

Anleitung für Bio Home Pilzzuchtset Austernpilz, Rosenseitling oder Limonenseitling

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

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

Wir möchten Sie mit unseren Pilmännchen 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 unser Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Datum sollte die Pilzzuchtbox aktiviert werden.



Im Lieferumfang enthalten:

- 1x Spezialtüte mit Bio-Trockensubstrat-Presslingen zum Erhitzen im Backofen auf max. 100°C
- 4 Stk. Bio Pilzzucht-Myzelpatches oder Bio Pilzbrut der jeweiligen Pilzsorte
- 1x Abdeckfolie mit Belüftungsöffnungen
- 2x Einlagetüten für Pilzkultur



Sie benötigen zusätzlich:

- 3 Liter Wasser, 4 Stecknadeln oder Klebeband und ein Backofen



1. Öffnen Sie die Spezialtüte mit den Bio-Trockensubstrat-Presslingen oben entlang der Schweißnaht.
2. Gießen Sie ca. 3 Liter frisches Leitungswasser in die Spezialtüte und warten Sie 20-30 min., bis die Bio-Trockensubstrat-Presslinge komplett aufgequollen sind und das Wasser aufgenommen haben.
3. Durchmischen Sie das Bio-Substrat gründlich bis es gleichmäßig durchfeuchtet ist.
4. Stellen Sie die Tüte auf ein Backblech in den Backofen, stellen Sie die Temperatur im Backofen auf 100 °C ein und erhitzen Sie das Substrat für 2 Stunden auf 100 °C. Kontrollieren Sie dabei, dass die Tüte, welche Temperaturen von bis 120°C standhält, nicht schmilzt oder verschmort. Sollte die Tüte sich stark verformen, ist die Temperatur zu hoch eingestellt.
5. Lassen Sie das Substrat anschließend im Backofen mindestens auf Zimmertemperatur abkühlen. Sollte sich nach dem Erhitzen noch überschüssiges Wasser am Boden der Tüte befinden, gießen Sie es ab oder lassen es durch ein kleines Loch am Tütenboden ablaufen.



WICHTIG: Das Substrat muss vor dem Beimpfen auch im Kern der Tüte auf Zimmertemperatur abgekühlt sein, da sonst das Pilzmyzel geschädigt wird!

6. Stellen Sie die Faltdedel des Verpackungskartons nach oben. Nehmen Sie die mitgelieferte Einlagetüte, breiten Sie diese im Karton aus und ziehen Sie die Ränder der Einlagetüte über den Kartonrand.
7. Geben Sie ungefähr die Hälfte des ausgekühlten Substrates in die vorbereitete Pilzzuchtbox und verteilen Sie das Substrat gleichmäßig.
8. Entnehmen Sie die Myzelpatches oder die Pilzbrut mit gereinigten Händen aus der Verpackung. Trennen Sie die Myzelpatches vorsichtig (z.B. mit einem Küchenmesser) voneinander und verteilen Sie die 4 Myzelpatches auf der Substratmischung oder die Hälfte der Pilzbrut gleichmäßig in der Substratmischung.
9. Geben Sie die restliche Substratmischung auf die Myzelpatches in die Pilzzuchtbox und drücken Sie diese gleichmäßig fest.

Anleitung für Bio Home Pilzzuchtset Austernpilz, Rosenseitling oder Limonenseitling

Seite 2

PZM060



Bei Verwendung von Pilzbrut geben Sie die restliche Substratmischung in die Pilzzuchtbox und durchmischen auch diese gleichmäßig mit der restlichen Pilzbrut. Anschließend drücken Sie das fertig durchmischte Pilzsubstrat gleichmäßig fest.

10. Ziehen Sie die Ränder der Einlagetüte von den Deckelrändern ab und falten Sie die Tüte locker-luftig so auf dem Substrat zusammen, dass dieses noch atmen kann. Lagern Sie die Pilzzuchtbox zum Durchwachsen bei 20°C bis maximal 25°C. Nach 2-5 Tagen fermentiert das Stroh und es kann zu einem leicht säuerlichen Geruch in der Substrattüte kommen. In dieser Zeit werden schnell abbaubare Nährstoffe umgewandelt. Nach weiteren 3-5 Tagen ist dieser Prozess beendet und das Pilzmyzel wächst dann um so schneller in das Substrat hinein.

11. Circa 4-6 Wochen dauert die Besiedlungsphase. Kontrollieren Sie frühestens nach 4 Wochen ob das Pilzsubstrat schon vollständig mit weißem Pilzmyzel besiedelt ist. Ist das noch nicht der Fall warten Sie bis das Myzel das Pilzsubstrat vollständig besiedelt hat.

12. Wenn das Pilzsubstrat vollständig besiedelt ist, entnehmen Sie die Einlagetüte mit dem Substrat. Verschließen Sie die Einlagetüte einfach durch falten oder verdrehen der Folientüte bis an das Substrat heran.

13. Bereiten Sie den Karton erneut mit der 2. Einlagetüte wie in Punkt 6 vor.

14. Legen Sie die so verschlossene Tüte mit dem durchwachsenen Pilzsubstrat mit der Öffnung nach unten in die Pilzzuchtbox und schneiden Sie die Einlagetüte mit dem Pilzsubstrat 2 mal gleichmäßig verteilt 5 cm lang ein, damit das Pilzsubstrat atmen kann. Aus diesen Einschnitten heraus bilden sich dann Pilze.

15. Befestigen Sie die Abdeckhaube mit Klebeband oder Stecknadeln auf der Pilzzuchtbox.

16. Die Pilzzuchtbox wird nun bei Temperaturen von 15-20 °C an einem hellen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufgestellt.

17. Befeuchten Sie die Pilzzuchtbox bei Bedarf innen regelmäßig mit frischem Leitungswasser.

18. Pilze sind erntereif, wenn sie nicht mehr sichtlich weiterwachsen. Über einen Zeitraum von 3-4 Monaten bilden sich immer wieder Pilze bis die Nährstoffe im Pilzsubstrat aufgebraucht sind.



Hinweise & Tipps:

1. Wässern Sie ausschließlich mit frischem und kaltem Leitungswasser. Bitte keine Sprühflaschen verwenden, da sich in abgestandenem Wasser und Rückständen in Sprühflaschen Keime bilden können, die das Pilzmyzel und die Pilze schädigen. Wässern Sie immer nur so viel, dass sich keine Staunässe in der Pilzkultur bilden kann, da die Gefahr besteht, dass das darunter liegende Pilzsubstrat, aufgrund des damit verbundenen Sauerstoffmangels abstirbt!

2. Besonders in den Sommermonaten kann es vorkommen, dass Insekten vom Geruch des Pilzmyzels angelockt werden. Diese können Sie einfach mit einem Staubsauger absaugen oder Sie beugen vor, indem Sie die Pilzzuchtbox gleich nach dem Aktivieren mit Fliegengaze abdecken.

3. Entfernen Sie nach jeder Ernte alle Stiel- und Pilzreste vom Substrat, da diese ein Nährboden für Keime und Insekten sind.



Viel Freude wünscht Pilmännchen!

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 oder (+49) 0800+pilzzucht



Zur Anleitung



Zum Shop