

Anleitung für Waldpilzbeet

erhältliche Pilzarten: Braunkappe, Austernpilz, Limonenseitling und Rosenseitling



Im Lieferumfang enthalten:
1x Plastiksack mit Trockensubstrat- Presslingen
1x 250 ml Spezial-Pilzbrut oder Impfdübel speziell für Pilzbeete



Hinweis:

Ein Pilzbeet sollte möglichst ab einer Tages-Durchschnittstemperatur von mindestens +15°C angelegt werden, um eine schnelle Besiedlung zu garantieren. Unsere Empfehlung: April bis Oktober.



1. Nehmen Sie die Spezial-Pilzbrut aus dem Karton. Ziehen Sie die Ränder des Foliensacks mit den Trockensubstrat-Presslingen über den Faltdruck des Pilmännchen Kartons und übergießen Sie die Presslinge direkt in dem Karton mit 10 Liter heißem Wasser. Achten Sie dabei darauf, dass die Trockensubstrat-Presslinge beim Übergießen vollständig befeuchtet werden. Wenn Sie den Karton anderweitig verwenden möchten, können Sie den Foliensack mit den Trockensubstrat-Presslingen auch in einem anderen Gefäß zum Aufquellen vorbereiten. Die Trockensubstrat-Presslinge nehmen das Wasser nun vollständig auf und quellen innerhalb von wenigen Minuten zu einer gebrauchsfertigen Pilzsubstratmischung auf.



2. Heben Sie an einem schattigen Platz ohne Staunässe eine ca. 40 x 50 cm große und 20 cm tiefe Grube aus. Geben Sie die fertige Substratmischung in die vorbereitete Grube und lassen Sie die Mischung nun vollständig auf unter 25 °C abkühlen, da Temperaturen von über 30°C die Pilzbrut schädigen können.



Hinweis:

Prüfen Sie vor dem Beimpfen die Kerntemperatur, in der Substratmischung mit Hilfe eines Einstichthermometers. Falls Sie kein Thermometer zur Hand haben, warten Sie so lange bis das Substrat ganz auf Zimmertemperatur ausgekühlt ist. Diese darf nicht über 25 °C liegen, da sonst das Pilzmyzel geschädigt wird und sich keine Pilze entwickeln können.



3. Drücken Sie mit den Fingern oder einem Pflanzholz gleichmäßig verteilt, Löcher in die Substratmischung. Öffnen Sie die Verpackung mit der Spezial-Pilzbrut oder den Impfdübeln mit sauberen Händen und verteilen Sie diese gleichmäßig in die Löcher, bis die Pilzbrut bzw. die Impfdübel vollständig aufgebraucht sind. Drücken Sie die Pilzsubstratmischung leicht fest, damit sich alle Löcher schließen und die Pilzbrut bzw. die Impfdübel optimal mit dem Pilzsubstrat Kontakt haben.

Anleitung für Waldpilzbeet

erhältliche Pilzarten: Braunkappe, Austernpilz, Limonenseitling und Rosenseitling



4. Decken Sie das Pilzbeet zum Schutz vor Austrocknung mit einer 3 - 5 cm dicken Schicht Rindenmulch, Torf oder Blumenerde ab. Im Pilzbeet darf sich aber keine Staunässe bilden, da das Pilzmyzel Sauerstoff benötigt.



Hinweis:

Das Pilzbeet sollte immer, insbesondere in Trockenperioden ausreichend feucht gehalten werden. Prüfen Sie regelmäßig ob das Pilzsubstrat unterhalb der Abdeckschicht in ca. 2-3 cm Tiefe feucht ist. Bei Bedarf wässern Sie das Pilzbeet mit frischem und kaltem Leitungswasser.

5. Abhängig von den Wachstumsbedingungen ist das Pilzbeet nach ca. 8 Wochen vollständig besiedelt und bringt in Abhängigkeit von Temperaturen und Feuchte die ersten Edelpilze hervor.

6. Geerntet wird sobald Sie bemerken, dass die Pilze nicht mehr sichtlich weiterwachsen und sich die Pilzhüte voll entfaltet haben.



Hinweis:

- In Regenperioden sollten Sie auf Staunässe achten und wenn nötig das Pilzbeet abdecken.
- Achten Sie auf Schädlingsbefall.
- In den folgenden Monaten zeigen sich solange Pilze, wie die Temperaturen bzw. Wachstumsbedingungen je nach Pilz-Sorte, ideal sind.
- Im Herbst angelegte Pilzbeet werden erst im Frühjahr des Folgejahrs Pilze zeigen.
- Ernten Sie nur Edelpilze.
- Wenn sich keine Pilze mehr zeigen, wir die Grube einfach wieder mit Erde aufgefüllt. Das zersetzte Substrat dient dann als wertvoller Kompostdünger.

Viel Freude wünscht Pilmännchen!

Bei weiteren Fragen rufen Sie uns einfach an! Tel.: 035932-30184



Unsere Spezial- Pilzbrut zum Nachkaufen erhalten Sie in unserem Pilmännchen-Pilzuchtshop unter www.Pilzuchtshop.eu oder einfach über unsere kostenfreie Bestellhotline 0800 7459982.

PZM068

Braunkappen



Rosenseitling



Austernpilz



Limonenseitling

