



Dieses Substrat enthält ausschließlich
 Stärke, welche die den Artikel
 18a) der VO (EG) Nr. 853/2007 entsprechen.



PZM026



Bio Pilzzuchtbox



Austernpilz

so einfach geht's



1. Je Seite eine der perforierten Öffnungen heraustrennen und die dahinter liegende Folientüte 3-4 cm lang kreuzförmig einschneiden.
2. Pilzzuchtbox an einem möglichst feuchten Ort z.B. Keller, Bad oder Küche in einem Temperaturbereich von 10°C bis max. 20°C aufstellen.
3. Nach 1-3 Wochen zeigen sich die ersten Edelpilze. Falls sich die heranwachsenden Pilze trocken anfühlen, muss die Pilzzuchtbox an einem feuchteren und kühleren Ort aufgestellt werden. Geerntet werden alle Pilze auf einmal, wenn diese nicht mehr sichtlich weiterwachsen. Entfernen Sie alle Stielreste und Pilzansätze gründlich, da diese das Pilzwachstum beeinträchtigen können.
4. Nach der Ernte muß sich die Kultur bevor sich wieder neue Pilze bilden, für 2-3 Wochen erholen. Nach jeder Ernte kann eine weitere vorperforierte Öffnung wie in Punkt 1 beschrieben geöffnet werden. Neue Pilze können sich aber auch an schon abgeernteten Öffnungen zeigen.
5. Bei guter Pflege sind bis zu 4 Erntewellen und mehr möglich. Wenn keine Nährstoffe mehr in der Pilzkultur enthalten sind, bildet diese keine Pilze mehr aus und das Pilzsubstrat kann über den Biomüll entsorgt werden.

Leckere Pilzrezepte zu den angebotenen Pilzarten finden Sie unter:
www.pilzmaennchen.de



Infos & Anleitungen



Zum Shop



Viel Freude wünscht Pilmännchen!
Bio Pilzzucht Markenprodukte Made in Germany!