

Inhalt

gepresste Substratblöcke aus Buchenspänen
1 Packung Dübel (20St.)

Die Dübel sind je nach Pilzart auch für den Anbau auf Stroh oder Holz geeignet. Bei Dübelbrut mit Umverpackung kann daher eine zusätzliche Anleitung für die jeweiligen Anbauarten vorhanden sein.

Allgemeine Information

Ideal für die Anlage im Garten!

Die jeweilige Pilzart ist auf der Packung ersichtlich! Das Substrat ist bei allen Arten identisch und kann trocken unbegrenzt gelagert werden. **Die Dübelbrut ist im Kühlschrank bei +2°C bis +6°C bis zu einem Jahr haltbar.**

Standortbedingungen

	Austernpilz	Limonenpilz	Braunkappe	Kräuterseitling	Toskanapilz
	Garten	Garten	Garten	Garten	Garten
	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	8-18°C	6-24°C	8-30°C	10-18°C	10-18°C

Vorgehensweise

Beste Anlagezeit im Garten ist von März bis Oktober. In der Anfangsphase von 6-8 Wochen sollte die Kultur keinem Frost ausgesetzt werden. Die Pilze bilden ihre Fruchtkörper je nach Art von Februar bis November aus.



Schritt 1:

Weichen Sie die gepressten Substratblöcke in einem Behälter mit 8 Liter heißem Leitungswasser (bis 50°C) auf. Wenn mehr Wasser genommen wird, muss das überschüssige Wasser nach dem Aufquellen wieder ausgedrückt werden, bis kein Wasser mehr austritt. Zerkrümeln Sie die Blöcke mit einer sauberen Schaufel und mischen Sie es etwas durch, sodass keine groben Stücke mehr übrig sind.



Schritt 2:

Wählen Sie einen möglichst schattigen, windgeschützten Platz im Garten, optimal unter Büschen oder Bäumen. Nadelgehölz sollten Sie jedoch meiden, da der Boden für das Pilzwachstum ungeeignet ist. Heben Sie nun eine Grube von ca. 40x40cm Breite 15cm tief aus. Geben Sie das Substrat hinein und drücken Sie die Dübel gleichmäßig ein. Stellen Sie sicher, dass die jeweilige Brut ausreichend Kontakt zum Substrat hat, damit das Mycel das Substrat durchwachsen kann.



Schritt 3:

Zum Schluss decken Sie das Substrat mit max. 3cm Mutterboden ab, sollte dieser lehmhaltig schwer und nicht locker sein, nehmen Sie besser Komposterde, gekaufte Gartenerde oder Torf. Bitte keinen Rindenmulch verwenden! Schützen Sie die Kultur vor Schnecken.

Die Pilzbrut wächst ab ca. +10°C, am schnellsten geht es bei +20°C bis +25°C. In der Anfangsphase von 6-8 Wochen sollte die Kultur keinem Frost ausgesetzt werden. Beachten Sie auch, dass Temperaturen über +38°C die Brut abtöten. Je nach Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Brut das Substrat in ca. drei bis sechs Monaten. Decken Sie bei Temperaturen von -10°C die Kultur mit Reisig, Laub o. ä. ab. Bei Dauerregen über einen längeren Zeitraum decken Sie diese bitte ebenfalls ab. Bei längerer Trockenheit gießen Sie das Pilzbeet ab und zu! Aber achten Sie darauf, dass die Kultur nicht zu viel gegossen wird, denn andauernde Nässe zerstört die Kultur.

Erntewellen

Die Pilze können im Umkreis von bis zu einem Meter um die beimpfte Stelle aus dem Boden wachsen. Es werden sich in mehr oder weniger großen Abständen immer wieder Pilze bilden, bei guten Bedingungen bis zu 2-3 Jahre. Hohe Luftfeuchtigkeit wie im Wald ist von Vorteil. Sie können dies durch Folientunnel o. Ä. erreichen, ansonsten wachsen die Pilze je nach Witterung.

Im Frühjahr angelegte Kulturen werden je nach Witterung und Luftfeuchte nach etwa 6-12 Monate die ersten Pilze hervorbringen. Im Herbst angelegte Kulturen bilden ihre Fruchtkörper etwa ab Mai bzw. Juni des kommenden Jahres aus. Sie können die Pilze ernten, sobald diese die gewünschte Größe erreicht haben. Am besten schmecken sie, wenn sich der Hut leicht geöffnet hat. Drehen Sie die Pilze vorsichtig heraus, um keine jungen Pilze zu beschädigen. Lassen Sie keine überreifen Pilze bzw. Pilzreste zurück. Schützen Sie die Kultur vor Schnecken.

Eine genaue Videoanleitung finden Sie unter www.pilzbrut.de/videoanleitung oder auf YouTube unter „Hawlik Pilzbrut“.

WICHTIG

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Verzehr der Pilze, dass es sich tatsächlich um den von Ihnen gekauften Pilz handelt. Durch das Einsetzen des Substrates besteht die Möglichkeit, dass fremde Pilzsporen, welche sich bereits in der Luft und in der Erde befinden, übertragen werden und auf dem Substrat Fruchtkörper bilden.

Wissenswertes zur Anlage eines Pilzbeetes

- Die Kulturen benötigt zur Pilzbildung Tageslicht, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.
- Beachten Sie die angegebenen Wachstumstemperaturen der einzelnen Pilzarten. Jeder Pilz fruchtet bei einer anderen Temperatur.
- Es kann vorkommen, dass die Kultur erst im Folgejahr Pilze hervorbringt.
- Die Braunkappe ist der Kulturträuschling, dieser hat Lamellen an der Unterseite, wie alle Zuchtpilze. Die Marone, welche auch als Braunkappe bekannt ist, lässt sich nicht züchten.

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder zu unserem Sortiment?

Schauen Sie gerne in unseren FAQs <http://www.pilzbrut.de/haeufige-fragen>, schreiben Sie uns eine E-Mail an info@pilzbrut.de oder rufen Sie uns kostenfrei unter 0800/400 28 00 an (Mo-Do. 08:00 – 13:00 Uhr und 14:00 - 17:00 Uhr, Freitag von 08:00 - 13:00 Uhr). Wir beraten Sie gerne.

Zu den Videoanleitungen



Leckere Rezeptideen

