

Anleitung für Nameko-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 Pilzzuchtfertigkultur aktiviert werden.

Stellen Sie die Pilzzuchtkultur in einen möglichst luftfeuchten Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 10-20 °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 10-20°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 frischem 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 Nameko-Pilzzuchtkultur



Sobald die Pilze nicht mehr sichtlich weiterwachsen und sich die Hutränder 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 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



Unser Rezept-Tipp für Sie: Gefüllte Plinsen (Eierkuchen) mit Nameko-Pilzen

Zutaten für die Füllung:

400 g Nameko
1 Zwiebel
1 EL Butter
250 g Möhren & Erbsen Gemüse
1 Bund Petersilie
100 g Gouda

Zutaten für die Plinsen:

100 g Mehl
250 ml Wasser
3 Eier
Salz
Öl für die Pfanne

1. Mehl, Wasser, Eier und Salz zu einem Teig anrühren. Öl in der Pfanne erhitzen. Plinsen in der Pfanne zubereiten und im Backofen warmhalten.
2. Die Namekos putzen und den Stiel entfernen. Zwiebel schälen, klein würfeln und gemeinsam mit den Pilzen in der Pfanne mit Butter anbraten.
3. Möhren und Erbsen mit in die Pfanne geben und andünsten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken.
4. Füllen Sie die Plinsen mit der Pilz-Gemüseemischung, rollen Sie die Plinsen ein und legen Sie sie in eine beschichtete Auflaufform. Denn geriebenen Käse darüber verteilen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C goldbraun backen.

Wir wünschen Guten Appetit.

