

Anleitung für Fertigpilzkulturen



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

Inhalt:

Mycelblock, Folienhaube, Anzuchtanleitung

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.

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:

Untersetzer oder Ähnliches ca. Ø 40cm
flacher Stein oder Ähnliches wasserfestes
Abstandshalter – Löffel, Holzspieße oder 2 dünne biegsame Äste

Folgendes gilt es zu beachten:

- Luftfeuchtigkeit sollte umso höher sein, je kleiner die Pilze (bei Pilzansätzen 90%)
- Kultur benötigt zur Pilzbildung Tageslicht, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden
- im Raum muss ein Luftwechsel stattfinden, im Freien ist dies kein Problem.

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. **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.

Anbaumethode:

Nehmen Sie die Kultur aus dem Karton und stellen diese inklusive der Verpackungsfolie bei der angegebenen Temperatur auf. Entfernen Sie die Folie 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.

Eine genaue Videoanleitung finden Sie 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. Ernten Sie bitte immer alle Pilze 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 zwei bis vier Wochen sind normal! Je nach Ertrag ist die Kultur nach zwei bis vier Erntewellen oder ca. vier 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
- **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 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!

Besonderheiten der Shiitake-Kultur:

Die Shiitake-Kultur kommt meist bereits mit Pilzansätzen bei Ihnen an. Dies ist leider unvermeidlich und kein Mangel. Das Wachstum wird beim Shiitake durch Erschütterung aktiviert. Die Pilze können selbstverständlich 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.

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

Karton öffnen
und Kultur



Kultur aufstellen
und Folienhaube
überstülpen



Täglich Lüften
ggf. besprühen



Pilze komplett
abernten



QR Code zur

Videoanleitung



Rezepte



Stand: 02.2021