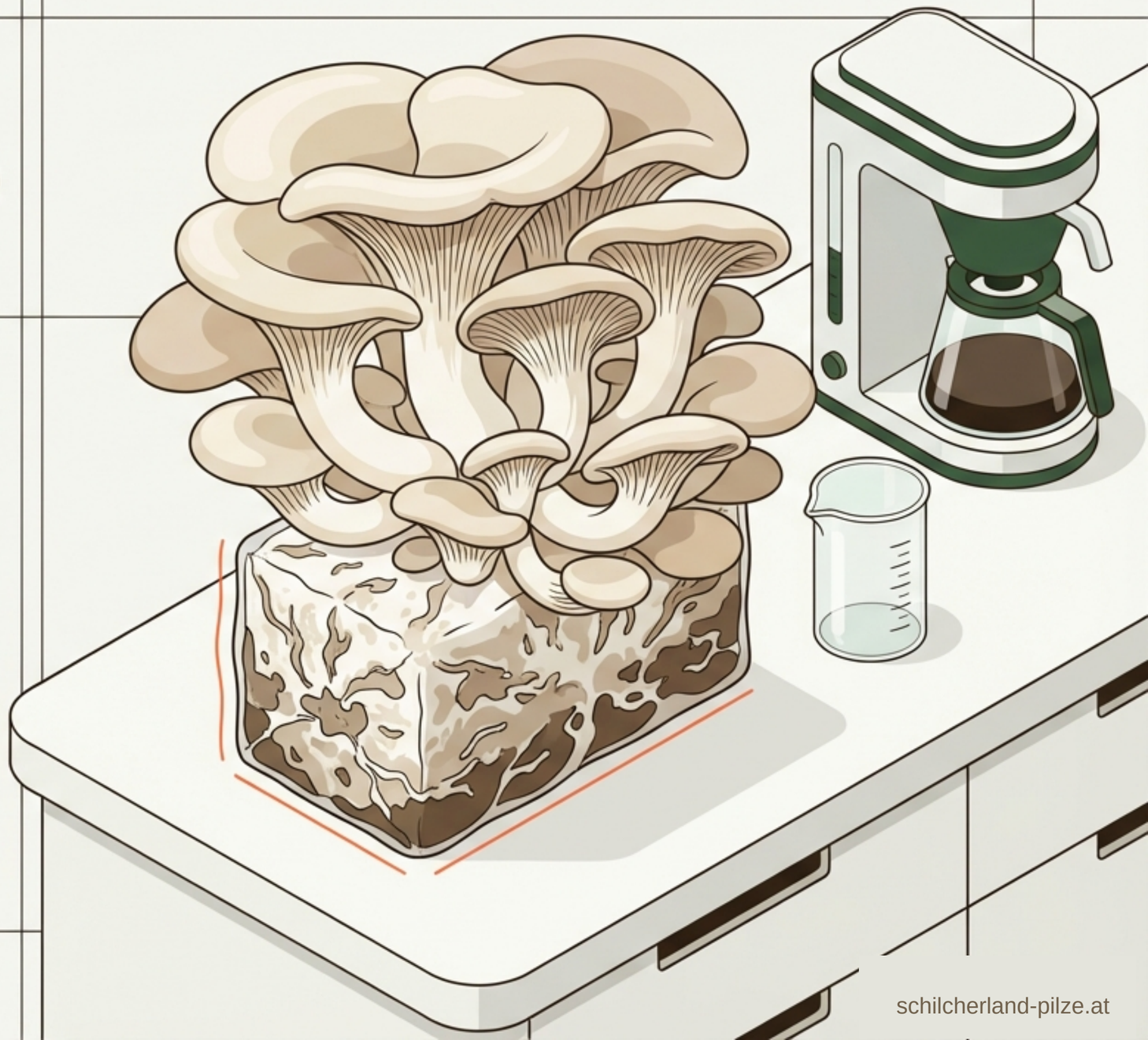
Der ultimative Pilzzucht-Guide für Zuhause

Vom Substratblock zur perfekten Ernte – Biologie, Pflege und Fehlerbehebung auf einen Blick.

SCHILCHERLAND PILZE

Edelpilze aus dem Schloss-Stollen · seit 1813



Anatomie eines GrowKits: Was passiert in der Box?



Der Mikrofilter

Die Lunge. Ein kleines Fiiterpad in der Tüte, das den Gasaustausch (Sauerstoff rein, CO2 raus) ermöglicht, ohne Bakterien hereinzulassen.

Die Primordien

Die Pilz-Babys. Winzige Knotenpunkte an der Oberfläche, aus denen die Fruchtkörper entstehen.

Das Substrat

Die Nahrungsquelle. Eine sterilisierte Mischung aus Sägemehl, Stroh und Nährstoffen (z.B. Weizenkleie).

Das Myzel

Der eigentliche Pilz. Ein dichtes, weißes Wurzelnetzwerk, das den Block vollständig durchdringt und verdaut.

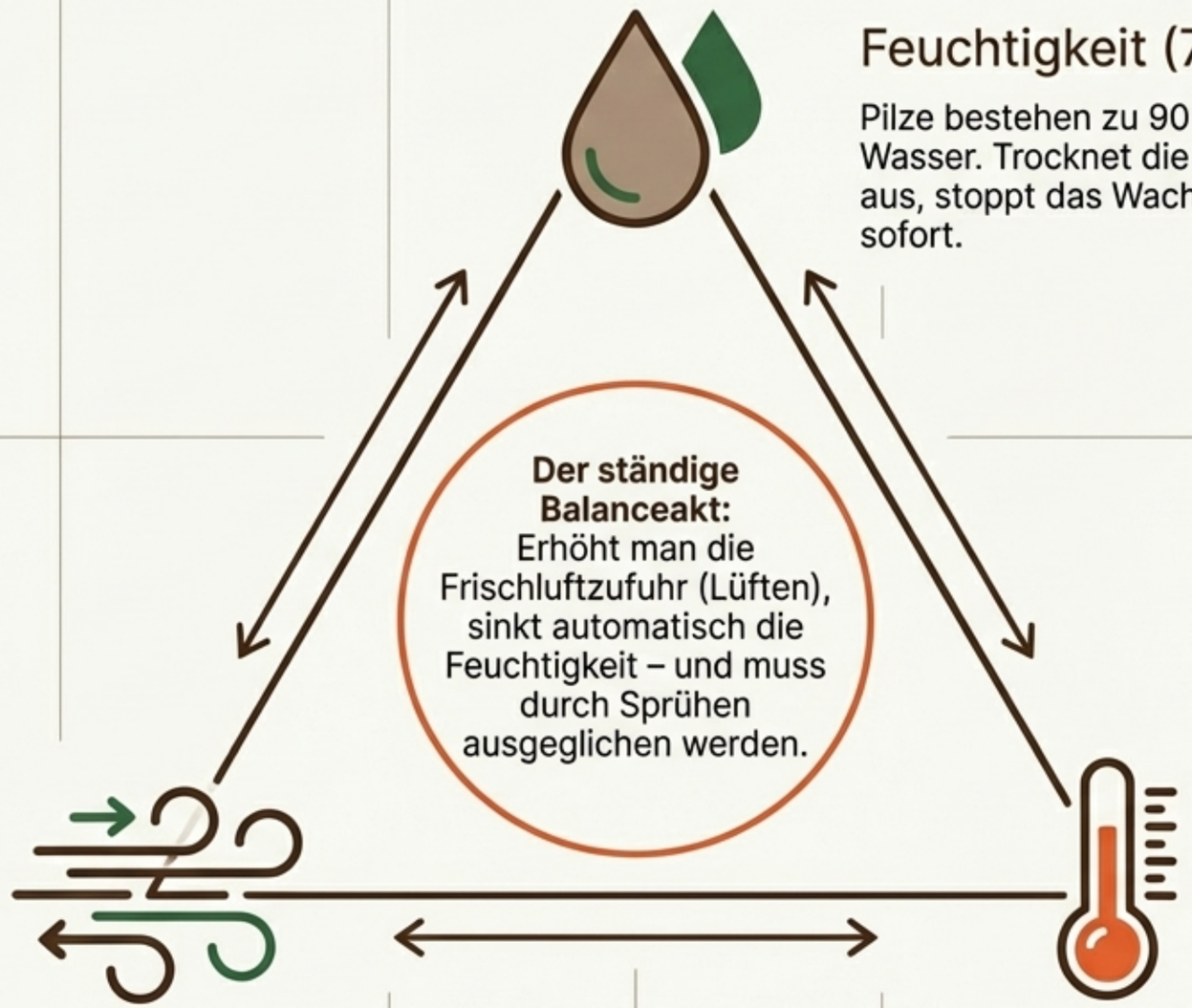
Wichtig: Der eigentliche Pilz ist das weiße Myzel-Netzwerk. Das, was wir ernten und essen, ist lediglich der »Apfel am Baum«.

schilcherland-pilze.at

Das Magische Dreieck der Pilzzucht

Feuchtigkeit (75-90%)

Pilze bestehen zu 90 % aus Wasser. Trocknet die Oberfläche aus, stoppt das Wachstum sofort.



Der ständige Balanceakt:
Erhöht man die Frischluftzufuhr (Lüften), sinkt automatisch die Feuchtigkeit – und muss durch Sprühen ausgeglichen werden.

Frischluft (O2/CO2)

Myzel atmet Sauerstoff ein und CO2 aus. Ohne regelmäßigen Luftaustausch ersticken die Pilze oder wachsen deformiert.

Temperatur (meist 15-20°C)

Steuert die Wachstumsgeschwindigkeit.
Zu kalt = Stillstand.
Zu warm = Austrocknung und Bakteriengefahr.

Start & Aktivierung: Der erste Schritt



1

Schritt 1: Auspacken & Prüfen

Kontrollieren Sie den Block. Er sollte von einem dichten, weißen Netz (Myzel) durchzogen sein. Keine Panik bei weißem Flaum!



2

Schritt 2: Der Temperatur-Schock (Optional)

Einige Arten (z. B. der Shiitake) benötigen einen Kälteschock, um den »Frühling« zu simulieren. Block für 24 Stunden in kaltes Wasser tauchen oder über Nacht kühl stellen.



3

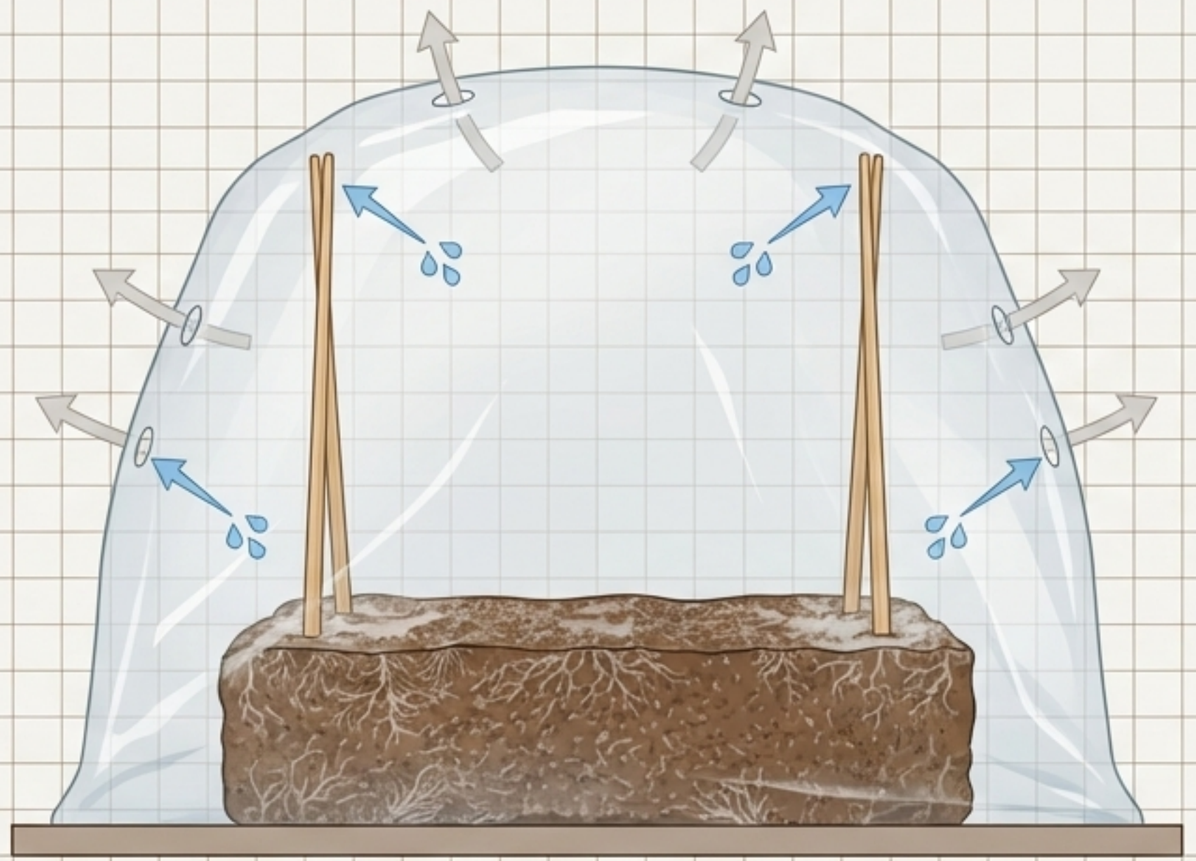
Schritt 3: Aufstellen

Wählen Sie einen zugluftfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Normales Tageslicht ist ideal (Ausnahme: Champignons wachsen auch im Dunkeln).

Vergleichs-Matrix: Der richtige Schnitt (Entscheidend für den Erfolg)

			
Seitliche Fruchtung (Austern-/Limonenpilz)	**Oberflächen-Fruchtung** (Kräuterseitling/Champignon)	**Luftraum-Fruchtung** (Reishi)	**Vollständig Offen** (Shiitake)
Schnitt: Ein 3-4 cm kleines »X« in die Seite schneiden. **Regel:** Beutel oben eng umklappen und abkleben, damit die Pilze nicht nach oben wachsen.	**Schnitt:** Beutel oben waagerecht abschneiden (ca. 7 cm über dem Substrat). **Regel:** Untere Folienhälfte bleibt als Verdunstungsschutz am Block.	**Schnitt:** Keiner! **Regel:** Beutel komplett geschlossen lassen. Der Reishi wächst im CO2-reichen Milieu der Tüte als geweihförmiger Heilpilz heran.	**Schnitt:** Komplett entfernen. **Regel:** Der Block steht völlig frei und fruchtet von allen Seiten.

Das DIY-Mikroklima: Die »Gewächshaus-Haube« richtig nutzen



1. Abstand halten

Nutzen Sie Gabeln oder Essstäbchen, damit die nasse Folie die wachsenden Pilze nicht berührt.

2. Die Sprüh-Regel

1- bis 2-mal täglich feinen Nebel erzeugen. Niemals direkt in die Öffnung oder auf winzige Baby-Pilze (Primordien) sprühen! Nur die Innenseite der Haube befeuchten.

3. Atmen lassen

Lassen Sie die Haube unten immer einen Spalt offen oder schneiden Sie kleine Löcher hinein, um den CO2-Stau zu verhindern.

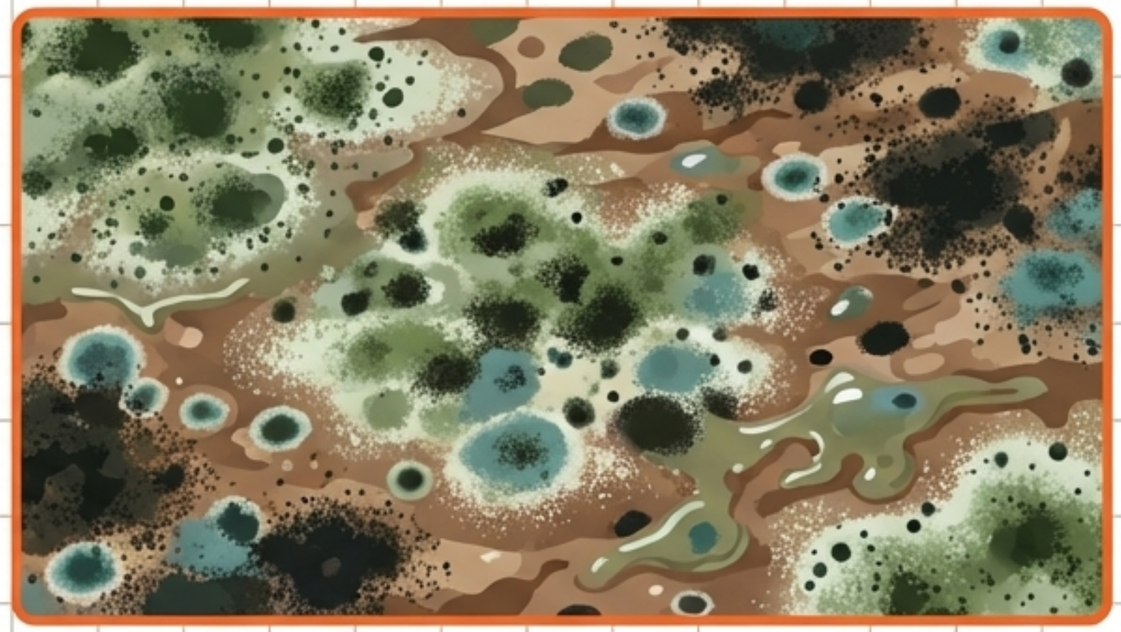
Diagnostischer Vergleich: Myzel vs. Schimmel

Sicher & Gesund: Myzel



Aussehen: Schneeweiß, manchmal leicht cremefarben oder gelblich.
Struktur: Feste, haarige, wurzelartige oder flauschige Fäden.
Geruch: Angenehm erdig, nach frischen Pilzen und Waldboden.

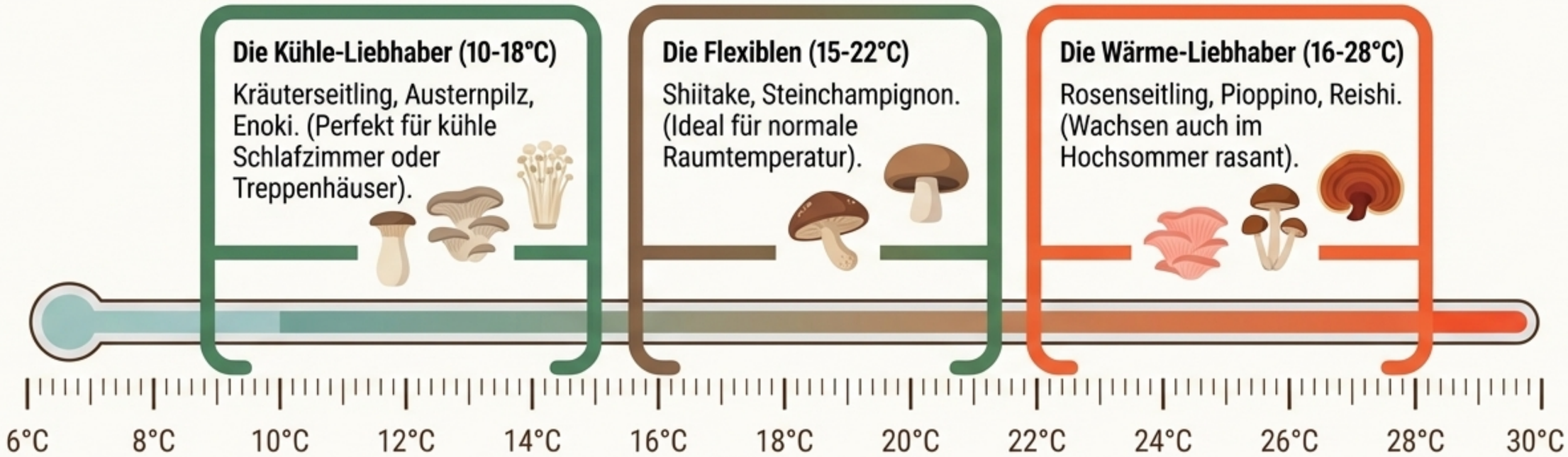
Gefahr: Schimmel / Kontamination



Aussehen: Waldgrün, pechschwarz, blau-grün oder leuchtend pink.
Struktur: Staubig, pulvrig oder schleimig-nass.
Geruch: Säuerlich, muffig oder faulig.

Panik-Vermeidung: Dicker weißer Flaum auf der Oberfläche ist zu 99 % ein Zeichen für kerngesundes Myzel und KEIN Schimmel!

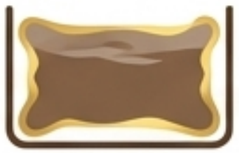
Arten-Kompendium: Wer braucht welches Klima?



Lichtbedarf: Champignons wachsen komplett im Dunkeln. Alle anderen Arten benötigen indirektes Tageslicht, um Farbe und Form zu entwickeln.

schilcherland-pilze.at

Troubleshooting-Matrix (Fehlerdiagnose & Heilung)

Symptom	Ursache	Lösung
 Pilze haben winzige Hüte, extrem lange, dünne Stiele (»Spargeln« / flauschige Füße).	Zu viel CO2 (Erstickungsgefahr).	Haube öfter lüften, für mehr Frischluft sorgen.
 Substrat zieht sich zusammen, Ränder werden gelb, Wachstum stoppt.	Zu trocken.	Folienhaube nutzen, Wände der Haube intensiv besprühen.
 Keine Primordien (Pilz-Babys) nach 14 Tagen.	Zu kalt oder Einschnitt-Öffnung ist zu groß (Austrocknung).	Temperatur prüfen, Beutelöffnungen eng abkleben.

Der perfekte Erntezeitpunkt

Phase 1: Zu früh



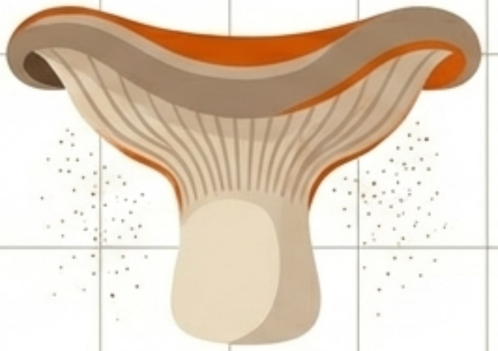
Der Hut ist noch stark nach unten gewölbt, die Lamellen sind völlig verdeckt. (Wachstum abwarten).

Phase 2: Perfekt!
(Erntezeitpunkt)



Kurz bevor sich der Hutrand komplett flach öffnet. Der Pilz ist prall, schwer und aromatisch.

Phase 3: Zu spät



Die Huträndер wellen sich nach oben. Der Pilz beginnt massenhaft Sporen (feiner Staub) abzuwerfen. Textur und Geschmack lassen nach.

Pro-Tipp: Ernten Sie immer den kompletten Pilz-Cluster auf einmal. Zurückgelassene winzige Pilze wachsen ohnehin nicht weiter, sobald die großen entfernt wurden.

Richtig ernten & Hygiene

A Technik 1: Herausdrehen



Den gesamten Pilz-Cluster an der Basis greifen und mit einer leichten Drehbewegung vom Substrat lösen.

B Technik 2: Abschneiden

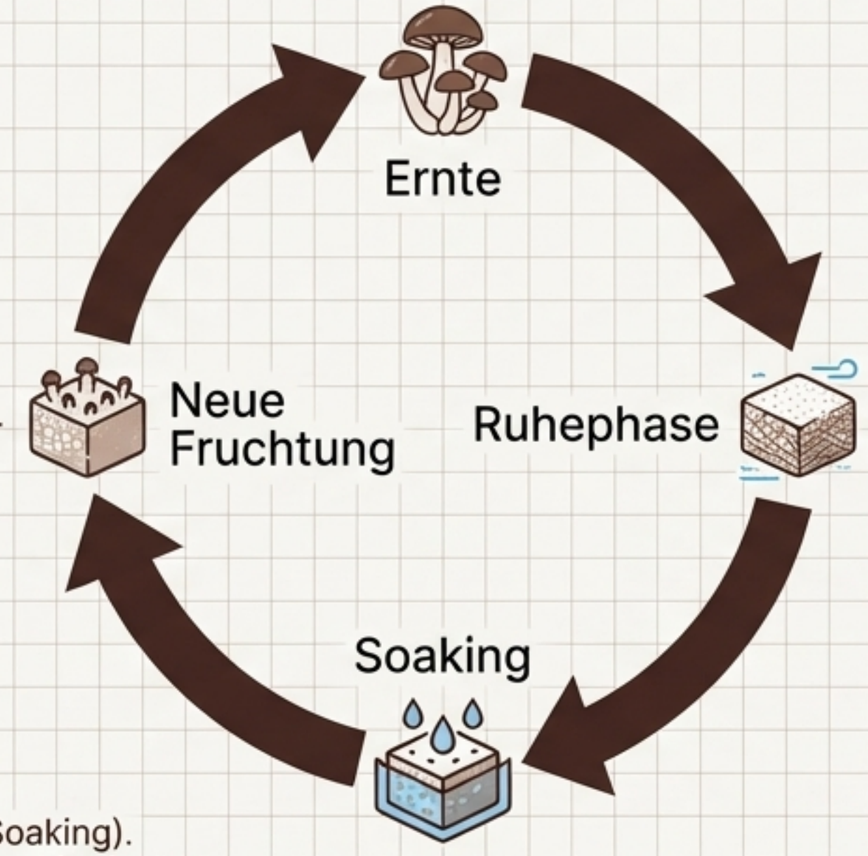


Mit einem sauberen, scharfen Messer so nah wie möglich am Block abschneiden.

Die Goldene Hygiene-Regel:

Lassen Sie absolut keine »Stummel« oder zerrissene Pilzreste am Block stehen! Diese toten organischen Reste verfaulen schnell und ziehen Bakterien sowie Trauermücken an, die den Block zerstören.

Der 2. Flush: Den Block reaktivieren



Schritt 1: Die Ruhephase.
Nach der Ernte ist der Block erschöpft. Lassen Sie ihn für 1-2 Wochen an einem luftigen Ort ruhen. Das Myzel sammelt neue Energie.

Schritt 2: Das Wasserbad (Soaking).
Schritt 2: Das Wasserbad (Soaking).
Stechen Sie mit einer Gabel einel öcher in die Oberfiäche. Tauchen Sie den Block für 4 bis 24 Stunden komplett in kaltes Leitungswasser unter. Beschweren Sie ihn, damit er nicht aufschwimmt.

Schritt 3: Der Neustart.
Wasser abgießen und den Block wieder wie an Tag 1 aufstellen.

Ertragserwartung:

3 bis 4 Erntewellen sind möglich. Die Gesamtausbeute beträgt meist 30-40 % des ursprünglichen Blockgewichts.

schilcherland-pilze.at

Outdoor Alternativen: Vom Karton in den Garten

Die Holzdübel-Methode (Für Laubholz)



Konzept: Mit Myzel geimpfte Holzstäbchen werden in frische Baumstämme (z.B. Eiche, Buche) gehämmert und mit Wachs versiegelt.
Zeithorizont: 1 bis 2 Jahre Einwachszeit.
Ertrag: Liefert über viele Jahre hinweg saisonale Ernten.

Das Garten-Pilzbeet (Für Stroh & Häcksel)



Konzept: Substratblöcke oder Brut werden in einer flachen Grube an einem schattigen Platz (unter Sträuchern) mit feuchtem Stroh oder Erde geschichtet.
Zeithorizont: 3 bis 6 Monate.
Ertrag: Perfekt für Braunkappen oder Austernpilze im feuchten Herbst.

schilcherland-pilze.at

Der ewige Kreislauf (Zero Waste)



Die Transformation: Werfen Sie den Block nicht in den Restmülll! Entfernen Sie die Plastikfolie. Das zersetzte Sägemehl-Myzel-Gemisch ist nun einer der hochwertigsten Bio-Komposte und Langzeitdünger, die Sie Ihrem Garten oder Ihren Zimmerpflanzen geben können. Mit etwas Glück wachsen im Beet sogar noch ein paar letzte Pilze.

schilcherland-pilze.at

Die 4 Goldenen Regeln für absoluten Erfolg

1. **Geduld ist die halbe Ernte**
   Pilze sind Lebewesen, keine Maschinen. Geben Sie ihnen Zeit, sich an ihr neues Mikroklima anzupassen.

2. **Sauberkeit schützt**
   Waschen Sie sich immer die Hände, bevor Sie den Block berühren, und desinfizieren Sie Ihre Werkzeuge (Messer).

3. **Feuchtigkeit indirekt steuern**
   Niemals direkt auf winzige Pilzansätze sprühen. Immer nur die Umgebung oder die Innenseite der Haube benebeln.

4. **Vertrauen Sie dem Myzel**
   Dicker, flauschiger, weißer Belag ist das Lebenselixier Ihres Pilzes und kein gefährlicher Schimmel.

Happy Growing!

DEIN NÄCHSTER SCHRITT

Zieh deine eigenen Edelpilze.

Diesen Guide hat dir Schilcherland Pilze geschenkt. Wir ziehen unsere Edelpilze im über 200 Jahre alten Stollen unter Schloss Frauenthal, ganz ohne chemische Hilfsmittel und mit viel Geduld. Mit unseren Pilzzucht-Sets holst du dir genau dieses Erlebnis nach Hause: auspacken, beim Wachsen zusehen und frisch in die Pfanne ernten.

100% ohne Chemie · 95% regionale Rohstoffe · konstantes Mikroklima im Stollen

Jetzt dein Set sichern

schilcherland-pilze.at