

Anleitung für Fertigpilzkulturen



Ideal für die Anlage im Haus, Garten, Terrasse oder Balkon!
Unsere Kulturen sind kinderleicht zu handhaben.

Inhalt

Mycelblock, Folienhaube, Anzuchtanleitung

Neue umweltfreundliche Folienhauben

Sie haben zu einem früheren Zeitpunkt bereits eines unserer Produkte erworben und kennen daher vielleicht noch unsere alten Folienhauben. Aufgrund der Corona-Pandemie kam es bei der Beschaffung zu Lieferschwierigkeiten. Dies haben wir zum Anlass genommen und nach einer umweltfreundlicheren Alternative gesucht. Ihr neues Karton-Gewächshaus besteht künftig aus einer Folienhaube, die zu 100% recyclebar ist. Stülpen Sie unsere neue Folienhaube einfach wie in der Anleitung beschrieben über Ihre Kultur.

Sie benötigen zusätzlich

- 1 Untersetzer oder Ähnliches ca. Ø 40cm
- 1 flachen Stein oder Ähnliches wasserfestes
- 3 Abstandshalter – Löffel, Holzspieße oder 2 dünne biegsame Äste

Folgendes sollten Sie beachten

- die Luftfeuchtigkeit sollte umso höher sein, je kleiner die Pilze sind (bei Pilzansätzen 90%)
- die Kultur benötigt zur Pilzbildung zumindest so viel Licht, dass Lesen möglich wäre.
- im Raum muss ein Luftwechsel stattfinden, im Freien ist dies kein Problem.

Die unterschiedlichen Ansprüche der Pilze:

Pilz	Temperatur	Bevorzugter Standort
Hericium	+10° C bis +18° C	im Freien und im Haus
Kräuterseitling	+10° C bis +18° C	im Freien und im Haus
Pioppino	+18° C bis +30° C	im Freien und im Haus
Shiitake	+14° C bis +22° C	im Freien und im Haus

Bei höheren Temperaturen und/oder fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.

Aufstellen

Achten Sie auf die richtige Platzwahl. **Im Freien** ist ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz, z. B. unter Büschen oder Bäumen optimal. Auch ein Frühbeet oder Folienhaus ist gut geeignet. **Im Haus** besonders auf die Luftfeuchtigkeit achten! Der Heizungskeller ist ungeeignet. Optimal wäre ein Gewächshaus.

Nehmen Sie die Kultur aus dem Karton und entfernen Sie die Folie erst dann komplett, wenn sich die ersten stecknadelgroßen Pilzansätze zeigen. Stellen Sie den Untersetzer bereit und legen einen flachen Stein hinein. Jetzt können Sie die Kultur auf den Stein stellen. Stecken Sie die Abstandshalter ein, geben Sie etwas Wasser in den Untersetzer, sodass der Stein nicht mit Wasser bedeckt ist und stülpen Sie die beiliegende Folienhaube über die Kultur. Sie brauchen die Kultur die ersten Tage nicht besprühen. Lüften Sie die Kultur täglich für mehrere Minuten. Videoanleitung unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder auf Youtube unter Hawlik Pilzbrut

Ernte

Die ersten Pilze sollten sich innerhalb der nächsten 7 – 28 Tagen zeigen. Schneiden Sie die Pilze so nah wie möglich an der Kultur ab. Lassen Sie die Kultur ein paar Tage ruhen.

Wenn die Kultur abgetrocknet ist, stechen Sie mit einer Stricknadel oder ähnlichem mehrere Löcher in die Kultur und tauchen diese für 24 Stunden komplett in kaltes Wasser.

Danach stellen Sie die Kultur wieder auf, die Folienhaube bitte erst nach 24 Stunden wieder über die Kultur stülpen.

Erntepausen von 2 - 4 Wochen sind normal! Je nach Ertrag ist die Kultur nach 2 – 4 Erntewellen oder ca. 4 Monaten erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Ist das Substrat stark zusammengesackt können Sie dies als hochwertigen Kompost verwenden.

Wichtig

- **Temperatur** – besser kühler als zu warm

- **Luffeuchtigkeit** – je kleiner die Pilze desto höher sollte sie sein

- **bitte die Pilze nie direkt ansprühen** – gerade kleine Pilze sterben leicht ab

- **fachgerechtes Ernten** – bitte keine überreifen Pilze oder Pilzreste am Substrat lassen, da es dadurch zu Schimmel oder übermäßigem Fliegenbefall kommen kann. Gegen Fliegenbefall können Sie z. B. mit Gelbtafeln vorgehen, auch absaugen ist hilfreich

Besonderheiten der Shiitake-Kultur:

Es kann sein, dass sich bereits auf dem Weg zu Ihnen Pilze gebildet haben, dies ist leider unvermeidlich, da beim Shiitake das Wachstum durch Erschütterung aktiviert wird. Diese Pilze können selbstverständlich auch geerntet und gegessen werden.

Produktionstechnisch bedingt kann es bei Shiitakepilzkultur zu einer Feuchtigkeitsablagerung im unteren Bereich der Verpackung kommen. Dies hat keinerlei negativen Einfluss auf die Kultur oder das Wachstum. Es handelt sich hier um überschüssige Flüssigkeit, die nicht aufgenommen wurde.

Achtung: Denken Sie bitte daran, die Kulturen im Freien, z. B. vor Schnecken, zu schützen.

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

Tolle und schnelle Rezepte finden Sie auf unserer Homepage www.pilzbrut.de unter der Rubrik „Anleitungen“ 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.