

## Anleitung für Parasol-Pilzgarten mit Pilzbrut

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 unseren empfohlenen Aktivierungszeitraum. Bis zu diesem Datum sollte die Pilzbrut eingegraben werden.



### Sie benötigen zusätzlich:

1 Strohballen 50 x 50 x 50 cm, vorzugsweise Weizenstroh, ca. 30- 40 Liter heißes Wasser



### Hinweis:

Ein Parasol-Pilzbeet sollte möglichst ab einer Tages-Durchschnittstemperatur von mindestens +15°C angelegt werden, um eine optimale Besiedlung zu garantieren.



### Vorbereitung:

1. Übergießen Sie den Strohballen rings herum mit heißem Wasser bis dieser vollständig durchfeuchtet ist. Der Strohballen sollte nun vollständig auf unter 25 ° C abkühlen, da Temperaturen von über 30°C die Pilzbrut schädigen können.



2. Heben Sie an einem schattigen Platz, ohne Staunässe, eine ca. 50 x 50 cm große und 50 cm tiefe Grube aus.



### Beimpfen:

3. Geben Sie ca. die Hälfte des Strohballens in die Grube. Bei Verwendung von Substrat-Pilzbrut öffnen Sie den Mikrofiltereimer mit der Substrat-Pilzbrut mit sauberen Händen, entnehmen Sie die Hälfte der Substrat-Pilzbrut in haselnussgroße Stücke und mischen Sie diese unter das Stroh. Bei Verwendung von Körnerbrut, schütteln Sie die Mikrofilterflasche gründlich auf, bis sich alle Körner voneinander lösen. Falls die Körnerbrut zu stark zusammengewachsen ist, lockern Sie die Körnerbrut vor dem Schütteln mit einem Schraubenzieher oder Messer und verteilen die Hälfte der Körnerbrut gleichmäßig auf dem Stroh in der Grube. Geben Sie den Rest des Strohs in die Grube und mischen Sie den Rest der Substrat-oder Körner-Pilzbrut unter das Stroh.

## Anleitung für Parasol-Pilzgarten mit Pilzbrut



4. Drücken Sie das Stroh gründlich fest und decken Sie die Grube mit einem Teil der entnommenen Gartenerde oder mit der vorher entnommenen Grasnarbe ca. 5 cm stark ebenerdig ab.

### Wachstum:

5. Das Parasolpilzmyzel besiedelt nun in der kommenden Durchwachs- und Anpassungsphase das Stroh und wächst auch in den umliegenden Gartenboden hinein. Die Durchwachsphase dauert ca. 4-6 Wochen. Die darauffolgende Anpassungsphase weitere 4-12 Monate.

Die Außentemperatur in dieser Zeit, sollte bei mindestens +10°C liegen.

6. Gießen Sie das Pilzbeet in Trockenperioden mäßig. Im Pilzbeet darf sich keine Staunässe bilden!

Parasolpilze bilden sich nach dieser Zeit, abhängig von den Witterungsverhältnissen, über viele Jahre hinweg, bevorzugt im Frühsommer bis Herbst. Es kann bis zu einem Jahr dauern, bis sich die ersten Fruchtkörper zeigen.

Parasolpilze zeigen sich auch abseits des Pilzbeetes, da das Pilzmyzel weit in den umliegenden Boden hineinwächst.

Innerhalb von mehreren Tagen entwickeln sich die kleinen Parasolpilze zu einer beachtlichen Größe und entfalten Ihren großen Hut. Der Hutdurchmesser kann eine beachtliche Größe von 40 cm erreichen. Deshalb nennt man den Parasolpilz auch Riesenschirmling.

### Ernte/Zubereitung:

- Geerntet wird wenn sich der Hut vollständig entfaltet hat.
- Die Pilze werden direkt an der Grasnarbe abgeschnitten oder vorsichtig herausgedreht.
- Der Stiel hat keinen hohen kulinarischen Wert und wird direkt am Hut abgeschnitten. Dieser kann aber getrocknet und als Pilzpulver verarbeitet werden.
- Der Hut eignet sich aufgrund seiner Größe, seines hervorragenden Geschmacks und seiner festen fleischähnlichen Struktur vor allem als vegetarisches Pilzschnitzel. Der Hut wird dafür einfach wie ein Schnitzel paniert und gebraten oder wie jeder andere Speisepilz zubereitet.



**Viel Freude wünscht Pilmännchen!**

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



Infos & Anleitungen



Zum Shop