

### Inhalt




Parasolpilzsubstrat, Anbauanleitung

### Allgemeine Information

Ideal für die Anlage im Garten!

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

	Parasol
	Garten
	Ja

### Vorgehensweise

Beste Anlagezeit im Garten ist von März bis Oktober. In der Anfangsphase von 6-8 Wochen sollte die Kultur keinem Frost ausgesetzt werden.



#### Schritt 1:

Suchen Sie einen halb- bis vollschattigen Platz im Garten, z.B. unter einem Busch oder Laubbaum. Heben Sie dort eine kleine Grube von ca. 50 x 40 cm und etwa 25cm Tiefe aus, so dass die gesamte Kultur komplett hineinpasst. Nadelgehölz in der Umgebung sollten Sie jedoch meiden, da dieser Boden für das Pilzwachstum ungünstig ist.



#### Schritt 2:

Entfernen Sie die Folienverpackung, legen Sie die Kultur in die Grube und decken Sie diese mit ca. 3 cm Muttererde (bzw. abgehobenen Grasnabe) ab. Sie können auch Komposterde oder Torf nehmen, bitte verwenden Sie keinen Rindenmulch. Ein humoser Boden sowie die Nähe von Büschen und Laubbäumen sind von Vorteil.

**Tipp:** Der Parasol gedeiht besonders gut an einem schattigen Rasenplatz, da er ja auch in der Natur stets am Waldrand und da meist im Gras wächst!

### Durchwachszeit:

Während das Myzel in die Erde einwächst, beschränkt sich die notwendige Pflege höchstens auf ein kurzes Besprühen der Kultur. Aber bitte nur, falls es längere Zeit - mindestens eine Woche - trocken ist. Ein Schutz vor zu viel Nässe ist im Übrigen von Vorteil aber nicht unbedingt notwendig. Der Parasolpilz wächst - wie in der Natur auch - nur in der Zeit von Juli bis Oktober, d.h. falls Sie die Kultur im Frühjahr anlegen, haben Sie bitte Geduld, es kann passieren, dass die ersten Exemplare erst im Folgejahr wachsen!

Wundern Sie sich nicht, wenn an einigen Stellen der Parasolkultur vorübergehend einige Champignons wachsen! Die beiden Pilzarten gedeihen auf einem identischen Substrat, der Parasolkultur schadet das nicht und die Champignons sind natürlich ebenfalls essbar!

### **Der Pilz:**

Der Parasolpilz, auch Riesenschirmling genannt, gehört zu den größten bei uns vorkommenden Pilzarten. Sein Hutdurchmesser kann bis zu 30cm betragen. Der Hut wächst anfangs kugelig wie ein Champignon aus dem Gras. Später breitet sich der schuppige Hut mit einem stumpfen Höcker in der Mitte flach aus. Der lange schlanke Stiel wird mit der Reife hohl und bildet an der Basis eine Knolle. Nachdem sich der Hut öffnet bleibt ein beweglicher Ring am Stiel. Zum Kochen verwendet man nur die Hüte, die Stiele eignen sich höchstens zur Herstellung von Pilzpulver als Würzmittel.

### **Wichtig:**

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Verzehr der Pilze, dass es sich tatsächlich um den Parasolpilz handelt. Durch das Einsetzen des Substrates besteht die Möglichkeit, dass fremde Pilzsporen, welche sich bereits in der Luft und der Erde befinden, übertragen werden und auf dem Substrat Fruchtkörper bilden.

### **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](mailto: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.

### **Leckere Rezeptideen**

