

Inhalt





Substrat mit Mycel geimpft, Anbauanleitung

Allgemeine Information

Ideal für die Anlage im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon! Eine Anzucht im Haus bitte nur in unbewohnten Räumen. Die starke Sporenbildung kann bei Allergikern zu unerwünschten Reaktionen führen.

Die Kultur ist nach Erhalt bei **Zimmertemperatur ein bis maximal zwei Wochen lagerbar**. Eine Lagerdauer von **ca. vier Wochen ist bei Temperaturen zwischen +2°C bis +10°C möglich**. Bei längerer Lagerung können wir keine erfolgreiche Zucht garantieren.

Standortbedingungen

	Austernpilz	Limonenpilz
	unbewohnter Raum, Terrasse, Garten, Balkon	unbewohnter Raum, Terrasse, Garten, Balkon
	Ja	Ja
	12-18°C	16-24°C

Vorgehensweise

Austernpilze bzw. Limonenpilze werden auch Seitlinge genannt, da diese aus der „Seite“ wachsen.



Schritt 1:

Kontrollieren Sie, ob die Kultur gut mit weißem Pilzmycel durchwachsen ist. Ist dies nicht der Fall stellen Sie die Kultur verschlossen für ca. 1-2 Woche bei Zimmertemperatur auf.



Schritt 2:

Ist die Kultur gut durchgewachsen, schneiden Sie mit einem scharfen Messer einen langen Streifen im unteren Drittel aus dem Karton und öffnen auch die darunterliegende Folie. Stellen Sie die Kultur bei den oben aufgeführten Standortbedingungen auf. Jetzt heißt es abwarten.



Schritt 3:

Nach 2-6 Wochen zeigen sich die ersten Pilze. Diese sind erntereif, solange der Pilzhut noch leicht nach unten gewölbt ist. Schneiden Sie die Pilze (die gesamte Kolonie) direkt am Substrat ab oder drehen Sie diese heraus. Zurückbleibende Pilzreste schneiden Sie vorsichtig mit einem scharfen Messer heraus.



Schritt 4:

Nach der Ernte öffnen Sie den Karton und geben nach und nach so viel Wasser über die Kultur, wie Sie geerntet haben. Nutzen Sie hierzu eine Sprühflasche oder machen Sie in die Mitte der Kultur ein Loch und befeuchten es dort mit Wasser. Verschließen Sie den Karton und die Schlitzlöcher und schneiden Sie an anderer Stelle den Karton, wie in Schritt 2 beschrieben, erneut ein.

Erntewellen und Erntepausen

Bei günstigen Bedingungen werden Pilze in mehrere Erntewellen heranwachsen. **Erntepausen von bis zu vier Wochen und mehr sind möglich.** Auch in dieser Zeit sollten Sie die Kultur feucht halten.

Nach 3-5 Erntewellen oder ca. sechs Monaten ist die Kultur erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Das Substrat ist stark zusammengesackt. Entsorgen Sie die Kultur über den Kompost, sie ist ein wertvoller und natürlicher Gartendünger!

Anbaumethode im Gewächshaus

Ist der Brutblock gut durchwachsen und fest, so können Sie den gesamten Brutblock aus der Kartonage nehmen. Stellen Sie einen großen Untersetzer auf, befüllen diesen mit Wasser und legen dort einen Stein oder Ähnliches hinein. Der Stein sollte nicht komplett mit Wasser bedeckt sein. Platzieren Sie nun die Kultur auf den Stein und stellen Sie diese in Ihr Gewächshaus (bitte achten Sie immer darauf, dass die Kultur feucht gehalten wird).

Eine genaue Videoanleitung finden Sie unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder auf YouTube unter „Hawlik Pilzbrut“

Wissenswertes zur Zucht von Austern- und Limonenpilzen

- Beide Pilzarten benötigen zur Pilzbildung Tageslicht, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden
- Die Kulturen bilden Ihre Fruchtkörper nur in den angegebenen Temperaturbereichen aus. Bei höheren Temperaturen findet keine Fruchtkörperbildung statt.
- Aufgrund der starken Sporenbildung bei Austern- und Limonenpilzen empfehlen wir die Kultur nur im Freien, in einem unbewohnten Raum oder Gewächshaus aufzustellen. Sporenbildung kann bei Allergikern zu Reaktionen führen.
- Ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz im Freien ist optimal oder ein Gewächshaus
Achtung: Denken Sie bitte daran, die Kulturen im Freien, z.B. vor Schnecken zu schützen!

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment?

Schauen Sie gerne in unseren FAQs <http://www.pilzbrut.de/haeufige-fragen>, schreiben Sie uns eine E-Mail an info@pilzbrut.de oder rufen Sie uns kostenfrei unter 0800/400 28 00 an (Mo-Do. 08:00 – 13:00 Uhr und 14:00 - 17:00 Uhr, Freitag von 08:00 - 13:00 Uhr). Wir beraten Sie gerne.

Zu den Videoanleitungen



Leckere Rezeptideen

