

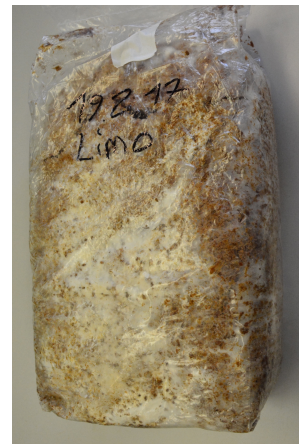


Zuchtanleitung Substratbag

Damit die Zucht deiner Pilze auch funktioniert findest du auf den folgenden Seiten, verschiedene Zuchtanleitungen.

Allgemein:

Dein Substratbag sollte komplett durchwachsen sein. Das bedeutet, die weissen Pilzfäden sollten bis in jede Ecke des Bags gewachsen sein. Ist dies noch nicht der Fall, dann lasse den Bag noch ein paar Tage geschlossen stehen, bis er komplett weiss ist.



Zucht in einem Zimmergewächshaus

- Für Austernseitling, Lungenseitling, Limonenseitling, Kräuterseitling, Rosenseitling

Die Zucht in einem Zimmergewächshaus kommt der professionellen Speisepilzzucht auf Substratbags am nächsten.

Da dabei die verschiedenen Umweltbedingungen am effektivsten gesteuert werden können.

Benötigtes Material:

- Substratbag der gewünschten Pilzart
- Zimmergewächshaus mit Lüftungsclappen
- Perlit, Vermiculit oder Blumenerde
- *Optional Terrarium Luftbefeuchter + Luftfeuchteregler*
- *Optional Aquarium Luftpumpe + Zeitschaltuhr*
- *Optional Terrarium Heizmatte + Heizregler*

1) Vorbereitung

Reinige das Zimmergewächshaus als erstes gründlich mit Brennsprit, achte darauf, dass du saubere Hände hast.

Die Seitlinge benötigen eine hohe Luftfeuchtigkeit dafür eignet sich Perlit oder Vermiculit.

Befeuchte das gewählte Substrat gründlich in einem Sieb und lass es gut Abtropfen. Falls du das Substrat direkt im Gewächshaus befeuchtest, achte darauf das keine stehende Nässe am Boden entsteht.

Falls das Substrat im Laufe der Zeit trocken wird, feuchte es mit der Sprühflasche nach.

2) Einleitung der Fruchtung

Schneide den Substratbag oberhalb des Mycelblocks auf und stelle diesen in das Zimmergewächshaus.

Die Fruchtungsbedingungen findest du auf unserer Homepage bei der jeweiligen Sorte.

Schliesse nun den Deckel des Zimmergewächshauses, achte darauf, dass eine Lüftungsclappe leicht geöffnet bleibt. Befeuchte das innere des Gewächshauses 2-3-mal täglich mit einem Handzerstäuber

3) Fruchtung und Ernte

Der Beginn dieser Phase ist ersichtlich sobald die ersten Primordien (Pilzknoten) sichtbar sind.

Achte von nun an darauf dass die Temperaturen unter *Fruchtung* nicht unterschritten werden.

Ernte die Pilze bevor sich der Hutrand nach oben biegt. Entferne bei der Ernte alle Pilze vom Block auch die kleinen und nicht komplett ausgebildeten. Diese werden sich sonst später zersetzen oder könnten anfangen zu schimmeln.

4) Zweite Erntewelle

Der Mycelblock wird nun ca. eine Woche ruhen bevor die nächste Erntewelle beginnt. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass das Zimmergewächshaus und das Substrat weiterhin Feucht gehalten werden.

Danach fängst du wieder bei Schritt 2 an.

Ein Substratbag fruchtet bis zu 4 mal.

Zucht im Blumentopf:

- Für Austernseitling, Lungenseitling, Limonenseitling, Kräuterseitling, Rosenseitling

Die Zucht in einem Blumentopf ist die kostengünstigste Variante um Substratbags zum Fruchten zu bringen. Mit dieser Methode können die Umweltbedingungen aber nur zu einem sehr geringen Teil gesteuert werden. Wichtig beim Blumentopf ist das die Temperatur nicht gesteuert werden kann. Das bedeutet wir müssen darauf achten den Substratbag zur richtigen Jahreszeit zu pflanzen.

Die andere Möglichkeit besteht darin in an einem geeigneten Standort im Haus zu platzieren (Keller, Treppenhaus)



Benötigtes Material:

- Substratbag der gewünschten Pilzart
- Kunststoff- Blumentopf mit einem Durchmesser von ca. 60cm
(*Cilindro Basic 60 von Landi, Coop und Migros sind bestens geeignet*)
- 2x Untersetzer passend zum Blumentopf >Foto beachten!
(*Sottovaso Rotondo Basic 52 sind auch hier eine gute Wahl*)
- Blumenerde

1) Vorbereitung

Achte darauf, dass der Blumentopf möglichst sauber ist, da sonst Schimmel auftreten kann.

Reinige den Blumentopf, wenn nötig.

Fülle den Blumentopf ca. 10 cm mit Erde.

2) Einleitung der Fruchtung

Entferne das komplette Plastik rund um den Mycelblock, sei dabei vorsichtig, dass der Mycelblock nicht zerbricht.

Verpflanze den Mycelblock in die Blumenerde, so dass er gut steht.

Die Fruchtungsbedingungen findest du auf unserer Homepage bei der jeweiligen Sorte.

3) Fruchtung und Ernte

Der Beginn dieser Phase ist ersichtlich sobald die ersten Primordien (Pilzknoten) sichtbar sind.

Achten sie von nun an darauf das die Temperaturen unter *Fruchtung* nicht unterschritten werden.

Ernten sie die Pilze bevor sich der Hutrand nach oben biegt. Bei der Ernte entfernen sie alle Pilze vom Block auch die kleinen und nicht komplett ausgebildeten. Diese werden sich sonst später zersetzen oder könnten anfangen zu schimmeln.

4) Zweite Erntewelle

Der Mycelblock wird nun ca. eine Woche ruhen bevor die nächste Erntewelle beginnt. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass das Zimmergewächshaus und das Substrat weiterhin Feucht gehalten werden.

Zucht in einem Zimmergewächshaus

➤ Für Shiitake

Die Zucht in einem Zimmergewächshaus kommt der professionellen Speisepilzzucht auf Substratbag am nächsten.

Da dabei die verschiedenen Umweltbedingungen am effektivsten gesteuert werden können.

Benötigtes Material:

- Substratbag mit Shiitake
- Zimmergewächshaus mit Lüftungsklappen
- *Optional Terrarium Luftbefeuchter + Luftfeuchteregler*
- *Optional Aquarium Luftpumpe + Zeitschaltuhr*
- *Optional Terrarium Heizmatte + Heizregler*

1) Vorbereitung

Reinigen sie das Zimmergewächshaus als erstes gründlich mit Brennsprit, achten sie sich darauf, dass sie saubere Hände haben.

2) Einleitung der Fruchtung

Nun können sie die Substratsäcke im Zimmergewächshaus aufstellen. Der Shiitake Pilz benötigt eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Deshalb bleibt der Substratbag vorläufig noch verschlossen.

Zur Einleitung der Fruchtung benötigen die Shiitake Pilze eine Temperatur von 10-24°C (Optimal 15-18°C)
Über eine Dauer von 5-7 Tagen

Schliesse sie nun den Deckel des Zimmergewächshauses, achten sie darauf das die Lüftungsklappe geschlossen bleibt. Befeuchten sie das innere des Gewächshauses 2-3-mal Täglich mit einem Handzerstäuber

3) Fruchtung und Ernte

Der Beginn dieser Phase ist ersichtlich sobald die ersten Primordien (Pilzknoten) sichtbar sind.

Nun ist es notwendig das der Shiitake Pilz mehr Frischluft und weniger Luftfeuchtigkeit erhält

Entfernen sie dazu das komplette Plastik rundum den Substratbag. Und stellen sie ihn wieder in das Zimmergewächshaus.

Achten sie darauf das die Lüftungsklappe nun leicht geöffnet ist.

Es dauert nun ca. 4- 8 Tage damit die Pilze erntereif sind.

Shiitake Pilze sollten fortlaufend geerntet werden, da die Fruchtkörper nicht alle auf einmal ausreifen.

Ernten sie die Pilze bevor sich der Hutrand nach oben biegt. Bei der Ernte entfernen sie alle Stielreste vom Block. Diese werden sich sonst später zersetzen oder könnten anfangen zu schimmeln.

4) Ruhepause

Wenn alle Pilze abgeerntet sind, benötigt der Pilz eine Ruhepause.

Nehmen sie den Substratbag dazu aus dem Gewächshaus und lassen sie ihn bei ca. 20°C für 7-10 Tage komplett durchtrocknen.

5) Wässern

Nach dieser Ruhepause muss der Pilz nun gründlich gewässert werden.

Füllen sie dazu ein geeignetes Gefäß mit kaltem Wasser. Der Substratbag muss dabei komplett unter Wasser getaucht werden. Am einfachsten ist es ihn mit einem schweren Gegenstand zu beschweren damit er untergetaucht bleibt.

Lassen sie ihn für etwa 12 Stunden untergetaucht und füllen sie vom Substratbag aufgesogenes Wasser wieder nach.

6) Nächste Erntewelle

Nun können sie den Substratbag aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Danach geht es wieder zurück in das Gewächshaus, achten sie darauf das nun sicher 2 Lüftungsklappen geöffnet sind damit der Pilz genügend Frischluft erhält.

Nun starten sie wieder bei Punkt **4)** dieser Zyklus kann nun 3-4mal wiederholt werden.

Ab einem gewissen Zeitpunkt sind die Nährstoffe des Substratbags erschöpft und es kommen keine neuen Pilze mehr.

Der ausgelaugte Substratbag kann danach im normalen Haushaltskompost kompostiert werden

Zucht im Blumentopf:

➤ Für Shiitake

Die Zucht in einem Blumentopf ist die kostengünstigste Variante um Substratbags zum Fruchten zu bringen. Mit dieser Methode können die Umweltbedingungen aber nur zu einem sehr geringen Teil gesteuert werden. Wichtig beim Blumentopf ist das die Temperatur nicht gesteuert werden kann. Heisst wir müssen darauf achten den Substratbag zur richtigen Jahreszeit zu pflanzen.

Die andere Möglichkeit besteht darin in an einem geeigneten Standort im Haus zu platzieren (Keller, Treppenhaus)



Benötigtes Material:

- Substratbag Shiitake
- Kunststoff- Blumentopf mit einem Durchmesser von ca. 60cm
(*Cilindro Basic 60 von Landi, Coop und Migros sind bestens geeignet*)
- 2x Untersetzer passend zum Blumentopf >Foto beachten!
(*Sottovaso Rotondo Basic 52 sind auch hier eine gute Wahl*)

1) Vorbereitung

Achten sie darauf das der Blumentopf möglichst sauber ist, da sonst Schimmel auftreten könnte.

Reinigen sie den Blumentopf, wenn nötig.

2) Einleitung der Fruchtung

Nun können sie die Substratsäcke im Blumentopf aufstellen. Der Shiitake Pilz benötigt eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Deshalb bleibt der Substratbag vorläufig noch verschlossen.

Zur Einleitung der Fruchtung benötigen die Shiitake Pilze eine Temperatur von 10-24°C (Optimal 15-18°C)
Über eine Dauer von 5-7 Tagen

Schliesse sie nun den Blumentopf mit dem Untersetzer. Befeuchten sie das innere des Blumentopfes 2-3-mal Täglich mit einem Handzerstäuber

3) Fruchtung und Ernte

Der Beginn dieser Phase ist ersichtlich sobald die ersten Primordien (Pilzknoten) sichtbar sind.

Nun ist es notwendig dass der Shiitake Pilz mehr Frischluft und weniger Luftfeuchtigkeit erhält

Entfernen sie dazu das komplette Plastik rundum den Substratbag. Und stellen sie ihn wieder in den Blumentopf.

Achten sie darauf dass der Untersetzer welcher als Deckel benutzt wird nun leicht geöffnet ist, zum Beispiel ein Hölzchen einklemmen

Es dauert nun ca. 4- 8 Tage damit die Pilze erntereif sind.

Shiitake Pilze sollten fortlaufend geerntet werden, da die Fruchtkörper nicht alle auf einmal ausreifen.

Ernten sie die Pilze bevor sich der Hutrand nach oben biegt. Bei der Ernte entfernen sie alle Stielreste vom Block. Diese werden sich sonst später zersetzen oder könnten anfangen zu schimmeln.

4) Ruhepause

Wenn alle Pilze abgeerntet sind, benötigt der Pilz eine Ruhepause.

Nehmen sie den Substratbag dazu aus dem Blumentopf und lassen sie ihn bei ca. 20°C für 7-10 Tage komplett durchtrocknen.

5) Wässern

Nach dieser Ruhepause muss der Pilz nun gründlich gewässert werden.

Füllen sie dazu ein geeignetes Gefäß mit kaltem Wasser. Der Substratbag muss dabei komplett unter Wasser getaucht werden. Am einfachsten ist es ihn mit einem schweren Gegenstand zu beschweren damit er untergetaucht bleibt.

Lassen sie ihn für etwa 12 Stunden untergetaucht und füllen sie vom Substratbag aufgesogenes Wasser wieder nach.

6) Nächste Erntewelle

Nun können sie den Substratbag aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Danach geht es wieder zurück in den Blumentopf.

Achten sie darauf dass der Untersetzer-Deckel wieder leicht geöffnet ist, damit der Pilz genügend Frischluft erhält.

Nun starten sie wieder bei Punkt **4)** dieser Zyklus kann nun 3-4mal wiederholt werden.

Ab einem gewissen Zeitpunkt sind die Nährstoffe des Substratbags erschöpft und es kommen keine neuen Pilze mehr.

Der ausgelaugte Substratbag kann danach im normalen Haushaltskompost kompostiert werden