

Ausführliche Zuchtanleitung für die Bio Kräuterseitling Fertigkultur

Lieber Pilzfreund, 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 Pilzart stellt eine Herausforderung für den Hobby-Pilzzüchter dar, da sie sehr empfindlich auf äußere Einflüsse reagiert.

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%. Die Luftfeuchte kann mit einem einfachen Hygrometer, den Sie in jedem Baumarkt erhalten, gemessen werden.

Sollte die Luftfeuchte in Ihrem Raum nicht ausreichen, können Sie den Boden ca. 1m² um den Substratblock mit einer Gießkanne feucht halten, um die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen. Einfacher ist es jedoch, wenn Sie eine Plastikwanne oder ähnliches 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.

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

Die beste Raumtemperatur liegt zwischen ca. +12°C bis ca. +15°C, genügend Frischluft sollte vorhanden sein.

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 unter den 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.

Danach stellen Sie den Substratblock an den hierfür ausgewählten Standort.

3

Ein paar Tage nach dem Öffnen des Beutels, beginnen die ersten größeren Pilze zu wachsen.

Bitte beachten Sie, dass die Pilzkultur an ihrer Oberfläche immer genügend Feuchtigkeit hat und nicht austrocknet. Mit einem handelsüblichen Wasserzerstäuber 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.

Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn sich der Pilzhut nach oben bildet. Manche Fruchtkörper können bis zu 10 cm groß werden.

Die Abbildungen unter Punkt 3 zeigen die einzelnen Stadien des Wachstums bis zum erntereifen Pilz.

1



2



3



4

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.

5

Die Zucht des Kräuterseitling ist sehr schwierig und steckt noch in den Kinderschuhen. Es gibt in Deutschland nur sehr wenige Betriebe, die diesen überaus schmackhaften Pilz mit mehr oder weniger Erfolg anbauen.

Sie sollten nach dem Abernten der ersten Pilze, die Erntereste komplett entfernen, weil diese sofort anfangen Schimmel zu bilden.

Die zweite Ernte beginnt in den meisten Fällen am unteren Teil der Fertigungkultur hinter der Folie zu wachsen. Entfernen Sie bitte die Folie an der Stelle, an der die Pilze versuchen nach außen zu wachsen.

6

Sie können den Substratblock in der Regel nur maximal bis zur zweiten Ernte 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-Fertigungskulturen und noch mehr Infos finden Sie auch unter www.biopilzshop.de

Also, viel Spaß beim Züchten Ihrer Bio-Kräuterseitlinge!

**4**

Lehr

Bio Speisepilzkulturen

info@biopilzshop.de
www.biopilzshop.de

www.lehr-speisepilzkulturen.de