



Shiitake-Pilzzuchtzwerg

Aufstellort:

Stellen Sie die Pilzzuchtkultur in einen Raum Ihrer Wahl. Der Aufstellort sollte jedoch vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen, wie einem Heizkörper oder einer Fußbodenheizung, geschützt sein. Damit sich Pilze bilden, sollte die Raumtemperatur zwischen **10-20 °C** betragen.

Vorbereitung:

Öffnen Sie den Verschluss der Verpackungstüte durch Aufhaken, ohne diesen zu zerstören. Positionieren Sie die Pilzzuchtkultur mittig in der Verpackungstüte, welche nun als Pilzzuchttüte dient. Um die Luftfeuchtigkeit in der Pilzzuchttüte zu erhöhen, geben Sie ca. 100 ml kaltes frisches Leitungswasser zu der Pilzzuchtkultur in die Pilzzuchttüte. Ziehen Sie die Tütenränder nach oben und verschließen Sie die Tüte ca. 5 cm vor dem oberen offenen Tütenrand locker mit dem Verschluss. Der Verschluss muss dabei maximal geöffnet am äußersten Einrastpunkt eingehakt sein, sodass dieser die Pilzzuchttüte nur locker, wie ein Ring umschließt und noch ein Luftaustausch zwischen Pilzzuchttüte und Umgebung möglich ist.

Pflegetipps:

Für ein optimales Pilzwachstum ist neben der Temperatur auch eine hohe Luftfeuchtigkeit sehr wichtig. Sollte sich die Pilzzuchtkultur bzw. heranwachsende Pilze trotz der Wasserzugabe trocken anfühlen, können Sie die Luftfeuchtigkeit in der Pilzzuchttüte noch zusätzlich erhöhen, indem Sie die Verdunstungsfläche mit einem Lappen, kleinen Handtuch oder Küchentuch erhöhen, wenn Sie dieses gut angefeuchtet vollflächig auf dem Boden der Pilzzuchttüte unter der Pilzzuchtkultur positionieren. Auch einige Lagen nasses Küchenpapier oder ein ähnliches saugfähiges Material möglichst vollflächig auf den Boden unter der Pilzzuchtkultur platziert, erhöhen die Luftfeuchte in der Pilzzuchttüte signifikant.

Wichtig:

Während die Pilze nun in wenigen Tagen heranwachsen und heranreifen, achten Sie stets darauf, dass es in der Pilzzuchttüte feucht genug bleibt. Die vom Verschluss zusammengehaltene Lüftungsöffnung der Pilzzuchttüte sollte immer offen sein, damit ein ausreichender Luftaustausch stattfinden kann. Die Temperatur am Aufstellort sollte während der kompletten Kulturdauer in einem Bereich zwischen 10-20 °C liegen.

Ernte:

Die Pilze können eine beachtliche Größe erreichen. Geerntet wird deshalb erst, wenn diese nicht mehr sichtlich weiterwachsen und der Hutrand sich bei den größten Pilzen fast voll entfaltet hat. Schneiden Sie die Pilzstiele so nah wie möglich an der Pilzzuchtkultur ab, damit keine Stielreste an dieser verbleiben, denn an verkümmerten Stielresten können sich Keime bilden. Ernten Sie immer alle Pilze auf einmal, da kleinere Exemplare nicht mehr weiterwachsen, sobald ein Teil der Pilze geerntet wird.

Reaktivierung:

Sind alle Pilze geerntet, wird die Pilzzuchtkultur für 8-12 Stunden in frischem Leitungswasser untergetaucht, damit diese die Feuchtigkeit, welche sie verloren hat, wieder aufnehmen kann. Reinigen Sie die Pilzzuchttüte und tauschen Sie auch die Verdunstungseinlage bevor Sie die Pilzzuchtkultur wieder in der Pilzzuchttüte für eine erneute Erntewelle aufstellen.

Die Pilzzucht-Kultur muss sich nun für ein bis zwei Wochen erholen, bis sich erneut Pilze bilden. Da die Pilzzuchtkultur nach jeder Erntewelle immer mehr Nährstoffe verliert, bilden sich folglich mit jeder weiteren Erntewelle immer weniger Pilze. Reinigen, bzw. Erneuern Sie nach jeder Erntewelle das Handtuch bzw. das Küchenpapier in der Pilzzuchttüte und spülen Sie die Pilzzuchttüte gründlich aus.

Nach ca. 3-4 Monaten ist das Substrat so nährstoffarm geworden, dass sich kaum noch Pilze zeigen. Der Block kann dann über den Biomüll entsorgt werden oder im getrockneten Zustand verheizt werden!

Viel Freude beim Pilze züchten und genießen wünscht Pilzmännchen!