



*Bei uns ist immer Pilzsaison!*



# Anleitung

**BIO Pilzzuchttüte  
für Haus oder Garten**



## **Vorwort:**

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 trockene und frost- und keimfreie Umgebung. Bitte beachten Sie unser Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Datum sollte die Pilzzucht aktiviert werden.



# *Anleitungen für die Pilzzucht im Haus und Garten*

## **Inhaltsverzeichnis**

- Seite 4 **Pilzzucht im Haus**  
für die Pilzarten Austernpilz, Rosenseitling, Limonenpilz und Pom Pom
- Seite 7 **Pilzzucht im Garten auf Holz**  
für die Pilzarten Austernpilz, Rosenseitling, Limonenpilz und Pom Pom
- Seite 17 **Pilzzucht im Garten auf Stroh**  
für die Pilzarten Austernpilz, Rosenseitling und Limonenpilz
- Seite 24 **Pilz-Rezepte**



Austernpilz am Birkenstamm



# Anleitung für die Pilzzucht im Haus

Mit diesem Pilzzuchtset kultivieren Sie Edelpilze im Haus einfach selbst.

## Aktivierung im Haus:



1. Die Pilzchips in der Pilzzuchttüte durch vorsichtiges zusammendrücken und durch schütteln auflockern.



2. Den Clipverschluss der Pilzzuchttüte durch auseinander ziehen der Tütenränder vorsichtig öffnen und die Pilzchips in eine saubere Schüssel geben.



3. 150 ml Weizenmehl (empfohlen Bio-Qualität) zu den Pilzchips hinzufügen. Weizenmehl mit den Pilzchips gleichmäßig und klumpenfrei vermischen.

**Hinweis:** Wichtig, es dürfen keine Mehlklumpen in den Pilzchips zurückbleiben.



4. Die Mischung vollständig mit dem Löffel wieder in die Pilzzuchttüte geben, leicht andrücken und den Clipverschluss der Pilzzuchttüte sauber verschließen.



5. Die so vorbereitete Pilzzuchttüte bei 18-22 °C für 5 Tage zum Durchwachsen an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufstellen.



6. Nach der Durchwachsphase (ca. 5 Tage) die Pilzzuchttüte an der Einschnitt-Markierung des aufgedruckten großen Kleeblattes entlang kreuzförmig mit einem scharfen Messer oder Schere vorsichtig einschneiden. Aus dieser Öffnung wachsen dann Pilze heraus.



7. Die so vorbereitete Pilzzuchttüte in einem Raum mit möglichst hoher Luftfeuchtigkeit, an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung, bei 10-18°C aufstellen, damit sich nach einigen Tagen kleine Pilztrauben bilden können.



8. Sobald sich kleine Pilztrauben gebildet haben, sollten diese ab einer Größe von 2-3 cm, nach Bedarf 2-3-mal täglich mit fließend kaltem Leitungswasser gewässert werden, bis die Pilze vollständig ausgewachsen und erntereif sind.



9. Wenn die Pilztrauben voll ausgereift sind, die Pilzhüte sich voll entfaltet haben und nicht mehr sichtlich weiterwachsen kann geerntet werden.

10. Schneiden Sie die Pilztrauben mit einem scharfen Messer direkt an der Pilzzuchttüte ab oder drehen Sie diese vorsichtig heraus. Alle Stielreste sollten nach der Ernte vollständig entfernt werden.



11. Nach der Erholungsphase von 2-3 Wochen, in der das Pilzmyzel in der Pilzkultur wieder neue Nährstoffe konzentriert, sind weitere Erntewellen möglich, bis alle Nährstoffe in der Pilzkultur aufgebraucht sind. Dann kann die verbrauchte Pilzkultur nach Entfernen der Folientüte als wertvoller Biodünger verwendet 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



# Anleitung für die Pilzzucht auf Holzstämmen und Holzstümpfen mit Pilzsamen



## Empfohlene Holzarten:

Pilzsorte	Holzart
Austernpilz	Buche, Pappel, Weide, Birke, Ahorn, Esche, Obsthölzer
Pom Pom	Buche, Eiche
Rosenseitling	Buche, Weide, Birke, Erle, Pappel, Ahorn
Limonenpilz	Buche, Pappel, Weide, Birke, Erle

Anlagezeitraum im Haus: ganzjährig möglich

Anlagezeitraum im Freiland: Bitte beachten Sie das die Anlage von Pilzkulturen im Freiland nur ab einer Tages-Durchschnittstemperatur von 15°C, für einen Besiedlungszeitraum von 8-12 Wochen empfehlenswert ist, damit das Pilzmyzel die Nährstoffe ausreichend schnell durchwachsen kann. Nach vollständiger Besiedlung sind die Pilzkulturen winterhart.

Die Hölzer sollten nicht älter als 3 Monate geschlagen sein. Bei älterem Holz besteht die Gefahr, dass dieses schon über Verunreinigungen, welche z.B. an der Rinde anhaften, mit sogenannten Konkurrenzpilzen oder anderen Mikroorganismen besiedelt wurde, was verhindert, dass der gewünschte Zuchtpilz das Holz



besiedeln kann. Verwenden Sie deshalb nur feuchtes, frisches und gesundes Holz ohne Schimmelbefall, welches keinen pilzigen Geruch aufweist.

Die Stammabschnitte sollten für ein gutes Handling nicht länger als 60 cm und nicht dicker als 40 cm sein. Um ein zu schnelles Austrocknen des Holzes zu verhindern, ist ein Mindestdurchmesser von 20 cm ratsam. Grundsätzlich ist fast jede Laubholzart für die Pilzzucht geeignet, wobei viele Pilzarten bestimmte Holzarten bevorzugen (siehe Tabelle Seite 7).

Für die Zucht von Pilzen bestens geeignet sind Eiche, Buche, Birke oder Pappel, wobei der Härtegrad der Holzart zwar die Durchwachszeit, aber auch die Kulturdauer und somit den Gesamtertrag erhöht.

Das Myzel durchwächst den Stamm, aufgrund des geringeren Widerstandes am schnellsten in Holzfaserrichtung. Deshalb ist z.B. die Scheibenimpfmethode, bei der direkt vollflächig Pilzsporen auf eine frische Schnittstelle aufgebracht und anschließend z.B. mit einer Baumscheibe oder einem erneuten Stammstück abgedeckt wird, sehr gut zum Beimpfen von Baumstämmen geeignet. Die Angriffsfläche des Pilzmyzels, welches aus dem Pilzsporen heraus in das Holz hineinwächst, ist somit bei der Scheibenimpfmethode am größten.





### **Vorbereitung:**

Wässern Sie das Holz 1-2 Tage in frischem und sauberem Leitungswasser und lassen Sie die Stammstücke noch einige Zeit abtropfen.

Verwenden Sie auf keinen Fall abgestandenes Wasser, da sich in diesem Keime und Verunreinigungen befinden können, die das Pilzwachstum verhindern.

### **Impfen mit der Scheibenimpfmethode**

Insbesondere wenn keine Kettensäge zur Verfügung steht oder Sie Baumstümpfe beimpfen möchten, empfiehlt sich die Scheibenimpfmethode. Mit einer Tüte Pilzsamen können Sie mit diesem Impfverfahren 4-6 Hölzer mit einer Länge von bis zu 60 cm und einem Durchmesser von ca. 20-30 cm beimpfen, wobei für größere Stammdurchmesser entsprechend mehr Pilzsamen benötigt wird.



**Tipp:** Mit dieser Impfmethode können Sie auch Baumstümpfe beimpfen und zur Kultivierung von edlen Speisepilzen nutzen. Ein durchaus

positiver Nebeneffekt beim Beimpfen von Baumstümpfen ist, dass das Pilzmyzel den Baumstumpf und das Wurzelwerk zu wertvollem Kompostdünger zersetzt und der Stumpf nach der Kulturzeit zerfällt und mühelos entfernt werden kann.





**1.** Wählen Sie einen schattigen und möglichst windgeschützten Platz. Um den in diesem Impffverfahren entstehenden Stapel aus Baumstämmen zu stabilisieren, empfiehlt es sich, vorab einen Besenstiel oder eine Holzlatte senkrecht in den Boden zu schlagen und den Stapel aus Baumstämmen später seitlich an dieser zu befestigen. Auch ein gerade gewachsener Baum, eine Wand oder z.B. ein Gartenzaun kann hier als Stütze dienen und sollte bei der Auswahl eines geeigneten Standortes in Betracht gezogen werden.



**2.** Sägen Sie je eine 2-3 cm starke Baumscheibe von beiden Schnittflächen eines maximal 60 cm langen Baumstammstückes ab. Legen Sie eine Baumscheibe mit der frischen und sauberen Schnittfläche nach oben auf den Boden, möglichst nahe an die Befestigungsmöglichkeit heran, verteilen Sie gleichmäßig und vollflächig ca. 5-10 mm stark Pilzsamen auf der sauberen Schnittfläche der Baumscheibe.



**3.** Nun stellen Sie das Stammstück aufrecht, mit der zur Baumscheibe passenden frischen, sauberen



Schnittfläche, möglichst bündig auf die Baumscheibe mit den Pilzsamen. Drehen Sie das Stammstück für einen optimalen Kontakt zum Pilzsamen vorsichtig 2-3 cm hin und her.

**4.** Verteilen Sie gleichmäßig und vollflächig Pilzsamen auf der oberen freiliegenden Schnittfläche des aufgesetzten Stammstückes. Wählen Sie das nächste, maximal 60 cm lange Stammstück, mit einem möglichst gleichen Durchmesser und sägen Sie von diesem bei Bedarf erneut an beiden Schnittstellen je eine 2-3 cm starke Baumscheibe ab, um saubere, frische Schnittstellen für einen möglichst keimfreien und guten Kontakt mit dem Pilzsamen zu erhalten.

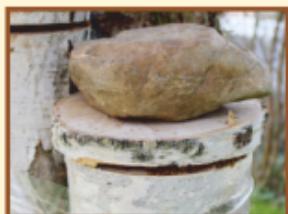


Setzen Sie dieses Stammstück mit einer gut passenden sauberen und frischen Schnittstelle vorsichtig senkrecht auf die Schnittstelle des mit Pilzsamen versehenen Stammstückes und bewegen Sie auch dieses für einen besseren Kontakt zum Pilzsamen etwas hin und her.



**5.** Für einen besseren Halt und um ein Umkippen des Stapels zu verhindern, befestigen Sie anschließend das obere Stammstück mit Klebeband, Draht oder einem Strick seitlich an der vorab gewählten Befestigungsmög-

lichkeit. Bis der Stapel instabil wird, könnten Sie noch weitere Stammstücke und je eine Lage Pilzsamen obenaufsetzen.



**6.** Hat der Stapel die gewünschte Höhe erreicht, verteilen Sie die letzte Lage Pilzsamen und decken Sie diese mit einer Baumscheibe ab, welche anschließend bündig mit einem Nagel, Stein oder Klebeband fixiert wird.



**7.** Verschließen Sie die Einschnitte mit Klebeband, indem Sie dieses mit einer Hand am Stamm festhalten und unter Spannung über den Einschnitt um den Stamm herum mehrfach umwickeln.



Zum Verschließen der Einschnitte können Sie auch einen Schnellverband, Mullbinde oder einen dicken Strick verwenden. Auch Bienen- oder Kerzenwachs, sowie Ton kann verwendet werden. Bei der Auswahl des Verschlussmittels ist zu beachten, dass dieses keine pilzschädigenden und nährstoffreichen oder verderblichen Stoffe wie Fungizide, Mehlkleister,



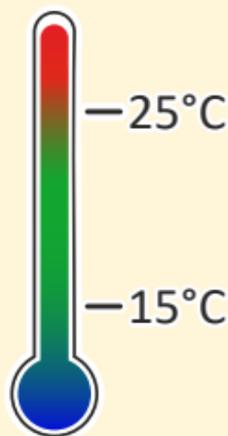
Brotteig oder Erde enthalten, die das Pilzmyzel schädigen oder mit Keimen infizieren können.

Das Verschließen der Einschnitte dient in erster Linie dazu, ein Herausrieseln des Pilzsamens aus den Einschnitten zu verhindern, Insekten fernzuhalten und das Eindringen von Schadorganismen oder Ausspülungen durch Regenwasser zu verhindern.

### **Durchwachsphase:**

Nun werden die beimpften Baumstämme vom Pilzmyzel bei einer Tages-Durchschnittstemperatur von mindestens 15°C für eine Dauer von 8-12 Wochen an dem vorzugsweise schattigen, windgeschützten und möglichst feuchten gewählten Ort vollständig besiedelt.

Nach der Durchwachsphase bzw. wenn alle Stämme vollständig besiedelt wurden, können die Stammstücke auch voneinander getrennt werden und sind winterhart.



**Tipp:** Um die Baumstämme optimal feucht zu halten, können sie diese mit feuchten Leinensäcken oder luftig mit einer Plane o.a. Materialien gegen zu starke Austrocknung abdecken.



### **Achtung:**

Kerntemperaturen von über 34 °C im Holz können zum Absterben des Myzels führen. Kühlen Sie die Pilzkulturen an heißen Sommertagen durch Beschatten und Wässern. Während der Durchwachsphase sollten längere Frostperioden bzw. dauerhafte Umgebungstemperaturen unter 15°C vermieden werden, da das Pilzmyzelwachstum dann nur sehr langsam erfolgt bzw. im Extremfall zum Erliegen kommt. In der kalten Jahreszeit können Sie die frisch beimpften Baumstämme zur optimalen Besiedlung auch in einem beheizten Raum, in dem die notwendigen Durchwachsttemperaturen gegeben sind, lagern. Sobald das Pilzmyzel das Holz komplett besiedelt hat, sind die Pilzkulturen winterhart und können kühleren Umgebungstemperaturen, bzw. Dauerfrost ausgesetzt werden.



### **Kulturwachstum:**

Wenn der Stamm besiedelt ist, erkennt man dies an weiß grauem Pilzmyzel, welches in feuchter Umgebung an den Schnittstellen der Hölzer sichtbar wird.

**Durchwachstest:** Um nach der Durchwachszeit zu kontrollieren, ob das Holz vollständig besiedelt wurde, sägen Sie eine 2-3 cm starke Holzscheibe vom Stamm ab und befestigen diese anschließend wieder mit Klebeband



oder einem Nagel an der frischen Schnittstelle, so dass die beiden frischen Schnittstellen wieder zusammengefügt sind. Lagern Sie den Stamm nun für mindestens 10 Tage bei einer Umgebungstemperatur von 20-25 °C. Wenn Sie nach dieser Zeit die Baumscheibe wieder entfernen, sollte weißgraues Pilzmyzel auf der Schnittstelle des Baumstammes erkennbar sein. Falls nicht, ist das Holz noch nicht vollständig mit Pilzmyzel besiedelt. Kontrollieren Sie in einem solchen Fall, ob die Hölzer ausreichend feucht sind bzw. gewässert werden sollten und ob die notwendigen Wachstumstemperaturen gegeben sind.

Je nach Wachstumsbedingungen, Holzart und Holzqualität, können die angegebenen Durchwachszeiten auch stark abweichen. Sind die Stämme komplett durchwachsen, entfernen Sie gegebenenfalls alle Abdeckungen, damit sich Pilze ungehindert entwickeln können. Sie können die Stämme nun an einen schattigen Ort liegend lagern oder aufrechtstehend zur Hälfte eingraben. So ist gewährleistet, dass diese nicht zu schnell austrocknen. Das Pilzmyzel kann in das umliegende Erdreich einwachsen und die Pilzkultur wird zusätzlich über das Erdreich kühl und feucht gehalten. Die Hölzer benötigen aber nicht zwingend Bodenkontakt. Schützen Sie die Pilzkulturen vor Schnecken und Ungeziefer. Ein Schneckenzaun aus Kupferblech oder Kupferdraht, Sand oder grobkörniger Rindenmulch sind gute Abwehrmaßnahmen ohne Chemie gegen



Schneckenfraß, insbesondere wenn Pilze heranwachsen.

### **Ernte:**



Die erste Ernte erfolgt je nach Pilzart, Holzart und Wachstumsbedingungen frühestens nach 3-18 Monaten. Die Pilz-Kulturdauer liegt je nach Holz und Pilzart bei 4-5 Jahren. Der Gesamtertrag beträgt bis zu 20% des Holzgewichtes und kann bei guter Pflege auch wesentlich höher sein.



### ***Hinweise & Tipps:***

- Sauberes Arbeiten
- Nur frisch geschlagenes Laubholz, nicht älter als 2-3 Monate verwenden (Bei älterem Holz besteht die Gefahr, dass schon so genannte Konkurrenzpilze oder andere Mikroorganismen das Holz besiedelt haben, was verhindert, dass der gewünschte Zuchtpilz das Holz durchwachsen kann.)
- Einhaltung des Temperaturbereiches von min. 15°C bis max. 30°C während der Durchwachsphase
- Austrocknung der Kultur durch regelmäßiges Wässern verhindern, Staunässe vermeiden und schattige windgeschützte Plätze wählen
- Pilzkulturen vor Schädlingsbefall schützen
- ausreichend Luftzirkulation an Pilzkulturen besonders bei abgedeckten Kulturen gewährleisten

Unser Video – Anleitungen finden Sie unter:

16 [www.pilzmaennchen.de/pilzzuchtanleitungen.html](http://www.pilzmaennchen.de/pilzzuchtanleitungen.html)



Zur Anleitung



# Anleitung für die Pilzzucht auf Stroh mit Pilzsamen



Für die Pilzzucht auf Stroh sind folgende angebotene Pilzarten geeignet:

Austernpilz, Rosenseitling und Limonenpilz

Eine Tüte Pilzsamen reicht beispielsweise für einen Strohballen mit einer Größe von ca. 50 x 50 x 100 cm.

Am besten geeignet ist Weizenstroh oder auch Gerstenstroh. Der Strohballen sollte nicht älter als ein Jahr sein bzw. aus der letzten Ernte stammen, darf nicht feucht sein und nicht muffig oder schimmelig riechen – sonst besteht die Gefahr das sich im Stroh zu viele Keime bzw. Konkurrenzorganismen befinden, welche ein optimales Einwachsen des Pilzmyzels beeinträchtigen. Zusätzlich können im Stroh vorhandene Fungizide das Pilzwachstum hemmen. Verwenden Sie deshalb vorzugsweise Biostroh oder erkundigen Sie sich ob das Stroh unbehandelt ist.



## Wässern des Strohs:

Da feuchtes Stroh gegenüber trockenem Stroh ein wesentlich höheres Gewicht hat, tauchen Sie den Strohballen möglichst nahe am



Bestimmungsort, für mindestens 12 Stunden vollständig unter Wasser. Damit der Strohballen nicht schwimmt, können Sie diesen mit einem Stein, schweren Gegenstand oder einem mit Wasser gefüllten Eimer beschweren. Wichtig ist, dass der Ballen für 12 Stunden vollständig mit Wasser durchtränkt wird, so dass sich das Stroh ausreichend vollsaugen kann. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach, damit der Strohballen während dieser Zeit immer vollständig mit Wasser überdeckt ist. Alternativ können Sie den Strohballen auch über 12 Stunden hinweg alle 2-3 Stunden mit 10-20 Litern heißem Wasser überbrühen, bis das Stroh auch im Kern komplett durchfeuchtet ist. Die Vorteile dieses energieaufwendigen Verfahrens sind, das heißes Wasser die wasserabweisende wachsartige Außenschicht des Strohs schneller durchdringt und gleichzeitig auch Keime und Ungeziefer im Stroh abtötet. Der Strohballen kann so gleich ohne Umlagern am vorgesehenen Ort befeuchtet werden.



Lassen Sie den angefeuchteten Strohballen vor dem Beimpfen mindestens weitere 2-3 Stunden abtropfen und wenn Sie diesen mit heißem Wasser behandelt haben auf unter 25 °C abkühlen. Zu nasses

Stroh kann das Myzel verwässern und durch Sauerstoffmangel schädigen.



## **Beimpfung:**

Lockern Sie die Pilzsamen mit einem sauberen spitzen Gegenstand auf. Stark zusammengewachsene Pilzsamen sind ein Qualitätsmerkmal und weisen auf ein kräftiges und gesundes Myzelgeflecht hin.



Bringen Sie unter Zuhilfenahme eines Pflanzholzes oder eines anderen spitzen Gegenstandes, gleichmäßig um den Strohballen herum verteilt, jeweils eine ca. wallnussgroße Menge Pilzsamen, mindestens 10-15 cm tief in den Strohballen ein.



Um die Impfstellen und das Pilzmyzel nicht unnötig mit Fremdkeimen zu belasten, achten Sie beim Beimpfen immer darauf, das Sie mit sauberen Werkzeug und sauberen Händen arbeiten!



Drücken Sie anschließend die Impflöcher wieder zu, damit der Pilzsamen gut am Stroh anliegt und nicht aus den Impfstellen herausfällt.





### **Durchwachsphase:**

Nun wird das Stroh vom Pilzmyzel bei einer Tages-Durchschnittstemperatur von mindestens 15°C für eine Dauer von 8-12 Wochen an dem

vorzugsweise schattigen, windgeschützten und möglichst feuchten gewählten Ort vollständig besiedelt.

Achten Sie während der Besiedlungsphase insbesondere an heißen Sommertagen durch Beschatten und

Wässern darauf das die Balleninnentemperatur im Stroh 28 °C nicht übersteigt. Bei zu hohen Außen-

temperaturen z.B. bei direkter Sonneneinstrahlung in einem Treibhaus besteht die Gefahr, daß die

Balleninnentemperatur, die aufgrund des Wärmestaus durch Wärmeabgabe des Pilzmyzels und anderer

Mikroorganismen insbesondere im Kern des Strohballems immer 4-5 °C höher ist, zu einer

dauerhaften Schädigung des Pilzmyzels führen kann. Sie können die Balleninnentemperatur sicherheitshalber

auch mit einem Einstichthermometer überwachen. Die optimale Balleninnentemperatur beträgt +20 bis +28 °C.

Bei dieser Temperatur wächst das Myzel am schnellsten. Ist die Balleninnentemperatur zu hoch, kann man diese

durch Wässern der Strohkultur mit kaltem und frischem Leitungswasser senken. Schützen Sie Ihre Strohkultur

mit einer Abdeckung bzw. kleinen Überdachung in Form einer lichtundurchlässigen Holzplatte oder Schilfmatte



vor zu starker Sonneneinstrahlung und vor Überwässerung während längerer Regenperioden. Achten Sie aber darauf, das noch genug Luftaustausch seitlich um die Strohkultur herum stattfinden kann.

Prüfen Sie regelmäßig die Feuchte in der Strohkultur! Der Ballen sollte in 4-5 cm Tiefe unter der Oberfläche noch gut durchfeuchtet sein. Bei Bedarf wässern Sie die Pilzkultur mit kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie kein abgestandenes Wasser, da dieses Keime oder Algen enthalten kann, welche das Pilzmyzel schädigen können. Vermeiden Sie Staunässe an der Strohkultur und leiten Sie angestaute Feuchtigkeit ab, da das Pilzmyzel durch den dadurch resultierenden Sauerstoffmangel geschädigt wird.

### **Bodenkontakt:**

Obwohl für gute Pilzerträge nicht zwingend notwendig, ist direkter Bodenkontakt der Pilzkultur für die Pilzzucht im Garten grundsätzlich von Vorteil, da das Pilzmyzel auch in den Boden hineinwächst und sich zusätzlich mit Nährstoffen und Feuchtigkeit aus dem umliegenden Erdreich versorgt. Ein zusätzlicher Kühleffekt an heißen Sommertagen über den Erdkontakt schützt auch vor Überhitzen der Pilzkultur.

Zur Abwehr von Schnecken kann ein Schneckenzaun aus dem Gartenhandel oder ein Zaun aus Kupferdraht oder Kupferblech Abhilfe schaffen.





### **Kultur/Pflege:**

Nach ca. 6-8 Wochen, je nach Außentemperatur ist die Strohballen-Kultur durchwachsen. Dies zeigt sich durch weißgraues Pilzmyzel, welches dann in den feuchten Bereichen ca. 5 cm unter der Ballenoberfläche des Strohballens zu erkennen ist. In feuchter Umgebung zeigt sich das Pilzmyzel teilweise sogar auf dem Strohballen. Im Herbst angelegte noch nicht vollständig durchwachsene Pilzkulturen sollten zur Gewährleistung einer ausreichend hohen Durchwachstemperatur von mindestens 15°C, zusätzlich vor Dauerfrostperioden geschützt werden, indem Sie diese zusätzlich z.B. mit Laub abdecken oder sicherheits- halber für die restliche Durchwachsphase an einen warmen Ort im Haus oder Keller lagern. Sobald die Stroh- Pilzkultur vollständig mit Pilzmyzel besiedelt ist, ist diese frostbeständig und winterhart.

Die ersten Edelpilze zeigen sich abhängig von der jeweiligen Pilzart, in einem Temperaturbereich von 10-20°C, vorwiegend bei feuchter Witterung, analog dem Vorkommen von Wildpilzen, wobei kleine Temperaturstürze und Regenperioden das Pilzwachstum spontan auslösen können.



Über einen Zeitraum von mehreren Monaten erscheinen bei günstiger Witterung immer wieder Wachstumswellen an schmackhaften Edelpilzen. Der Gesamtertrag beträgt bei guter Pflege bis zu 20% und mehr vom Ballengewicht.



## **Hinweise & Tipps:**

- Sauberes und möglichst keimfreies Arbeiten
- Das Stroh sollte trocken sein, angenehm riechen, von der letzten Ernte stammen und eine gesunde, goldbraune Färbung aufweisen. Wichtig ist, dass Sie ausschließlich hochwertiges, möglichst ökologisches Bio-Weizenstroh verwenden, da dieses frei von Fungiziden ist, die das Pilzwachstum hemmen. Weizenstroh ist aufgrund seiner Nährstoffdichte besonders gut geeignet.
- Bei unsterilen Impfverfahren können sich teilweise oder vorübergehend sogenannte Konkurrenzpilze an der Pilzkultur zeigen. Zu diesen zählen u.a. Becherlinge, Tintlinge oder Düngerlinge, welche aber in der Regel schnell vom Zuchtpilzmyzel verdrängt und überwuchert werden.
- Schützen Sie Ihre Stroh-Pilzkultur möglichst gut vor Schädlingen.
- Gewährleisten und kontrollieren Sie vor allem während der Besiedlungsphase die vorgegebenen Wachstumstemperaturen und den Feuchtegehalt der Strohkultur.



# Pilz-Rezepte



## *Pilzstrudel mit einer saftigen Füllung aus Pilzen.*

### Zutaten:

- 1 Packung TK Strudelteig
- 800 g Pilze nach Wahl
- 5 Frühlingzwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 5 Stängel Majoran
- 2 EL Sahne
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Ei, 3 EL Milch
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Pflanzenöl

### Zubereitung:

1. Für die Füllung die Pilze putzen, falls nötig mit Küchenpapier abreiben und grob hacken. Die Frühlingzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. In einem Topf die Sahne mit 150 ml Wasser aufkochen und ca. 2 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Mischung eindickt. Dabei ab und zu umrühren. Die Sauce mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzig abschmecken und beiseitestellen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten



Pilze darin ca. 3 Min. anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Kräuter und Frühlingszwiebelringe unterheben und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Zwei saubere Küchentücher etwas überlappend nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig nach Packungsanweisung vorbereiten und auf die Tücher legen.

5. Pilze und Sahnesauce auf dem Strudelteig verteilen. Dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die Seiten des Teigs über die Füllung schlagen und den Strudel von der längeren Seite her Mithilfe der Tücher vorsichtig aufrollen.

6. Den Strudel diagonal auf das Blech setzen und falls nötig mit den Händen etwas zusammenschieben. Ei und Milch verquirlen und den Strudel damit einpinseln. Den Strudel nach Packungsanweisung im Backofen (Mitte) backen, bis er goldbraun geworden ist.

*Guten Appetit wünscht das Pilzmännchen-Team!*



## Kartoffel-Pilz-Auflauf



### Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 400 g Pilze nach Wahl
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 200 g Sahne
- 150 g Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel
- 3 Eigelb, 2 EL Butter
- 100 g Käse gerieben

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kurz vorkochen. Abkühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen und ggf. halbieren oder vierteln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Sahne und Crème fraiche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Eigelb einrühren. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin kurz anbraten. Lauchzwiebeln und Kümmel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Auflaufform mit übriger Butter fetten. Kartoffeln einschichten, Pilzmischung darauf verteilen, Sauce angießen, mit Käse bestreuen. Auflauf im Ofen bei 200°C ca. 35 Minuten backen.

*Guten Appetit wünscht das Pilzmännchen-Team!*



## Gefüllte Muschelnudeln

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 400 g Hackfleisch
- Öl, Salz, Pfeffer
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 300 g Muschelnudeln
- 250 g Pilze nach Wahl
- 100 g geriebener Käse



### Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch in einem Topf mit Öl anbraten. Zwiebel zufügen und kurz mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Flüssigkeit kurz einköcheln lassen. Die Dose geschälte Tomaten, geputzte und klein geschnittene Pilze zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen Nudel nach Packungsanweisung bissfest garen, abschrecken und abtropfen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen.
3. Nudeln mit Sauce füllen, eng aneinander in eine gefettet Auflaufform setzen. Übrige Sauce angießen, alles mit Käse bestreuen und im Ofen für ca. 10 Minuten überbacken.

*Guten Appetit wünscht das Pilzmännchen-Team!*



**Weiteren Informationen über Pilzzucht  
finden Sie unter:**

[www.pilzmaennchen.de](http://www.pilzmaennchen.de)



Dieses Produkt enthält neben Vermehrungsmaterial ausschließlich Inhaltsstoffe, die dem Artikel 6 der VO (EG) Nr. 889/2008 entsprechen.



Zum Shop



Zur Anleitung

Pilzmännchen GbR  
Schafbergstraße 31 · 02694 Malschwitz  
Email: [info@pilzmaennchen.de](mailto:info@pilzmaennchen.de)

[www.pilzmaennchen.de](http://www.pilzmaennchen.de)  
Telefon +49 35932-30184 oder  
kostenlose Bestellhotline +49 800 7459982 oder +49 800 +pilzzucht

PZM089