

Zuchtanleitung für Pilzzucht-Bags von Schilcherland-Pilze

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines Pilzzucht-Bags von Schilcherland-Pilze! Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung kannst du problemlos deine eigenen Pilze züchten. Befolge einfach die nachfolgenden Schritte und achte auf die Details, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Schritt 1: Ankunft des Pilzzucht Bags

Bestellung und Lieferung: Nachdem du dein Pilzzucht Bag (Myzelblock) bei Schilcherland Pilze bestellt oder abgeholt hast, nimm es zu Hause in Empfang.

Schritt 2: Kaltstellen des Bags

Temperatur und Lagerung: Stelle das Pilzzucht-Bag für mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort (zwischen 7-10 Grad Celsius) ab. Achte darauf, dass die Temperatur während dieser Zeit stabil bleibt, um das Myzel optimal vorzubereiten. Temperaturschwankungen können den Wachstumsprozess negativ beeinflussen.

Schritt 3: Umplatzen an einen feuchten Ort

Feuchte Umgebung: Nach den 24 Stunden solltest du das Bag an einen dunkleren und feuchteren Ort stellen (mindestens 75% Luftfeuchtigkeit oder höher). Falls du keinen geeigneten feuchten Raum hast, kannst du das Bag auch in den mitgelieferten „Plastiksack“ legen. Achte darauf, den Plastiksack vor der Platzierung des Bags feucht zu halten, um die Luftfeuchtigkeit zu optimieren.

Tipp: Falls nötig, kannst du regelmäßig mit einer Sprühflasche nachhelfen, um die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen.

Schritt 4: Aufschneiden des Bags

Sicheres Arbeiten: Öffne das Bag vorsichtig, indem du die oberste Kante des Bags (ca. 3-5 cm) mit einer sauberen Schere oder einem Messer aufschneidest. Achte darauf, dass du sauber arbeitest, um Kontaminationen zu vermeiden. Wasche dir vorher gründlich die Hände oder benutze sterile Handschuhe.

Hinweis: Schneide nur die oberste Kante auf, um das Myzel nicht unnötig zu stören.

Schritt 5: Ruhephase der ersten zwei Tage

Warten und Stabilisieren: Lass das Bag nun für die ersten zwei Tage an seinem neuen Standort ruhen. In dieser Zeit sollte sich das Myzel stabilisieren und sich auf das Fruchten vorbereiten. Es ist wichtig, das Bag nicht zu stören und die Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit stabil zu halten.

Schritt 6: Tägliches Lüften und Befeuchten

Lüften: Ab dem dritten Tag solltest du den Plastiksack täglich für einige Minuten öffnen, um Frischluft zuzuführen. Dies ist entscheidend, um die Pilze zum Wachsen zu bringen und das Wachstum von Schimmel zu verhindern.

Feuchtigkeit sicherstellen: Achte darauf, die Innenseiten des Plastiksacks nach jedem Öffnen leicht zu befeuchten (z.B. mit einer Sprühflasche). Dies hilft, eine hohe Luftfeuchtigkeit im Sack aufrechtzuerhalten, was das Wachstum der Pilze fördert.

Tipp: Die Be- und Entlüftung sollte in regelmäßigen Abständen erfolgen (z.B. alle 12-24 Stunden), um das ideale Wachstumsklima zu schaffen. Vermeide jedoch zu viel direktes Sonnenlicht, da dies das Myzel austrocknen könnte.

Schritt 7: Pinbildung und Wachstum

Wachstumsbeginn: Nach etwa 4-5 Tagen solltest du die ersten kleinen Pin's (frühe Pilzansätze) entdecken können. Dies ist der Beginn des Pilzwachstums. Beachte jedoch, dass die genaue Zeitspanne je nach Temperatur und Feuchtigkeit variieren kann.

Tipp: Wenn nach dieser Zeit keine Pins sichtbar sind, überprüfe die Luftfeuchtigkeit und Temperatur und passe diese gegebenenfalls an.

Schritt 8: Ernte der Pilze

Erntezeit: Nach ca. 10-14 Tagen sollten die Pilze groß genug für die erste Ernte sein. Um die Pilze zu ernten, ziehe sie vorsichtig und mit einer leichten Drehbewegung aus dem Substratblock. Achte darauf, keine kleinen Pilze auf dem Block zu lassen, da diese den neuen Erntezyklus negativ beeinflussen könnten.

Wichtiger Hinweis: Ernte die Pilze immer als Ganzes, damit das Myzel nicht beschädigt wird und der nächste Erntezyklus nicht beeinträchtigt wird. Falls du ein Messer oder eine Schere verwendest, stelle sicher, dass diese sauber sind, um eine Kontamination zu vermeiden.

Schritt 9: Weitere Erntezyklen

Mehrere Ernten: Mit deinem Pilzzucht-Bag kannst du insgesamt bis zu vier Erntezyklen erwarten. Wiederhole den Vorgang des Lüftens, Befeuchtens und Erntens. Achte darauf, dass der Substratblock nach der Ernte weiterhin gut gepflegt wird, um die Qualität der nächsten Ernten zu maximieren.

Hinweis: Die Anzahl der Ernten kann je nach Pflege und Umgebungsbedingungen variieren. In einigen Fällen kann der Block nach der vierten Ernte seine Leistung verlieren.

Zusätzliche Tipps:

1. Hygiene: Achte stets auf saubere Hände und sterile Werkzeuge. Kontaminationen können das Wachstum der Pilze beeinträchtigen oder zu Schimmelbildung führen.
2. Luftfeuchtigkeit und Temperatur: Überprüfe regelmäßig die Luftfeuchtigkeit (mindestens 75%) und halte die Temperatur stabil (ca. 18-22°C). Falls du einen Feuchtigkeitsmesser hast, kann dieser dir helfen, die richtige Luftfeuchtigkeit zu überwachen.
3. Platzierung: Stelle sicher, dass der Standort für das Pilzzucht-Bag dunkel und nicht zu sonnig ist. Zu viel Licht kann das Wachstum negativ beeinflussen.

Mit dieser verbesserten Anleitung solltest du in der Lage sein, deine eigenen Pilze erfolgreich zu züchten. Viel Spaß beim Züchten und guten Appetit!



Schilcherland Pilze KG

Ulrichsberg 1 | 8530 Deutschlandsberg | frische@schilcherlandpilze.at | www.schilcherland-pilze.at