

Anleitung für Parasolkultur

Sie erhalten ein Parasolpilzsubstrat, durchwachsen von feinem weiß-gelblichem spinnenwebartigem Myzelgeflecht. 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:

Heben Sie an einem halb, bis vollschattigen Platz im Garten, z. B. unter einem Busch oder Laubbaum, eine kleine Grube von ca. 50 cm x 40 cm und etwa 25 cm 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. Entfernen Sie die Folienverpackung, legen Sie die Kultur in die Grube und decken Sie sie mit ca. 3 cm Muttererde (bzw. abgehobenen Rasennabe) 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.

Tip: 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 nämlich auch passieren, dass die ersten Exemplare erst im Folgejahr wachsen!

Wundern Sie sich nicht, wenn an einigen Stellen der Parasolkultur vorübergehend erst 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 oder auch Riesenschirmling genannt, gehört zu den größten bei uns vorkommenden Pilzarten, sein Hutdurchmesser kann bis zu 30 cm 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, bildet an der Basis eine Knolle. Nachdem sich der Hut öffnet bleibt ein beweglicher Ring am Stiel.

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.

Info

Junge Pilze sind roh bis drei Tage im Kühlschrank haltbar. Die Pilze möglichst nur mit einem Küchentuch reinigen. Zum Kochen verwendet man nur die Hüte, die Stiele eignen sich höchstens zur Herstellung von Pilzpulver als Würzmittel.

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage 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 kostenlos an unter 0800 400 28 00.

Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.



Version 1.06_20.10.2020