

Pilzmännchen Pilzzucht Töpfchen

„Freude und Genuß für Groß und Klein“

Rund ums Jahr leckere und gesunde Bio-Champignons

einfach selber züchten mit Pilzmännchen's Pilzzucht Töpfchen.

Im Lieferumfang enthalten:

- 1 Folientüte mit angefeuchteter Deckerde
- 1 Topfabdeckung
- 1 Pilztopf mit Champignonsubstrat fertig mit weiß braunem Pilzmyzel besiedelt

Vorbereitung:

1. Entnehmen Sie den Folienbeutel mit der **Abdeckerde**.
2. Schütten Sie die Deckerde aus der Folientüte auf das freiliegende Pilzsubstrat und verteilen Sie die Deckerde gleichmäßig, locker, ohne festzudrücken, auf dem Substrat.
3. Legen Sie die Topfabdeckung mit der Wölbung nach oben auf den Pilztopf, um die Feuchtigkeit in der Deckerde während der Durchwachsphase optimal zu halten.
4. Stellen Sie die so fertig vorbereitete Pilzzuchtkultur bei 18 °C bis max. 24 °C an einem hellen oder dunklen Platz auf.

Wachstumshinweise:

5. Nach 10-14 Tagen hat das Pilzmyzel (weiße watteartige Pilzfäden) die Deckerde vollständig besiedelt. Sollte die Oberfläche der Deckerde sehr stark mit Pilzmyzel überwuchert sein, lockern Sie die Deckerde mit Hilfe einer Gabel oder Messer oberflächlich ca. 1 cm tief auf und wässern Sie die Deckerde ein wenig.
6. Legen Sie die Topfabdeckung wieder auf den Pilztopf. Achten Sie bitte darauf, dass die Lüftungsöffnung frei bleibt, damit die Pilzkultur genügend Sauerstoff bekommt, um Pilze ausbilden zu können.
7. Stellen Sie die Pilzkultur nun bei 15 °C bis max. 18 °C auf. Bei Temperaturen über 18 °C bildet die Kultur keine Pilze aus und es kann vorkommen, dass das Pilzmyzel die Deckerde vollständig überwuchert. Verfahren Sie dann wie in Punkt 5 beschrieben und stellen Sie die Kultur an einen kühleren Ort auf. Kontrollieren Sie regelmäßig, dass die Deckerde feucht und locker ist. Das Pilzwachstum wird jetzt durch die höhere Sauerstoffkonzentration und Temperaturen unter 18°C angeregt. Wenn sich kleine Pilze bilden, wässern Sie diese nicht, da Keime im Wasser und zu hohe Feuchtigkeit im Pilzsubstrat das Pilzwachstum stoppen können.
8. Champignons sind erntereif, wenn die Huthaut anfängt, aufzureißen. Kleinere Pilze können stehenbleiben, bis diese ausgewachsen sind. Drehen Sie die Pilze vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Stielreste und überreifen Pilze vom Substrat, da diese die Gesundheit der Kultur beeinträchtigen können und Insekten, wie Mücken oder Fliegen, anziehen. **Beugen Sie dem vor, indem Sie das Set nach dem Öffnen mit Fliegengaze abdecken.**
9. Der Duft des Pilzmyzels kann Trauermücken und andere Insekten anziehen. Sollten Insekten auftreten, können Sie sich durch Absaugen dieser mit einem Staubsauger behelfen.

10. Pilze bestehen zu über 90% aus Wasser. Nach jeder Erntewelle sollte diese dem Substrat durch die Pilze entzogene Wassermenge nach und nach wieder zugegeben werden. Das heißt, wenn Sie 200 g Pilze geerntet haben, gießen Sie ca. 200 ml Wasser nach und nach auf die Kultur. Der Gesamtertrag liegt abhängig von den Wachstumsbedingungen bei ca. 30% bezogen auf das Substratgewicht.
11. Nach ca. 4 Monaten bzw. 3-4 Erntewellen enthält die Pilzzuchtkultur nur noch wenig Nährstoff und der Inhalt kann über den Biomüll entsorgt werden. Den Pilztopf können Sie auch als Blumentopf weiterverwenden.

Bitte beachten!

Achten Sie während der kompletten Kulturdauer darauf, dass die Deckerde nicht austrocknet! Wässern Sie aber nur so viel, das die Deckerde auf dem Substrat angenehm feucht und locker bleibt. Es darf keine Staunässe im darunterliegenden Champignonsubstrat entstehen, da das Champignonsubstrat dann keinen Sauerstoff mehr erhält und abstirbt! Bitte keine Pflanzensprüher verwenden, da sich in diesen **Keime** bilden können, die das Pilzmyzel schädigen.

Viel Freude wünscht Pilzmännchen!