

Anleitungen Pilzboxen

Edelpilzbox/ Austenseitlinge

Was braucht's?

Für das Wachstum braucht der Pilz lediglich ein bisschen Tageslicht, viel Feuchtigkeit und etwas Aufmerksamkeit. Ist die Pilzbox einmal geöffnet, wächst der Pilz sehr schnell und kann bereits nach 10 – 12 Tagen geerntet und zu köstlichen und gesunden Speisen verarbeitet werden. Rechts zeigen wir dir, wie's geht!



So funktioniert's:

1 - Perforierte Öffnung an der Vorderseite der Box vorsichtig entfernen. Ein X in den darunterliegenden Plastikbeutel schneiden.



2 - Direkte Sonneneinstrahlung unbedingt vermeiden. Beigelegtes Sprühfläschchen mit Wasser füllen und Schnittstelle täglich 1–2-mal benetzen, um die Austrocknung des Substrats zu vermeiden.



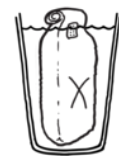
3 - Nach max. 14 Tagen sind die Pilze erntebereit! Sobald der Pilz nicht mehr weiterwächst, kann die Pilztraube mit sanfter Drehung vom Substrat gelöst werden



4 - Die Austernseitlinge schmecken vorzüglich gebraten, gedünstet oder in einer Suppe! Bon appétit! Leckere Rezepte findest du, wenn du in der Navigation auf [Rezepte](#) klickst.



5 - Nach dem Ernten Plastikbeutel aus der Schachtel nehmen und für mind. 3 Stunden in einen Wasserbehälter tauchen. Anschliessend abtropfen lassen und an der Rückseite des Beutels ein X schneiden. Beutel mit der neu angeschnittenen Seite Richtung Öffnung in die Box setzen und das Prozedere ab Punkt 2 wiederholen. Voila: Mit diesem Vorgehen kann man versuchen ein 2. mal zu Ernten! Abhängig von den Bedingungen kann es allerdings 4–6 Wochen dauern.



Champignonsbox

Vorbereitung

1 - Die Packung enthält im unteren Teil geimpftes Substrat sowie eine Deckerdemischung. Zuerst den Sack mit der Deckerde (schwarze, feuchte Erde) aus dem Karton nehmen.

2 - Deckel der Kartonbox umlegen und den Rand des mit Substrat gefüllten Sackes (braunes Material) über den Kartonrand nach unten stülpen.

3 - Die obersten 10-15 cm des Substrates mit den Händen gut auflockern und durchmischen, danach gleichmässig ausebnen und bis zum Rand gut andrücken.

4 - Die Deckerde auf dem Substrat gleichmässig verteilen (nicht andrücken).

5 - Die Heimkultur in einen Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur (ca. 16 - 20°C) stellen. Geeignet sind Kellerräume und Waschküchen. An kühleren Orten wachsen die Champignons bedeutend langsamer. Bei einer Raumtemperatur von ca. 12°C stoppt das Wachstum. Das Aufstellen an direktem Sonnenlicht, Heizkörper und Zugluft ist zu vermeiden.



*1 Sack über den
Kartonrand gestülpt*



*2 Ausgeebnetes und
angedrücktes
Substrat*



3 Fertige Heimkultur

Kultivierung

Die Deckerde in den ersten 6 - 8 Tagen durch leichtes Besprühen feucht, nicht zu nass, halten. Niemals viel auf einmal giessen, sonst sammelt sich das Wasser unten im Sack (Fäulnis). Nach etwa 3 Wochen zeigen sich die ersten Fruchtkörper. Anschliessend wachsen während 2 - 3 Wochen Champignons. Nach dem Erntebeginn die Erde weiterhin feucht halten, damit diese nicht austrocknet.

Ernte

Fassen Sie jeden einzelnen Pilz sanft am Kopf an und pflücken Sie ihn mit einer leichten Drehbewegung aus der Erde. Schneiden Sie am Erdansatz den Fuss ab. Champignons sind mehrere Tage in einer Papiertüte oder in einem offenen Gefäss im Kühlschrank haltbar.



Ertrag

Bei optimalen Bedingungen und Pflege können Sie einen Ertrag von ca. 1.5 kg bis 2 kg erwarten. Das Substrat und die Deckerde nach Ernteschluss nicht wegwerfen. Als Champignonskompost hat sich das Gemisch für Anwendungen im Gartenbereich bestens bewährt.