



BIO ISELSTACHELBART - HERICIUM ERINACEUS - FERTIGKULTUR (SCHWIERIGKEITSSTUFE 1 – ANFÄNGER)

Für ihr Wachstum benötigen Pilze die richtige Temperatur, eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit sowie ausreichend Sauerstoff und nur ein wenig Licht. Ein Myzel Sack (rd. 3,3 kg Substratgewicht) produziert in 2 - 3 Erntewellen bis zu 600 g Fruchtkörper.

Der Fruchtungszyklus gestaltet sich wie folgt, wobei die Zeitangaben natürlichen Schwankungen bei Lebewesen unterliegen - bitte sehen Sie deshalb täglich nach Ihren Pilzen und kontrollieren Sie Luftfeuchtigkeit und Temperatur.

Sie erhalten einen fertig besiedelten Myzel Sack. Diese Anleitung beschreibt die genaue Vorgehensweise von der Anlieferung bis zum fertigen Pilz.

PHASE 1: VORBEREITEN DES GEWÄCHSHAUSES

Bitte arbeiten Sie sauber: die Hände, die Arbeitsfläche sowie das Gewächshaus gründlich reinigen.

TIPP: ein chlorhaltiger Haushaltsreiniger (z. B. Danklorix) eignet sich zur Reinigung und zur Desinfektion der Arbeitsfläche (mit Handschuhen!) und des Gewächshauses am besten, da er Schimmel und Bakterien beseitigt (Produktinformation beachten!). Geben Sie etwas davon in eine Haushaltssprühflasche und verdünnen Sie nach Angaben des Herstellers mit sauberem Leitungswasser. Mit der so erhaltenen Chlorklösung besprühen Sie das Gewächshaus innen und lassen es einwirken, bis Sie keinen Chlorgeruch mehr wahrnehmen können. Gegebenenfalls nachwischen mit Alkohol.

Um die für die Fruchtung erforderliche hohe Luftfeuchtigkeit im Gewächshaus zu erreichen benötigt man Perlite. Dieses befeuchten Sie mit Leitungswasser gründlich in einem Sieb und lassen es gut abtropfen. Dann legen Sie gleichmässig den Gewächshausboden damit aus. Sollte das Perlite im Laufe der Zeit austrocknen (prüfen Sie regelmässig von Hand), feuchten Sie es mit Ihrer Haushaltssprühflasche nach.

Stellen Sie das Gewächshaus an einen windstillen, aber belüfteten Ort, an dem für die jeweilige Sorte am ehesten geeignete Temperaturbedingungen (je nach Wachstumsphase; siehe unten) vorherrschen. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.

PHASE 2: AUFSTELLEN DER MYZELIEN / EINLEITEN DER FRUCHTUNG

Die Temperatur für Fruchtungseinleitung für den Igelstachelbart beträgt 10 - 15 °C, bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit (95 - 100%); jene für die Fruchtkörperreife zwischen 18 und 24 °C, ebenfalls bei vergleichsweise hoher Luftfeuchtigkeit (90 - 95%).

SEARCH YOUR TRUTH

Tyroler Glückspilze®
MRCA Mushroom Research Center Austria GmbH



TYROLER
glückspilze

In beiden Wachstumsphasen muss auch für Sauerstoffzufuhr gesorgt werden. Erkennen Sie im Filterbeutel kleine, unreife Fruchtkörper auf dem Substrat, schneiden Sie den Sack oben auf und entfernen Sie diese mit sauberen, desinfizierten Händen. Danach rollen Sie das überschüssige Plastik zusammen und fixieren es mit einer Klammer o.ä. so nahe wie möglich am Substratblock. Eine Alternative wäre, das Plastik einzuschlagen und mit Klebeband zu fixieren. Auf jeden Fall sollte man das ‚Luftpolster‘ oberhalb des Substrates eliminieren, da der Igelstachelbart sonst auf der gesamten oberen Fläche des Blocks fruchten würde, was die Ernte deutlich erschweren würde.



Nun schneiden Sie lediglich 2 - 3 kleine, 1,5 - 2,5 cm lange Schlitzze (oder X-förmige Schnitte) auf der breiten Seite, 1 - 2 auf der schmälere Seite, mit einer sauberen Klinge, fertig. Der Igelstachelbart wird durch diese kleine Öffnung heraus seine Fruchtkörper entwickeln, da an diesen Stellen das Sauerstoffangebot optimal ist.



Stellen Sie nun den Fruchtungssack in das Gewächshaus und verschließen Sie es mit dem transparenten Deckel. Eine Lüftungsclappe sollte etwas geöffnet sein (Sauerstoff!). Besprühen Sie den Gewächshausdeckel 2 bis 3 mal täglich von innen mit einem Wasserzerstäuber (sauberes Trinkwasser ist am besten geeignet). Auch das Perlite sollten Sie regelmässig kontrollieren.

OPTIMALE BEDINGUNGEN IM PROFESSIONELLEN UMFELD FÜR DIESE PHASE:

Temperatur:	10 - 15 °C CO ₂ : 500 - 700 ppm
Luftfeuchte:	95 - 100% Raumlufwechsel: 5 - 8 pro Stunde
Dauer:	3 - 5 Tage Licht: 500 - 1000 Lux

Sobald sich an der Öffnung ein Fruchtkörper (Fruchtkörper-Vorstufe oder ein Primodium) bildet, benötigt der Igelstachelbart weniger Luftfeuchtigkeit (siehe unten).

PHASE 3: FRUCHTUNG UND ERNTE

Ab diesem Zeitpunkt sollte die Temperatur 18 °C nicht unter- bzw. 24 °C nicht überschreiten. Der Pilz braucht nun rund 4 bis 5 Tage für die Fruchtkörperreife.

Zum Ernten den Igelstachelbart vorsichtig an der Öffnung so knapp wie möglich am Substrat abschneiden. Entfernen Sie unbedingt Reste von Fruchtkörpern vom Substratblock, da diese sonst von Schimmel, Bakterien oder Mücken befallen werden.

SEARCH YOUR TRUTH

Tyroler Glückspilze®
MRCA Mushroom Research Center Austria GmbH



OPTIMALE BEDINGUNGEN IM PROFESSIONELLEN UMFELD FÜR DIESE PHASE:

Temperatur:	18 – 24 °C CO2: 500 - 1000 ppm
Luftfeuchte:	90 - 95% Raumlufwechsel: 5 - 8 pro Stunde
Dauer:	Dauer: 4 - 5 Tage Licht: 500 - 1000 Lux

LAGERUNG DER GEERNTETEN PILZE:

Frische Pilze sind gekühlt im Kühlschrank (+4 °C) rund 2 - 3 Tage haltbar. Für eine längere Aufbewahrung können die Pilze getrocknet, tiefgekühlt oder eingemacht werden. Zum Trocknen werden die Pilze in ca. 5mm dicken Scheiben geschnitten und an einem luftigen und trockenen Ort aufgelegt. Heißlufttrockengeräte können ebenfalls verwendet werden, bitte trocknen Sie Pilze jedoch nicht heißer als 40 °C, da sonst zu viele der wertvollen Vitamine und Inhaltstoffe verloren gehen.

Auch Einfrieren ist eine gangbare Methode, Pilze haltbar zu machen. Auch hier werden die Fruchtkörper in Scheiben geschnitten. Bei der Zubereitung kommen tiefgekühlte Pilze direkt im gefrorenen Zustand in die heiße Pfanne.

RECYCLING DER ABGEFRUCHTETEN MYZELIEN:

Die Myzel-Blöcke können nach der letzten Erntewelle im Biomüll entsorgt werden. Den Plastiksack bitte getrennt der Reststoffsammlung zuführen. Wenn Sie einen Garten haben, können Sie abgefruchtete Myzelien dort zu einem Komposthaufen aufschichten, das Substrat wird durch natürliche Bodenorganismen zu wertvollem Pflanzendünger verarbeitet werden.

Mit etwas Glück können Sie bei günstigen Aussenbedingungen noch weitere Pilze ernten.