

Anleitung für Pioppino-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.

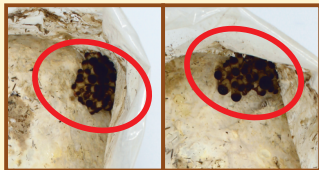
Wichtiger Hinweis zur Lagerung!

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 20-25 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.

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 20-25 °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.



Hinweis:

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

Anleitung für Pioppino-Pilzzuchtkultur



Geerntet wird, wenn die Pilze nicht mehr sichtlich weiter wachsen bzw. wenn sich die Huthaut der Pilze öffnet. Ernten Sie immer vollständige Pilztrauben. Drehen oder schneiden Sie die Pilztraube vorsichtig von der Pilzkultur ab.

Nach der Ernte aller Pilze, entfernen Sie alle Pilzansätze und wässern Sie die Kultur für 4-5 Stunden mit reichlich frischem Leitungswasser, so dass sich diese mit genügend Wasser vollsaugen kann.

Giessen Sie überschüssiges Wasser ab, so dass keine Staunässe entsteht. Das Substrat muss sich nun bis zur nächsten Erntewelle (ca. 3-4 Wochen) erholen. Nach der Erholungsphase kann durch wässern der Pilzkultur in frischem und kaltem Leitungswasser eine erneute Erntewelle ausgelöst werden.

In den folgenden Erntewellen können sich auch seitlich unter der Folie Pilzansätze bilden. Sie können die Folie an diesen Stellen einschneiden, so dass die Pilze ungehindert wachsen können.

Wichtig! Achten Sie während der gesamten Kulturdauer darauf, dass die Kultur nicht austrocknet!

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



Infos & Anleitungen



Zum Shop



Unser Rezept-Tipp für Sie: Nudeln mit Pilzen / Pasta Funghi für 4 Personen

350 g Pilze (z.B. Pioppino)
400 g Nudeln (z.B. Linguine)
500 ml Sahne
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Pilze putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in dickere Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

2. Butter in der Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und ca. 2 min. anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und weitere 2-3 min. braten. Mit Sahne ablöschen. Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft zugeben. Die Soße einmal aufkochen und dann bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Gut die Hälfte der Petersilie zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen, abtropfen lassen und mit der Pilzsoße anrichten. Pasta Funghi mit der restlichen Petersilie bestreuen - und genießen.



PZM053



Unser Pilzmännchen-Tipp:

Zu den Nudeln mit Pilzen passt Parmesan, am besten frisch gehobelt oder geraspelt.