

Bei uns ist immer Pilzsaison!

Vitalpilze • Trockenpilze • Pilzbrut • Pilzkulturen

ANLEITUNG FÜR PARASOLKULTUR

Ideal für die Anlage im Garten!

Sie erhalten ein Parasolpilzsubstrat, durchwachsen von feinem weiß-gelblichem spinnenwebartigem Myzelgeflecht.

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.

Für ein rasches Überwachsen der Brut ins Stroh ist guter Kontakt wichtig. Drücken Sie das Stroh deshalb gut und fest an die Brut an, um die Impflöcher zum Schutz vor Schädlingen wieder zu verschließen.

Anlegen

Heben Sie an einem halb, bis vollschattigen Platz im Garten, z. B. unter einem Busch oder Baum, eine kleine Grube von ca. 50 cm x 50 cm und etwa 20 cm Tiefe aus, so dass die gesamte Kultur komplett hineinpasst. Viel Nadelgehölz sollten Sie jedoch meiden, da dieser Boden für das Pilzwachstum ungünstig ist. Entfernen Sie die Folienverpackung, legen Sie die Kultur in die Grube und decken Sie sie mit ca. 3 cm Muttererde ab. Ideal wäre Komposterde, es geht jedoch auch Torf. Ein humoser Boden sowie die Nähe von Büschen und Bäumen sind von Vorteil.

Tipp: Der Parasol gedeiht besonders gut an einem schattigen Rasenplatz, da er ja auch in der Natur stets am Waldrand und da meist im Gras wächst!

Durchwachszeit

Während das Myzel in die Erde einwächst, beschränkt sich die notwendige Pflege höchstens auf ein kurzes Besprühen der Kultur. Aber bitte nur, falls es längere Zeit - mindestens eine Woche - trocken ist. Ein Schutz vor zuviel Nässe ist im Übrigen von Vorteil aber nicht unbedingt notwendig.

Der Parasolpilz wächst - wie in der Natur auch - nur in der Zeit von Juli bis Oktober, d. h., falls Sie die Kultur im Frühjahr anlegen, haben Sie bitte Geduld, es kann nämlich auch passieren, dass die ersten Exemplare erst im Folgejahr wachsen!

Wundern Sie sich nicht, wenn an einigen Stellen der Parasolkultur vorübergehend erst einige Champignons wachsen! Die beiden Pilzarten gedeihen auf einem identischen Substrat. Der Parasolkultur schadet das nicht und die Champignons sind natürlich ebenfalls essbar!

Der Pilz

Der Parasolpilz oder auch Riesenschirmling genannt, gehört zu den größten bei uns vorkommenden Pilzarten, sein Hutdurchmesser kann bis zu 30 cm betragen. Der Hut wächst anfangs kugelig, wie ein Champignon, aus dem Gras. Später breitet sich der schuppige Hut mit einem stumpfen Höcker in der Mitte flach aus. Der lange schlanke Stiel wird mit der Reife hohl, bildet an der Basis eine Knolle. Nachdem sich der Hut öffnet bleibt ein beweglicher Ring am Stiel.

Info

Da zu dieser Jahreszeit im Garten mehrere Arten von Wildpilzen wachsen können, achten Sie bei der Ernte darauf, dass es sich tatsächlich um den Parasolpilz



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
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



handelt. Bilder zum Vergleichen finden Sie in unserem Katalog und im Internet.

Junge Pilze sind roh bis drei 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. Zum Kochen verwendet man nur die Hüte, die Stiele sind oft schon beim jungen Pilz holzig und eignen sich höchstens zur Herstellung von Pilzpulver als Würzmittel.

Frische Parasolpilze können gut eingefroren werden. Pilze säubern, klein schneiden und unblanchiert frosten. Haltbarkeit 6 - 8 Monate. Auch fertige Gerichte können ohne Probleme eingefroren werden. Zum Auftauen Pilze in gefrorenem Zustand weiter verarbeiten.

Pilzrezepte finden Sie auf unserer Homepage 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 persönlich.

