

Waldgartenpilze

Sie erhalten 100 % natürlich gepresstes Substrat und eine Packung Dübelbrut oder eine Packung Strohbrut - je nach Verfügbarkeit. Die jeweilige Pilzart ist auf der Packung ersichtlich! Das Substrat ist bei allen Arten identisch.

Die jeweilige Strohbrut kann im Kühlschrank bei 2 °C bis 6 °C gut vier Wochen aufbewahrt werden, die Dübelbrut (ebenfalls im Kühlschrank) bis zu einem Jahr. Beste Anlagezeit im Garten ist von März bis Oktober. Die Pilze wachsen je nach Art von Februar bis November.

SUBSTRAT VORBEREITEN

Wählen Sie einen möglichst schattigen, windgeschützten Platz im Garten, optimal ist dieser unter Büschen oder Bäumen. Nadelgehölz sollten Sie jedoch meiden, da der Boden für das Pilzwachstum ungünstig ist. Sie benötigen für den Anbau eine Grube, ca. 40 x 40 cm und ca. 15 cm Tiefe. (Bitte beachten Sie, dass nicht alle Substratblöcke gleich aufquellen und es deswegen zu unterschiedlichen Volumen kommen kann. Die Erdauflage darf aber in keinem Fall mehr als 3 cm betragen.)

Ein humoser Mutterboden ist optimal, am besten in Kompostnähe. Der Anbau funktioniert auch bei nicht optimaler Erde wie Lehm, evtl. dauert es bis zur ersten Ernte länger. Weichen Sie das gepresste Substrat - bitte nicht die kleine Packung Dübelbrut oder die Strohbrut - in einem Behälter mit 8 Liter heißem Leitungswasser (bis 50 °C) auf. Nehmen Sie mehr Wasser, müssen Sie nach dem Aufquellen überschüssiges Wasser wieder ausdrücken, bis beim Zusammenpressen in der Hand kein Wasser mehr austritt.

KULTUR ANLEGEN

Sobald sich das Substrat mit Wasser vollgesogen hat und keine trockenen Stellen mehr sichtbar sind, geben Sie das Substrat in die ausgehobene Stelle im Garten.

Anschließend nehmen Sie - bitte mit sauberen Händen - die Pilzbrut-Dübel und drücken diese in das Substrat hinein. Verteilen Sie die 20 Dübel gleichmäßig. Sollten Sie Strohbrut erhalten haben, zerteilen Sie diese in 10 bis 15 Stücke und drücken sie ebenfalls gleichmäßig verteilt ein. Stellen Sie sicher, dass die jeweilige Brut ausreichend Kontakt zu dem Substrat hat, damit das Myzel an das Substrat übertragen werden kann. Zum Schluss decken Sie das Substrat mit max. 3 cm Mutterboden ab. Sollte dieser lehmhaltig schwer und nicht locker sein, nehmen Sie besser Komposterde, gekaufte Gartenerde oder Torf. Bitte keinen Rindenmulch verwenden!

DURCHWACHSZEIT

Die Pilzbrut wächst ab ca. 10 °C, am schnellsten geht es bei 20 °C bis 25 °C. Beachten Sie, dass Temperaturen über 38 °C die Brut abtöten. Je nach Temperatur und Feuchtigkeit durchwächst die Brut das Substrat in ca. 3 bis 6 Monaten. In dieser Durchwachszeit sollte die Kultur keinem Frost ausgesetzt werden. Decken Sie bei Temperaturen von -10° C die Kultur mit Reisig, Laub o. Ä. ab. Bei Dauerregen über einen längeren Zeitraum können Sie sie ebenfalls abdecken. Bei längerer Trockenheit gießen Sie die Waldgartenpilzkultur ab und zu! Aber achten Sie darauf, dass nicht zu viel gegossen wird, denn andauernde Nässe zerstört die Kultur.

Die Pilze wachsen im Umkreis von bis zu 1 m um die beimpfte Stelle aus dem Boden. Es werden sich in mehr oder weniger großen Abständen immer wieder Pilze bilden, bei guten Bedingungen bis zu 2 Jahre. Hohe Luftfeuchtigkeit wie im Wald ist von Vorteil. Sie können dies durch Folientunnel o. Ä. erreichen, ansonsten wachsen die Pilze je nach Witterung.

Waldgartenpilze

PILZWACHSTUM - ERNTE

Im Frühjahr angelegte Kulturen werden je nach Witterung und Luftfeuchte in etwa 2 - 6 Monaten die ersten Pilze hervorbringen. Im Herbst angelegte Kulturen bringen ihre Fruchtkörper etwa ab Mai bzw. Juni des folgenden Jahres. Sie können die Pilze ernten, sobald sie die gewünschte Größe erreicht haben. Am besten schmecken sie, wenn der Hut leicht aufgeschirmt ist. Drehen Sie die Pilze vorsichtig heraus, um keine jungen Pilze zu beschädigen. Lassen Sie keine überreifen Pilze bzw. Pilzreste auf dem Substrat zurück, da sonst sofort Fliegen und damit Maden angelockt werden.

Während alle Pilze in der Durchwachszeit die gleiche Temperatur brauchen, fruchtet jeder Pilz bei seiner speziellen Vorzugstemperatur. Bei höheren Temperaturen und/oder fehlender Nachtabkühlung findet keine Fruchtkörperbildung statt.

Wachstumstemperatur

<i>Austernpilz</i>	6 °C - 24 °C
<i>Limonenpilz</i>	6 °C - 24 °C
<i>Braunkappe</i>	8 °C - 30 °C
<i>Kräuterseitling</i>	10 °C - 18 °C
<i>Toskanapilz</i>	10 °C - 20 °C

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.

WEITERE INFORMATIONEN

Denken Sie daran, auch Schnecken lieben Pilze, verhindern Sie deshalb mit Bierfallen, einem Kreis aus rauem oder spitzem Material (Sägespäne, Holzasche, Schotter) oder Schneckenkorn einen Besuch dieser gefräßigen Tiere.

Pilze saugen sich schnell mit Wasser voll und verlieren dabei an Aroma, deshalb sollten sie möglichst nur mit einem Küchentuch gereinigt werden. Nur das unterste Stielende wird entfernt.

Die Pilze sind roh bis vier Tage im Kühlschrank haltbar. Frische Pilze können sehr gut eingefroren werden. Die Pilze säubern, klein schneiden und frosten. Haltbarkeit etwa 6 - 8 Monate. Auch fertige Gerichte können ohne Probleme eingefroren werden. Zum Auftauen Pilze wie Gemüse erhitzen oder zubereiten.