

## Anleitung „Waga“

### Braunkappe, Austernpilz, Kräuterseitling, Toskanapilz, Stockschwämmchen

Die folgende Anleitung gilt für alle aufgeführten Pilzarten gleichermaßen

Mit der „Waldgartenpilzkultur“ von **Hawlik Euro-Pilzbrut** können Sie im Garten Ihre eigene Pilzkultur anlegen und monatelang leckere Pilze ernten. Pro „Waldgartenpilzkultur“ erhalten Sie ca. 3 kg gepresstes 100 % natürliches **Substrat** und 1 Packung **Pilzbrut**. Den Namen der jeweiligen Pilzart finden Sie auf der Packung. Das Substrat ist für alle Arten identisch. Sie können die Pilzbrut im Kühlschrank (+ 2 bis + 6 °C) rund 4 Wochen aufbewahren.

Pilze wachsen je nach Art von Februar bis November. Wenn Sie alle 5 oben genannten Pilzarten anlegen, können Sie über das Jahr verteilt immer wieder Pilze ernten. Am besten legen Sie die Pilzkulturen von März bis Ende Oktober im Garten an. Damit Sie eine erfolgreiche Ernte erzielen, beachten Sie unbedingt folgende Anleitung.

### Vorbereitungen

#### 1. Auswahl des Platzes

Wählen Sie einen möglichst schattigen, windgeschützten Platz im Garten. Am besten eignen sich Plätze unter Büschen oder Bäumen. Optimal ist humoser Mutterboden. Die Pilze wachsen aber auch auf nicht optimaler Erde, wie zum Beispiel Lehm. Dann kann es bis zur ersten Ernte jedoch etwas länger dauern.

**Tipp:** In Kompostnähe ist der Boden meist gut.

#### 2. Ausheben des Bodens

Je Pilzart benötigen Sie eine 50 x 50 cm große Fläche. Heben Sie hier die Erde bis in ca. 15 cm Tiefe aus. Der Untergrund muss eben sein, damit Sie die Kultur plan einsetzen können.

#### 3. Aufweichen des Substrats

Weichen Sie das gepresste Substrat (ca. 3 kg) in einem Behälter mit 8 Liter heißem Leitungswasser (bis 50 °C) auf. (**Verwechseln Sie nicht die Packungen.** Das Substrat ist in der größeren Packung. Die Pilzbrut in der kleineren Packung wird **nicht** aufgeweicht.) Wenn Sie mehr als 8 Liter Wasser verwenden, müssen Sie nach dem Aufquellen das überschüssige Wasser wieder ausdrücken. Pressen Sie die Masse so lange in der Hand zusammen, bis kein Wasser mehr austritt.

### Anlegen der Kultur im Garten

Sobald sich das Substrat mit Wasser vollgesogen hat und keine trockenen Stellen mehr enthält, können Sie mit dem Anlegen der Kultur im Garten beginnen.

#### 1. Teilen Sie das aufgeweichte Substrat in zwei etwa gleich große Hälften. Die eine Hälfte geben Sie dann in die ausgehobene Stelle im Garten.

#### 2. Bevor Sie die Pilzbrut anfassen, stellen Sie bitte sicher, dass Ihre Hände sauber sind. Verteilen Sie die Pilzbrut folgendermaßen auf dem Substrat. **Strohbrut:** Zerteilen Sie die Strohbrut in etwa daumengroße Stücke, ohne sie zu sehr zu quetschen. Sie erhalten etwa 10 bis 15 Stücke, die Sie dann gleichmäßig auf dem Substrat verteilen. **Holzstäbchenbrut:** Stecken Sie die 14 Stäbchen senkrecht in das Substrat. Achten Sie dabei auf möglichst gleichmäßige Abstände zwischen den Stäbchen. Austernpilze sollten Sie mit mindestens 50 cm Abstand zu den anderen Pilzen anlegen, weil sie sehr schnell wachsen und die anderen Pilze im Wachstum stören könnten.

3. Das restliche Substrat geben Sie nun auf die Pilzbrut und drücken es plan an. Zum Schluss decken Sie das Substrat mit ca. 2 cm Mutterboden ab.

**Tipp:** Sollte der Boden lehmhaltig schwer sein, nehmen Sie besser Komposterde oder sonstige (gekaufte) Gartenerde oder Torf.

4. In den nächsten 3 oder mehr Monaten wird das Substrat vom Kulturpilz besiedelt. Die genaue Dauer hängt ab von der Pilzart, der Temperatur und anderen Bedingungen.

**Tipp:** Vorteilhaft ist ein Schutz gegen starken (Dauer-)Regen. Frost schadet nicht, aber in sehr kalten Gegenden (ab ca. - 10 °C) sollten Sie die Kultur sicherheitshalber mit Reisig, Laub, Stroh oder Ähnlichem abdecken.

### **Wachstum der Pilzbrut und der Pilze**

Damit die Brut das Substrat durchwachsen kann, sind mindestens + 12 °C nötig. Am schnellsten wächst die Pilzbrut bei + 25 °C. Bei längerer Trockenheit sollten Sie ab und zu gießen. Weitere Pflege ist nicht nötig.

Frühestens nach ca. 8-12 Wochen wachsen im Umkreis von bis zu 1 m um die beimpfte Stelle herum die ersten Pilze aus dem Boden. Die genaue Dauer hängt von der Pilzart ab. (Austernpilze erscheinen als Erste.) Ab dann werden sich immer wieder neue Pilze bilden. Wie gut die Pilze wachsen, hängt von der Witterung ab. Bei guten Bedingungen können Sie jahrelang Pilze ernten.

**Tipp:** Vorteilhaft ist eine hohe Luftfeuchtigkeit, wie im Wald. Durch Folientunnel oder Ähnliches können Sie hohe Luftfeuchtigkeit erreichen. Aber gießen Sie nicht zu viel, denn andauernde Nässe zerstört die Kultur!

Die verschiedenen Pilze wachsen bei folgenden **Temperaturen:**

Braunkappe:	ab + 16 °C, optimal 20-30 °C
Austernpilz:	ab + 8 °C, optimal 15-25 °C
Kräuterseitling:	ab + 10 °C, optimal 14-18 °C, kein Wachstum bei über 18 °C
Toskanapilz:	ab + 10 °C, optimal 14-18 °C, kein Wachstum bei über 20 °C
Stockschwämmchen:	ab + 6 °C, optimal 14-18 °C, kein Wachstum bei über 20 °C

### **Ernten der Pilze**

Bitte achten Sie darauf, dass Sie nur die Kulturpilze ernten. Drehen Sie die Pilze beim Ernten möglichst so heraus, dass keine Reste im Boden bleiben. Denn solche Reste faulen und locken Schädlinge an, zum Beispiel Schnecken.

Die Pilze können Sie im Kühlschrank (+ 2 bis maximal + 8 °C) ohne Probleme bis zu 4 Tagen aufbewahren. Sie können Pilze auch einfrieren: Klein schneiden und unblanchiert frosten. Bis zu 15 Monaten können Pilze so gelagert werden.

### **Bitte achten Sie unbedingt auf Schnecken**

Schnecken sind Ihre schlimmsten Feinde. Über Nacht fressen sie die winzigen Pilze. Und Sie wundern sich dann, dass nie Pilze wachsen.

## **Rezepte**

### **Rucolasalat mit gebratenen Pilzen**

Ca. 400g Pilze (z.B. Austenpilze) in Scheiben schneiden und ca. 7 Min. braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Rucola und/oder Radicchiosalat, evt. mit gerösteten Pinienkernen.

### **Gartenpfanne mit Kräuterseitlingen**

2 Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. 2 Paprikaschoten (rote und gelbe) halbieren, putzen, das Kerngehäuse entfernen, waschen und in Würfel schneiden. 1 Möhre schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansatz abschneiden und in Scheiben schneiden. 100g Kräuterseitlinge mit einem feuchten Tuch abreiben und blättrig schneiden. Schalotten, Paprika und Möhre unter ständigem Rühren in etwas Öl anbraten. Zucchini- und Kräuterseitlinge zufügen und ca. 10 Min. mitbraten. Gemüsepfanne mit der 2 EL Würzmischung kräftig abschmecken. 2 EL Cashewkerne grob hacken und über das Gemüse streuen.

### **Frühlingssandwich mit Toskanapilzen**

6 Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. ¼ Rettich mit Rettichschneider eine Spirale schneiden. ½ Frühlingszwiebel säubern, in Scheiben schneiden. ½ Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. 4 Toskanapilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden. 1 EL Kresse abschneiden. 2 kleine Chiabattabrote längs halbieren, Boden mit Senf bestreichen. Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Toskanapilze gut angehen lassen, salzen und pfeffern. Einige verschiedene (saubere) Salatblätter auf Senfbrotscheibe verteilen. Pilze, Zwiebeln und Rettichspirale darauf legen. Radieschenscheiben dazu und die Kresse oben auflegen, leicht anwürzen und mit Brotscheibe abdecken.