



## AUSTERNPILZE und GELBE AUSTERNPILZE

### Die Zucht von Austernpilzen (Pleurotus, gezüchtet auf ökologischem Stroh)

Dieses Paket besteht aus einem Karton mit Substrat. Wenn Sie den Karton öffnen, muß das Substrat mit weißem Austernpilz-Myzel durchwachsen sein; ist das nicht der Fall, den Karton mit dem Deckel wieder verschließen und 10–14 Tage bei 20–25 Grad Celsius aufbewahren.

1. Beginnen Sie die Zucht indem Sie das Substrat mit 1/4 L Wasser (bei einem 7 1/2 L Karton) und mit ca 1/2 L Wasser (bei einem 15 L und 22 L Karton) begießen sodaß die Oberfläche feucht ist.
2. Nach ca 2 Wochen erscheinen kleine weiße Spitzen. Stecken Sie nun in jede Ecke des Kartons Stöckchen und legen Sie den Deckel darauf sodaß eine Öffnung von ca 3 cm entsteht (oder nehmen Sie einen durchsichtigen Plastikbeutel, in den Sie 4 Löcher von 2–3 cm schneiden und stülpen Sie diesen wie einen Hut über den Karton). Den Karton anschließend aus Tageslicht bei 10–15 Grad Celsius stellen jedoch nicht in die Sonne!
3. Sorgen Sie nun dafür, daß die Oberfläche des Substrats niemals austrocknet. Mindestens einmal pro Tag muß die Oberfläche mit einem Pflanzensprüher befeuchtet werden (nicht naß).
4. Aus den weißen Spitzen wachsen kleine Stiele mit grauen Hüten, die Austernpilze. Bitte täglich besprühen, sonst vertrocknen Ihre Pilze!

**ERNTEN:** die gesamte Erntezeit kann 3 Monate betragen. Bei der Ernte muß das ganze Büschel herausgedreht werden sodaß kein Fruchtfleisch stehen bleibt. Einige Pilze in dem Büschel werden etwas reifer sein (der Hutrand kräuselt sich nach oben) und andere sind noch nicht so reif, das ist normal. Bei Verbrauch die Pilze ca 1 cm unter den Lamellen abschneiden. Die Stiele, die etwas zäher sind, können wunderbar für Saucen und Suppen verwendet werden. Beginnen Sie nun wieder bei Punkt 3. Sie können ca 3 Mal von einem Karton ernten.

VIEL ERFOLG MIT DIESER PERLE UNTER DEN PILZEN!