

Anleitung für weißen Champignon, sowie Steinchampignon



Inhalt:

Myzelblock, Deckerde, Folienhaube und 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.

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.

Anlegen der Kultur:

Arbeiten Sie beim Anlegen mit sauberen Händen oder Handschuhen. Öffnen Sie den Karton und die Folie und verteilen den Beutel Deckerde fein zerkrümelt auf dem Substrat. **Drücken Sie die Erde nicht an!** Schließen Sie anschließend Folie und Karton und stellen Sie die Zucht zum Durchwachsen in einen warmen Raum (ca. 20-24°C). Nach ca. 1-3 Wochen (je nach Raumtemperatur) bildet sich weißes Mycel auf der Oberfläche.

Hat sich das Pilzmycel auf der Erde gut ausgebreitet, entfernen Sie die Seitendeckel und stülpen die Kartonfolie über den Rand des Kartons. Sie können die Seitendeckel als Abstandshalter nutzen, indem Sie die Kartonfolie links und rechts einschneiden und die beide abgeschnittenen Kartondeckel hochkant zwischen Folie und Karton stecken. Alternativ können Löffel, Essstäbchen o. Ä. in die Kultur gesteckt werden. Sie dienen als Abstandshalter für die beiliegende Folienhaube. Stülpen Sie nun die Folienhaube über die Kultur. Sie erhalten somit ein „Gewächshaus“, welches die Luftfeuchtigkeit erhöht und bis zu 30% Mehrertrag möglich macht.

Eine genaue Videoanleitung finden Sie unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder auf YouTube unter „[Hawlik Pilzbrut](#)“

Stellen Sie die Kultur nun in einen kühlen Raum bei Temperaturen von +12°C bis +18°C. Bei höheren Temperaturen wachsen nur wenige Pilze oder diese werden „schwammig“. Bei Temperaturen zwischen 12°C – 14°C dauert das Pilzwachstum ca. 6 - 8 Wochen länger!

Feucht halten:

Die Erde sollte "angenehm handfeucht" sein. Erst nachfeuchten, wenn die Oberfläche leicht angetrocknet ist. Dies ist häufig erst nach der ersten Ernte nötig. Benutzen Sie hierzu einen Haushaltssprüher. Ist die Erde bei der Anlieferung schon trocken, besprühen Sie diese gleich.

Achtung: Feuchte Deckerde ist Voraussetzung für das Pilzwachstum. Ist sie allerdings durch ständiges Gießen zu nass, verschlämmt sie und das Pilzmycel kann absterben, da es zu wenig Sauerstoff erhält. Lieber öfter und weniger sprühen als zu viel auf einmal.

Die heranwachsenden Pilze - vor allem ganz kleine - bitte nie direkt ansprühen, da diese sonst absterben können.

Wachstum:

Während des Wachstums steigt der Frischluftbedarf der Kulturen. Bitte deswegen die Folienhaube täglich anheben und für ca. 5 Minuten Lüften.

Ernte:

Je nach Temperatur erfolgt die Erste Ernte nach ca. 3 - 4 Wochen. Am besten schmecken sie, wenn der Hut sich leicht geöffnet hat. Ernten Sie die fertigen Pilze, indem Sie diese vorsichtig herausdrehen oder abschneiden. Lassen Sie keine überreifen Pilzreste auf dem Substrat zurück. Dies lockt kleine Trauermücken an. Eine Bekämpfung dieser Fliegen ist mittels sogenannter Gelbtafeln möglich. Auch Absaugen ist hilfreich.

Etliche Wochen werden nun in mehreren Wellen Pilze gebildet. Zwischen jeder Welle liegen je nach Temperatur einige Tage/Wochen Pause. Wenn die Deckerde trocken ist, bitte Wasser mit dem Haushaltssprüher hinzugeben.

Wenn sich über mehrere Wochen keine Pilzansätze mehr zeigen und die Kultur in sich zusammengeschrumpft ist, können Sie diese über den Kompost entsorgen. Sie ist ein wertvoller, natürlicher Gartendünger!

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 bis 17:00 Uhr, Freitag von 08:00- 13:00 Uhr). Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.

Die Schritte zusammengefasst:

Erde
zerkrümeln



Seitenteile
entfernen



Folienhaube
überstülpen



Feucht halten



Ernten



QR Code zur

Videoanleitung



Rezepte



Stand: 02.2021