

Anleitung für Waldgartenpilzkulturen

Inhalt:

4 gepresste Substrablöcke aus Buchenspäne
1 Packung Dübel (20St.)

Die Dübel sind je nach Pilzart auch für den Anbau auf Stroh und Holz geeignet. Deswegen kann bei der Dübelbrut mit Umverpackung eine zusätzliche Anleitung für die jeweiligen Anbauarten vorhanden sein.

Die jeweilige Pilzart ist auf der Packung ersichtlich! Das Substrat ist bei allen Arten identisch. Die Dübelbrut ist im Kühlschrank bei +2° C bis +6° C bis zu einem Jahr haltbar. Beste Anlagezeit im Garten ist von März bis Oktober. Die Pilze wachsen je nach Art von Februar bis November.

Substrat vorbereiten

Weichen Sie das gepresste Substrat in einem Behälter mit 8 Liter heißem Leitungswasser (bis 50° C) auf. Nehmen Sie mehr Wasser, müssen Sie nach dem Aufquellen überschüssiges Wasser wieder ausdrücken, bis beim Zusammenpressen in der Hand kein Wasser mehr austritt. Zerkrümeln Sie die Blöcke mit einer sauberen Schaufel oder ähnlichem und mischen Sie es etwas durch, so dass keine groben Stücke mehr übrig sind.

Kultur anlegen

Wählen Sie einen möglichst schattigen, windgeschützten Platz im Garten, optimal ist dieser unter Büschen oder Bäumen. Nadelgehölz sollten Sie jedoch meiden, da der Boden für das Pilzwachstum ungünstig ist. Sie benötigen für den Anbau eine Grube, ca. 40 cm x 40 cm und ca. 15 cm Tiefe. Geben Sie das Substrat hinein. Sollte das Loch zu groß sein, geben Sie am Rand wieder etwas Erde dazu. Die Erdauflage darf aber in keinem Fall mehr als 3 cm betragen. Ein humoser Mutterboden ist optimal, am besten in Kompostnähe. Der Anbau funktioniert auch bei nicht optimaler Erde wie Lehm, evtl. dauert es bis zur ersten Ernte länger.

Anschließend nehmen Sie - bitte mit sauberen Händen - die Pilzbrut-Dübel und drücken diese gleichmäßig in das Substrat ein. Verteilen Sie die 20 Dübel gleichmäßig über das Substrat. Stellen Sie sicher, dass die jeweilige Brut ausreichend Kontakt zu dem Substrat hat, damit das Myzel an das Substrat übertragen werden kann. Zum Schluss decken Sie das Substrat mit max. 3 cm Mutterboden ab, sollte dieser lehmhaltig schwer und nicht locker sein, nehmen Sie besser Komposterde, gekaufte Gartenerde oder Torf. Bitte keinen Rindenmulch verwenden!

Durchwachszeit

Die Pilzbrut wächst ab ca. +10° C, am schnellsten geht es bei +20° C bis +25° C. Beachten Sie, dass Temperaturen über +38° C die Brut abtöten. Je nach Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Brut das Substrat in **ca. 3 bis 6 Monaten**. In der Anfangsphase von 6-8 Wochen sollte die Kultur keinem Frost ausgesetzt werden.

Decken Sie bei Temperaturen von -10° C die Kultur mit Reisig, Laub o. ä. ab. Bei Dauerregen über einen längeren Zeitraum können Sie diese ebenfalls abdecken. Bei längerer Trockenheit gießen Sie die Waldgartenpilzkultur ab und zu! Aber achten Sie darauf, dass die Kultur nicht zu viel gegossen wird, denn andauernde Nässe zerstört die Kultur. Die Pilze wachsen im Umkreis von bis zu 1 m um die beimpfte Stelle aus dem Boden. Es werden sich in mehr oder weniger großen Abständen immer wieder Pilze bilden, bei guten Bedingungen bis zu 2-3 Jahre. Hohe Luftfeuchtigkeit wie im Wald ist von Vorteil. Sie können dies durch Folientunnel o. ä. erreichen, ansonsten wachsen die Pilze je nach Witterung.

Pilzwachstum - Ernte

Im Frühjahr angelegte Kulturen werden je nach Witterung und Luftfeuchte in etwa 3 - 6 Monate die ersten Pilze hervorbringen. Im Herbst angelegte Kulturen bringen ihre Fruchtkörper etwa ab Mai bzw. Juni des kommenden Jahres. 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 zurück, da sonst sofort Fliegen und damit Maden angelockt werden.

Während alle Pilze in der Durchwachszeit die gleiche Temperatur brauchen, fruchtet jeder Pilz bei seiner speziellen Vorzugstemperatur. Bei höheren Temperaturen und/oder fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.

Pilz	Wachstumstemperatur
Austernpilz	+6°C bis +24°C
Limonenpilz	+6°C bis +24°C
Braunkappe	+8°C bis +30°C
Kräuterseitling	+10°C bis +18°C
Toskanapilz	+10°C bis +20°C

WICHTIG

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

Weitere Informationen

Denken Sie daran, auch Schnecken lieben Pilze, verhindern Sie deshalb mit Bierfallen, einem Kreis aus rauem oder spitzem Material (Sägespäne, Holzasche, Schotter) oder Schneckenkorn einen Besuch dieser gefräßigen Tiere.

Die Pilze sind roh bis vier Tage im Kühlschrank haltbar. Pilze saugen sich schnell mit Wasser voll und verlieren dabei an Aroma, deshalb sollten sie möglichst nur mit einem Küchentuch gereinigt werden. Nur das unterste Stielende wird entfernt. Frische Pilze können sehr gut eingefroren werden. Die Pilze säubern, klein schneiden und frosten. Haltbarkeit etwa 6 - 8 Monate. Auch fertige Gerichte können ohne Probleme eingefroren werden. Zum Auftauen Pilze wie Gemüse erhitzen oder zubereiten.

Videoanleitung unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder in Youtube unter Hawlik Pilzbrut !

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 kostenfrei unter **0800 400 28 00** an. Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Version 1.08 28_07_2020