

## Anleitung für Enoki-Pilzzuchtkultur

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 unser Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Datum sollte die Pilzzucht-Fertigkultur aktiviert werden.

Stellen Sie die Pilzzuchtkultur in einen möglichst luftfeuchten Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 7-18 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.



### Hinweis:

Sollten Sie keinen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit zur Verfügung haben, empfehlen wir Ihnen unser Pilzzuchtbag zu verwenden. Das Pilzzuchtbag bietet optimale Bedingungen für Pilzzuchtkulturen. So schaffen Sie eine hohe Luftfeuchtigkeit, welche Ihnen maximale Zuchtergebnisse sichert.



Fügen Sie oberhalb des weißen Luftfilters eine ca. 5 cm lange Öffnung ein.

Sobald sich auf der Oberseite des Ballens oder an den Seiten kleine Pilze bilden, entfernen Sie die obere Hälfte der Folientüte vom Ballen, indem Sie die Folie seitlich mit einem scharfen Messer oder Schere um den Ballen herum einschneiden und den oberen Teil der Tüte vorsichtig nach oben abziehen. Die obere Hälfte des Ballens sollte nun freiliegen und die untere Hälfte noch mit Folie bedeckt sein. Die Raumtemperatur sollte zwischen 7-18°C, die Luftfeuchtigkeit bei 90% liegen.



Während sich Pilze bilden ist darauf zu achten, dass die Kultur nicht austrocknet. Sollte sich die Kultur oder die heranwachsenden Pilze trocken anfühlen, befeuchten Sie diese mit frischen und kalten Leitungswasser mittels Duschbrause. Befeuchten Sie aber nur so viel, dass keine Staunässe um den Ballen herum entsteht bzw. gießen Sie das Wasser, welches sich in der Tüte sammeln kann, ab.

Wässern Sie die Pilzzuchtkultur regelmäßig mit frischen und kalten Leitungswasser.



### Hinweis:

Bitte keine Pflanzensprüher verwenden, da sich in diesen Keime bilden können, die das Pilzmyzel schädigen.

## Anleitung für Enoki-Pilzzuchtkultur



Sobald die Pilze nicht mehr sichtlich weiterwachsen und sich die Hutränder der größten Enokipilze fast vollständig geöffnet haben, kann geerntet werden. Ernten Sie immer alle Pilze auf einmal, da kleinere Pilze nicht mehr weiter wachsen, sobald ein Teil der Pilze geerntet wird. Entfernen Sie nach der Ernte alle Stielreste gründlich, da sich an diesen Keime bilden können und wässern Sie die Pilzzuchtkultur für 4-5 Stunden in frischen und kalten Leitungswasser.

Die Pilzzuchtkultur hat jetzt eine Erholungsphase von ca. 2-3 Wochen. In diesem Zeitraum sollte die Kultur luftig stehen. Auch während der Ruhephase sollte die Kultur alle 2-3 Tagen gewässert werden mittels einer Duschbrause. Befeuchten Sie aber nur so viel, dass keine Staunässe um den Ballen herum entsteht bzw. gießen Sie das Wasser, welches sich in der Tüte sammeln kann, ab.

Um nach der Erholungsphase eine neue Erntewelle zu fördern, tauchen Sie die Pilzzuchtkultur für ca. 4-5 Stunden in frischen und kalten Leitungswasser völlig unter. Danach wird die Pilzzuchtkultur wieder bei 7-18 °C aufgestellt. Es ergeben sich in einem Zeitraum von ca. 3-4 Monaten, 3-4 Erntewellen.

Verbrauchte Pilzzuchtkulturen können, nach Entfernen der Folie, als wertvoller Biodünger kompostiert oder über den Biomüll entsorgt werden.



### **Viel Freude wünscht Pilzmännchen!**

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



### **Unser Rezept-Tipp für Sie: Enoki-Omelett-Röllchen mit Sesam**

für 4 Personen

250 g Enokipilze  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Sesam  
7 Eier  
4 EL Milch  
2 EL Butter  
Muskat und Salz

1. Pilze putzen und klein schneiden, wenn nötig.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Eier in einer Schüssel mit der Milch, Muskat und Salz verquirlen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin anbraten, Frühlingszwiebeln zufügen und kurz mitbraten.
7. Die Ei-Masse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen.
8. Omelett aus der Pfanne gleiten und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aufrollen, in dicke Scheiben schneiden und mit Sesam bestreuen.



*Wir wünschen Guten Appetit.*

