

Pilzgarten's Pilzkit

„Passion für Pilze“ einfach selber ausprobieren

Pilzgarten 
Passion für Pilze

Kulturanleitung Limonenseitling, Kastanienseitling und Rosenseitling

Liebe Freundinnen und Freunde des Edelpilzes,

herzlichen Glückwunsch zu ihrem eigenen kleinen „Pilzuniversum“. Wie man nun den Pilz in der Tüte dazu anregt seine schmackhaften Fruchtkörper zu bilden, soll hier kurz beschrieben werden.



Zunächst einige Worte zur Herkunft Ihres Pilzkit's.

Sie stammen aus unserer professionellen Demeter-Edelpilzzucht in Helvèsiek. Alle unsere Pilze wachsen auf Buchenholzspänen, die im ersten Arbeitsschritt mit Getreide und Wasser vermengt werden. Stimmt die Mischung, wird sie in Beutel abgefüllt. Damit unser Pilz eine Chance hat sich zu entwickeln, müssen alle natürlich im Sägemehl vorkommenden Keime beseitigt werden. Daher wird unser Substrat mit Wasserdampf unter hohem Druck sterilisiert. Anschließend wird das Substrat in einem Reinraum mit Pilzbrut versetzt und die Beutel verschlossen. Durch einen papierartigen Filter auf dem Beutel kann der Pilz atmen. Denn auch er benötigt, wie wir Menschen, Sauerstoff zum Leben. Innerhalb von gut vier Wochen hat das weiße Myzel das ganze Substrat durchwachsen und wartet nun auf die richtigen Reize, um die Fruchtkörper zu bilden.

Zuhause angekommen sollten Sie Ihr Pilzkit daher folgendermaßen behandeln, damit das Myzel zum Fruchten angeregt wird:

Standortwahl:

- Suchen Sie sich einen Ort der geschützt liegt. Dies kann im Keller, im Bad, im Flur, auf der Terrasse oder eine schattige Ecke im Garten sein. Achten Sie darauf, dass weder Regen noch irgendwelche Schadinsekten (Schnecken etc.) Ihr Pilzkit und damit die Pilze erreichen können. Der Platz sollte recht hohe Luftfeuchtigkeit bieten, damit sich die Fruchtkörper ordentlich entwickeln können. Die Temperatur sollte nicht niedriger als 10°C und nicht höher als maximal 22°C sein. Ideal sind 14°-18°C.

Aufstellen des Substratblocks:

- Öffnen Sie das Pilzkit auf der Rückseite entlang der Perforation. Behalten Sie das gelöste Stück, denn darauf finden Sie eine Kurzanleitung. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer ein Kreuz, so groß wie auf der Anleitung eingezeichnet, in den Block. Sie können die Folie auch etwas zur Seite drücken. Dabei macht es nichts, wenn beim Herausziehen des Messers etwas Substrat herausfällt.

Wachsen der Fruchtkörper und Ernte:

- Besprühen Sie das Substrat an der offenen Stelle ein- bis zweimal täglich mit Wasser, um das Austrocknen des Blocks zu vermeiden.
- Nach ca. 5 – 10 Tagen beginnen die ersten Pilze in Traubenform aus den Öffnungen zu wachsen. Die Pilze nicht direkt besprühen.
- Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn sich der nach unten gewölbte Pilzhut langsam flach ausbreitet. Manche Fruchtkörper können bis zu 10 cm groß werden.



Abb.: Erntereife Kastanienseitlinge und Limonenseitlinge

- Die Pilztraube sollte als Ganzes mit einem scharfen Messer direkt am Substratblock abgeschnitten werden. Sie können auch die Traube als Ganzes mit beiden Händen vorsichtig anfassen und vom Block abtrennen.
- Stielreste dürfen nicht am Block verbleiben, da sie nach einigen Tagen zu schimmeln beginnen.
- Verwertbar für die Zubereitung ist der ganze, aus der Traube getrennte Pilz. Verbleibende Substratreste am Ende des Stiels einfach abschneiden.
- Danach muss sich der Pilz im Block knapp zwei Wochen „ausruhen“, bevor er erneut aus denselben Einschnitten Pilze hervorbringen kann. Eventuell sind auch mehrere Ernten möglich, allerdings werden diese immer geringer, als die erste ausfallen.
- Sie können auch den Block im Karton umdrehen, so dass die Seite ohne Kreuz in die Öffnung zeigt und dann dort ein Kreuz einritzen. Anschließend diese Öffnung, wie die auf der anderen Seite behandeln. Es werden wieder Pilze wachsen, allerdings auch weniger als bei der ersten Ernte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer eigenen kleinen Pilzzucht und eine gute Ernte mit leckeren Edelpilzen.

**Herzliche Grüße
Ihr Pilzgarten-Team**