

Bei uns ist immer Pilzsaison!

Vitalpilze • Trockenpilze • Pilzbrut • Pilzkulturen

ANLEITUNG FÜR KRÄUTERSEITLING-KULTUR

1. Die frische, rein natürliche Kultur benötigt für eine gute Ernte **(Luft)-Feuchtigkeit, Licht und kühle Temperatur.**
 - Entfernen Sie die Folie und stellen die Kultur an einen hellen (nicht sonnigen) Platz bei +12° bis maximal +18°. Geeignet sind Keller und sonstige kühle Räume, die Helligkeit reicht aus, wenn Sie gerade noch lesen können.
 - Um eine möglichst hohe (Luft)-Feuchtigkeit zu erhalten, decken Sie eine Folienhaube locker über die Kultur, damit möglichst wenig Feuchtigkeit verloren geht. Wir empfehlen unser Gewächshaus, da die Feuchtigkeit in und um die Kultur der entscheidende Faktor für eine gute Ernte ist. **Trocknet die Kultur zu sehr aus, bzw. steht sie zu trocken, können keine Pilze wachsen!** Besprühen Sie die Kultur deshalb öfters mit einem Sprayer.
 - Auch etwas **Frischluff** ist notwendig, deshalb die Haube 1-2mal täglich kurz abnehmen.
2. **Etwa 2-4 Wochen** nach dem Aufstellen zeigen sich die ersten kleinen **Fruchtkörper**, die dann innerhalb weniger Tage heranreifen. Die Pilze werden geerntet, solange die Hüte noch leicht nach unten geneigt sind. Kräuterseitlinge haben einen langen dicken Stiel und einen relativ kleinen Hut, das ist normal! Der Stiel ist zart und komplett zu verwenden! Sie werden direkt am Substrat abgeschnitten, da sonst Fliegen bzw. Maden angelockt werden. Werden die Pilze später geerntet, so stoßen sie ihre Sporen aus, was zu einem weißen Staub auf der Kultur führt; dies hat jedoch keinerlei Bedeutung.
3. Die Pilze reifen schubweise heran, mit Pausen bis 4 Wochen! Nach 4-6 Erntewellen ist die Kultur im allgemeinen erschöpft.
4. Sorgen Sie dafür, dass die Kultur ihre Feuchtigkeit länger behält. Haben Sie das Gefühl, die Kultur trocknet immer mehr aus, bzw. wachsen nach mehr als 4 Wochen keine weiteren Pilze, so tauchen Sie die Kultur für 24 Stunden komplett in kaltes (+12° bis +18°) Wasser. Die Kultur muss beschwert werden, damit sie völlig untergetaucht ist. Zur optimalen Wasseraufnahme sollte die Kultur vor dem Tauchen mit einer Stricknadel o.ä. rundherum bis 100mal (Tiefe egal) eingestochen werden!
5. Der Gesamtertrag erreicht 20-30 % des Substratgewichtes in unserem Gewächshaus auch mehr!

Gesunde Delikatesse

Wert:

Der graue Hut des Kräuterseitlings bleibt recht klein. Der weiße glatte Stiel ist dagegen dickfleischig und voll verwertbar. Sein feines mild-würziges Aroma hat ihn rasch beliebt gemacht. Sein Fleisch ist knackig, zart und saftig und bleibt auch nach dem Garen fest im Biss. Kräuterseitlinge sind ideal für die gesunde Ernährung. Sie enthalten wertvolle Vitamine und Spurenelemente, aber nur wenig Kalorien.

Verwendung:

Putzen: Kräuterseitlinge werden mit Küchenpapier abgewischt, sie sollen möglichst nicht gewaschen werden. Huthaut und Lamellen (Blättchen an der Hut-Unterseite) werden mitgegessen. Es bleibt kaum Abfall, da die Stiele meist bis zum Ansatz zartfleischig sind. Kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren, vierteln, in



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 Servicenummern
für Deutschland:**
Tel: 0800 74 59 746
Fax: 0800 74 59 747



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



Streifen oder feinblättrig schneiden. Die fleischigen Stiele am besten in feine Scheiben schneiden. Durch Feinhacken kann sich das Aroma der Pilze in Soßen oder Gemüse besonders gut entfalten.

Garzeit: Frische Kräuterseitlinge garen in 3-20 Minuten, je nach Menge, Größe und Zubereitungsart. Aufbewahren: Kräuterseitlinge zeichnen sich durch ihre gute Haltbarkeit aus. Kühl und locker aufbewahrt, halten sie sich etwa 6 Tage appetitlich frisch. Es gibt viele Möglichkeiten, Kräuterseitlinge schmackhaft zuzubereiten. Selbstverständlich können Sie Kräuterseitlinge auch wie Ihr gewohntes Pilzgericht zubereiten, z.B. Schwammerl in Rahmsoße mit Semmelknödeln. Aber auch in Scheiben oder im Ganzen braten oder Ausbacken ist möglich. Besonders gut eignen sie sich auch zum Marinieren, weil sie ihre Form gut behalten und schön fest bleiben.

Kochen: Kräuterseitlinge sollten – was übrigens für alle Speisepilze gilt – nicht gekocht werden. Sie verlieren ihr Aroma und können zäh werden.

Einfrieren von Frischpilzen: Frische Kräuterseitlinge werden gereinigt und in Scheiben geschnitten, portionsweise verpackt, eingefroren. Haltbarkeit: mindestens 6 Monate. Kräuterseitlinge keinesfalls blanchieren, damit Aroma und Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Auftauen: Kräuterseitlinge in heißen Speisen mit erhitzen oder bei schwacher Hitze in Fett oder Flüssigkeit auftauen. Aufgetaute Pilze können wie Frischpilze zubereitet werden, sollten jedoch nicht noch einmal tiefgefroren werden. Allerdings darf man Kulturpilz-Gerichte im Gegensatz zu Wildpilzen noch einmal aufwärmen.

Grüne Bandnudeln mit Kräuterseitling-Sahnesoße

1 Zwiebeln fein würfeln, in Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. 100g Kräuterseitlinge putzen, in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und dünsten, bis alle Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit 1/4l Sahne aufgießen und weiter 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen. 50g frischen Parmesan in die Soße rühren. 250g grüne Bandnudeln garen, abgießen und mit der Soße mischen. Mit Petersilie garnieren.

Kräutercremesuppe mit Kräuterseitlingen

2 Schalotten, feingehackt, in Butter weich dünsten. 1 mittelgroße Kartoffel, kleingewürfelt, zufügen. 1 Bund gemischte Kräuter fein hacken in den Topf streuen und kurz mitdünsten. Mit 3/4 l Brühe aufgießen, aufkochen, 200ml Sahne unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 200g Kräuterseitlinge blättrig schneiden und in Butter andünsten. Die Suppe in Teller verteilen und die gebratenen Pilze darüber streuen.

Diese 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.