

## Champignon · Steinchampignon

Für die Pilzzucht von Champignons im Haus oder Keller.

Wir freuen uns, das Sie sich für ein Pilzmännchen Bio Markenprodukt entschieden haben und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Unsere Pilzmännchen Bio Pilzzuchtprodukte enthalten lebende Pilz-Organismen, welche trotz bestmöglicher Qualitätsoptimierungen naturgemäß teilweise sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren können.

Wir möchten Sie mit unseren Pilzmännchen Produkten maximal zufriedenstellen und Ihnen die wunderbare Welt der Natur aus dem Reich der Pilze nahebringen, Sie begeistern, mitreißen und Ihnen größtmögliche Freude mit unseren Produkten bereiten, deshalb bitten wir Sie diese Anleitung vor der Anwendung gründlich zu lesen und alle Tipps und Hinweise genauestens zu beachten. Sollten dennoch Unklarheiten, Fragen oder Probleme auftauchen bitten wir Sie uns zu kontaktieren, damit wir Ihnen weiterhelfen können.

### Wichtiger Hinweis zur Lagerung!

Unsere Pilzkulturen sind für eine möglichst lange Lagerfähigkeit ohne nennenswerten Qualitätsverlust optimiert. Bevorzugen Sie für die Lagerung unserer Pilzzuchtprodukte immer eine möglichst gekühlte (Kühlschranktemperatur), trockene und frostfreie Umgebung. Nicht in der Nähe von Obst, Gemüse und Pflanzen lagern.

Um maximale Erfolge und Freude an der hohen Qualität unserer Pilzmännchen Marken Pilzzuchtprodukte zu erzielen empfehlen wir aber unsere Pilzzuchtprodukte so frisch wie möglich zu verwenden.



### Im Lieferumfang enthalten:

- 1 Folientüte mit angefeuchteter Deckerde
- 1 gelochte Abdeckfolie
- 1 Champignonsubstrat fertig mit weiß-braunem Pilzmyzel besiedelt
- 1 detaillierte und bebilderte Anleitung



### Vorbereitung:

1. Entnehmen Sie den Folienbeutel mit der Abdeckerde und die gelochte Abdeckfolie. Richten Sie die Faltdeckel senkrecht nach oben und stülpen Sie die Folienränder der Substrattüte, ohne die Folientüte mit dem Champignonsubstrat aus dem Karton zu nehmen, über die Faltdeckelränder.



2. Begradigen Sie, wenn nötig, die Oberfläche des Pilzsubstrates indem Sie lose Substratteile umverteilen und festdrücken, sowie Unebenheiten beseitigen um eine ebene Oberfläche für die nachfolgende gleichmäßigere Verteilung der Deckerde zu ermöglichen.



3. Schütten Sie die Deckerde aus der Folientüte heraus auf das freiliegende Pilzsubstrat und verteilen Sie diese gleichmäßig und locker ohne festzudrücken auf dem Substrat. Die Deckerde kann dabei eine bis zu 3 cm Korngröße grobe Struktur aufweisen. So ist genügend Belüftung und eine gute Wasseraufnahme gewährleistet.



4. Wenn Sie die Deckerde gleichmäßig und locker verteilt haben, ziehen Sie die Folienränder der Substrattüte wieder von den Faltdeckelrändern ab und falten die Substrattüte zum Schutz vor Austrocknung und Gewährleistung einer idealen Luftfeuchte locker, luftig auf der Deckerdeschicht zusammen. Zusätzlich können Sie auch die Faltdeckel zum Schutz für die Dauer der Besiedlungsphase locker zusammenklappen.



## Champignon · Steinchampignon

Für die Pilzzucht von Champignons im Haus oder Keller.



### Besiedlungsphase:

5. Stellen Sie die so fertig vorbereitete Pilzzuchtkultur nun für eine optimale Besiedlungsphase der Deckerde bei mindestens 20°C bis maximal 24°C an einem geschützten hellen oder dunklen Platz. In der nun folgenden Besiedlungsphase beginnt das Einwachsen der Pilzmyzelfäden, aus dem darunterliegenden Pilzsubstrat heraus, in die darüber liegende Deckerdeschicht.

Die Besiedlungsphase der Deckerde mit weißgrauen Pilzmyzelfäden dauert abhängig von der Umgebungstemperatur 10-20 Tage.



6. Kontrollieren Sie nach frühestens 5 Tagen, dann alle 2-3 Tage, vorsichtig ob weiß graue Pilzmyzelfäden die Deckerdeschicht, bis mindestens 1-2 cm unterhalb der Oberfläche der Deckerde, durchspinnen haben. Für eine gleichmäßigere Besiedlung können Sie auch, mit möglichst sauberen Händen oder Hilfsmitteln, stark besiedelte Stücke der Deckerde vorsichtig auf noch unbesiedelte Bereiche verteilt werden.

### Wachstumsphase:

7. Wenn das Pilzmyzel (weiße watteartige Pilzfäden) die Deckerde wie ein feines Wurzelwerk bis kurz unter die Oberfläche vollständig besiedelt hat, kann die Fruchtungsphase bzw. Wachstumsphase der Pilze durch Absenken der Umgebungstemperatur und Erhöhung der Sauerstoffzufuhr durch Belüftung wie folgt eingeleitet werden.



8. Richten Sie die Faltdeckel senkrecht nach oben und stülpen Sie die Folienränder der Substrattüte, ohne die Folientüte mit der Champignonkultur aus dem Karton zu nehmen über die Faltdeckelränder. So ist der komplette Karton innen vor Feuchtigkeit geschützt. Für eine bessere Stabilität können Sie die Faltdeckel, bevor Sie die Folie überstülpen, mit Klebeband zusammenkleben.



9. Sollte die Oberfläche der Deckerde mit Pilzmyzel überwuchert sein, kratzen Sie die Deckerde mit einer Gabel oder Messer oberflächlich ca. 1cm tief auf und wässern Sie die Deckerde ein wenig.



10. Nehmen Sie die gelochte Abdeckfolie und ziehen Sie diese jetzt als Abdeckung über die Faltdeckelränder. So entsteht ein kleines Pilzgewächshaus, welches die Luftfeuchte optimiert und eine gute Durchlüftung ermöglicht. Für besseren Halt können Sie die gelochte Abdeckfolie auch mit Klebeband oder Stecknadeln am Karton befestigen.

11. Stellen Sie die Kultur nun kühler, bei 15°C bis max. 18°C auf, um die Ausbildung von Pilzen einzuleiten. Temperaturen über 18°C hingegen verhindern die Bildung von Pilzen und führen zu weiterem Myzelwachstum und Verdichtung des Pilzmyzels in der Deckerde, was die Fruchtkörperbildung verhindert.



### Hinweis:

Wir empfehlen die Pilzzuchtbox immer auf eine wasserbeständige Unterlage zu stellen, da es vorkommen kann, dass Kondensfeuchte oder überschüssiges Gießwasser während der Kulturdauer austritt.

## Champignon · Steinchampignon

Für die Pilzzucht von Champignons im Haus oder Keller.

Deshalb sollte mit Pilzmyzel vollständig überwucherte Deckerde mit einem Hilfsmittel z.B. einer Gabel oberflächlich aufgelockert, mit frischem kaltem Leitungswasser leicht gewässert und anschließend an einem kühleren Ort unter 18 °C aufgestellt werden. Kontrollieren Sie regelmäßig, dass die Deckerde feucht und locker ist. Das Pilzwachstum wird jetzt durch die höhere Sauerstoffkonzentration und die niedrigere Umgebungstemperatur unter 18°C angeregt.



*Steinchampignons*

12. Nach weiteren 5- 10 Tagen bilden sich kleinen Myzelansammlungen, verdichtete weiße Kügelchen bzw. Fruchtkörperansätze, in oder auf der Deckerde, aus denen sich kleine Champignons bilden. Wässern Sie diese möglichst nicht direkt, da Keime im Wasser und zu hohe Feuchtigkeit diese gerade ab diesem Wachstumsstadium schädigen können.

13. Die kleinen Champignons wachsen nun sichtlich zu erntereifen Champignons heran.

### Ernte:

14. Champignons sind erntereif, wenn die Huthaut an der Unterseite des Hutrandes beginnt einzureißen. Es müssen nur erntereife Pilze geerntet werden, da diese mit zunehmenden Alter Pilzsporen abgeben, die sich als weißgrauer staubähnlicher harmloser Belag auf Pilzhüten, der Deckerde und um die Pilzkultur herum ablagern. Allerdings können sich auf diesem nährstoffreichen Belag Keime bilden, die der Pilzkultur schädigen können.

Kleinere Pilze mit noch geschlossenem Hut können auch nach der Ernte ausgewachsener Pilze bis zur vollen Reife an der Pilzkultur belassen werden, bis diese ausgewachsen sind. Auch unreife Champignons können bei Bedarf vorzeitig geerntet werden. Drehen, brechen oder schneiden Sie die Pilze vorsichtig von der Pilzkultur ab und entfernen Sie nach der Ernte alle Stielreste und überreifen Pilze vom Substrat, da diese neben der Bildung von Keimen auch Insekten wie Mücken oder Fliegen anziehen.



*weiße Champignons*

15. Pilze bestehen zu über 90 % aus Wasser. Nach jeder Erntewelle sollte diese der Pilzkultur durch die entnommenen Pilze entzogene Wassermenge vorsichtig nach und nach wieder zugegeben werden. Das heißt, wenn Sie 500g Pilze geerntet haben, gießen Sie ca. 200-300g (entspricht 200-300 ml) Wasser nach und nach auf die Kultur. Es ist dabei unbedingt zu beachten, das sich keine Staunässe bzw. Wasseransammlungen in der Pilzkultur bilden, da das Pilzmyzel durch den damit verbundenen Sauerstoffmangel geschädigt wird und abstirbt.

Der Gesamtertrag liegt, abhängig von den Wachstumsbedingungen, bei ca. 30 % bezogen auf das Substratgewicht. Die Kulturdauer liegt durchschnittlich bei 3-5 Monaten. Bei guter Pflege sind darüber hinaus noch weitaus höhere Erträge und eine längere Kulturdauer möglich. Nach jeder weiteren Erntewelle lässt die Nährstoffkonzentration in der Pilzkultur nach, was zur Folge hat das die Pilzkultur immer mehr geschwächt wird. Deshalb nehmen die Pilzerträge mit jeder weiteren Erntewelle naturgemäß immer mehr ab bis die Pilzkultur irgendwann nur noch wenige bis keine Pilze mehr hervorbringt. Die verbrauchte Pilzkultur kann dann im Garten als wertvoller Dünger dienen oder einfach über den Biomüll entsorgt werden. Eine weitere Verwendung des verbrauchten Pilzsubstrates z.B. als Vermehrungsmaterial ist leider nicht möglich.





## Champignon · Steinchampignon

Für die Pilzzucht von Champignons im Haus oder Keller.



### Hinweise & Tipps:

#### Pflege:

Schadinsekten werden durch den Geruch des Pilzsubstrates und der Pilze angelockt.

Verhindern können Sie dies, indem Sie z.B. Obst und Gemüse nicht in der Nähe der Pilzkultur lagern. Decken Sie die Pilzzuchtbox bzw. den Karton der Pilzkultur, wenn nötig zusätzlich mit Fliegengaze ab. Bei Insektenbefall können Sie sich zusätzlich mit Gelbtafeln zur Schädlingsbekämpfung aus dem Fachmarkt und durch regelmäßiges Absaugen dieser mit einem Staubsauger behelfen.

#### Wässern:

Durch Verdunstung verliert die Pilzkultur insbesondere in Räumen mit geringer Luftfeuchte bzw. trockener Umgebung stetig Feuchtigkeit. Deshalb sollte regelmäßig geprüft werden, ob sich die Deckerde noch ausreichend feucht anfühlt. Bei Bedarf wässern Sie die Deckerde mäßig mit frischen kalten und sauberen Leitungswasser. Staunässe in der Pilzkultur sollte aber unbedingt verhindert und beseitigt werden, da das Pilzmyzel durch den damit verbundenen Sauerstoffmangel geschädigt wird. Kontrollieren können Sie das, durch vorsichtiges Herausheben der Einlagetüte mit dem Substrat. Sollte Staunässe erkennbar sein, leiten Sie dieses durch einstechen der Einlagetüte ab. Verschließen Sie die Einstichöffnung danach wieder mit Klebeband.

Achtung, bei zu starker Bewässerung kann Feuchtigkeit aus dem Karton treten.

Achten Sie während der kompletten Kulturdauer darauf, dass die Deckerde nicht austrocknet! Wässern Sie aber nur so viel, dass die Deckerde auf dem Substrat angenehm feucht und locker bleibt. Lockern Sie die Erde z.B. mit einer Gabel vorsichtig auf damit diese besser Wasser aufnehmen kann.

Bei Bedarf wässern Sie wie folgt: füllen Sie in einen Messbecher (o. ä.) Wasser und gießen Sie dieses gleichmäßig verteilt in kleinen Mengen über die Deckerde damit sich diese und die gesamte Pilzkultur gleichmäßig Feuchtigkeit aufnehmen kann. Bitte keine Sprühflaschen verwenden, da sich in abgestandenem Wasser und Rückständen in Sprühflaschen Keime bilden können, die das Pilzmyzel schädigen. Wässern Sie immer nur so viel, dass sich keine Staunässe in der Pilzkultur bilden kann, da die Gefahr besteht das darunter liegende Champignonsubstrat aufgrund des damit verbundenen Sauerstoffmangels abstirbt! Eventuell vorhandene Staunässe kann durch Einstechen der Pilzkultur von unten her abgeleitet werden.



### Viel Freude wünscht Pilzmännchen!

Bei weiteren Fragen rufen Sie uns einfach an! Tel.: 035932 30184 oder einfach über unsere kostenfreie Bestellhotline 0800 7459982.



pilzmaennchen.de



Anleitung



Pilzrezepte



### Unser Rezept-Tipp für Sie: Spaghetti-Pilz Auflauf

- 120 g Nudeln
- 600 g Champignons
- 120 g Kochschinken
- 200 g Saure Sahne
- 100 g Gouda
- 1 kl. Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Kräuter nach belieben

Nudeln nach Packungsanweisung gar kochen. Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in einer beschichteten Pfanne anbraten.

Champignons portionsweise hinzugeben, Schinken würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Nudeln und alle übrigen Zutaten in eine gefettete Auflaufform geben. Saure Sahne und Kräuter unterheben und mit Käse bestreuen. 30 Minuten bei 180°C bis 200°C backen.



**Unser Pilzmännchen-Tipp:**  
Dazu passt ein grüner Salat.

