

Bei uns ist immer Pilzsaison!

Vitalpilze • Trockenpilze • Pilzbrut • Pilzkulturen

ANLEITUNG FÜR SPARGELPILZKULTUR

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

Dieses Set besteht aus Spargelpilzsubstrat (von feinem weiß-gelblichen Spargelpilzgeflecht durchwachsen), einem Beutel Deckerde und Gewächshaus. Beim Nachkaufset fehlt natürlich das Gewächshaus.

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.

Anlegen

Das Spargelpilzsubstrat bleibt in der Schale des Gewächshauses. Evtl. vorhandene Folie können Sie entfernen. 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 vom Substrat nicht in die Erde einwachsen. Feuchte Deckerde ist Voraussetzung für das Pilzwachstum. Ist die Deckerde 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.

Ist die Erde erst einmal gut handfeucht, müssen Sie aufgrund des optimalen Klimas in dem geschlossenen Treibhaus erst jeweils nach einer Erntewelle gießen. Die Feuchtigkeit kann kaum entweichen, sondern schlägt sich am Deckel als Kondenswasser nieder und fließt zurück.

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

Wachstum

Stellen Sie die Kultur bei etwa +12° C bis +18° C in einen möglichst feuchten Raum, aber bitte nicht in den Heizungskeller. Licht spielt keine Rolle. Im Gewächshaus herrscht ein für Pilze ideales feuchtes Klima. Lassen Sie die Lüftungsklappen stets geöffnet, um ausreichend Luftaustausch zu ermöglichen. Zusätzlich können Sie den Deckel jeden Tag ca. eine Minute abnehmen, um den CO₂-Gehalt zu senken. 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 kratzen. Das weiße Myzel darf nicht auf die Oberfläche der Erde aufwachsen, die Erde wird ganz weiß.



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



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 +10° 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 Spargelpilz

Die Pilze sind roh bis zwei 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 Spargelpilze 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 Spargelpilze aus eigener Züchtung sind ideal für die gesunde Ernährung

Sie enthalten wertvolle Vitamine vor allem der B-Gruppe (B2, Niacin, Panthothensäure und Folsäure), Mineralstoffe und Spurenelemente (Kalium, Magnesium, Phosphor, Kupfer, Eisen und Mangan) sowie Aminosäuren.

Rezepte

Spargelpilz-Crostini mit Bacon

Für 4 Personen - Zubereitungszeit: 1 Stunde

4 Scheiben Baguette; Olivenöl; Salz; Zitronenpfeffer; 2 klein gehackte getrocknete Tomaten; 1 großer oder 2 kleine Spargelpilze; 2 halbierte Scheiben Bacon

Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten kurz in einer Pfanne leicht anbraten. Die Baconscheiben ebenfalls kross anbraten.

Die Pilze sehr fein würfeln und mit den klein gehackten Tomaten vermengen. Nach Belieben salzen und pfeffern. Die Pilzmasse auf den Baguettescheiben verteilen und ca. 3 Minuten bei Oberhitze im Backofen grillen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und die Baconscheibe drauflegen.

Dieses und weitere Rezepte 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.