



## Pilzzuchtanleitung auf Stroh

Für Bio Substrat- und Körnerpilzbrut.

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

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.

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

### **Wichtiger Hinweis zur Lagerung!**

Sollten Sie die Pilzbrut nicht sofort benötigen, lagern Sie diese möglichst ungeöffnet und geschlossen im Kühlschrank. Gekühlt ist die Substratbrut bis zu 2 Wochen und die Körnerbrut bis 4 Wochen lagerfähig.

### **Bitte beachten:**

Substratbrut ist nur bedingt für sterile Impfverfahren geeignet. Speziell zum Beimpfen von sterilen Substratmischungen empfehlen wir unsere Bio Körnerbrut.

Verwenden Sie Pilzmännchens wachstumsoptimierte Substrat-Pilzbrut für unsterile Impfverfahren direkt zur Beimpfung von Holz, Stroh oder Kaffeesatz.

750 ml Körnerpilzbrut oder 1 Liter Substratpilzbrut reichen beispielsweise für einen Strohhallen mit einer Größe von ca. 50 x 50 x 100 cm. Am besten geeignet ist Weizenstroh oder auch Gerstenstroh. Der Strohhallen sollte nicht älter als ein Jahr sein bzw. aus der letzten Ernte stammen, darf nicht feucht sein und nicht muffig oder schimmelig riechen – sonst besteht die Gefahr das sich im Stroh Keime bzw. Konkurrenzorganismen befinden, welche ein optimales Einwachsen des Pilzmyzels beeinträchtigen. Zusätzlich können im Stroh vorhandene Fungizide das Pilzwachstum hemmen. Verwenden Sie deshalb vorzugsweise Biostroh oder erkundigen Sie sich ob das Stroh unbehandelt ist. Es wird je Strohhallen nur eine Pilzsorte beimpft.

### **Für die Pilzzucht auf Stroh sind folgende unserer Sorten geeignet:**

Austernpilz, Kräuterseitling,  
Braunkappe, Riesenträuschling,  
Pioppino,  
Rosenseitling und  
Limonenpilz (-seitling)

Kräuterseitling auf Strohhallen



Austernpilz auf Strohhallen



## Pilzzuchtanleitung auf Stroh

Für Bio Substrat- und Körnerpilzbrut.



### Vorbereitung:

Da feuchtes Stroh gegenüber trockenem Stroh ein wesentlich höheres Gewicht hat, tauchen Sie den Strohballen möglichst nahe am Lagerort, für mindestens 12 Stunden vollständig unter Wasser. Damit der Strohballen nicht aufschwimmt, können Sie diesen mit einem Stein, schweren Gegenstand oder einem mit Wasser gefüllten Eimer beschweren. Wichtig ist, dass der Ballen für 12 Stunden vollständig mit Wasser durchtränkt wird, so dass sich das Stroh ausreichend vollsaugen kann. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach, damit der Strohballen während dieser Zeit immer vollständig mit Wasser überdeckt ist. Alternativ können Sie den Strohballen auch über 12 Stunden hinweg alle 2-3 Stunden mit 10-20 Litern heißem Wasser überbrühen, bis das Stroh auch im Kern komplett durchfeuchtet ist. Die Vorteile dieses energieaufwendigen Verfahrens sind, das heißes Wasser die wasserabweisende wachsartige Außenschicht des Strohs schneller durchdringt und gleichzeitig auch Keime und Ungeziefer im Stroh abtötet. Der Strohballen kann so gleich ohne Umlagern am vorgesehenen Ort befeuchtet werden.



Lassen Sie den angefeuchteten Strohballen vor dem Beimpfen mindestens weitere 2-3 Stunden abtropfen und wenn Sie diesen mit heißem Wasser behandelt haben auf unter 25 °C abkühlen. Zu nasses Stroh kann das Myzel verwässern und durch Sauerstoffmangel schädigen.



### Hinweis:

Bei der Beimpfung mit Braunkappen-Pilzbrut ist darauf zu achten, dass der Strohballen immer Erdkontakt hat und mit Erde abgedeckt wird, da sich das Pilzmyzel im Erdreich ausbreiten will.



### Beimpfung:

Lockern Sie die Körner oder Substrat Pilzbrut mit einem sauberen spitzen Gegenstand auf. Frisch aufgeschüttelte Pilzbrut hat kein sichtbares Myzel, weil die Myzelstränge zerbrechen, was aber keinen Qualitätsverlust nach sich zieht. Stark zusammengewachsene Pilzbrut weist auf ein kräftiges Myzelwachstum hin und ist ein Qualitätsmerkmal.



Bringen Sie unter Zuhilfenahme eines Pflanzholzes oder eines anderen spitzen Gegenstandes gleichmäßig, um den Strohballen herum verteilt, jeweils eine ca. wallnussgroße Menge Pilzbrut, mindestens 10-15 cm tief in den Strohballen hinein.



Um die Impfstellen und das Pilzmyzel nicht unnötig mit Fremdkeimen zu belasten, achten Sie beim Beimpfen immer darauf, dass Sie mit sauberen Werkzeug und Händen arbeiten!

Drücken Sie die Impfstellen wieder zu, damit die Pilzbrut gut am Stroh anliegt und nicht aus den Impfstellen herausfällt.



## Pilzzuchtanleitung auf Stroh

Für Bio Substrat- und Körnerpilzbrut.



### **Durchwachsphase:**

Nun lagern Sie den Ballen an einem schattigen Ort bei mindestens +15 °C, aber nicht mehr als +25 °C Durchschnittstemperatur. Bei Temperaturen über +25°C besteht die Gefahr, dass die Balleninnentemperatur, die aufgrund des Wärmestaus, durch Wärmeabgabe des Pilzmyzels und anderer Mikroorganismen insbesondere im Kern des Strohballeds immer 4-5 °C höher ist, was zu einer dauerhaften Schädigung des Pilzmyzels führen kann. Man kann die Balleninnentemperatur sicherheitshalber auch

mit einem Einstichthermometer kontrollieren. Die optimalste Balleninnentemperatur beträgt +25 bis +28 °C. Bei dieser Temperatur wächst das Myzel am schnellsten. Ist die Balleninnentemperatur zu hoch, kann man diese durch Wässern der Strohkultur mit kaltem und frischem Leitungswasser senken. Schützen Sie Ihre Strohkultur mit einer Abdeckung bzw. einer kleinen Überdachung in Form einer lichtundurchlässigen Holzplatte oder Schilfmatte vor zu starker Sonneneinstrahlung und vor Überwässerung während längerer Regenperioden. Achten Sie aber darauf, dass noch genug Luftaustausch seitlich um die Strohkultur herum stattfinden kann.

Prüfen Sie regelmäßig die Feuchte in der Strohkultur! Der Ballen sollte in 4-5 cm Tiefe unter der Oberfläche noch gut durchfeuchtet sein. Bei Bedarf wässern Sie die Pilzkultur mit kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie kein abgestandenes Wasser, da dieses Keime oder Algen enthalten kann, welche das Pilzmyzel schädigen können. Vermeiden Sie Staunässe an der Strohkultur und leiten Sie angestaute Feuchtigkeit ab, da das Pilzmyzel durch den dadurch resultierenden Sauerstoffmangel geschädigt wird.

### **Bodenkontakt:**

Direkter Bodenkontakt der Pilzkultur für die Pilzzucht im Garten, ist grundsätzlich von Vorteil, da das Pilzmyzel auch in den Boden hineinwächst und sich zusätzlich mit Nährstoffen und Feuchtigkeit aus dem umliegenden Erdreich versorgt. Ein zusätzlicher Kühleffekt an heißen Sommertagen, über den Erdkontakt, schützt zusätzlich vor Überhitzen der Pilzkultur. Zur Abwehr von Schnecken kann ein Schneckenzaun aus dem Gartenhandel oder ein Zaun aus Kupferdraht oder Kupferblech Abhilfe schaffen.

### **Kultur/Pflege:**

Nach ca. 6-8 Wochen, je nach Außentemperatur ist die Strohballe-Kultur durchgewachsen. Dies zeigt sich durch weißgrauen Pilzmyzel, welches dann in den feuchten Bereichen ca. 5 cm unter der Ballenoberfläche des Strohballeds zu erkennen ist. In feuchter Umgebung zeigt sich das Pilzmyzel teilweise sogar auf dem Strohballe. Im Herbst angelegte noch nicht vollständig durchgewachsene Pilzkulturen sollten zur Gewährleistung einer ausreichend hohen Durchwachstemperatur von mindestens 15°C, zusätzlich vor Dauerfrostperioden geschützt werden, indem Sie diese zusätzlich z.B. mit Laub abdecken oder sicherheitshalber für die restliche Durchwachsphase an einen warmen Ort im Haus oder Keller lagern. Sobald die Stroh-Pilzkultur vollständig mit Pilzmyzel besiedelt ist, ist diese frostbeständig und winterhart.

Die ersten Edelpilze zeigen sich abhängig von der jeweiligen Pilzart, in einem Temperaturbereich von 10-20°C, vorwiegend bei feuchter Witterung analog dem Vorkommen von Wildpilzen, wobei kleine Temperaturstürze und Regenperioden das Pilzwachstum spontan auslösen können.

Über einen Zeitraum von mehreren Monaten erscheinen bei günstiger Witterung immer wieder Wachstumswellen an schmackhaften Edelpilzen. Der Gesamtertrag beträgt bei guter Pflege bis zu 20% und mehr vom Ballengewicht.



## Pilzzuchtanleitung auf Stroh

Für Bio Substrat- und Körnerpilzbrut.



### Hinweise & Tipps:

- Sauberes und möglichst keimfreies Arbeiten
- Das Stroh sollte trocken sein, angenehm riechen, von der letzten Ernte stammen und eine gesunde, goldbraune Färbung aufweisen. Wichtig ist, dass Sie ausschließlich hochwertiges, möglichst ökologisches Bio-Weizenstroh verwenden, da dieses frei von Fungiziden ist, die das Pilzwachstum hemmen. Weizenstroh ist aufgrund seiner Nährstoffdichte besonders gut geeignet.
- Bei unsterilen Impfverfahren können sich teilweise oder vorübergehend sogenannte Konkurrenzpilze an der Pilzkultur zeigen. Zu diesen zählen u.a. Becherlinge, Tintlinge oder Düngerlinge, welche aber in der Regel schnell vom Zuchtpilzmyzel verdrängt und überwuchert werden. Prüfen Sie vor dem Verzehr, dass es sich um die angegebene Zuchtpilzart handelt!
- Schützen Sie Ihre Stroh-Pilzkultur möglichst gut vor Schädlingen.
- Gewährleisten und kontrollieren Sie vor allem während der Besiedlungsphase die vorgegebenen Wachstumstemperaturen und den Feuchtegehalt der Strohkultur.



### Viel Freude wünscht Pilzmännchen!

Bei weiteren Fragen rufen Sie uns einfach an! Tel.: 035932 30184 oder einfach über unsere kostenfreie Bestellhotline 0800 7459982.



Infos & Anleitungen



Zum Shop



### Unser Rezept-Tipp für Sie: Rinderfiletbraten mit Pilzfüllung

250 g	Edelpilze	Pilze mit einem Pinsel oder mit Küchenpapier putzen. Stielenden abschneiden und die Pilze fein würfeln.
1	Zwiebel	
1 EL	Olivöl	
750 g	Rinderfilet	Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
350 g	Schalotten	
1 EL	Zuckerrübensirup	2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebelwürfel darin anbraten. Thymian fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren garen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.
2 EL	Balsamicoessig	
100 ml	trockener Rotwein	
125 ml	Rinderfond	Rinderfilet abspülen und trockentupfen. Auf der Oberseite der Länge nach etwa 4 cm tief einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Die Pilz-Masse in die Tasche füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern schließen oder das Filet mit Küchengarn umwickeln, salzen und pfeffern.
1 Zweig	Thymian	
	Salz, Pfeffer	

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin rundum anbraten. In eine kleine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 100 °C (Umluft: nicht empfehlenswert, Gas: Stufe 1) auf der mittleren Schiene etwa 1 1/4 Stunden garen.

Inzwischen die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin goldbraun anbraten. Zuckerrübensirup in die Pfanne geben und die Schalotten kurz darin karamellisieren.

Mit Essig und Rotwein ablöschen. Rinderfond dazu gießen und alles offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Am Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, Garn oder Zahnstocher entfernen. Fleisch in Alufolie wickeln, 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

#### Unser Pilzmännchen-Tipp:

Verfeinern Sie die Soße mit unserem Pilzmännchen Edelpilz-Würzgranulat.

