



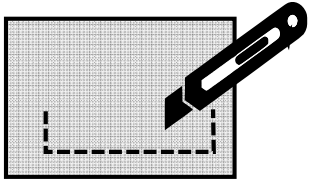
PILZ-ZUCHT-SET... aus Pils wird Pilz

Spaß, Spannung & leckere Pilze

SORTE: TAUBENBLAUER "PLEUROTUS COLUMBINUS"
AUSTERN-SEITLING

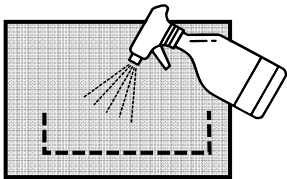
AUSGEZEICHNETER SPEISEPILZ - INTENSIVES AROMA - FESTER BISS

UMGEBUNGSTEMPERATUR 10 - 20 ° ERNTE 1 - 1.5 KG FRISCHE PILZE



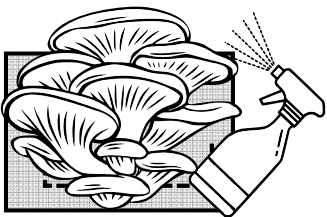
SCHRITT 1:

Block an einem **kühlen luftigen** Ort aufstellen, ohne direktes Sonnenlicht, aber trotzdem **hell**.
Laut Anleitung (auf der Rückseite) eine Öffnung einschneiden.



SCHRITT 2:

Die Schnittstelle **täglich mit Wasser besprühen** und die Umgebung aktiv feucht halten. Tipps dazu in der ausführlichen Anleitung auf der Rückseite.



SCHRITT 3:

Nach 5 - 10 Tagen sind kleine Pilze erkennbar. Ab jetzt **nicht mehr direkt besprühen**, besser die Umgebung feucht halten (Luftfeuchtigkeit mind. 70%).
Nach ca. einer weiteren Woche kann geerntet werden.
Eine **weitere Ernte** kann in den nächsten Wochen kommen.



- SCHNELLE ERFOLGE & ERNTE GARANTIRT
- ZU JEDER JAHRESZEIT FRISCHE PILZE
- HERGESTELLT AUS BIERTREBER
DER HEIMATHAFEN BRAUMANUFAKTUR

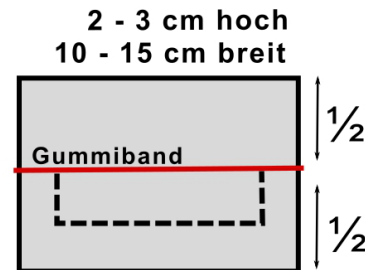
HERSTELLER:
PILZMANUFAKTUR ERFURT
RATHENAUSR.69A - 99085 ERFURT

MEHR SORTEN, IDEEN & REZEPTE
WWW.PILSPILZ.COM



VORBEREITUNG & ANSCHNITT

1. Nimm den Beutel aus dem Karton und wähle eine Seite für den Anschnitt aus. Diese sollte schön *weiß* sein. Platziere das Gummi mittig am Beutel.
2. Verwende ein **scharfes, sauberes** Messer, um eine Öffnung in den Block zu schneiden. Es hat sich bewährt ein sehr breites „U“ direkt **unter** dem Gummi einzuschneiden.



STANDORT

3. Stelle dein Kit in den **feuchtesten** Teil deines Zuhauses und vermeide direkte Sonneneinstrahlung. Mögliche Standorte sind die Küchentheke, Badezimmer über der Dusche oder ein Keller. Besprühe die Öffnung die ersten 3 Tage leicht mit Wasser aus einer Sprühflasche bis Mini-Pilzansätze zu sehen sind.
4. **Halte danach die Umgebung der Pilze aktiv feucht**, besprühe sie aber nicht direkt. Hinweis: Wenn die Pilze zu wachsen beginnen, jedoch schnell vertrocknen und absterben (oder die Kappen einreißen) sind die Wachstumsbedingungen wahrscheinlich zu trocken.

ERNTE

5. Die Pilze wachsen schnell - je wärmer die Umgebung, desto schneller wachsen sie. Es ist Erntezeit, wenn sich die Kappen anfangen nach oben zu wölben.
Achtung: Das Einatmen zu vieler Pilzsporen kann zu Atemwegsreizungen führen. Es ist empfohlen die Pilze im jungen Stadium zu Ernten, bevor sie viele Sporen verlieren.

WIE GEHT ES WEITER

Den Block nicht sofort entsorgen: es können bis zu zwei weitere Ernten erfolgen. Dazu die Öffnung verschließen (Paketband oder Pflastertape) und den Block an einem dunklen Ort (15-20°C) für 1 -2 Wochen lagern. Das Klebeband entfernen und den Block für 2 - 12 Stunden in kaltes Wasser untertauchen mit der Öffnung nach unten, damit er zusätzliche Feuchtigkeit aufnehmen kann. Ausreichend abtropfen lassen und den Block kopfüber an seinen Platz stellen. Wieder mit der Spühflasche die Öffnung feucht halten, bis kleine Pilzansätze zu sehen sind. Es können sich grüne Schimmelstellen an der Schnittkante bilden. Dies ist ein Zeichen, dass das Pilzmyzel an Kraft verliert und sich dem Ende neigt. Die Öffnung kann mit Paketklebeband verschlossen werden und auf der Rückseite eine neue kleine Öffnung reingeschnitten werden. Diese ist frisch und wird möglicherweise weitere *Primordien* (kleine Pilzansätze) bilden, aus denen ein paar große Pilze wachsen können.

ENTSORGUNG

Das verbrauchte Pilzmyzel kann in der Biotonne, im Garten oder mit ins Hochbeet eingegraben werden. Es eignet sich als nachhaltiger gesunder Dünger und belebt den Boden.

WEITERE HINWEISE & TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE ZUCHT

- a) Unsere Pilzsorte ist sehr agil und will unbedingt Fruchtkörper (Pilze) bilden. Bei älteren Sets kann ein Pilz-Ansatz manchmal schon innerhalb des Beutels an den Filter durchwachsen und fängt an im Karton zu wachsen. Das hier gewachsene Pilzmaterial entfernen und das Loch mit Paketklebeband verschließen.
- b) Bitte besprühe die Pilze **nicht** direkt mit Wasser. Besser ist es die Umgebung der Pilze feucht zu halten: Du kannst mit gelieferten Karton mit der Öffnung zur Seite legen und den Pilzblock reinsetzen. Besprühe regelmäßig den Karton von innen und außen. Du kannst den Pilzblock auch auf ein nasses Handtuch stellen und dieses feucht halten.
- c) Im Gewächshaus oder im Wintergarten sind oft gute stabile Bedingungen gegeben. Alternativ auch im Keller, im Badezimmer, in der Dusche, bei dem Spülbecken in der Küche, auf dem Balkon, im Innenhof oder einfach ein schattiges Plätzchen zwischen Pflanzen und Bäumen. Zu warme und trockene Standorte vermeiden. Oder einfach aus einem Gewächshaus einen passenden Zuchtraum bauen.
- d) Pilze atmen CO₂ aus und Sauerstoff ein. Sie ersticken selbst, wenn kein ausreichender Luftstrom vorhanden ist. Strähnige oder seltsam aussehende Pilze wachsen normalerweise so, weil sie mehr Luft brauchen (oder zu dunkel stehen).
- e) Zu starke Veränderungen in der Umgebung verlangsamen das Wachstum. Temperaturschwankungen, trockene Luft, zu häufiges Bewegen des Blocks oder anfassen kann zum Absterben der Pilze oder des gesamten Blocks führen.

INHALTSSTOFFE & NACHHALTIGKEIT

- f) Unser Pilzsubstrat besteht zu 50% aus Biertreber der **Heimathafen Braumanufaktur** aus Erfurt. Dieses Nebenprodukt aus der Bierherstellung ist von höchster Qualität, so wie auch das Bier, welches damit hergestellt wird. Es wird mit Stroh und Holz zu sehr nachhaltigen und energiereichen Pilzsubstrat verarbeitet. Alle Inhaltsstoffe sind frei von chemischen Zusätzen und aus natürlichem Ursprung.
- g) Wir verwenden unsere eigene Bio-Pilzbrut mit Rohstoffen aus Thüringen.

GRUNDREZEPT GEBRATENE PILZE

Pilze längs auseinander ziehen und in einer schweren Pfanne scharf anbraten, bis sie sich zu bräunen beginnen. Etwas Butter und Salz hinzufügen und weiter braten. Mit Knoblauch, Chili, Pfeffer und weiteren Gewürzen abschmecken. **Mehr Rezeptideen auf www.PilsPilz.com**

Weitere Informationen zur Pilzzucht auf unserer Website
www.PilsPilz.com oder auf YouTube & im Internet.

Für individuelle Hilfe gibt es auf Facebook einige Pilzzucht-Gruppen mit einer aktiven Community. Alternativ sende uns eine Nachricht an PilzmanufakturErfurt@outlook.de oder per WhatsApp an 0156 / 7823 8985

Hersteller:
Pilzmanufaktur Erfurt
Inhaber: Sascha Sauer
Rathenaustraße 69a
99085 Erfurt