

Inhalt

Mycelblock, Folienhaube, Anzuchtanleitung

Sie benötigen zusätzlich

Untersetzer ca. Ø 40cm o. Ä.

flacher Stein, umgedrehter Teller o. Ä. wasserfestes

Abstandshalter – Löffel, Esstäbchen o. Ä.

Allgemeine Information

Ideal für die Anlage in Haus, Garten, Terrasse oder Balkon!

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. **Dies gilt nicht für die Shiitake, diese bitte sofort nach Erhalt aktivieren.**

Standortbedingungen

	Kräuterseitling	Shiitake	Pioppino
	Haus, Terrasse, Garten, Balkon	Haus, Terrasse, Garten, Balkon	Haus, Terrasse, Garten, Balkon
	Ja	Ja	Ja
	10-18°C	14-22°C	18-30°C

Vorgehensweise

Arbeiten Sie beim Anlegen mit sauberen Händen oder Handschuhen.



Schritt 1:

Öffnen Sie den Karton und nehmen die Kultur heraus. Stellen Sie die Kultur inklusive der Verpackungsfolie bei den angegebenen Temperaturen auf. Entfernen Sie die Folie, wenn sich die ersten stecknadelgroßen Pilzansätze zeigen. Alternativ können Sie auch direkt mit Schritt 2 starten. **Ausnahme:** bei der Shiitakekultur entfernen Sie die Folie bitte direkt nach Erhalt.



Schritt 2:

Stellen Sie den Untersetzer bereit und legen einen flachen Stein hinein. Füllen Sie so viel Wasser in den Untersetzer, sodass der Stein noch aus dem Wasser schaut. Entfernen Sie die Folie von der Kultur und platzieren Sie diese auf den Stein. Stecken Sie die Abstandshalter in die Kultur und stülpen die beiliegende Folienhaube über die Kultur. So entsteht ein kleines Gewächshaus.



Schritt 3:

Lüften Sie die Kultur einmal täglich für ca. 5 Minuten. Wirkt die Kultur zu trocken, können Sie diese vorsichtig mit einem Haushaltssprüher besprühen. **Heranwachsende Pilze, vor allem ganz kleine, bitte nie direkt besprühen.** Die ersten Pilze sollten sich innerhalb der nächsten 7-28 Tage zeigen. Sind die Pilze erntereif, schneiden Sie diese so nah wie möglich an der Kultur ab. Ernten Sie immer alle Pilze ab. Lassen Sie die Kultur ein paar Tage ohne Folienhaube ruhen.

Wenn die Kultur abgetrocknet ist, stechen Sie z.B. mit einer Stricknadel sehr viele Löcher in die Kultur und tauchen diese für 24 Stunden komplett in kaltes Wasser. Danach stellen Sie die Kultur wieder wie beschrieben auf. Die Folienhaube bitte erst nach 24 Stunden über die Kultur stülpen.

Erntewellen und Erntepausen

Jetzt startet die Kultur in eine neue Erntewelle. 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.

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

Besonderheiten der Shiitake-Kultur

Die Shiitake-Kultur kommt meist 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 der 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.

Wissenswertes zur Zucht von Kräuterseitling, Shiitake und Pioppino

- Die Kulturen benötigt zur Pilzbildung Tageslicht, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.
- Bitte beachten Sie die angegebenen Wachstumstemperaturen der einzelnen Pilzarten.
- Die Zucht ist für den Anbau in Haus und im Freien geeignet. **Im Freien** ist ein schattiger, windgeschützter, feuchter Platz z.B. unter Büschen oder Bäumen optimal. Auch ein Frühbeet oder Folienhaus ist gut geeignet. Optimal wäre ein Gewächshaus. **Im Haus** besonders auf die Luftfeuchtigkeit achten! Der Heizungskeller ist ungeeignet.
- Schützen Sie die Kulturen im Freien vor Schnecken!

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

