

Anleitung für Bio Home Pilzzuchtset Braunkappe

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Pilmännchen Bio Markenprodukt entschieden haben und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Unsere Pilmännchen Bio Pilzzuchtprodukte enthalten lebende Pilz-Organismen, welche trotz bestmöglicher Qualitätsoptimierungen naturgemäß teilweise sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren können.

Wir möchten Sie mit unseren Pilmännchen 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 Pilzzuchtbox aktiviert werden.



Im Lieferumfang enthalten:

- 1x Spezialtüte mit Bio-Trockensubstrat-Presslingen zum Erhitzen im Backofen auf max. 100°C
- 4 Stk. Bio Pilzzucht-Myzelpatches oder Bio Pilzbrut
- 1x Abdeckfolie mit Belüftungsöffnungen
- 1x Einlagetüte für Pilzkultur



Sie benötigen zusätzlich:

- 3 Liter Wasser, 2 Liter Blumenerde, 4 Stecknadeln oder Klebeband und ein Backofen



1. Öffnen Sie die Spezialtüte mit den Bio-Trockensubstrat-Presslingen oben entlang der Schweißnaht.
2. Gießen Sie ca. 3 Liter frisches Leitungswasser in die Spezialtüte und warten Sie 20-30 min., bis die Bio-Trockensubstrat-Presslinge komplett aufgequollen sind und das Wasser aufgenommen haben.
3. Durchmischen Sie das Bio-Substrat gründlich bis es gleichmäßig durchfeuchtet ist.
4. Stellen Sie die Tüte auf ein Backblech in den Backofen, stellen Sie die Temperatur im Backofen auf 100 °C ein und erhitzen Sie das Substrat für 2 Stunden auf 100 °C. Kontrollieren Sie dabei, dass die Tüte, welche Temperaturen von bis 120°C standhält, nicht schmilzt oder verschmort. Sollte die Tüte sich stark verformen, ist die Temperatur zu hoch eingestellt.
5. Lassen Sie das Substrat anschließend im Backofen mindestens auf Zimmertemperatur abkühlen. Sollte sich nach dem Erhitzen noch überschüssiges Wasser am Boden der Tüte befinden, gießen Sie es ab oder lassen es durch ein kleines Loch am Tütenboden ablaufen.



WICHTIG: Das Substrat muss vor dem Beimpfen auch im Kern der Tüte auf Zimmertemperatur abgekühlt sein, da sonst das Pilzmyzel geschädigt wird!

6. Stellen Sie die Faltdedel des Verpackungskartons nach oben. Nehmen Sie die mitgelieferte Einlagetüte, breiten Sie diese im Karton aus und ziehen Sie die Ränder der Einlagetüte über den Kartonrand.
7. Geben Sie ungefähr die Hälfte des ausgekühlten Substrates in die vorbereitete Pilzzuchtbox und verteilen Sie das Substrat gleichmäßig.
8. Entnehmen Sie die Myzelpatches oder die Pilzbrut mit gereinigten Händen aus der Verpackung. Trennen Sie die Myzelpatches vorsichtig (z.B. mit einem Küchenmesser) voneinander und verteilen Sie die 4 Myzelpatches auf der Substratmischung oder die Hälfte der Pilzbrut gleichmäßig in der Substratmischung.
9. Geben Sie die restliche Substratmischung auf die Myzelpatches in die Pilzzuchtbox und drücken Sie diese gleichmäßig fest.





Pilzmännchen®
Edelpilze aus Deutschland



Anleitung für Bio Home Pilzzuchtset Braunkappe



Bei Verwendung von Pilzbrut geben Sie die restliche Substratmischung in die Pilzzuchtbox und durchmischen auch diese gleichmäßig mit der restlichen Pilzbrut. Anschließend drücken Sie das fertig durchmischte Pilzsubstrat gleichmäßig fest.

10. Ziehen Sie die Ränder der Einlagetüte von den Deckelrändern ab und falten Sie die Tüte locker-luftig so auf dem Substrat zusammen, dass dieses noch atmen kann. Lagern Sie die Pilzzuchtbox zum Durchwachsen bei 20°C bis maximal 25°C. Nach 2-5 Tagen fermentiert das Stroh und es kann zu einem leicht säuerlichen Geruch in der Substrattüte kommen. In dieser Zeit werden schnell abbaubare Nährstoffe umgewandelt. Nach weiteren 3-5 Tagen ist dieser Prozess beendet und das Pilzmyzel wächst dann um so schneller in das Substrat hinein.

11. Circa 8 Wochen dauert die Besiedlungsphase.

12. Nach 8 Wochen öffnen Sie die Einlagetüte und geben Sie 2 Liter ,vorzugsweise Komposterde (Blumenerde) auf das Substrat. Verteilen Sie diese gleichmäßig ohne festzudrücken auf dem Substrat.

13. Falten Sie die Einlagetüte wieder locker-luftig so auf dem Substrat zusammen, dass dieses noch atmen kann. Lagern Sie das Pilzzuchtset bei 20-25 °C für weitere 14 Tage bis das Pilzmyzel die Deckerde besiedelt hat.

14. Nach 14 Tagen ziehen Sie die Ränder der Einlagetüte wieder über die Faltdackelränder.

15. Befestigen Sie die Abdeckhaube mit Klebeband oder Stecknadeln auf der Pilzzuchtbox.

16. Die Pilzzuchtbox wird nun bei Temperaturen von 15-20 °C an einem hellen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufgestellt.

17. Befeuchten Sie die Pilzzuchtbox innen regelmäßig mit frischem Leitungswasser. Siehe Pflegetipps.

18. Pilze sind erntereif wenn sie nicht mehr sichtlich weiterwachsen und sich die Pilzhüte voll entfalteten. Über einen Zeitraum von 3-4 Monaten bilden sich immer wieder Pilze bis die Nährstoffe im Pilzsubstrat aufbraucht sind.



Hinweise & Tipps:

1. Durch Verdunstung verliert die Pilzkultur Feuchtigkeit. Deshalb sollte regelmäßig geprüft werden, ob die Deckerde ausreichend feucht ist. Bei Bedarf wässern Sie wie folgt. Füllen Sie in ein Gefäß, z.B. Messbecher, frisches Leitungswasser und gießen Sie dieses mäßig über die gelockerte (kann mit einer Gabel aufgelockert werden) Deckerde. Vermeiden Sie Staunässe, da sonst das Pilzmyzel durch Sauerstoffmangel absterben kann. Sie können Öffnungen (Löcher) in den Boden der Einlagetüte einfügen, damit überschüssiges Wasser ablaufen kann. Verwenden Sie keine Sprühflaschen, in diesen können sich Keime bilden, die das Myzel schädigen.
2. Besonders in den Sommermonaten kann es vorkommen, dass Insekten vom Geruch des Pilzmyzels angelockt werden. Diese können Sie einfach mit einem Staubsauger absaugen oder Sie beugen vor, in dem Sie die Pilzzuchtbox gleich nach dem Aktivieren mit Fliegengaze abdecken.
3. Entfernen Sie nach jeder Ernte alle Stiel- und Pilzreste vom Substrat, da diese ein Nährboden für Keime und Insekten sind.
4. Während der Durchwachsphase kann es vorkommen, dass sich sogenannte Unkrautpilze bilden, die man einfach entfernen sollte. Das Braunkappenmyzel verdrängt diese schnell, so dass sich die Unkrautpilze schnell zurückbilden. An Stellen wo Unkrautpilze auftraten, entwickeln sich die Braunkappen ironischerweise meist besonders üppig.



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 oder (+49) 0800+pilzzucht



Infos & Anleitungen



Zum Shop

