ANLEITUNG - BIO KASTANIENSEITLING, BIO AUSTERNPILZ, BIO LIMONENPILZ

Inhalt der Box:

Mycelblock, Anzuchtanleitung, Folienhaube

Standortbedingungen:

Austernpilz
12 - 18°C

Limonenpilz
16 - 24°C

Kastanienseitling
15 - 25°C

Vorgehensweise:

Schritt 1: Öffnen Sie den Karton und nehmen die Kultur heraus. Rollen Sie die Verpackungsfolie so weit nach unten ein, dass sie bündig am Substratblock ist, und befestigen Sie sie mit einem Klebestreifen. Schneiden Sie nun mit einem Messer zwei kreuzförmige Schlitze (ca. 4cm) seitlich in die Folie. Durch die Anzahl und Größe der Schlitze können Sie die Fruchtkörperbildung beeinflussen.

Schritt 2: Stellen Sie den Substratblock an einem geeigneten Standort (siehe Standortbedingungen) auf. Stechen Sie zwei bis drei Gabeln schräg nach oben und stülpen die beiliegende Folienhaube über. Dadurch soll eine Art Gewächshaus entstehen, welches für ein geeignetes Mikroklima sorgt. Besprühen Sie die Pilzkultur und insbesondere die Schlitze täglich, bis erste Fruchtkörper zu sehen sind. Diese sollten nicht direkt besprüht werden.

Schritt 3: Innerhalb von wenigen Wochen zeigen sich die ersten Pilzansätze bei den Schlitzen. Diese wachsen üblicherweise sehr schnell heran und sollten abgeerntet werden, bevor die Hüte vollständig abflachen und sich nach oben einrollen (nach etwa 4-6 Tagen). Entfernen Sie dabei alle Pilze und achten Sie darauf, keine Ansätze vom Stiel zurückzulassen.

Schritt 4: Nach der Ernte geht die Pilzkultur in eine Ruhephase von einigen Wochen über. Verschließen Sie die bestehenden Schlitze mit Klebeband und schneiden Sie an anderer Stelle neue Öffnungen ein. Nun können Sie wieder die Anweisungen aus Schritt 2 und 3 befolgen. Achten Sie dabei darauf, dass das Pilzsubstrat feucht bleibt. Je nach Ernteertrag sind die Nährstoffe im Substrat nach etwa 3-4 Erntewellen erschöpft und der Substratblock kann über den Kompost oder die Bio-Tonne entsorgt werden.

Wichtige Hinweise

Geeignet für die Anlage in Haus, Garten, Terrasse oder Balkon!
Achten Sie dabei auf die Einhaltung der Wachstumstemperatur. 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.

Überreife Pilze weisen eine starke Sporenbildung auf. Achten Sie daher darauf, heranwachsende Fruchtkörper rechtzeitig abzuernten, um eine Ablagerung von Sporenpulver und eventuelle allergische Reaktionen auszuschließen. Wählen Sie ggf. einen unbewohnten Raum für die Pilzzucht, wenn eine allergisch empfindliche Person in Ihrem Haushalt lebt.

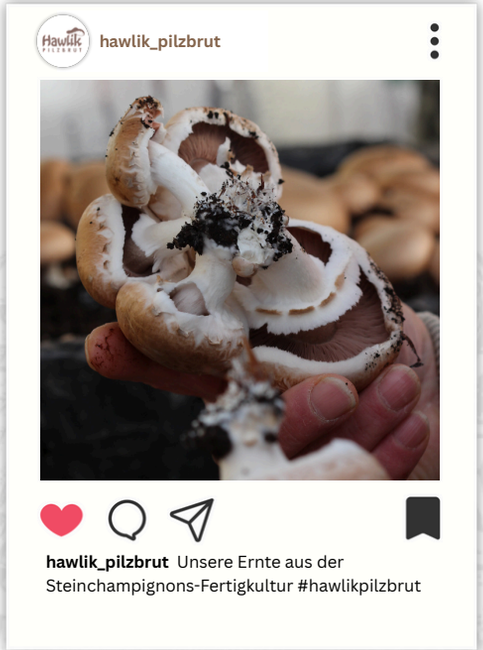
Wissenswertes zur Zucht

- 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.
- Ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz im Freien oder ein Gewächshaus ist optimal, sofern, je nach Jahreszeit, die Wachstumstemperatur eingehalten werden kann.
- 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. 09:00 – 13:00 Uhr und 14:00 - 16:00 Uhr, Freitag von 09:00 - 13:00 Uhr).
Wir beraten Sie gerne.

Leckere Rezeptideen

Teile deine Pilzernte
mit dem Hashtag **#hawlikpilzbrut**
und gewinne mit etwas Glück ein
kostenloses Pilzzuchtset!

@hawlik_pilzbrut