

## Ausführliche Zuchtanleitung für folgende Bio-Fertigkulturen: Weißer Buchenpilz, Grauer Buchenpilz, Goldkäppchen

Lieber Pilzfrend, Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt aus dem gewerblichen Bio-Anbau entschieden. Ein guter Erfolg kann nur garantiert werden, wenn Sie die Kultur intensiv begleiten.

**Achtung:** Diese Pilzarten stellen eine Herausforderung für den Hobby-Pilzzüchter dar, da sie sehr empfindlich auf äußere Einflüsse reagieren.

Lesen Sie bitte diese Anleitung genau durch. Sollten Sie etwas nicht verstanden haben, scheuen Sie sich nicht bei uns nachzufragen. Ihre Zufriedenheit mit dem erstandenen Produkt ist uns wichtig.



Lehr

Bio Speisepilzkulturen

1

Sie erhalten von uns einen fertig durchwachsenen Substratblock, an dem sichtbar die ersten kleinen Pilze heranwachsen.

Als Standort benötigen Sie einen Raum, in dem eine relative Luftfeuchte von mind. 60% herrscht. Optimal sind 80% – 85% und mehr. Geeignete Orte sind z. B. Bad oder Keller. Die Luftfeuchte kann mit einem einfachen Hygrometer, das Sie in jedem Baumarkt erhalten, gemessen werden.

Sollte die Luftfeuchte in Ihrem Raum nicht ausreichen, können Sie den Boden ca. 1m<sup>2</sup> um den Substratblock mit einer Gießkanne feucht halten, um die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen. Eine einfachere Methode besteht jedoch in der Verwendung einer Plastikwanne oder ähnliches. Die Abbildungen unter Punkt 3 verdeutlichen den Aufbau.

Der Standort sollte schattig sein, trotzdem aber noch genügend Lichtanteile haben. Direkte Sonneneinstrahlung sollte aber unbedingt vermieden werden.

Die beste Raumtemperatur liegt zwischen ca. +15°C bis ca. +18°C, genügend Frischluft sollte vorhanden sein.

**Hinweis:** Halten Sie die Raumtemperatur eher etwas kühler als zu warm. Die Pilze wachsen dadurch zwar etwas langsamer aber Sie erreichen damit eine höhere Qualität.

2

Wenn der von Ihnen ausgesuchte Platz diesen Bedingungen entspricht, öffnen Sie bitte den Plastikbeutel und entfernen Sie die obere Hälfte des Beutels. Hierzu schneiden Sie parallel zum oberen Rand, direkt auf Höhe der ersten heranwachsenden Pilzen, mit einem scharfen Messer den Beutel ein. Nach einem weiteren Schnitt, senkrecht nach oben, lässt sich der Plastikbeutel nun mühelos entfernen. Jetzt können die Pilze am Substratblock nach oben wachsen.

Bitte beachten Sie, dass Sie den unteren Teil des Plastikbeutels nicht entfernen, denn so verhindern Sie, dass der Substratblock mit dem Untergrund verwächst und auch nicht zu schnell austrocknet.

Danach stellen Sie den Substratblock an den hierfür ausgewählten Standort.

3

Um die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen, benutzen Sie einfach eine Plastikwanne oder ähnliches. Diese mit großen Steinen auslegen, dann mit Wasser befüllen und den Substratblock auf die Steine stellen. Beachten Sie dabei aber, dass der Substratboden oberhalb des Wasserspiegels steht, also keine direkte Berührung mit dem Wasser hat.

Das Wasser kann nun um den Block verdampfen.

1



2



3



Die Abbildungen zeigen die Bio Weiße Buchenpilz Fertigkultur

**4**

Ein paar Tage nach dem Öffnen des Beutels, können Sie beobachten wie die Pilze heranwachsen.

Bitte beachten Sie, dass die Pilzkultur an ihrer Oberfläche immer genügend Feuchtigkeit hat und nicht austrocknet. Mit einem handelsüblichen Wasserzstäuber lässt sich der Substratblock gut befeuchten. Halten Sie beim befeuchten etwas Abstand und stellen Sie den Sprühkopf auf fein um einen feinen Wassernebel zu erzeugen. Wenn möglich, damit die Pilze nicht zu viel Feuchtigkeit aufnehmen, die Pilze nicht direkt ansprühen. Allerdings lässt sich dies manchmal nicht vermeiden und ist somit immer noch besser als wenn der Substratblock zu trocken wird.

**Achtung:** Beim Goldkämpchen besonders darauf achten den Pilzkörper nicht direkt zu besprühen. Diese Pilzart ist sortenbedingt an ihrer Pilzkörper-Oberfläche schon sehr feucht und leicht klebrig.

Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn sich der Pilzhut öffnet und die Lamellen sichtbar werden.

**5**

Der Pilz sollte mit einem scharfen Messer direkt am Substratblock abgeschnitten werden. Stielreste dürfen nicht am Block verbleiben, da sie nach einigen Tagen zu schimmeln beginnen.

Verwertbar für die Zubereitung ist der ganze Pilz, also Stiel und Kopf.

**6**

Sie können den Substratblock in der Regel nur einmal abernten. Danach ist die Kultur verbraucht und beginnt zu schimmeln.

**7**

Entsorgen Sie den Substratblock auf einem Kompost, oder, wenn vorhanden, in einer Bio-Mülltonne. Ansonsten ganz einfach in einer normalen Abfalltonne.

Sollten Sie noch Fragen allgemein oder bezüglich der Zucht haben, oder Sie möchten wieder ein oder mehrere Blöcke aufstellen, rufen Sie uns einfach an. Wir werden Ihnen dann gern weiterhelfen.

Telefon: +49 (0) 66 38 / 96 10-0

Eine große Auswahl an weiteren Bio-Fertigkulturen und noch mehr Infos finden Sie auch unter [www.biopilzshop.de](http://www.biopilzshop.de)

**Also, viel Spaß beim Züchten Ihrer Bio-Buchenpilze und Bio-Goldkämpchen!**

**5**

Die Abbildungen zeigen die Bio Weiße Buchenpilz Fertigkultur



## Lehr

Bio Speisepilzkulturen

[info@biopilzshop.de](mailto:info@biopilzshop.de)  
[www.biopilzshop.de](http://www.biopilzshop.de)

[www.lehr-speisepilzkulturen.de](http://www.lehr-speisepilzkulturen.de)