

EDELPILZE SELBER ZÜCHTEN

P I L Z K I T
F I B E L



Pilzgarten

PILZE EINFACH SELBER ZÜCHTEN

10 Tage wachsende Begeisterung

Pilze gibt es in unvorstellbarer Vielfalt. Sie sind weder Pflanze noch Tier und finden nicht nur in der Küche Verwendung, sondern werden auch als Heilmittel, Verpackungs- oder Baumaterial eingesetzt. Dies sind nur einige Gründe, warum wir im Pilzgarten so fasziniert von diesen Lebewesen sind. Jede unserer Edelpilz-Sorten ist etwas Besonderes und hat ihren ganz eigenen Charakter, der sich in Aussehen, Geschmack und in der Aufzucht wieder spiegelt. Diese Begeisterung für die feinen Edelpilze möchten wir gerne weitertragen.

Mit dem Pilzkit halten Sie Ihr Meigenes kleines Pilzuniversum in den Händen, mit dem Sie ganz leicht Pilze selber züchten können. Ein besonderes Geschenk für Pilzliebhaber, Entdecker und Freunde des guten Geschmacks, welches in drei verschiedenen Sorten erhältlich ist.

Unsere Edelpilzsorten:

Kastanienseitlinge

Der zarte, kastanienbraune Pilz aus der Familie der Austernseitlinge besticht durch seinen ausgesprochen kräftig würzigen Geschmack.

Rosenseitlinge

Dieser leuchtend rosarote Pilz nimmt beim Braten eine orangene Färbung an und erinnert geschmacklich ein wenig an gebratenen Speck.

Limonenseitlinge

Frisch ist nicht nur seine leuchtende Farbe, sondern auch sein Geschmack, der bei der Zubereitung durch ein paar Spritzer Zitronen noch hervorgehoben werden kann.





4

5

HERSTELLUNG DES PILZKITS

Umweltfreundlich und qualitativ hochwertig

Unser Pilzkit ist ein Gemisch aus Buchenholzspänen, Getreide, Wasser und Kalk, welches sterilisiert und anschließend mit Pilzbrut versetzt wird. Durch einen papierartigen Filter auf dem Beutel kann der Pilz atmen. Das Myzel durchwächst nun innerhalb von vier Wochen den Substratblock und bildet nach den richtigen Reizen seine Fruchtkörper. Diese lecker aromatischen Fruchtkörper landen bei Ihnen auf dem Teller!

VIEL SPASS BEIM ZÜCHTEN
UND GUTEN APPETIT WÜNSCHT
IHR PILZGARTEN-TEAM!

Hier gibt es leckere Rezepte:
www.pilzgarten.de

ANLEITUNG

Standortwahl

Dies kann im Keller, im Bad, im Flur, auf der Terrasse oder eine schattige Ecke im Garten sein. Achten Sie darauf, dass weder Regen noch irgendwelche Schädlinge (Schnecken etc.) Ihr Pilzkit und damit die Pilze erreichen können. Der Platz sollte recht hohe Luftfeuchtigkeit bieten, damit sich die Fruchtkörper ordentlich entwickeln können. Die Idealtemperatur liegt bei 14°-18°C.

Aufstellen des Substratblocks



Öffnen Sie das Pilzkit auf der Rückseite entlang der Perforation. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer ein Kreuz in den Block.

Wachstum und Ernte

Besprühen Sie das Substrat an der offenen Stelle 1 bis 2 mal täglich mit Wasser, um das Austrocknen des Blocks zu vermeiden.

Nach ca. 5 – 10 Tagen beginnen die ersten Pilze in Traubenform aus den Öffnungen zu wachsen. Die Pilze nicht direkt besprühen.

Der richtige Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn sich der nach unten gewölbte Pilzhut langsam flach ausbreitet. Manche Fruchtkörper können bis zu 10 cm groß werden.

Sie können auch den Block im Karton umdrehen, so dass die Seite ohne Kreuz in die Öffnung zeigt und dann dort ein Kreuz einritzen. Es en wieder Pilze wachsen, allerdings a weniger als bei der ersten Ernte.





01 Verpackung entlang der Perforation aufreißen und mit einem scharfen Messer einen Kreuzschnitt in die Folie schneiden. Die entstehenden Folienecken können Sie einfach zu den Seiten wegklappen.



8



02 An einen kühlen Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit, ausreichender Belüftung und Beleuchtung stellen – ohne direkte Sonne.

9



03 Das Substrat mindestens 2x täglich mit Wasser besprühen.



04 Ca. 7 bis 10 Tage nach dem Erscheinen der ersten Pilzansätze sind die Pilze erntereif und können vom Substratblock getrennt werden.

WIR ÜBERNEHMEN VERANTWORTUNG

Für das, was wir tun. Und für das, was wir nicht tun.

Als wir mit der Produktion von Bio-Pilzen begonnen haben, war der heutige Trend noch in weiter Ferne. Doch unser Qualitätsanspruch war schon damals so hoch wie jetzt. Denn für uns ist Bio kein Trend, sondern ein Selbstverständnis.

Schon vom ersten Tag an züchten wir gemäß ökologischem Landbau. Inzwischen sind wir die größte Edelpilzfarm Deutschlands und produzieren konsequent nach Demeter-Richtlinien, um ehrliche, wertvolle Lebensmittel mit Charakter und in größtmöglicher Qualität herzustellen.

Um richtig gute Bio-Edelpilze zu produzieren, verwenden wir ausschließlich die allerbesten Rohstoffe. Gepaart mit viel Herzblut und jahrelanger Erfahrung reifen im Pilzgarten die besten Edelpilze heran, die Sie finden können. Und darauf sind wir auch ein kleines bisschen stolz.



FRAGEN UND ANTWORTEN

Wie sind die optimalen Lagerbedingungen für das Pilzkit?

Eine Lagerung in der Kühlung bei ca. 2 - 7°C ist optimal. Dort hält sich das Pilzkit gut 2 Wochen.

Kann ich das Pilzkit auch im Garten/Wald einpflanzen?

Nein, da diese Pilze dort nicht die passenden Bedingungen für ein gutes Wachstum vorfinden.

Wie bereite ich die Pilze zu und woher bekomme ich Rezepte?

Für den Einstieg ist in jedem Fall eine schlichte Zubereitung zu empfehlen: Pilze gut anbraten, nach Geschmack mit Zwiebeln zusammen, und erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze haben einen ausgeprägten Eigengeschmack, den Sie auf diese Weise gut entdecken werden. Wer etwas mehr Würze möchte, gibt frische Kräuter, Kreuzkümmel oder einige Spritzer Zitronensaft zu den Pilzen. Anschließend können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und sich an den Rezepten auf unserer Homepage unter www.pilzgarten.de orientieren. Pilze passen zu fast allem wie Nudeln, Reis, Kartoffeln, Fleisch oder Fisch oder auch pur gebraten zu leckerem Brot.

Wie viele Pilze muss ich pro Person einplanen?



 600g  150g

Für vier Personen werden etwa 600g Pilze benötigt. Generell sagt man 150 g/Person und Mahlzeit als Beilage.

Muss ich die Pilze putzen oder waschen?

Pilze sollten auf keinen Fall gewaschen werden {Ausnahme: wenn Wildpilze zu sandig sind, dürfen sie kurz {!} in einem Sieb übergebraust werden}, da sie sonst gummiartig werden. Besser: mit einer Bürste eventuell anhaftenden Schmutz entfernen. Zuchtpilze haben den Vorteil, dass sie bis zum Verbraucher nicht mit bloßen Händen angefasst werden, daher so gut wie küchenfertig sind.

Auch das Schälen der Pilzhüte sollte unbedingt unterbleiben.

Ist die Herstellung des Pilzkit's aufwendig?

Ja, sie ist aufwendig. Um Pilze produzieren zu können, braucht man sehr viel Zeit und auch sehr viel Personal. Es ist fast ausschließlich Handarbeit angesagt. Außerdem kann es immer mal zu Ausfällen kommen, die in der konventionellen Zucht durch Chemikalien verhindert werden können. Die Beschaffung von Rohstoffen dagegen ist teuer, da diese ausschließlich aus ökologischer Erzeugung stammen dürfen.

So unterstützt der biologische Pilzanbau schon bei der Rohstoffbeschaffung eine umweltfreundliche Produktion. Zudem bemühen sich die Pilzgärtner um eine ausgesucht gute Qualität, die ihren Preis hat.

Wo kommen die Pilze ursprünglich vor?

Der Kastanienseitling kann auch in unseren Wäldern gefunden werden, allerdings sieht die Wildform deutlich anders als die Kulturform aus. Der Limonenseitling kommt in Russland, Afrika, sowie in Asien vor. Den Rosenseitling dagegen trifft man ausschließlich im tropischen asiatischen Raum an. Er mag es daher lieber etwas wärmer als die anderen zwei Seitlinge.

Was mache ich mit dem Block, wenn keine Pilze mehr darauf wachsen?

Sie entfernen den Beutel und entsorgen diesen im gelben Sack oder im Restmüll. Den Substratblock können Sie zum Kompost geben oder zerkleinert in die Biotonne werfen.



WIR WÜNSCHEN VIEL

F **E** **D**
R **U** **E**

Ihr Pilzgarten-Team





Pilzgarten

Pilzgarten GmbH

Fabrikstraße 12
27389 Helvesiek

www.pilzgarten.de

T {+49} 42 67 933-0

F {+49} 42 67 933-131

