

ANLEITUNG - PILZZUCHT AUF KAFFEESATZ

Benötigtes Material:

- Pilzdübel für Austern- oder Limonenpilze
- Desinfektionsspray aus der Drogerie
- 2 Vorratsgläser mit Deckel (ca. 200 ml)
- Behälter aus Glas oder Kunststoff (z.B. kleiner Kübel / Box)
- Regelmäßiger, frischer Kaffeesatz
- Sauberer Esslöffel

Gut zu wissen

Kaffeesatz ist anfällig für die Ansiedlung von Fremdpilzen. Achte daher darauf, möglichst alle Kontaktflächen von dem Kaffeesatz und deinen Pilzdübeln (Gläser, Hände, Löffel etc.) vorab mit dem Spray zu desinfizieren. Für den Erfolg deiner Pilzzucht ist es zudem wichtig, nur Kaffeesatz vom gleichen Tag zu verwenden.

Vorgehensweise:



Schritt 1: Reinige deine Vorratsgläser vorab gründlich und desinfiziere sie mit dem Spray. Besprühe dann auch deine Hände und den Esslöffel. Nimm etwas Kaffeesatz zur Hand und befülle die beiden Gläser jeweils zu einem Viertel. Drücke dann je 5-10 Pilzdübel (je mehr desto besser) hinein und fülle ein weiteres Viertel mit Kaffeesatz auf. Verschließe die Gläser und stelle sie bei Raumtemperatur auf (kein Tageslicht nötig).



Schritt 2: Nach 7 Tagen sollte sich das Myzel sichtbar als weißes Geflecht im Kaffeesatz ausgebreitet haben. Fülle die Gläser mit frischem Kaffeesatz nun vollständig. Sollte das Myzel noch nicht großflächig ausgebreitet sein, gib der Pilzbrut noch etwas Zeit, bevor du nachfüllst. Beginne mit Schritt 3 erst, wenn mindestens eines der Gläser gut mit Myzel durchwachsen ist.



Schritt 3: Nun ist es Zeit, deine Pilzkultur in den Behälter umzusiedeln. Je größer dieser ist, desto länger dauert es, bis deine Pilzkultur wachstumsreif ist - aber desto mehr Pilze können auch wachsen. Fülle den Behälter etwa zu gleichen Anteilen mit vom Pilz besiedelten und dem frischem Kaffeesatz. Vermische alles mit einem Löffel (der Myzel-Kaffeesatz kann zerbröseln werden). Verschließe den Behälter anschließend mit einem Deckel oder Frischhaltefolie und gib dem Myzel wieder Zeit zu wachsen.



Schritt 4: Gib nun 1-2 mal wöchentlich frischen Kaffeesatz dazu. Wenn dein Behälter voll ist, kannst du die Fruchtungsphase einleiten. Nimm dazu den Deckel bzw. die Folie ab (Kunststoffbehälter kannst du auch seitlich einschneiden) und stelle die Pilzbrut an einem möglichst feuchten Ort mit 12-18°C (Austernpilze) oder 16-24°C (Limonenpilze) auf. Erste Pilze zeigen sich in wenigen Wochen, oft schon nach einigen Tagen.

Neue Erntewellen einleiten

Da der Kaffeesatz bei der ersten Erntewelle noch am meisten Nährstoffe enthält, wächst hier in der Regel auch die größte Menge an Pilzen. Dennoch kommt es oft noch zu Ernteerträgen aus nachfolgenden Wachstumswellen.

Drücke mit einer Gabel oder einem Essstäbchen Löcher in die Pilzkultur, wiege die Ernte ab und gib die entsprechende Menge an Wasser auf das Kaffeesatz-Substrat (z.B. 200g Ernte $\hat{=}$ 200ml Wasser). Bei niedriger bis mittlerer Luftfeuchtigkeit lohnt es sich auch, die Pilzkultur zusätzlich regelmäßig mit Wasser zu besprühen.

Wissenswertes zur Zucht

- Die Zuchtpilze benötigen zur Pilzbildung Tageslicht - direktes Sonnenlicht vermeiden.
- Die Kulturen bilden ihre Fruchtkörper nur in den angegebenen Temperaturbereichen aus. Bei höheren Temperaturen findet keine Fruchtkörperbildung statt.
- Achte unbedingt darauf, dass deine Pilzkultur während der Fruchtungsphase nicht austrocknet! Pilze mögen es feucht, besprühe dein Kaffeesatz daher bei Bedarf.
- Schimmel erkennst du an der Farbe - bei weißem Flaum handelt es sich immer um das Myzel des Zuchtpilzes. Dieses ist nicht nur normal, sondern ein gutes Zeichen!
- Das Arbeiten mit zwei Pilzbrut-Gläsern hat gleich zwei Vorteile: Zum einen verkürzt sich die Zeit bis zur ersten Ernte, zum anderen bist du auf der sicheren Seite, falls eine Kultur ausfallen sollte. Selbstverständlich kannst du aber auch nur mit einem Glas oder – wenn du möchtest – sogar mit mehreren Gläsern parallel loslegen.

Du hast Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment?

Schau gerne in unseren FAQs, schreibe uns eine E-Mail an info@pilzbrut.de oder ruf uns kostenfrei unter 0800/400 28 00 an (Mo-Do. 09:00 – 13:00 und 14:00 - 16:00, Fr. 09:00 - 13:00).

Leckere
Rezeptideen



Teile deine Pilzernte mit dem Hashtag **#hawlikpilzbrut**, markiere uns **@hawlik_pilzbrut** und gewinne mit etwas Glück ein kostenloses Pilzzuchtset!

 **@hawlik_pilzbrut**

