



WEIßE, BRAUNE und ANIS CHAMPIGNONS

Die Zucht von weißen, braunen und anis Champignons.

Schritt 1

Sie haben eine Kiste bekommen, worin sich eine Schicht durchwachsener Kompost und eine Tüte mit Deckerde befindet. Nehmen Sie die Tüte mit Deckerde heraus und legen Sie diese vorerst zur Seite. Lassen Sie den Kompost mit leicht geöffnetem Deckel 3 Tage bei 20 bis 25 °C weiter durchwachsen.

Schritt 2

Nach 3 Tagen durchlöchern Sie mit einem Messer die Tüte mit Deckerde. Legen Sie sie anschließend ca. 8 Min. in Wasser (½ Liter). Danach nehmen Sie die Tüte heraus und lassen sie eine halbe Stunde abtropfen.

Schritt 3

Verteilen Sie die Deckerde gleichmäßig über den Kompost. Um das Ergebnis des hineinwachsens zu steigern, mischen Sie ein bißchen Kompost unter der Deckerde. Legen Sie den Deckel jetzt quer auf den Karton so daß die vier Ecken frei bleiben. Oder Sie drücken die Zahnstöcher (beigelegt) in die 4 Ecken der Kiste und legen dann den Deckel wieder hinauf (Öffnung circa 2 cm).

Schritt 4

Innerhalb der nächsten 6 bis 9 Tage wächst das Myzel (der Schimmel aus dem Kompost) in die Deckerde hinein. Kontrollieren Sie diesen Vorgang regelmäßig. Wenn das Myzel oben auf die Hälfte der Fläche sichtbar ist, folgt der nächste Schritt. Stellen Sie den Karton nun in einen Raum mit 13 bis 18 °C Raumtemperatur. Achten Sie darauf dass es nicht zieht, da sonst das Myzel austrocknet. Die Oberfläche darf nicht zu trocken werden. Wenn nötig mit einer Pflanzenspritze leicht benebeln. Nach ungefähr 5 Tagen erscheinen die ersten Fruchtkörperchen. Diese dürfen nicht berührt werden. Nach einer Woche sind schließlich die ersten Pilze reif zum pflücken.

Schritt 5 Ernte:

Nehmen Sie den Champignon zwischen zwei Fingern und bewegen Sie ihn hin und her. Anschließend pflücken Sie den Champignon mit einer Drehbewegung. Niemals den Champignon heraus ziehen, da Sie sonst das Myzel und die kleinen Fruchtkörperchen der nächste Welle mitgerissen werden. Wenn die Deckerde zu trocken wird, können Sie mit einer Gießkanne vorsichtig nachgießen. Sie können ungefähr 5 Tage von einer Welle ernten. Wenn alle Pilze dieser ersten Welle geerntet sind, feuchten Sie die Deckerde mit 0,5 L. Wasser wieder an. Nach 3-5 Tagen erscheinen die Fruchtkörperchen der 2. Welle, die dann nach einer Woche reif zum pflücken sind. Insgesamt können Sie 3 bis 5 mal ernten.

Beachten Sie:

Stellen Sie die Pilzkultur nie direkt in die Sonne! Kein Zug!

Die ideale Temperatur ist 13 bis 18 °C.

Achten Sie darauf, dass die Deckerde immer feucht aber nicht zu naß ist.

Viel Erfolg !!!