Anleitung für Austernpilz-Pilzzuchtkultur

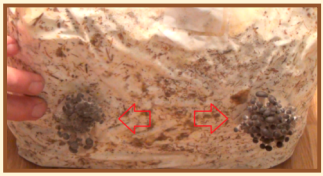
Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Pilzmännchen Bio Markenprodukt entschieden haben und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.
Unsere Pilzmännchen Bio Pilzzuchtprodukte enthalten lebende Pilz-Organismen, welche trotz bestmöglicher Qualitätsoptimierungen naturgemäß teilweise sehr empfindlich 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 Pilzzucht-Fertigkultur aktiviert werden.

Stellen Sie die Pilzzuchtkultur, ohne die Folie zu entfernen, in einen möglichst feuchten und kühlen Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 10-20 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.
Schneiden oder stechen Sie ein kleines Loch oben in die Folientüte, damit Luft entweichen kann und wickeln Sie die Folientüte bis an den Ballen heran fest zusammen.

Befestigen Sie den zusammengerollten Teil mit Klebeband, so dass die Folie überall gut am Ballen anliegt.

Nun wird die Folie an 3-4 Stellen um die Kultur herum verteilt mit jeweils 3-4 cm langen kreuzförmigen Schlitzen eingeschnitten. Benutzen Sie bitte dazu ein möglichst scharfes und keimfreies Messer.



Aus diesen Öffnungen heraus bilden sich nach ca. 4 - 6 Wochen die ersten kleinen Pilztrauben. Während sich Pilze bilden, ist darauf zu achten, dass die Pilze nicht austrocknen.
Sollten sich die Pilztrauben trocken anfühlen, wässern Sie die diese vorsichtig z.B. mittels einer Duschbrause mit frischen und kalten Leitungswasser.

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

Anleitung für Austernpilz-Pilzzuchtkultur

Geerntet werden die Pilztrauben, wenn sich die Huträndер bei einem Großteil der Pilze vollständig geöffnet haben. Ernten Sie bitte immer ganze Trauben, da die Pilze nur in einer unbeschädigten Traube heranwachsen.

Nach der Ernte aller Pilztrauben, muss sich die Pilzzuchtkultur über einen Zeitraum von 3-4 Wochen erholen.
Nach jeder weiteren Erntewelle können zusätzlich noch 1-2 kreuzförmige Öffnungen hinzugefügt werden, aus denen dann Pilze heranwachsen können. Die Folie sollte aber nicht vollständig von der Kultur entfernt werden, damit diese nicht austrocknet.
Alte Öffnungen, aus denen schon Pilze heraus gewachsen sind bzw. sich keine Pilztrauben entwickelt haben, können wieder mit Klebeband verschlossen werden.
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

pilzmaennchen.de | Anleitung | Pilzrezepte

Unser Rezept-Tipp für Sie: Gebratene Austernpilze mit Rosmarin und Feta

750 g	Austernpilze
2 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
5 Zweige	Rosmarin
40 g	Fetakäse, gerieben
Salz, Pfeffer nach belieben	

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und dicke Ringe schneiden. Knoblauch fein zerhacken. Austernpilze putzen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Austernpilze, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 3- 5 Minuten dünsten.

Rosmarin abstreifen, grob hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 2 Minuten braten.

Geriebenen Fetakäse über die Pilze streuen, servieren.

Unser Pilzmännchen-Tipp:
Wir finden eine tolle Vorspeise! Reichen Sie noch einige Scheiben Brot oder Baguette dazu.