

# Bei uns ist immer Pilzsaison!

Vitalpilze • Trockenpilze • Pilzbrut • Pilzkulturen



## ANLEITUNG FÜR WEISSE UND BRAUNE CHAMPIGNONS

Ideal für die Anlage an einem kühlen Platz im Haus oder Keller!

Dieses Set besteht aus Champignonsubstrat (von feinem weiß-gelblichen Pilzgeflecht durchwachsen) und einem Beutel Deckerde. Vor dem Anlegen ist die Kultur bei +2° C bis +10° C ca. vier bis sechs Wochen haltbar. Bei Zimmertemperatur zwei bis maximal drei Wochen.

Unsere Anleitung gilt für die Abpackungsgrößen Klein, Groß und Jumbo.

### Anlegen

Lassen Sie die Kultur zum Anlegen im Karton. Schlagen Sie nur die Folie zurück. Bei unserer Jumbokultur bitte das Presspaket flach legen und die Folie auf der Oberseite entfernen, dabei einen möglichst hohen Rand lassen, damit die Erde später nicht runter fällt. Evtl. ist das Substrat durch den Transport verrutscht, Sie können es - ohne Gefahr, dass es kaputt geht - mit sauberen Händen wieder plan verteilen, dabei fest andrücken. Krümeln Sie beiliegende Deckerde gleichmäßig etwa 3 cm dick über das Substrat. Drücken Sie die Erde nicht an.

**Wichtig: Halten Sie die Kultur unter +20° C, optimal sind Temperaturen von +12° C bis +18° C, nicht höher, da sonst nur wenig Pilze wachsen werden!**

### Feucht halten

Die Erde sollte immer gleichmäßig feucht sein, man spricht von „angenehm handfeucht“. Da die Erde im Normalfall schon feucht geliefert wird, gießen Sie die Kultur erst, wenn die Oberfläche leicht angetrocknet ist. Benutzen Sie hierzu nur eine feinbrausige Gießkanne oder einen Haushaltssprayer. Ist die Erde bei Anlieferung sehr trocken, dauert es einige Zeit bis sie auch im Inneren durchfeuchtet ist.

**Achtung:** Bei zu trockener Erde kann das Pilzmyzel aus dem Substrat nicht in die Erde einwachsen. Feuchte Deckerde ist Voraussetzung für das Pilzwachstum. Ist die Deckerde allerdings durch ständiges Gießen zu nass, verschlämmt sie und das Pilzmyzel kann absterben, da es zu wenig Sauerstoff erhält. Es ist günstiger, lieber öfter und weniger zu gießen, als zuviel auf einmal. Das Gießen muss vorsichtig erfolgen, damit die Deckerde nicht verschlämmt. Die Erde nicht festdrücken, sie muss stets locker bleiben, damit ein Luftaustausch stattfinden kann.

**Ein optimales „Pilzklima“ schaffen Sie durch ein Gewächshaus mit Belüftungsklappen. Als Notbehelf eignet sich auch eine Folienhaube, z. B. mittels einer Klarsichtfolie, die dann locker und mit etwas Abstand (5 - 10 cm) über die Kultur gestülpt wird.**

**Die heranwachsenden Pilze - vor allem ganz kleine - bitte nie direkt ansprühen, da diese sonst absterben können.**

### Wachstum

Decken Sie die Kultur nun - aus Feuchtigkeitsgründen - mit der Folie wieder locker zu und stellen Sie diese bei etwa +12° C bis +18° C, z. B. im Keller etc. auf. Stellen Sie die Kultur in einen möglichst feuchten Raum, aber bitte nicht in den Heizungskeller. Licht spielt keine Rolle. Nach ca. 8 - 14 Tagen ist das weiße Myzel (Pilzgeflecht) bis kurz unter die Oberfläche der Erde gewachsen. Dies kann mit einem Streichholz vorsichtig überprüft werden, indem Sie ein kleines Loch

Hawlik Euro-Pilzbrut GmbH  
Gewerbestr. 8  
D-82064 Straßlach

Tel: +49 (0) 89 62 44 748 - 0  
Fax: +49 (0) 89 62 44 748 - 50

E-Mail: [info@pilzshop.de](mailto:info@pilzshop.de)  
[www.pilzshop.de](http://www.pilzshop.de)

**Kostenlose Servicrufnummern  
für Deutschland:  
Tel: 0800 74 59 746  
Fax: 0800 74 59 747**



Bio-Kontroll-Nr. D-BY-1-10160-BCD



kratzen. Das weiße Myzel darf nicht auf die Oberfläche der Erde aufwachsen, die Erde wird ganz weiß. Sollte es doch passiert sein, so ist die Temperatur meist über + 20° C. Kratzen Sie in diesem Fall die obere Erdschicht z. B. mit einer Gabel ca. 1 cm auf, damit die Kultur wieder mit ausreichend Sauerstoff versorgt wird. Anschließend befeuchten Sie diese leicht. Stellen Sie die Kultur dann unbedingt kühler, dadurch wird das Myzelwachstum gebremst.

### **Ernte**

Je nach Temperatur zeigen sich die ersten Pilze ca. 2 - 4 Wochen nach dem Abdecken mit Erde, bei unter +15° C dauert es 8 Wochen und mehr! Während des Wachstums steigt der Frischluftbedarf der Kulturen.

Sie können die Pilze ernten, sobald sie die gewünschte Größe erreicht haben. Am besten schmecken sie, wenn der Hut leicht aufgeschirmt ist. Drehen Sie die Pilze vorsichtig heraus, um keine jungen Pilze zu beschädigen. Lassen Sie keine überreifen Pilze bzw. Pilzreste auf dem Substrat zurück, da sonst sofort Fliegen und damit Maden angelockt werden. Im übrigen ist es fast unvermeidlich, dass sich früher oder später Pilzmücken einfinden. Dies geht umso schneller, je wärmer die Kultur steht! Bei verstärktem Auftreten kann die Ernte, bzw. das Pilzwachstum beeinträchtigt werden, da die Maden das Pilzmyzel aussaugen. Gegebenenfalls ist es besser, die Kultur bei +12° C bis +15° C zu halten, statt nahe +20° C. Die Pilze wachsen zwar langsamer, die Qualität ist jedoch besser und Sie haben weniger Probleme mit Mücken! Eine Bekämpfung dieser Fliegen ist mittels sogenannter Gelbtafeln möglich. Diese mit Leim bestrichenen gelben Tafeln möglichst nahe am Substrat anbringen, da so die meisten Fliegen kleben bleiben. Gelbtafeln erhalten Sie in vielen Gartencentern. Auch absaugen mittels Staubsauger ist hilfreich.

Etliche Wochen werden nun in mehreren Wellen Pilze gebildet. Zwischen jeder Welle liegen etwa 7 - 14 Tage Pause. Nach jeder Erntewelle knapp so viel gießen wie Sie an Pilzen geerntet haben! Beispiel: 500g Pilzernte sind knapp 1/2 Liter Wasser; vorsichtig nach und nach sprühen! Der Gesamtertrag kann bis zu 30% vom Substratgewicht betragen. Nach spätestens 16 Wochen ist die Kultur erschöpft und kann weggeworfen werden. Sie ist ein wertvoller, natürlicher Gartendünger!

### **Weitere Informationen rund um den Champignon**

Die Pilze sind roh bis fünf Tage im Kühlschrank haltbar. Pilze saugen sich schnell mit Wasser voll und verlieren dabei an Aroma, deshalb sollten sie möglichst nur mit einem Küchentuch gereinigt werden. Nur das unterste Stielende wird entfernt. Frische Champignons können sehr gut eingefroren werden. Die Pilze säubern, klein schneiden und unblanchiert frosten. Haltbarkeit etwa 6 - 8 Monate. Auch fertige Gerichte können ohne Probleme eingefroren werden. Zum Auftauen Pilze wie Gemüse erhitzen oder zubereiten.

### **FrISCHE Champignons aus eigener Züchtung sind ideal für die gesunde Ernährung**

100g enthalten nur 15 Kilokalorien bzw. 64 Kilojoule, 2,7g Fett, 0,2g Ballaststoffe, 2,0g Kohlenhydrate, 0,6g Lebenswichtige Vitamine, z. B. B1, B2, C und D, sowie Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium und wertvolle Aminosäuren.

### **Rezept**

Gefüllte Champignons

Für 4 Personen - Zubereitungszeit: 1 Stunde

4 große Champignons; 1 EL Semmelbrösel; 1/2 TL weiche Butter; 1 TL gehackte Petersilie; 1/3 verquirltes Ei; nach Belieben 1 EL klein gehackte und getrocknete Tomaten; Speckwürfelchen; geriebenen Parmesan und/oder eine fein geschnittene Schalotte; Salz und Pfeffer

Die Champignons putzen und den Stiel herausdrehen. Die Stiele fein hacken. Die Champignonköpfe in eine leicht gebutterte, feuerfeste Form schichten. Die Semmelbrösel mit den gehackten Pilzstielen, dem Ei, der Butter und der Petersilie gut vermengen. Leicht salzen und pfeffern und Tomaten, Speck, Parmesan oder eine Schalotte dazugeben. Die Füllmasse sollte eine weiche Konsistenz haben.

Die Masse in die Champignonköpfe füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 – 200°C ca. 4 – 7 Min. goldgelb backen.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage [www.pilzshop.de](http://www.pilzshop.de) unter der Rubrik „Informationen/Service“.

Wenn Sie Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment haben,  
rufen Sie uns einfach kostenlos an unter **0800 74 59 746**.  
Wir beraten Sie selbstverständlich gerne.