



Die Austernpilz PilzBox

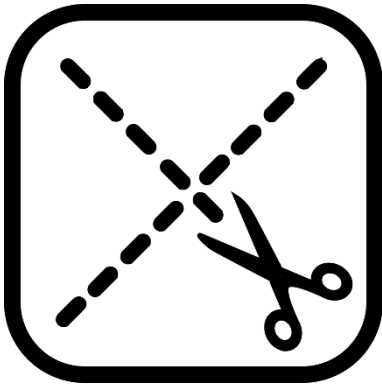
Frische Pilze einfach selbst anbauen

Wir freuen uns, dass Du Dich für die PilzWald PilzBox entschieden hast.

In dieser Anleitung erfährst Du, wie Du Austernpilze mit der PilzBox anbaust, pflegst & nach der Ernte eine DIY-Kultur im Tontopf z.B. mit Kaffeesatz anlegen kannst.

Der weiße Flaum in der PilzBox ist kein Schimmel, es ist das Myzel aus dem die Pilze wachsen.

#1 - PilzBox aufstellen & aktivieren



Stell die PilzBox an einem hellen Platz, ohne direktem Sonnenlicht auf. Der Austernpilz mag eine normale Zimmertemperatur (18 - 22 °C).

Nicht auf oder über einer Heizung aufstellen!

Um die PilzBox zu aktivieren benötigst Du ein sauberes Messer.

1. Ritz den Beutel mittig im Sichtfenster kreuzförmig (Ø 4cm) ein.
2. Füll die beiliegende Sprühflasche mit frischem Leitungswasser.
3. Besprüh den Beutel um den Einschnitt mehrmals (ca. 15 Sprühstöße).

#2 - Pflege & Pilzwachstum



Jetzt braucht es Geduld & Pflege. Anders als bei Pflanzen, keimen Pilze nicht und werden immer größer, sondern wachsen sehr plötzlich und in wenigen Tage erntereif heran.

Augenscheinlich passiert in den ersten Tagen nicht viel, das ist normal. Tatsächlich sammelt das Myzel Nährstoffe im Substrat für das Wachstum.

Besprüh die Box jetzt täglich (1 - 2 Mal, je 10 - 20 Sprühstöße) mit frischem Leitungswasser.

Je nach Temperatur dauert es 5 - 14 Tage, bis die Pilze wachsen.

Trockene Luft (speziell im Winter) ist Grund Nr. 1, weshalb sich Pilze nicht richtig entwickeln.

Tip: Leg die PilzBox flach vor Dich hin & stell eine gespülte Beerenobstschale (transparent) mit Löchern, umgedreht über das Fenster. Die PilzBox & Schale von innen regelmäßig mit Wasser besprühen & fertig ist Dein Mini-Pilzgewächshaus. Ein kleines Zimmergewächshaus mit Belüftung ist ebenfalls geeignet.

#3 - Ernte der PilzBox



Die Austernpilze kannst Du jederzeit ernten. Ernte die Pilze, wenn diese nicht mehr größer werden. Dann ist das Aroma am kräftigsten.

Wenn sich der Hutrand leicht nach oben wölbt, eintrocknet & sich unter den Pilzen ein weißer „Staub“ sammelt, solltest Du die Pilze spätestens ernten.

1. Nimm die ganze Pilztraube in die Hand & dreh diese vollständig ab.
2. Entferne Pilzreste & anhaftendes Substrat von den Pilzen. Verwende die Pilze frisch, so haben sie das kräftigste Aroma.



Die 2. Erntewelle

Pilzsubstrat im Beutel wässern

Nach der Ernte ist vor der Ernte! Du kannst die PilzBox einfach weiter pflegen und eine 2. Erntewelle züchten oder das Pilzsubstrat recyceln und eine DIY-Pilzkultur im Tontopf z.B. mit Kaffeesatz anlegen. Für einen größeren Ertrag empfehlen wir Dir, eine neue Kultur mit Kaffeesatz anzulegen (Seite 3).

#4 - PilzBox mit neuer Feuchtigkeit versorgen



Pilze bestehen zu mehr als 90 % aus Wasser. Trotz regelmäßigem Besprühen der Pilze, solltest Du das Substrat für die nächste Erntewelle wieder mit frischem Wasser versorgen.

1. Leg die PilzBox mit dem Fenster nach oben auf eine wasserfeste Unterlage.
2. Schraub den Sprühkopf von der Glasflasche und füll diese mit frischem Leitungswasser. Gieß den gesamten Inhalt in den Einschnitt der PilzBox und wiederhole dies ein weiteres Mal.

#5 - Substrat ruhen lassen & 2. Erntewelle einleiten



Das Pilzsubstrat im Beutel braucht jetzt einige Zeit, bis es das Wasser aufgenommen hat.

1. Lass die PilzBox jetzt über Nacht (ca. 12 h) das Wasser aufnehmen.
2. Nimm am nächsten Tag die PilzBox, dreh sie auf den Kopf und lass das überschüssige Wasser wieder herauslaufen. Für 30 min abtropfen lassen.
3. Die PilzBox braucht jetzt einige Tage Ruhezeit. Besprüh den Einschnitt alle zwei bis drei Tage leicht (5x Sprühstöße) mit frischem Wasser. Wenn die Pilze wieder anfangen zu wachsen, pfleg sie wie zuvor (#2).

Bleib mit uns in Kontakt - verpasse keine News & Aktionen

Verbinde Dich mit gleichgesinnten in unserer Community auf Facebook, stöber durch unsere Bilderserien auf Instagram oder schau Dir mit unseren DIY-Tutorial-Videos auf YouTube die Pilzzucht ganz praktisch an. Wir freuen uns auf Dich, Deine Kommentare & Likes.



Erhalte eine Packung Pilzdübel gratis!

Schick uns Bilder Deiner Pilze, füll unseren Fragebogen aus
Und wir schenken Dir eine Packung unserer PilzWald Pilzdübel!



Weitere Infos und Teilnahmebedingungen findest Du auf: www.pilzwald.de/Fotoaktion.pdf



Pilzsubstrat Recyceln

DIY-Pilzkultur im Tontopf selbst anlegen

Pilze ernähren sich von dem Substrat in dem sie wachsen. Für eine weitere und größere Ernte empfehlen wir Dir, das Pilzsubstrat mit neuen Nährstoffen (Kaffeesatz) anzureichern & eine DIY-Pilzkultur anzulegen.

#1 - Pilzsubstrat herstellen & Kaffeesatz upcyclen



Du benötigst rund **300 - 400 g frischen Kaffeesatz (abgekühlt)**, einen unglasierten Tontopf mit Untersetzer, einen Löffel & eine saubere Schüssel.

1. Nimm den Tontopf und wässer ihn in frischem Leitungswasser. Ist er bereits benutzt, wasch ihn vorher gut aber ohne Seife aus.
2. Wasch Dir gründlich die Hände & zerdrück das Pilzsubstrat im Beutel, bis sich dieses vereinzelt. Öffne den Beutel & gib das Substrat in die Schüssel.
3. Füg den Kaffeesatz hinzu & misch alles gründlich mit dem sauberen Löffel.

#2 - DIY-Kultur anlegen & Substrat abfüllen



1. Füll das Substrat bis knapp unter den Rand in den feuchten Tontopf & drück es leicht an.

2. Stell den Topf auf den Untersetzer & an einem geeigneten Ort auf.

Zur Erinnerung: Der Austernpilz mag moderate Temperaturen (18 - 22 °C), möchte jedoch nicht auf oder über einer Heizung, in direktem Sonnenlicht oder zugig aufgestellt werden.

3. Als zusätzlichen Schutz vor Austrocknung, kannst Du eine Abdeckschicht aus ungedüngter Kokoserde aufbringen (2 - 3 cm) & die Kultur abdecken.

#3 - Pflege & Kulturdauer



Wie die PilzBox, solltest Du auch die DIY-Kultur täglich befeuchten.

Zusätzlich kannst Du den Pilztopf abdecken, um das Substrat vor Trockenheit zu schützen. Dazu eignet sich eine Folie oder ein umgedrehter Tontopf. Achte darauf, einige Löcher in die Folie zu stechen, damit der Pilz atmen kann.

Je nach Temperatur dauert es jetzt 4 - 10 Wochen, bis Die Pilze wieder wachsen.

! ***Tipp:** Falls Du nur wenig Kaffee trinkst, kannst Du den Kaffeesatz über mehrere Tage sammeln und im Tiefkühler einfrieren. So bleibt der Kaffeebrei frisch, nährstoffreich & beginnt nicht zu schimmeln.*

! ***Tipp:** Große Gurken- und Einmachgläser z.B. von Weck® sind ebenfalls gut für die DIY-Kultur geeignet. Vermeide übermäßiges Befeuchten, es sollte sich am Boden kein Wasser ansammeln.*



Die PilzWald Sortenvielfalt

Entdecke spannende Aktionen & neue Sorten

Eigene Speisepilze anzubauen ist nicht schwieriger als Pflanzen aus Samen zu ziehen. Dennoch unterscheidet sich die Pilzzucht natürlich etwas gegenüber dem Anbau von Pflanzen. Anders als bei Pflanzen, wächst der Pilz als Myzel hauptsächlich versteckt im Boden. Was wir als Pilz bezeichnen ist die oberirdische Frucht des Myzels, ähnlich dem Apfel an einem Baum.



Diese Anleitung gibt's auch als DIY Video-Tutorial

Schau Dir diese Anleitung Schritt für Schritt auf YouTube oder im Web auf www.pilzwald.de an. Der QR-Code bringt Dich direkt ans Ziel.



Ich möchte die PilzBox verschenken, wie lange kann ich diese lagern?

Verschlossen kannst Du die Austernpilz Pilzbox an einem trockenen und kühlen Ort für maximal 2 Wochen lagern (5 - 15 °C - **nicht im Kühlschrank**). Beachte bitte, dass die PilzBox schnellstmöglich aktiviert werden sollte. Eine falsche, zu warme oder kalte Lagerung kann das Pilzmyzel schädigen.

Wann starte ich am besten mit der DIY-Pilzkultur?

Nach der Ernte solltest Du das Substrat der PilzBox zeitnah verwenden. So durchwächst es zügig das neue Substrat. Der Austernpilz mag moderate Temperaturen, wenn Du die Kultur draußen aufstellen möchtest, geht dies erst ab einer Nachttemperatur von 10 °C. Im Haus klappt der Anbau ganzjährig.

Deine Meinung ist uns wichtig!

Wir arbeiten laufend daran, unsere Produkte, Anleitungen und Services weiterzuentwickeln und auszubauen. Dein Feedback hilft uns dabei unsere Qualität weiter hoch zu halten. Wir würden uns freuen, wenn Du uns ein paar Fragen zur PilzBox beantworten würdest.

Den Fragebogen findest Du hier: www.biopilzbox.de

Die PilzBox ist ein reines Naturprodukt mit lebendem Pilzmyzel.

Es kann daher vorkommen, dass sich die Pilze nicht wie erwartet entwickeln & wachsen.

Das PilzWald Versprechen springt ein wenn's hakt!

Sollten aus Deiner PilzBox mal keine Pilze heranwachsen, melde Dich bitte **vor einer negativen Bewertung** bei uns. Wir wissen, dass Du Dir für die Pflege der Kultur Zeit genommen hast und können etwaigen Frust darüber nachvollziehen, sollten die Pilze ausbleiben. **Wir finden immer eine Lösung!**

Die Vielzahl natürlicher Prozesse beim Pilzanbau sind nur bedingt kontrollierbar. Fehler können passieren, eine negative Bewertung löst jedoch keine Probleme.

