

Anleitung für Shiitake-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!

Aktivieren Sie die Kultur unmittelbar nach Erhalt!

Stellen Sie die Pilzzuchtkultur in einen möglichst feuchten Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 10-20 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.

Entfernen Sie die Tüte schnellstmöglich nach Erhalt, damit sich die Shiitakepilze ungehindert entwickeln können.



Hinweis:

Es kann vorkommen, dass sich schon Pilzansätze unter der Folie gebildet haben, da Shiitakepilze sehr schnell heranwachsen. Nach Entfernen der Folie wachsen diese aber weiter.

Entfernen Sie die Folientüte bis auf den Tütenboden vollständig.



Während der kompletten Kulturdauer, besonders während sich Pilze bilden, ist darauf zu achten, dass der Ballen nicht austrocknet.



Wässern Sie die Pilzzuchtkultur täglich mit frischem und kaltem Leitungswasser mittels einer Duschbrause.



Hinweis:

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

Anleitung für Shiitake-Pilzzuchtkultur



Geerntet werden die Pilze, wenn der Hutrand noch leicht nach innen gewölbt ist. 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 tauchen Sie die Pilzzuchtkultur für 4-5 Stunden in frischem und kaltem Leitungswasser völlig unter.

Sind alle Pilze geerntet, muss sich die Pilzzuchtkultur für 2-3 Wochen erholen. In diesem Zeitraum sollte die Kultur in einem gut durchlüfteten Raum aufgestellt werden oder bei entsprechenden Außentemperaturen (10-20°C) auch draußen.

Auch während der Ruhephase sollte die Kultur alle 2-3 Tagen gewässert werden, mittels einer Duschbrause.

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 diese wieder bei 10-20 °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
Bestellhotline: (+49) 035932 30184 oder (+49) 0800 7459982



Anleitung

Pilzrezepte



Unser Rezept-Tipp für Sie: Spaghetti-Pilz Auflauf

120 g Nudeln
600 g Shiitakepilze
120 g Kochschinken
200 g Saure Sahne
100 g Gouda
1 kl. Zwiebel
Salz, Pfeffer und
Kräuter nach belieben

1. Nudeln nach Packungsanweisung garkochen. Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in einer beschichteten Pfanne anbraten.

2. Shiitakepilze portionsweise hinzugeben, Schinken würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

3. Die Nudeln und alle übrigen Zutaten in eine gefettete Auflaufform geben. Saure Sahne und Kräuter unterheben und mit Käse bestreuen.
30 Minuten bei 180 bis 200 °C backen.

Wir wünschen Guten Appetit.



Unser Pilzmännchen-Tipp:

Wenn Sie den Kochschinken durch 120 g Möhren ersetzen, haben Sie eine vegetarische Variante.

