SCHILCHERLAND PILZE

Zuchtanleitung

So ziehst du deine eigenen Edelpilze aus deinem Pilzzucht-Bag.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines Pilzzucht-Bags von Schilcherland Pilze. Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung ziehst du ganz einfach deine eigenen Edelpilze. Folge den Schritten, achte auf die Details, und schon bald erntest du frisch in deiner Küche.

1 Ankunft deines Bags

Nimm dein Pilzzucht-Bag, den Myzelblock, zu Hause in Empfang, nachdem du es bei Schilcherland Pilze bestellt oder abgeholt hast.

2 Kühl stellen

Stelle das Bag für mindestens 24 Stunden an einen kühlen Ort bei 7 bis 10 Grad. Halte die Temperatur stabil, damit sich das Myzel optimal vorbereitet. Schwankungen bremsen das Wachstum.

3 An einen feuchten Ort

Danach kommt das Bag an einen dunkleren, feuchten Ort mit mindestens 75% Luftfeuchtigkeit. Hast du keinen feuchten Raum, lege das Bag in den mitgelieferten Plastiksack und halte diesen innen feucht.

Tipp: Mit einer Sprühflasche erhöhst du die Luftfeuchtigkeit jederzeit.

4 Bag aufschneiden

Öffne das Bag vorsichtig und schneide die oberste Kante, etwa 3 bis 5 cm, mit einer sauberen Schere oder einem Messer auf. Wasche dir vorher gründlich die Hände oder nutze sterile Handschuhe.

Hinweis: Nur die oberste Kante öffnen, damit das Myzel nicht unnötig gestört wird.

5 Zwei Tage ruhen lassen

Lass das Bag die ersten zwei Tage an seinem neuen Platz ruhen. Das Myzel stabilisiert sich und bereitet sich auf das Fruchten vor. Temperatur und Feuchtigkeit dabei stabil halten.

6 Täglich lüften und befeuchten

Ab dem dritten Tag den Plastiksack täglich einige Minuten öffnen, um Frischluft zuzuführen. Das bringt die Pilze zum Wachsen und beugt Schimmel vor. Befeuchte nach jedem Öffnen die Innenseiten des Sacks leicht.

Tipp: Alle 12 bis 24 Stunden lüften und befeuchten. Direktes Sonnenlicht meiden, es trocknet das Myzel aus.

7 Pins und Wachstum

Nach etwa 4 bis 5 Tagen zeigen sich die ersten kleinen Pins, die frühen Pilzansätze. Je nach Temperatur und Feuchtigkeit kann das etwas variieren.

Tipp: Noch keine Pins nach dieser Zeit? Prüfe Luftfeuchtigkeit und Temperatur und passe sie an.

Schilcherland Pilze KG · Ulrichsberg 1, 8530 Deutschlandsberg
frische@schilcherlandpilze.at · www.schilcherland-pilze.at

SCHILCHERLAND PILZE

8 Ernten

Nach ca. 10 bis 14 Tagen sind die Pilze groß genug für die erste Ernte. Drehe den ganzen Büschel vorsichtig vom Substratblock ab und lass keine kleinen Pilze zurück.

Hinweis: Immer den ganzen Büschel ernten, damit das Myzel unbeschädigt bleibt. Messer oder Schere vorher reinigen.

9 Weitere Erntezyklen

Mit deinem Bag sind bis zu vier Erntezyklen möglich. Wiederhole Lüften, Befeuchten und Ernten und pflege den Block weiter für gute Folgeernten.

Hinweis: Die Anzahl der Ernten hängt von Pflege und Umgebung ab. Nach der vierten Ernte lässt der Block meist nach.

Zusätzliche Tipps

1. **Hygiene.** Saubere Hände und sterile Werkzeuge. Kontaminationen bremsen das Wachstum oder fördern Schimmel.
2. **Klima.** Luftfeuchtigkeit mindestens 75%, Temperatur stabil bei ca. 18 bis 22 Grad. Ein Feuchtigkeitsmesser hilft beim Überwachen.
3. **Standort.** Dunkel und nicht zu sonnig. Zu viel Licht beeinflusst das Wachstum negativ.

So gelingen dir deine eigenen Edelpilze. Viel Freude beim Züchten und guten Appetit.

Schilcherland Pilze KG · Ulrichsberg 1, 8530 Deutschlandsberg
frische@schilcherlandpilze.at · www.schilcherland-pilze.at