

Inhalt

Bio-Mycelblock, Folienhaube, Anzuchtanleitung

Sie benötigen zusätzlich

Untersetzer ca. Ø 40cm o. Ä.

flacher Stein, umgedrehter Teller o. Ä. wasserfestes





Abstandshalter aus Kunststoff oder Metall – Löffel, Essstäbchen o. Ä.

Allgemeine Information

Ideal für die Anlage in Haus, Garten, Terrasse oder Balkon!

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

	Bio-Enoki	Bio-Hericium	Bio-Toskanapilz	Bio-Rosenseitling
	Haus, Terrasse, Garten, Balkon	Haus, Terrasse, Garten, Balkon	Haus, Terrasse, Garten, Balkon	Haus, Terrasse, Garten, Balkon
	Ja	Ja	Ja	Ja
	10-18°C	10-18°C	10-20°C	16-28°C

Vorgehensweise

Arbeiten Sie beim Anlegen mit sauberen Händen oder Handschuhen.



Schritt 1:

Öffnen Sie den Karton und nehmen die Kultur heraus. Schneiden Sie die Verpackungsfolie am oberen Ende mit einem ca. 5cm langen Schlitz ein und stellen die Kultur inklusive der Verpackungsfolie bei den angegebenen Temperaturen auf.



Schritt 2:

Sobald sich die ersten Pilzansätze zeigen, entfernen Sie etwa die Hälfte der Folie, sodass der obere Teil der Kultur freiliegt. Stellen Sie den Untersetzer bereit und legen einen flachen Stein hinein. Füllen Sie so viel Wasser in den Untersetzer, sodass der Stein noch aus dem Wasser schaut. Platzieren Sie die Kultur nun auf dem Stein und stecken die Abstandshalter in die Kultur. Danach stülpen Sie bitte die beiliegende Folienhaube über die Kultur. So entsteht ein kleines Gewächshaus.



Schritt 3:

Lüften Sie die Kultur einmal täglich für ca. 10 Minuten. Die ersten Pilze sollten sich innerhalb der nächsten 7-28 Tage zeigen. Enoki, Toskanapilze und Rosenseitlinge sollten geerntet werden, bevor sich die Hutränder vollständig geöffnet haben. **Ernten Sie immer alle Pilze**, indem Sie diese so nah wie möglich an der Kultur abschneiden. Den Hericium können Sie ernten, wenn dieser einen Durchmesser von ca. 10-20cm hat bzw. spätestens, wenn er sich gelblich verfärbt.

Lassen Sie die Kultur nach der Ernte ein paar Tage ohne Folienhaube ruhen. Wenn die Kultur abgetrocknet ist, stechen Sie z.B. mit einer Stricknadel sehr viele Löcher in die Kultur und tauchen diese für 24 Stunden komplett in kaltes Wasser. Danach stellen Sie die Kultur wieder wie beschrieben auf. Die Folienhaube bitte erst nach 24 Stunden über die Kultur stülpen.

Erntewellen und Erntepausen

Jetzt startet die Kultur in eine neue Erntewelle. Erntepausen von zwei bis vier Wochen sind normal! Je nach Ertrag ist die Kultur nach zwei bis vier Erntewellen oder ca. vier Monaten erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Sie können den Substratblock als hochwertigen Kompost verwenden.

Befeuchten der Pilzkultur

Wirkt die Kultur zu trocken, können Sie diese vorsichtig mit einem Haushaltssprüher besprühen. Achten Sie dabei darauf, heranwachsende Pilze, vor allem ganz kleine, nie direkt zu besprühen.

Wissenswertes zur Pilzzucht

- Die Kulturen benötigen zur Pilzbildung Tageslicht, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.
- Bitte beachten Sie die angegebene Wachstumstemperatur.
- Die Zucht ist für den Anbau in Haus und im Freien geeignet. **Im Freien** ist ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz z.B. unter Büschen oder Bäumen optimal. Auch ein Frühbeet oder Folienhaus ist gut geeignet. Optimal wäre ein Gewächshaus. **Im Haus** besonders auf die Luftfeuchtigkeit achten! Der Heizungskeller ist ungeeignet.
- Schützen Sie die Kulturen im Freien vor Schnecken!

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.