



## Anleitung für weißen Champignon, sowie Steinchampignon

Dieses Set besteht aus Champignonsubstrat (von feinem weiß-gelblichen Pilzgeflecht durchwachsen), einem Beutel Deckerde und einer Folienhaube.  
Vor dem Anlegen ist die Kultur bei +2° C bis +10° C ca. vier bis sechs Wochen haltbar.  
Bei Zimmertemperatur zwei bis maximal drei Wochen.

### Anlegen der Kultur

Lassen Sie die Kultur zum Anlegen im Karton. Entfernen Sie die Seitendeckel und schneiden Sie die innenliegende Folie auf Höhe der Brut, bzw. dem Karton ab. Krümeln Sie beiliegende Deckerde möglichst fein, gleichmäßig etwa 3 cm dick über das Substrat. **Drücken Sie die Erde nicht an!**

Nun stecken Sie die beiden großen Seitendeckel an den langen Seiten zwischen Karton und innenliegender Folie ein. Die beiliegende Folienhaube mit Gummizug stülpen Sie über den Karton. Sie erhalten somit ein „Gewächshaus“, das die Feuchtigkeit besser hält und bis zu 30% Mehrertrag möglich macht.

**Wichtig: Halten Sie die Kultur unter +19° C, optimal sind Temperaturen von +12° C bis +18° C, nicht höher, da sonst nur wenig Pilze wachsen oder „schwammig“ werden! Unter 12° C – 14° C dauert das Pilzwachstum ca. 6 - 8 Wochen länger!**

### Feucht halten

Die Erde sollte immer gleichmäßig feucht sein, man spricht von "angenehm handfeucht". Da die Erde im Normalfall schon feucht geliefert wird, besprühen Sie die Kultur erst, wenn die Oberfläche leicht angetrocknet ist. Benutzen Sie hierzu nur einen Haushaltssprayer. Ist die Erde bei Anlieferung sehr trocken, besprühen Sie diese bitte gleich, es dauert einige Zeit bis sie auch im Inneren durchfeuchtet ist.

### Achtung:

Bei zu trockener Erde kann das Pilzmyzel aus dem Substrat nicht in die Erde einwachsen. Feuchte Deckerde ist Voraussetzung für das Pilzwachstum. Ist die Deckerde allerdings durch ständiges Gießen zu nass, verschlämmt sie und das Pilzmyzel kann absterben, da es zu wenig Sauerstoff erhält. Es ist günstiger, lieber öfter und weniger zu sprühen, als zu viel auf einmal. Das Besprühen muss vorsichtig erfolgen, damit die Deckerde nicht verschlämmt. Die Erde nicht festdrücken, sie muss stets locker bleiben, damit ein Luftaustausch stattfinden kann. **Die heranwachsenden Pilze - vor allem ganz kleine - bitte nie direkt ansprühen, da diese sonst absterben können.**

### Wachstum

Stellen Sie die Kultur bei etwa +12° C bis +18° C in einen möglichst feuchten Raum, bitte nicht in den Heizungskeller. Licht spielt keine Rolle. Während des Wachstums steigt der Frischluftbedarf der Kulturen. Bitte deswegen die Folienhaube öfters anheben und lüften. Nach ca. 8 - 14 Tagen ist das weiße Myzel (Pilzgeflecht) bis kurz unter die Oberfläche der Erde gewachsen. Dies kann mit einem dünnen Gegenstand vorsichtig überprüft werden, indem Sie ein kleines Loch hinein kratzen. Das weiße Myzel darf nicht auf die komplette Oberfläche der Erde aufwachsen (die Erde wird ganz weiß). Sollte es doch passiert sein, so ist die Temperatur meist über + 20° C. Kratzen Sie in diesem Fall die obere Erdschicht z. B. mit einer Gabel ca. 1 cm auf, damit die Kultur wieder mit ausreichend Sauerstoff versorgt wird. Anschließend befeuchten Sie diese leicht, mit kaltem Wasser. Stellen Sie die Kultur dann unbedingt kühler, dadurch wird das Myzelwachstum gebremst.



## Ernte

Je nach Temperatur zeigen sich die ersten Pilze ca. 3 - 4 Wochen nach dem Abdecken mit Erde. Sie können die Pilze ernten, sobald sie die gewünschte Größe erreicht haben. Am besten schmecken sie, wenn der Hut leicht aufgeschirmt ist. Drehen Sie die Pilze vorsichtig heraus, um keine jungen Pilze zu beschädigen. Lassen Sie keine überreifen Pilze bzw. Pilzreste auf dem Substrat zurück, da sonst sofort Fliegen angelockt werden.

Im Übrigen ist es fast unvermeidlich, dass sich früher oder später Pilzmücken einfinden. Dies geht umso schneller, je wärmer die Kultur steht! Bei verstärktem Auftreten kann die Ernte, bzw. das Pilzwachstum beeinträchtigt werden. Gegebenenfalls ist es besser, die Kultur bei +12° C bis +15° C zu halten, statt nahe +20° C. Die Pilze wachsen zwar langsamer, die Qualität ist jedoch besser und Sie haben weniger Probleme mit Mücken! Eine Bekämpfung dieser Fliegen ist mittels sogenannter Gelbtafeln möglich. Diese mit Leim bestrichenen gelben Tafeln möglichst nahe am Substrat anbringen, da so die meisten Fliegen kleben bleiben. Gelbtafeln erhalten Sie in vielen Gartencentern. Auch absaugen mittels Staubsauger ist hilfreich. Etliche Wochen werden nun in mehreren Wellen Pilze gebildet. Zwischen jeder Welle liegen etwa 7 - 14 Tage Pause. Nach jeder Erntewelle knapp so viel Wasser aufsprühen wie Sie an Pilzen geerntet haben! Beispiel: 500g Pilzernte sind knapp ½ Liter Wasser; vorsichtig nach und nach besprühen!

Der Gesamtertrag kann bis zu 30% vom Substratgewicht betragen. Nach spätestens 16 Wochen ist die Kultur erschöpft und kann weggeworfen werden. Sie ist ein wertvoller, natürlicher Gartendünger!

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage [www.pilzbrut.de](http://www.pilzbrut.de) unter der Rubrik „Rezepte“ oder scannen Sie einfach diesen QR-Code



Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment haben, rufen Sie uns einfach kostenfrei unter 0800 400 28 00 an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Version 1.04\_11.01.2016