 - 18 °C



LIMONENPILZ
16 - 24 °C



KASTANIENSEITLING
15 - 25 °C

Vorgehensweise:



Schritt 1: Öffne den Karton und nimm die Pilzkultur heraus. Rolle die Verpackungsfolie so weit nach unten ein, dass sie bündig am Myzelblock ist, und befestige sie mit einem Klebestreifen. Schneide mit einem scharfen Messer seitlich zwei kreuzförmige Schlitze (ca. 5 cm) ein. Ziehe die Folie mit den Fingern etwas auseinander, sodass Tageslicht bis zum Myzel dringen kann und besprühe die Schlitze leicht mit einer Sprühflasche.



Schritt 2: Nimm den Untersetzer zur Hand und lege die Unterlage hinein, sodass eine flache Oberfläche entsteht. Gieße so viel Wasser in den Untersetzer, dass die Unterlage noch etwa 2 Zentimeter herausragt. Stelle die vorbereitete Pilzkultur darauf, schneide oben 3-4 kleine Schlitze ein und stecke durch diese die Abstandshalter in den Myzelblock. Stülpe nun die Folienhaube über den Aufbau.

Hinweis: An einem Standort mit einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 70 % kann die Pilzkultur ohne diesen Aufbau aufgestellt werden!



Schritt 3: Nimm die Folienhaube mindestens einmal (besser mehrmals) täglich für 5 Minuten ab. Die ersten Pilz-Fruchtkörper zeigen sich in der Regel innerhalb von 7-28 Tagen. Ernte sie, sobald die Hüte beginnen, abzuflachen und sich nach oben zu wölben. Schneide sie dafür möglichst nah am Block ab oder drehe sie vorsichtig heraus. Ernte alle Pilze gleichzeitig und entferne zurückbleibende Stielreste gewissenhaft, da sich sonst Schimmel bildet.

Jetzt Video-Anleitung auf YouTube ansehen!



Weitere Erntewellen einleiten

Der gesamte Ernteertrag (etwa 800 g - 1300 g unter optimalen Zuchtbedingungen) verteilt sich in der Regel auf 2-4 Erntewellen, wobei die erste Welle meist am größten ausfällt. Schneide den Myzelblock nach der ersten Ernte aus der Folie, entferne ggf. darunter gewachsene Pilzansätze und steche dann mit einer Gabel oder einer Stecknadel Löcher rundherum in den ganzen Block. Lass ihn für ein paar Tage an der Luft trocknen und tauche ihn anschließend für 24 Stunden in kaltes Wasser. Achte darauf, dass er nicht an der Wasseroberfläche schwimmt, sondern vollständig eingetaucht ist.

Stelle die Pilzkultur wie in Schritt 2 beschrieben auf, stülpe die Folienhaube aber erst nach 1-2 Tagen über. Pflege deine Pilzkultur nun wie zuvor und befeuchte sie nach Bedarf mit der Sprühflasche. Wenn die Nährstoffe verbraucht sind und keine Pilze mehr wachsen, kannst du den Block auf dem Kompost oder in der Biotonne entsorgen.

Häufige Fragen & Antworten

Unser ausführliches FAQ findest du hier



Der Myzelblock ist ganz weiß und flaumig. Ist das Schimmel?

Nein, das ist sogenanntes Luftmyzel und normal. Viel Luftmyzel ist aber ein Zeichen von zu wenig Luftaustausch. Stelle die Pilzkultur kühler und nimm die Folienhaube mehrmals täglich ab.

Es entsteht ein feiner Staub auf der Pilzkultur. Was genau ist das?

Hierbei handelt es sich um die Sporen der Pilze, die ganz gewöhnlich auftreten. Eine starke Ansammlung des je nach Sorte weißlich oder bräunlich gefärbten Pulvers zeigt aber, dass die Pilze dringend geerntet werden sollten.

Muss ich alle Pilze gleichzeitig abernten, auch wenn manche noch klein sind?

Die Pilze wachsen typischerweise in Gruppen, die am Substrat in einem gemeinsamen Stiel zusammenlaufen. Hier müssen alle Fruchtkörper zusammen geerntet werden, da sie sonst nicht weiterwachsen. Separate Gruppen kannst du aber unabhängig voneinander ernten.

Heranwachsende Pilzansätze wachsen nicht weiter oder vertrocknen. Woran liegt das?

In den meisten Fällen liegt das an fehlendem Luftaustausch, zu trockenem Mikroklima oder ungeeigneten Temperaturen. Nimm die Folienhaube ab, prüfe Luftfeuchtigkeit und Temperatur und wechsele wenn nötig den Standort.

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**

