

Inhalt





Mycelblock, Deckerde, Folienhaube und Anzuchtanleitung

Allgemeine Information

Ideal für die Anlage in Haus und Garten!

Die Kultur ist nach Erhalt bei **Zimmertemperatur ein bis maximal zwei Wochen lagerbar**. 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.

Standortbedingungen

 Champignons weiß	Steinchampignons
 Haus, Terrasse, Garten, Balkon	Haus, Terrasse, Garten, Balkon
 Nein	Nein
 12-18°C	12-18°C

Vorgehensweise

Arbeiten Sie beim Anlegen mit sauberen Händen oder Handschuhen. Ist die Erde bei der Anlieferung trocken, besprühen Sie diese bitte gleich.



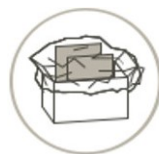
Schritt 1:

Öffnen Sie Karton und Folie und verteilen den Beutel Deckerde fein zerkrümelt auf dem Substrat. **Drücken Sie die Erde nicht an!** Anschließend verschließen Sie Folie und Karton wieder und stellen die Zucht zum Durchwachsen an einen warmen Ort (ca. 20-22°C).



Schritt 2:

In 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.



Schritt 3:

Die Seitendeckel dienen als Abstandshalter für die beiliegende Folienhaube. Schneiden Sie hierzu die Kartonfolie links und rechts ein und stecken beide Kartondeckel hochkant durch die eingeschnittene Folie. Alternativ können Löffel, Esstäbchen oder Ähnliches in die Kultur gesteckt werden. Stülpen Sie die Folienhaube wie ein Gewächshaus über die Kultur und stellen diese in einen kühlen Raum bei **+12°C bis +18°C**.



Schritt 4:

Lüften Sie die Kultur einmal täglich für ca. 5 Minuten. Die Erde sollte "angenehm handfeucht" sein. Meist ist ein Nachfeuchten erst nach der ersten Ernte nötig. Benutzen Sie hierzu einen Haushaltssprüher. **Heranwachsende Pilze, vor allem ganz kleine, bitte nie direkt besprühen.**

Achtung: Feuchte Deckerde ist Voraussetzung für das Pilzwachstum. Ist sie allerdings durch ständiges Bewässern zu nass, verschlämmt sie und das Pilzmycel kann absterben. Daher gilt: Lieber öfter und weniger sprühen als zu viel auf einmal. **Bitte gießen Sie die Kultur nicht!**

Erntewellen und Erntepausen

Je nach Temperatur erfolgt die erste Ernte ca. 3-4 Wochen nachdem sich das Mycel gebildet hat. Am besten schmecken die Pilze, wenn sich der Hut 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 Gelbtafeln möglich. Auch regelmäßiges Absaugen ist hilfreich.

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

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

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

Wissenswertes zur Zucht von Champignons oder Steinchampignons

- Champignons bilden Ihre Fruchtkörper bei Temperaturen zwischen +12°C und +18°C aus. Bei höheren Temperaturen findet keine Fruchtkörperbildung statt. Liegen die Temperaturen unter 14°C dauert das Pilzwachstum ca. 6-8 Wochen länger!
- Pilzkulturen können sich bei gleichen Bedingungen unterschiedlich entwickeln, dies ist ganz natürlich.
- Es kann vorkommen, dass zu Beginn der Zucht nur ein einziger Pilz wächst. Ernten Sie diesen rechtzeitig ab. Wird der Fruchtkörper sehr groß, dann entzieht er dem Substrat viele Nährstoffe und hindert die anderen Pilze am Wachstum. Nach dem Abernten sollten sich mehrere Pilze auf den Weg machen.

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment?

Schauen Sie gerne in unseren FAQs <http://www.pilzbrut.de/haeufige-fragen>, schreiben Sie uns 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.

Zu den Videoanleitungen



Leckere Rezeptideen

