

## **KULTURANLEITUNG FÜR WEIßE BZW. BRAUNE CHAMPIGNONKULTUR (STEINCHAMPIGNONS)**

Ideal für die Anlage an einem kühlen Platz in Haus oder Keller!

Die Anleitung gilt für alle Abpackungsgrößen.

Dieses Set besteht aus Champignonsubstrat (von feinem weiß-gelblichen Pilzgeflecht durchwachsen) und

einem Beutel Deckerde.

Vor dem Anlegen ist die Kultur bei +2 bis +10° ca. vier bis sechs Wochen haltbar. Bei Zimmertemperatur

zwei bis maximal 3 Wochen.

Kurzinfo:

1) Substrat mit zerbröckelter Erde gleichmäßig abdecken

2) Erde muss stets feucht sein, vorsichtig und nur im Bedarfsfall gießen

3) Temperatur +12° bis +18°

4) Erste Ernte nach 3-4 Wochen, dann alle 1-2 Wochen eine Welle. Nach jeder Welle gießen und

zwar knapp soviel wie Pilze geerntet wurden. (Da die Pilze zu über 90% aus Wasser bestehen,

halten Sie so die Feuchtigkeit optimal.) Pilze nie direkt ansprühen! Je kleiner die Pilze umso

empfindlicher!

**Wichtig: Halten Sie die Kultur unter +20°, optimal sind Temperaturen von +12° bis +18°, nicht höher, da sonst nur wenig Pilze wachsen werden!**

### 1. Anlegen

Lassen Sie die Kultur zum Anlegen im Karton. Schlagen Sie nur die Folie zurück. (Bei unserer

Jumbokultur bitte das Presspaket flach legen und die Folie auf der Oberseite entfernen, dabei einen

möglichst hohen Rand lassen, damit die Erde später nicht runterfällt.) Krümeln Sie beiliegende Deckerde

(extra Beutel) gleichmäßig etwa 3 cm dick über das Substrat. Erde nicht andrücken!!!

(Evtl. ist das Substrat durch den Transport verrutscht, Sie können es - ohne Gefahr dass es

kaputt geht - mit sauberen Händen wieder plan verteilen, dabei fest andrücken.)

### 2. Feucht halten

Die Erde sollte immer gleichmäßig feucht sein, man spricht von "angenehm handfeucht".

Da die Erde im

Normalfall schon feucht ist, bitte erst gießen wenn diese an der Oberfläche leicht abgetrocknet ist. Bitte

nur eine feinbrausige Gießkanne oder Haushaltssprayer benutzen. Ist die Erde bei Anlieferung sehr

trocken, dauert es einige Zeit, bis sie auch im Inneren durchfeuchtet ist.

**Achtung:** Bei zu trockener Erde kann das Pilzmyzel vom Substrat nicht in die Erde einwachsen

(Voraussetzung für Pilze). Ist die Deckerde durch ständiges Gießen zu nass, verschlämmt sie und das

Pilzmyzel kann absterben, da es zu wenig Sauerstoff erhält. Es ist günstiger, lieber öfter und weniger zu

gießen, als zuviel auf einmal. Das Gießen muss vorsichtig erfolgen, damit die Deckerde nicht

verschlämmt. Die Erde nicht festdrücken, sie muss stets locker bleiben, damit ein Luftaustausch

stattfinden kann.

**Ein optimales "Pilzklima" schaffen Sie durch ein Zimmergewächshaus mit Belüftungsklappen. Als Notbehelf eignet sich auch eine Folienhaube (z.B. mittels einer Klarsichtfolie, die dann locker und mit etwas Abstand (5 – 10 cm) über die Kultur gestülpt wird)**

### 3. Wachstum:

Die Kultur wird nun –aus Feuchtigkeitsgründen- mit der Folie wieder locker zugedeckt und bei etwa **+12°**

**bis +18°** aufgestellt. Z.B. Keller etc., aber nicht in den Heizungskeller sondern in einen möglichst feuchten

Raum. **Licht spielt keine Rolle.**

Nach ca. 8 – 14 Tagen ist das weiße Myzel (Pilzgeflecht) bis kurz unter die Oberfläche der Erde

gewachsen. Dies kann mit einem Streichholz vorsichtig überprüft werden, indem ein kleines Loch gekratzt

wird. Das weiße Myzel darf nicht auf die Oberfläche der Erde aufwachsen (die Erde wird ganz weiß).

Sollte es doch passiert sein, so ist die Temperatur meist über +20°. Kratzen Sie in diesem Fall die obere

Erdschicht z.B. mit einer Gabel ca. 1cm auf; anschließend leicht befeuchten. Stellen Sie die Kultur dann

unbedingt kühler, dadurch wird das Myzelwachstum gebremst.

### 4. Ernte:

Damit sich Pilze bilden können, wird nun die Folie zurückgeschlagen(entfernt)

Eine stets feuchte Erde, ausreichende Luftbewegung und eine Temperatur von + 12° bis +18° sind die

Voraussetzungen für einen hohen Ertrag. Unter +10° erfolgt kaum Wachstum mehr!

Ist die Erde zu trocken, sterben die winzigen Pilze in der Deckerde ab. Ist die Deckschicht zu nass,

verschlämmt sie und die Pilze können ersticken, da sie zu wenig Sauerstoff erhalten.

Die heranwachsenden Pilze – vor allem ganz kleine – bitte nie direkt ansprühen da diese sonst absterben können.

Sorgen Sie nur für eine hohe Luftfeuchtigkeit **um die Kultur.**

Die Pilze werden geerntet, sobald sie die gewünschte Größe erreicht haben. Am besten schmecken sie,

wenn der Hut leicht aufgeschirmt ist. Sie werden vorsichtig herausgedreht, um keine jungen Pilze zu

beschädigen.

Lassen Sie keine überreifen Pilze bzw. Pilzreste auf dem Substrat zurück, da sonst sofort Fliegen und

damit Maden angelockt werden. Im übrigen ist es fast unvermeidlich, dass sich früher oder später

Pilzmücken einfinden. Dies geht umso schneller, je wärmer die Kultur steht! Bei verstärktem Auftreten

kann die Ernte, d. h. das Pilzwachstum beeinträchtigt werden, da die Maden das Pilzmyzel aussaugen.

Gegebenenfalls ist es besser, die Kultur bei +10° bis +15° zu halten, statt nahe +20°. Die Pilze wachsen

zwar langsamer, die Qualität ist jedoch besser und Sie haben weniger Probleme mit Mücken! Eine

Bekämpfung dieser Fliegen ist mittels sogenannter Gelbtafeln möglich. Diese mit Leim bestrichenen

gelben Tafeln möglichst nahe am Substrat anbringen, da so die meisten Fliegen kleben bleiben.

Gelbtafeln erhalten Sie in vielen Gartencentern. Auch absaugen mittels Staubsauger ist hilfreich.

Etliche Wochen werden nun in mehreren Wellen Pilze gebildet. Zwischen jeder Welle liegen etwa 7 – 14

Tage Pause. Nach jeder Erntewelle knapp so viel gießen wie Sie an Pilzen geerntet haben! (Beispiel: 500gr Pilzernte = knapp 1/2lit. Wasser vorsichtig nach und nach sprühen!) Der Gesamtertrag kann bis zu 30% vom Substratgewicht betragen. Nach spätestens 16 Wochen ist die Kultur erschöpft und kann weggeworfen werden. Sie ist ein wertvoller, natürlicher Gartendünger!

### **Kurzinformation rund um den Champignon**

Die Pilze sind roh bis 5 Tage im Kühlschrank haltbar. Pilze saugen sich schnell mit Wasser voll und verlieren dabei an Aroma, deshalb sollten sie möglichst nur mit einem Küchentuch gereinigt werden. Nur das unterste Stielende wird entfernt, Champignons können roh verzehrt werden, z.B. zu Salaten, sie sind außerdem ideal zum Grillen, Schmoren und Dünsten. Frische Champignons können sehr gut eingefroren werden: Die Pilze säubern, klein schneiden und unblanchiert frosten. Haltbarkeit etwa 6 – 8 Monate. Auch fertige Gerichte können ohne Probleme eingefroren werden. Zum Auftauen Pilze gleich wie frisches Gemüse zubereiten.

### **FrISCHE Champignons sind ideal für die gesunde Ernährung**

100 g enthalten nur 15 Kilokalorien bzw. 64 Kilojoule

Protein: 2,7 g

Fett: 0,2 g

Ballaststoffe: 2,0 g

Kohlenhydrate: 0,6 g

Lebenswichtige Vitamine, z.B. Vit. B2, D und K, sowie Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium und wertvolle Aminosäuren.

### **Tagliatelle mit Champignons**

300 g Champignons säubern und in Scheiben schneiden; ½ Bund Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden; zusammen mit frischen Rosmarinzweigen in Butter dünsten – bei starker Hitze 5 Minuten garen, Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen; mit 1/8 l Weißwein ablöschen; ¼ l Sahne dazugießen und 8 Minuten köcheln. Tagliatelle (schmale Bandnudeln) in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen und mit der Soße vermischen. Gleich servieren, nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

### **Champignon-Crostini**

1 Zwiebel möglichst fein hacken, nach Geschmack mit gehacktem Knoblauch in Butter 5 Minuten dünsten.

300 g Champignons fein hacken, dazugeben und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten dünsten bis der

Saft eingesmort ist. 200 ml Sahne einrühren und ebenfalls einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz,

Pfeffer und Oregano würzen. Nach Belieben mit Weißwein verrührtem Stärkemehl binden.

Baguettescheiben im Backofen hellbraun rösten – etwas abkühlen lassen und mit der Farce bestreichen.