

Anleitung für Austernpilz und Limonenpilz



Ideal für die Anlage im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon! Eine Anzucht im Haus bitte nur in unbewohnten Räumen, da die starke Sporenbildung der Pilze bei Allergikern zu Reaktionen führen kann.

Inhalt:

Substrat mit Mycel geimpft, Anbauanleitung

Haltbarkeit:

Die Kultur ist bei Zimmertemperatur ca. ein bis maximal zwei Wochen lagerbar, bevor diese aktiviert werden muss. Eine Lagerdauer von ca. vier Wochen ist bei Temperaturen zwischen +2°C bis +10°C möglich. Bei längerer Lagerung können wir keine erfolgreiche Zucht garantieren.

Folgendes gilt es zu beachten:

- Kultur benötigt zur Pilzbildung Tageslicht, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden
- Wachstum der Kultur beginnt ab ca. 16°C bis 24°C (Limonenpilz) bzw. 12°C bis 18°C (Austernpilz). Bei höheren Temperaturen findet keine Fruchtkörperbildung statt.
- durch starke Sporenbildung bei Austern- und Limonenpilze die Kultur nur im Freien, in einem unbewohnten Raum oder Gewächshaus verwenden. **Sporenbildung kann bei Allergikern zu Reaktionen führen.**
- ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz im Freien ist optimal oder ein Gewächshaus

Anbaumethode:

Austernpilze bzw. Limonenpilze werden auch Seitlinge genannt, da diese aus der „Seite“ wachsen. Kontrollieren Sie, ob Ihre Kultur gut mit weißem Pilzmycel durchwachsen ist. Ist dies nicht der Fall stellen Sie die Kultur verschlossen, ca. ein bis zwei Woche bei Zimmertemperatur auf, bevor Sie diese anlegen. Wählen Sie aus zwei unterschiedlichen Anbaumethoden:

Methode 1:

Lassen Sie den Karton komplett geschlossen. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer einen langen Streifen im unteren Drittel aus dem Karton und entfernen Sie auch die darunterliegende Folie. Jetzt stellen Sie den Karton bei ca. 16°C bis 24°C (Limonenpilz) bzw. 12°C bis 18°C (Austernpilz) auf und achten Sie darauf, dass die Kultur Tageslicht abbekommt.

Methode 2:

Ist der Brutblock gut durchwachsen und fest, so können Sie den gesamten Brutblock aus der Kartontage nehmen. Stellen Sie einen großen Untersetzer auf, befüllen diesen mit Wasser und legen dort einen Stein oder Ähnliches hinein. Der Stein sollte nicht komplett mit Wasser bedeckt sein. Platzieren Sie nun die Kultur auf den Stein und stellen Sie dies in Ihr Gewächshaus (bitte achten Sie immer darauf, dass die Kultur feucht gehalten wird)

Eine genaue Videoanleitung finden Sie unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder auf YouTube unter „Hawlik Pilzbrut“

Ernte:

Je nach Temperatur zeigen sich nach 2 – 6 Wochen die ersten Pilze. Am besten ernten Sie die Pilze solange der Pilzhut noch leicht nach unten gewölbt ist. Die Größe des Pilzes hängt von der Temperatur ab, sie hat mit der erntereife nichts zu tun. Schneiden Sie die Pilze (Pilztraube) direkt am Substrat ab oder drehen Sie diese heraus, so dass keine Pilzreste zurückbleiben. Pilzreste können Sie vorsichtig mit einem scharfen Messer herausschneiden. Ernten Sie eine Pilztraube immer komplett ab. Sind mehrere Pilztrauben vorhanden, können Sie die kleineren Trauben ein paar Tage länger stehen lassen.

Nach der ersten Ernte öffnen Sie den Karton und geben so viel Wasser über die Kultur wie Sie geerntet haben. Entweder nutzen Sie hierzu einen Haushaltssprüher oder sie machen in die Mitte der Kultur ein Loch und befeuchten es dort mit Wasser. Verschließen Sie den Karton dann wieder und schneiden Sie an anderer Stelle den Karton erneut ein

Bei günstigen Bedingungen werden Pilze in mehrere Erntewellen heranwachsen. Erntepausen von bis zu 4 Wochen und mehr sind möglich. Auch in dieser Zeit sollten Sie die Kultur feucht halten. Nach 3 - 5 Erntewellen oder ca. 6 Monaten ist die Kultur erschöpft und es kommen keine bzw. nur noch vereinzelt Pilze. Das Substrat ist stark zusammengesackt. Sie können das verbrauchte Substrat nun als hochwertigen Kompost verwenden.

Wichtig:

- **Temperatur +16°C bis +24°C bei Limonenpilzen bzw. +12°C bis +18°C bei Austernpilzen**
- **fachgerechtes Ernten** (bitte keine überreifen Pilze oder Pilzreste am Substrat lassen, da es dadurch zu übermäßigem Fliegenbefall kommen kann. Dagegen kann z.B. mit Gelbtafeln vorgegangen werden, auch absaugen ist hilfreich)

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

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment? Schreiben Sie uns gerne eine E-Mail an info@pilzbrut.de oder rufen Sie uns kostenfrei unter 0800 400 28 00 an (Mo-Do. 08:00 – 13:00 Uhr und 14:00 - 17:00 Uhr, Freitag von 08:00 - 13:00 Uhr). Wir beraten Sie gerne.

Die Schritte zusammengefasst

Kartonage
geschlossen
lassen



Schlitze in alle
vier Seiten
schneiden



Pilze wachsen
aus dem Karton



Nach Ernte Kultur
befeuchten



QR Code zur

Videoanleitung



Rezepte



Stand: 12.2021