

# Ausführliche Zuchtanleitung für die Bio Shii-Take Pilz Fertigung

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. Wichtig: Bitte lesen Sie diese Anleitung genau durch. Sollten Sie etwas nicht verstanden haben, scheuen Sie sich nicht, bei uns nachzufragen. Ihre Zufriedenheit mit dem erstendenen Produkt ist uns wichtig.

**1** Sie erhalten von uns einen fertig durchwachsenen Substratblock.

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. 1m<sup>2</sup> um den Substratblock herum mit einer Gießkanne feucht halten und somit die Luftfeuchtigkeit 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 ist, 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 unbedingt vermieden werden.

Die beste Raumtemperatur liegt zwischen +16°C bis +20°C, genügend Frischluft sollte vorhanden sein.

**2** Wenn der von Ihnen ausgesuchte Platz diesen Bedingungen entspricht, entfernen Sie bitte den Plastikbeutel. Hierzu wird parallel zum Boden, ca. 2 cm von diesem entfernt, mit einem scharfen Messer der Beutel eingeschnitten. Nach einem weiteren Schnitt senkrecht nach oben, lässt sich der Plastikbeutel nun mühelos entfernen.

Jetzt können die Pilze am Substratblock seitlich und oben wachsen.

Bitte beachten Sie, dass Sie den unteren Teil des Plastikbeckens nicht entfernen, denn so verhindern Sie, dass der Substratblock mit dem Untergrund verwächst.

Danach stellen Sie den Substratblock an den hierfür ausgewählten Standort.

**Achtung:** Sollten sich bereits größere deformierte feuchte Pilze hinter der Folie gebildet haben, müssen diese unbedingt entfernt werden. Schneiden Sie diese mit einem scharfen Messer direkt am Substratblock ab, da sie nach einigen Tagen zu schimmeln beginnen. (Wie in den Zusatzinformationen nochmals beschrieben).

Bitte beachten Sie hierbei, die kleinen frisch heranwachsenden Pilze nicht mit zu entfernen, bzw. nicht zu beschädigen. In Abbildung 4 lassen sich die ersten frisch heranwachsenden Pilze erkennen.

**3** Nach dem Entfernen des Plastikbeckens sollten Sie den Substratblock mit Wasser aus einer Sprühflasche mehrmals täglich besprühen. Die „Kultur“ darf nicht austrocknen, die Oberfläche sollte immer feucht gehalten werden.

**Achtung:** Wenn die ersten Pilze erscheinen, sollten diese nicht direkt mit Wasser besprüht werden, weil dies die Qualität der Pilze negativ beeinträchtigt. Allerdings lässt sich dies manchmal nicht vermeiden und ist somit immer noch besser als wenn der Substratblock zu trocken wird.

**4** Ca. 8 – 12 Tage nach dem Öffnen des Beutels beginnen die ersten Pilze zu wachsen. Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die Haut an der Hutunterseite aufgerissen ist und die Lamellen sichtbar werden.

Die Abbildungen unter Punkt 4 zeigen die einzelnen Stadien des Wachstums bis zum erntereifen Pilz.



Lehr

Bio Speisepilzkulturen

**1**



**2**



**3**



**4**



**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.

**6**

Nach dem Abernten der gesamten Pilze müssen Sie dem Substratblock eine Ruhepause von ca. einer Woche gönnen. Für die nächste Erntewelle müssen Sie dem Block nun wieder genügend Feuchtigkeit zuführen. Stellen Sie den Block dazu für ca. 12 – 14 Std. in einen Eimer oder eine Wanne und legen Sie darauf ein Brett, welches Sie z.B. mit einem Stein beschweren. Dann füllen Sie den Eimer bzw. die Wanne mit Wasser. Der Substratblock muss ganz unter Wasser getaucht sein. Bitte beachten Sie, dass die Kultur nicht zu feucht bzw. zu trocken ist. Sie sollte aber dennoch genügend Wasser aufgenommen haben.

**7**

Nach diesem Vorgang bringen Sie den Block wieder an seinen ursprünglichen Platz. Jetzt können Sie schon bald die nächsten Shii-Take Pilze ernten.

**8**

Verfahren Sie jetzt genauso wie am Anfang beschrieben. Sie können die Pilze in etwa 2 bis 3 „Wellen“ ernten. In der ersten Welle liegt der Ernteertrag bei ca. 80 Prozent. In den folgenden Wellen wird sich Ihr Ernteertrag entsprechend verringern. Wenn Sie merken, dass nach dem Tauchen keine Pilze mehr kommen, haben Sie die letzte Welle geerntet und das Substrat ist verbraucht.

**9**

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, rufen Sie uns einfach an. Wir werden Ihnen dann gerne 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-Shii-Take Pilze!**

#### Zusatzinformationen:

Möglich ist es auch, dass sich vor dem Öffnen des Beutels schon ein paar größere deformierte feuchte Pilze hinter der Folie gebildet haben. Bitte entfernen Sie diese mit einem Messer gründlich (evtl. mit einem Wasserschlauch vorsichtig sauber spritzen), ohne die Kultur zu beschädigen.

Es ist möglich, dass der Substratblock an manchen Stellen etwas grün wird. Es handelt sich dabei um einen Fremdpilz, der aber ungefährlich ist. Dieser kommt auch in jeder größeren gewerblichen Zucht vor.

Solche Stellen können mit einem Messer durch leichtes Kratzen entfernt werden.

Nach dem Tauchvorgang, wie in Punkt 6 beschrieben, kommen die grünen Stellen fast nicht mehr vor.

**5****6**

## 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)