

Anleitung für Parasol-Gartenkultur

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Pilzmännchen Bio Markenprodukt entschieden haben und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Unsere Pilzmännchen Bio Pilzzuchtprodukte enthalten lebende Pilz-Organismen, welche trotz bestmöglicher Qualitätsoptimierungen naturgemäß teilweise sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren können.

Wir möchten Sie mit unseren Pilzmännchen Produkten maximal zufriedenstellen und Ihnen die wunderbare Welt der Natur aus dem Reich der Pilze nahebringen, Sie begeistern, mitreißen und Ihnen größtmögliche Freude mit unseren Produkten bereiten. Deshalb bitten wir Sie, diese Anleitung vor der Anwendung gründlich zu lesen und alle Tipps und Hinweise genauestens zu beachten. Sollten dennoch Unklarheiten, Fragen oder Probleme auftauchen, bitten wir Sie, uns zu kontaktieren, damit wir Ihnen weiterhelfen können.

Wichtiger Hinweis zur Lagerung!

Bevorzugen Sie für die Lagerung ungeöffneter Pilzzuchtprodukte immer eine möglichst kühle, trockene und frostfreie Umgebung unter 20 °C. Bitte beachten Sie unseren empfohlenen Aktivierungszeitraum. Bis zu diesem Datum sollte die Parasol-Gartenkultur eingebracht werden.



Vorbereitung/Einpflanzen:

Graben Sie ein 30 x 30 cm großes und 20 cm tiefes Pflanzloch an einem halbschattigen oder schattigen Platz im Garten. Das Pflanzloch ist für die Parasolgartenkultur klein berechnet, bei der Parasolgartenkultur groß oder XXL passen Sie bitte die Pflanzlochgröße entsprechend der Gartenkultur an.

Entfernen Sie die Folie von der Gartenkultur vollständig und geben Sie die Kultur in das vorbereitete Pflanzloch.

Danach füllen Sie das Pflanzloch mit einem Teil der entnommenen Gartenerde so auf, das die Gartenkultur ca. 5 cm mit Gartenerde oder mit der vorher entnommenen Grasnarbe überdeckt ist.



Wachstum:

So vorbereitet, wächst das Parasolpilzmyzel in der kommenden Anpassungsphase in den umliegenden Gartenboden hinein. Wässern brauchen Sie die Gartenkultur nur, wenn es länger als eine Woche nicht geregnet hat. In Regenperioden darf sich im Beet keine Staunässe bilden. Die Anpassungsphase dauert ca. 6-12 Monate.



Parasolpilze bilden sich nach dieser Zeit, abhängig von den Witterungsverhältnissen über mehrere Jahre hinweg, bevorzugt im Frühsommer bis Herbst. Es kann bis zu einem Jahr dauern, bis sich die ersten Fruchtkörper zeigen. Parasolpilze zeigen sich auch abseits des Pilzbeetes, da das Pilzmyzel weit in den umliegenden Boden hineinwächst.

Innerhalb von mehreren Tagen entwickeln sich die kleinen Parasolpilze zu einer beachtlichen Größe und entfalten Ihren großen Hut.

Anleitung für Parasol-Gartenkultur



Ernte/Zubereitung:

Geerntet wird, wenn sich der Hut vollständig entfaltet hat. Die Pilze werden direkt an der Grasnarbe abgeschnitten oder vorsichtig herausgedreht. Der Stiel hat keinen hohen kulinarischen Wert und wird direkt am Hut abgeschnitten. Dieser kann aber getrocknet und zu Pilzpulver verarbeitet werden.

Der Hut eignet sich, aufgrund seiner Größe, seines hervorragenden Geschmacks und seiner festen fleischähnlichen Struktur vor allem als vegetarisches Pilzschnitzel. Dabei wird der Hut einfach wie ein Schnitzel paniert und gebraten oder wie jeder andere Speisepilz in der Pfanne mit etwas Butter zubereitet.



Viel Freude wünscht Pilzmännchen!

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder möchten bestellen, dann kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail an info@pilzmaennchen.de Bestellhotline: (+49) 035932 30184 oder (+49) 0800 7459982



Unser Rezept-Tipp für Sie: Parasol Cordon bleu

für 2 Personen

1 kleine Zwiebel
4 Parasolpilze, nur den Hut
2 Scheiben Käse
2 Scheiben gek. Schinken
4 Salbeiblätter
2 Eier
2 El Sahne
Mehl, Paniermehl, Butter, Salz und Pfeffer

1. Zwiebel schälen und fein hacken, in etwas Butter glasig braten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Parasolhüte putzen, auf 2 Parasole jeweils 1 Scheibe Käse, 1 Scheibe gekochter Schinken, 2 Salbeiblätter, angebratene Zwiebel, Salz und Pfeffer geben. Es sollte nichts vom Käse oder Schinken überstehen, sonst lassen sich die Parasole nicht panieren. Die anderen 2 Parasole wie ein Sandwich obendrauf legen und vorsichtig zusammendrücken und mit Zahnstochern zusammen stecken.
3. Mehl auf einen Teller geben, Eier mit der Sahne in einem Suppenteller verquirlen, Paniermehl in einen dritten Teller geben. Parasole in Mehl wenden, dann in Ei tunken und zum Schluss in Paniermehl.
4. Nicht zuwenig Butter in einer Pfanne erhitzen und Parasole von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Sofort servieren.



Unser Pilzmännchen-Tipp:

Reichen Sie dazu eine frisch zubereitetes Kartoffelpüree.