

## Pilzbrut - Zucht auf Strohpellets

(Austernseitling, Limonenseitling, Lungenseitling, Rosenseitling, Ulmenseitling)

### Benötigte Materialien:

- Pilzbrut 1 L (ca. 500 g)
- Strohpellets 1 Kg
- Gips 40 g, Kalk 20 g
- Wasserkocher bzw Kochtopf / Herd
- Küchenwaage oder Messzylinder / Messbecher
- stabile Schlauchfolie (ca. 50 cm)
- scharfes Messer
- großer Kunststoffeimer mit Deckel (mind. 10 L)
- Behälter zum Substrat abfüllen: Schlauchfolie, Gläser, Blumentöpfe etc.

### 1. Substrat vorbereiten

Nehmen Sie zunächst den großen Eimer zur Hand und befüllen diesen mit genau 1,00 Kg Strohpellets. Fügen Sie anschließend 40 g Gips und 20 g Kalk hinzu. Danach stellen Sie den Eimer auf die Waage und stellen 0,00 Kg ein (tarieren).



Bringen Sie nun Wasser zum Kochen und füllen den Eimer mit genau 1,5 Kg (= 1,5 L) kochend heißem Wasser auf. Die Pellets quellen dadurch stark auf. Lassen Sie das Substrat danach für mehrere Stunden bis auf Raumtemperatur mit aufgelegtem Deckel abkühlen (ca. 6 Std). Danach können Sie das Substrat mit Pilzbrut beimpfen.



### 2. Substrat beimpfen

Reinigen Sie die Arbeitsfläche und Ihre Hände gründlich mit Reinigungsmittel. Danach können Sie die Pilzbrut zur Hand nehmen und zu dem abgekühlten Substrat geben. Zerkleinern Sie die Brut sorgfältig mit einem sauberen Löffel, verschließen den Eimer mit dem Deckel und schütteln das beimpfte Substrat mehrere Minuten kräftig durch.



## Pilzbrut - Zucht auf Strohpellets

(Austernseitling, Limonenseitling, Lungenseitling, Rosenseitling, Ulmenseitling)

### 3. Substrat abfüllen

Füllen Sie nun das beimpfte Substrat in die Behälter, aus denen die Pilze herauswachsen sollen. Das können Flaschen, Gläser, Folien, Blumentöpfe oder ähnliche sein. Hauptsache es sind genügend Öffnungen vorhanden, aus denen die Pilze herauswachsen können.



Verschließen Sie die Behältnisse, sorgen für ausreichend Luftzufuhr - im Falle der Schlauchfolie können Sie mit einem Zahnstocher viele kleine Löcher in die Folie einstechen - und stellen die Kultur dann an einen sauberen, dunklen Ort bei 20-25 °C zum Durchwachsen auf.



### 4. Lagern und durchwachsen

Innerhalb der nächsten 1-2 Wochen wächst das Mycel durch das Substrat und bildet anschließend an einigen Stellen feste Mycelknoten. Dann ist der Zeitpunkt gekommen, die Kultur zum fruchten aufzustellen.



### 5. Fruiting / Wachstumsphase

Die Kultur braucht nun viel frische Luft und Licht, aber keine direkte Sonneneinstrahlung. Stellen Sie die Kultur bei der dem Pilz entsprechenden Fruchtungstemperatur auf.



Austernseitling	18-26 °C
Limonenseitling	21-29 °C
Rosenseitling	20-30 °C (nie unter 10 °C)
Lungenseitling	18-27 °C
Ulmenseitling	13-25 °C



Schneiden Sie mit einem Messer den Beutel an mehreren Stellen X-förmig an, damit die Pilze Raum zum wachsen haben. Sorgen Sie permanent für eine hohe Luftfeuchtigkeit in der Umgebungsluft der Kultur. Besprühen Sie die Kultur und die heranwachsenden Pilze mehrmals täglich mit frischem Leitungswasser mit einem feinen Zerstäuber.

## Pilzbrut - Zucht auf Strohpellets

(Austernseitling, Limonenseitling, Lungenseitling, Rosenseitling, Ulmenseitling)

---

### 6. Ernte

Nach ca. 2 Wochen sind die Pilze erntereif oder spätestens, wenn die Hüte anfangen Sporen abzuwerfen oder anfangen sich nach oben zu biegen. Ernten Sie immer alle Fruchtkörper gleichzeitig und entfernen Sie die Stiele komplett vom Substratblock. Bleiben Reste dran hängen, können diese schnell anfangen zu Schimmeln und eine weitere Ernte ist gefährdet.

### 7. Zweite und dritte Ernte

Bei richtiger Pflege werden Ihre Pilzkulturen ein zweites und drittes Mal leckere Pilze hervorbringen. Nach der Ernte braucht die Kultur ein Paar Tage um sich zu erholen. Schon bald bilden sich neue Fruchtkörper. Gehen Sie - wenn es so weit ist - wieder genauso vor, wie unter 4. beschrieben.



**Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Pilzzucht und einen guten Appetit !**