

Ausführliche Zuchtanleitung für folgende Bio-Fertigkulturen: Limonenseitling, Austernpilz, Kastanienseitling

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 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 später die Pilze heranwachsen werden.

Als Standort benötigen Sie einen Raum, in dem eine relative Luftfeuchte von mind. 70% 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. 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 aber nicht dunkel, denn diese Pilzsorten brauchen zum wachsen Licht. Ist der Ort nicht hell genug, kann der Substratblock in der Wachstumsphase mit einer Energiesparlampe für mehrere Stunden am Tag beleuchtet werden. In der Ruhephase zwischen den Erntewellen ist dies nicht erforderlich.

Direkte Sonneneinstrahlung sollte aber unbedingt vermieden werden, genügend Frischluft sollte vorhanden sein.

Die beste Raumtemperatur für den Limonenseitling liegt zwischen ca. +16°C bis +24°C; optimal ca. +18°C.

Für den Kastanienseitling und den Austernpilz zwischen ca. +10°C bis +20°C; optimal ca. +18°C.

2

Sie brauchen nichts weiter zu tun als den Substratblock nun an diesem geeigneten Platz aufzustellen.

Die Folie die den Block umgibt, wurde von uns bereits durch kreuzförmige Einschnitte vorbereitet. Aus diesen Öffnungen wachsen später die Pilze.

Bitte entfernen Sie nicht die Folie, denn sonst trocknet der Block zu schnell aus.

Ganz wichtig: Der Substratblock darf an den Öffnungen an denen die Pilze herauswachsen nicht austrocknen. Evtl. die Kultur mehrmals am Tag, z. B. mit einem handelsüblichen Wasserzerstäubers, mit Wasser besprühen.

3

Nach ca. 8 – 14 Tagen beginnen die ersten Pilze in Traubenform aus den Öffnungen zu wachsen. Sollten sich weitere Pilze unter der Folie bilden, können Sie mit einem scharfen und sauberen Messer dort kreuzförmige Einschnitte vornehmen. Aber unbedingt darauf achten, den Fruchtkörper nicht zu zerstören.

Auch in dieser Phase ist es wichtig, dass die Öffnungen an denen die Pilze herauswachsen nicht austrocknen. 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 nach unten gewölbte Pilzhut langsam flach ausbreitet. 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



Die Abbildungen zeigen die Bio Kastanienseitling Fertigungskultur

4

Die Pilztraube sollte als ganzes 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, aus der Traube getrennte Pilz.

5

Nach dem Abernten der gesamten Pilze müssen Sie der Kultur eine Ruhepause von evtl. bis zu 14 Tagen gönnen. Diese Zeit braucht die Kultur, um für die nächste Erntewelle wieder genügend Nährstoffe bilden zu können.

Auch in dieser Phase sollte die Kultur hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt sein. Der Substratblock darf nicht austrocknen. Evtl. müssen Sie die Kultur nach Bedarf befeuchten.

6

Die nächste Erntewelle kommt ganz von alleine.
Verfahren Sie jetzt wieder wie unter Punkt 3 beschrieben.

Nach jeder weiteren Erntewelle können Sie mit einem scharfen und sauberen Messer noch ein bis zwei weitere kreuzförmige Einschnitte hinzufügen aus denen sich dann Pilze bilden können. Auch hier ist wieder darauf zu achten, dass die Öffnungen an denen die Pilze herauswachsen nicht austrocknen. Öffnungen aus denen schon Pilze gewachsen sind oder solche aus denen keine Pilze wachsen, können mit einem Klebeband wieder verschlossen werden.

Über einen größeren Zeitraum sind 2 – 3 Erntewellen möglich.

7

Wenn Sie merken, dass keine Pilze mehr kommen, haben Sie die letzte Welle geerntet und das Substrat ist verbraucht.

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

Also, viel Spaß beim Züchten Ihrer Bio-Pilze!

4

Die Abbildungen zeigen die Bio Kastanienseitling Fertigkultur



Lehr

Bio Speisepilzkulturen

info@biopilzshop.de
www.biopilzshop.de

www.lehr-speisepilzkulturen.de