

Anleitung für Kräuterseitling-Pilzzuchtkultur

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Pilzmännchen Bio Markenprodukt entschieden haben und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Unsere Pilzmännchen Bio Pilzzuchtprodukte enthalten lebende Pilz-Organismen, welche trotz bestmöglicher Qualitätsoptimierungen naturgemäß teilweise sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren können.

Wir möchten Sie mit unseren Pilzmännchen Produkten maximal zufriedenstellen und Ihnen die wunderbare Welt der Natur aus dem Reich der Pilze nahebringen, Sie begeistern, mitreißen und Ihnen größtmögliche Freude mit unseren Produkten bereiten. Deshalb bitten wir Sie, diese Anleitung vor der Anwendung gründlich zu lesen und alle Tipps und Hinweise genauestens zu beachten. Sollten dennoch Unklarheiten, Fragen oder Probleme auftauchen, bitten wir Sie, uns zu kontaktieren, damit wir Ihnen weiterhelfen können.

Wichtiger Hinweis zur Lagerung!

Bevorzugen Sie für die Lagerung ungeöffneter Pilzzuchtprodukte immer eine möglichst kühle, trockene und frostfreie Umgebung unter 20 °C. Bitte beachten Sie unser Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Datum sollte die Pilzzucht-Fertigkultur aktiviert werden.

Stellen Sie die Pilzzuchtkultur in einen möglichst luftfeuchten Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 15-20 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.

Fügen Sie oberhalb des weißen Luftfilters eine ca. 5 cm lange Öffnung ein. (Bild 1)



Sobald sich auf der Oberseite des Ballens oder an den Seiten kleine Pilze (4-5 cm groß, siehe Bild 2) bilden, entfernen Sie die obere Hälfte der Folientüte vom Ballen (siehe Bild 3), indem Sie die Folie seitlich mit einem scharfen Messer oder Schere um den Ballen herum einschneiden und den oberen Teil der Tüte vorsichtig nach oben abziehen. Die obere Hälfte des Ballens sollte nun freiliegen und die untere Hälfte noch mit Folie bedeckt sein. Die untere Foliehälfte schützt die Kultur zusätzlich vor Austrocknung und wird nicht entfernt. Jetzt beginnen Sie die Kultur/Pilze täglich zu wässern. Die Raumtemperatur sollte zwischen 15-20 °C, die Luftfeuchtigkeit bei 90% liegen.



Hinweis:

Sollten Sie keinen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit zur Verfügung haben, empfehlen wir Ihnen unser Pilzzuchtbag zu verwenden. Das Pilzzuchtbag bietet optimale Bedingungen für Pilzzuchtkulturen. So schaffen Sie eine hohe Luftfeuchtigkeit, welche Ihnen maximale Zuchtergebnisse sichert.



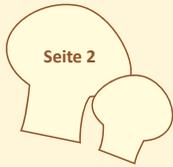
Befeuchten Sie aber nur so viel, dass keine Staunässe um den Ballen herum entsteht bzw. gießen Sie das Wasser, welches sich in der Tüte sammeln kann, ab.

Wässern Sie die Pilzzuchtkultur täglich mit frischem und kaltem Leitungswasser, mittels Duschbrause.



Hinweis:

Bitte keine Pflanzensprüher verwenden, da sich in diesen Keime bilden können, die das Pilzmyzel schädigen.



Anleitung für Kräuterseitling-Pilzzuchtkultur



Sobald die Pilze nicht mehr sichtlich weiterwachsen und sich die Hutränder der größten Kräuterseitlinge fast vollständig geöffnet haben, kann geerntet werden. Ernten Sie immer alle Pilze auf einmal, da kleinere Pilze nicht mehr weiter wachsen, sobald ein Teil der Pilze geerntet wird. Entfernen Sie nach der Ernte alle Stielreste, da sich an diesen Keime bilden könnten.

Die Pilzzuchtkultur hat jetzt eine Erholungsphase von ca. 2-3 Wochen. In diesem Zeitraum sollte die Kultur luftig stehen. Auch während der Ruhephase sollte die Kultur aller 2-3 Tagen gewässert werden mittels einer Duschbrause. Befeuchten Sie aber nur so viel, dass keine Staunässe um den Ballen herum entsteht bzw. gießen Sie das Wasser, welches sich in der Tüte sammeln kann, ab.

Um nach der Erholungsphase eine neue Erntewelle zu fördern, tauchen Sie die Pilzzuchtkultur für ca. 4-5 Stunden in frischen und kalten Leitungswasser völlig unter. Danach wird die Pilzzuchtkultur wieder bei 15-20 °C aufgestellt.

Es ergeben sich in einem Zeitraum von ca. 3-4 Monaten, 3-4 Erntewellen.

Verbrauchte Pilzzuchtulturen können, nach Entfernen der Folie, als wertvoller Biodünger kompostiert oder über den Biomüll entsorgt werden.



Viel Freude wünscht Pilzmännchen!

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder möchten bestellen, dann kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail an info@pilzmaennchen.de
Bestellhotline: (+49) 035932 30184 oder (+49) 0800 7459982



pilzmaennchen.de



Anleitung



Pilzrezepte



Unser Rezept-Tipp für Sie: Fladenbrot mit Kräuterseitlingen

450 g Mehl
½ Würfel Hefe
120 ml Olivenöl
5 Frühlingszwiebeln
250 g Kräuterseitlinge
1 Topf Basilikum
1 Zehe Knoblauch
250 ml lauwarme Milch
1 Dose Pilzmännchens
Kräuterseitlings-
Würzgranulat
Salz und Pfeffer

1. Hefe in eine Schüssel bröseln und mit lauwarmen Milch glattrühren.
2. Mehl, 3EL Olivenöl und 1 TL Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einen warmen Ort ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
3. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Pilze putzen und in Würfel schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen.
4. Knoblauch schälen, mit Basilikum und Olivenöl fein pürieren.
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten, in 4 gleich große Stücke teilen und zu dünnen ovalen oder runden Fladen ausrollen.
6. Fladen auf Backpapier legen, mit etwas Öl bestreichen. Frühlingszwiebel, Würzgranulat und Pilze darauf verteilen, mit dem Knoblauch-Basilikum-Öl-Gemisch beträufeln, salzen, pfeffern.
7. Fladen nacheinander auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 230 °C (Umluft 220 °C; Gas: höchste Stufe) 10–15 Minuten backen.



Wir wünschen Guten Appetit.