

Anleitung für Kaffeesatz-Töpfchen & Eimer

erhältliche Pilzarten: Austernpilz, Rosenseitling, Limonenpilz oder Pioppino

Im Lieferumfang enthalten:

1x Spezial-Pilzbrut für Kaffeesatz

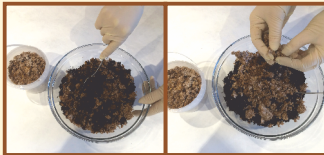
1x Pilzzuchtgefäß mit Belüftungsdeckel für die Pilzzucht



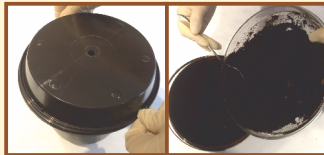
HINWEIS: Die enthaltene Spezialbrut ist nicht unbegrenzt haltbar, deshalb bitte das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten und das Set innerhalb dieser Zeit aktivieren!



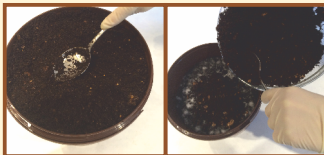
1. Sammeln Sie den Kaffeesatz in einem sauberen Gefäß für maximal 3 Tage und lagern diesen möglichst abgedeckt und keimfrei im Kühlschrank. Auf älterem Kaffeesatz können sich Keime ansiedeln, die diesen für die Pilzzucht unbrauchbar machen.



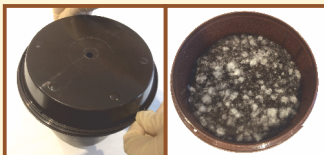
2. Nehmen Sie eine saubere Schüssel und vermengen Sie den gesammelten kalten Kaffeesatz der letzten 3 Tage mit einem Anteil von 15-20 Volumenprozent Substratbrut mit einem sauberen Löffel. (Beispiel: 500 ml Kaffeesatz mit 75-100 ml Substratbrut vermischen)



3. Schütten Sie nun die gut vermengte Masse in das Pilzzucht-Töpfchen/Eimer und legen den Deckel mit der Lüftungsöffnung locker oben auf, so dass Luft in das Gefäß gelangen kann. Lagern Sie das Gefäß bei mindestens 20 bis maximal 25 °C.



4. Nach 3 Tagen wird die Pilzzuchtkultur im Pilzzucht-Töpfchen/Eimer wiederholt mit einer weiteren Mischung aus der erneut gesammelten Kaffeesatz-Pilzbrutmischung gefüttert. Vermischen Sie aber nicht die jeweiligen Mischungen untereinander, sondern geben Sie alle 3 Tage Mischung für Mischung obenauf und drücken diese leicht fest, bis das Pilzzucht-Töpfchen randvoll mit der Substrat-Mischung gefüllt ist.



5. Der Deckel wird wieder locker auf das Pilzzucht-Töpfchen/Eimer gelegt: Nun benötigt die Kaffeesatz-Pilzzuchtkultur bei 20-25 °C weitere 2-3 Wochen Durchwachszeit für die Besiedlung mit Pilzmyzel. Erst wenn die komplette Kaffeesatzmischung mit grau weißem Pilzmyzel besiedelt und überwuchert worden ist, kann mit den ersten Pilzen gerechnet werden.



6. Achten Sie während der kompletten Kulturdauer immer darauf, dass sich die Pilzkultur feucht anfühlt und wässern Sie bei Bedarf mäßig mit frischem kaltem Leitungswasser. Nun wird die Kaffeesatz-Pilzzuchtkultur etwas kühler bei ca. 18 °C aufgestellt, damit sich die erste Pilze bilden können. Der Deckel mit den Lüftungslöchern wird auf das Töpfchen/Eimer gelegt. In diesem Temperaturbereich sollte die Kaffeesatz-Pilzkultur nun zukünftig lagern, damit sich wiederholt Pilze entwickeln können. Bei Temperaturen über 25°C ruht die Ausbildung von Pilzen je nach Pilzart. In diesem Temperaturbereich erfolgt nur das vermehrte Wachstum des Pilzmyzels.



Pilzmännchen[®]

Edelpilze aus Deutschland

Seite 2

Anleitung für Kaffeesatz-Töpfchen & Eimer

erhältliche Pilzarten: Austernpilz, Rosenseitling, Limonenpilz oder Pioppino



7. Nach weiteren 2-3 Wochen zeigen sich meist schon die ersten Pilze, die relativ schnell heranwachsen und es kann bald geerntet werden. Die heranwachsenden Pilztrauben sollten vor allem in trockener Umgebung regelmäßig gewässert werden, da diese nicht austrocknen dürfen. Wenn sich die Oberfläche der Pilztrauben feucht anfühlt, ist ausreichend Feuchtigkeit vorhanden. Nach der Ernte der Pilze gießen Sie bis zum Rand des Pilzzucht Töpfchens/Eimers frisches und kaltes Leitungswasser auf das freiliegende Kaffeesatz-Pilzsubstrat. Warten Sie 1-2 Stunden, bis die Pilzkultur Wasser aufgenommen hat. Um dies zu beschleunigen, können Sie das Kaffeesatz Pilzsubstrat auch 5-10 mal maximal bis zum Töpfchen/Eimer Boden mit einer Stricknadel, einem Holzspieß oder einem anderen dünnen Gegenstand einstechen.

Grundsätzlich ist aber während der kompletten Kulturdauer zu beachten, dass insbesondere durch Wässern keine Staunässe im Pilzzucht-Töpfchen/Eimer entsteht. Drehen sie deshalb das Pilzzucht-Töpfchen/Eimer nach dem Wässern vorsichtig auf die Seite und lassen Sie überschüssiges Wasser ablaufen. Mit Pilzen ist über einen Zeitraum von 3-4 Monaten in ca. 3-4 Erntewellen zu rechnen.



Hinweis für Pilzzucht-Eimer 5 Liter

Nach der Ernte wird der Deckel wieder locker auf das Pilzgefäß gelegt. Diesen Vorgang nach jeder Ernte wiederholen. Wenn das Wachstum der Pilze durch den Deckel verhindert wird, kann er entfernt werden.



Ein kleiner Tipp für die Gartensaison:

Fertig durchwachsene Kaffeesatzkulturen können auch, wenn diese nach Schritt 6 oben vollständig mit Pilzmyzel besiedelt worden sind, aus dem Pilzzuchttöpfchen entfernt und als Kaffeesatz-Pilzbeet im Gartenboden vollständig eingegraben werden, so dass diese noch mit einer 3-5 cm dicken Erd- oder Rindenmulch-Schicht abgedeckt werden können. Pilze wachsen dann immer wieder direkt aus dem Gartenboden.

Unsere Spezial Pilzbrut für Kaffeesatz ist in verschiedenen Pilzarten erhältlich. Diese können Sie immer wieder bei uns nachkaufen und sich so mit Ihrem Kaffeesatz unbegrenzt viele Kaffeesatz-Pilzkulturen selbst erzeugen.



Hinweis:

Verwenden Sie nur sauberen und frischen Kaffeesatz. Lagern Sie den Kaffeesatz und die Pilzbrut immer im Kühlschrank. Verwenden Sie zum Vermischen immer eine extra saubere Schüssel. Achten Sie darauf, dass sich keine Staunässe bildet.

Viel Freude wünscht Pilzmännchen!

Bei weiteren Fragen rufen Sie uns einfach an! Tel.: 035932 30184

Unsere Spezial- Pilzbrut für Kaffeesatz erhalten Sie in unserem Pilzmännchen-Pilzzuchtshop www.pilzmaennchen.de oder einfach über unsere kostenfreie Bestellhotline 0800 7459982.



Zur Anleitung



Zum Shop