



BIO PIOPPIO - AGROCYBE AGERITA - 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-Bag (rd. 3,3 kg Substratgewicht) dieser Sorte produziert in 2 - 3 Erntewellen bis zu 600 g Fruchtkörper. Der Fruchtungszyklus verläuft wie folgt, wobei die Zeitangaben den bei Lebewesen üblichen Schwankungen unterliegen - bitte sehen Sie deshalb täglich nach Ihren Pilzen und kontrollieren Sie Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Sie erhalten ein fertig besiedeltes Myzel-Bag. 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 und des Gewächshauses (nicht für die Hände verwenden!) am besten, da er Schimmel und Bakterien beseitigt (Produktinformation beachten!). Geben Sie etwas davon in eine Haushaltssprühflasche und verdünnen mit sauberem Leitungswasser. Mit der so erhaltenen Chlorklösung besprühen Sie das Gewächshaus innen und lassen es einwirken, bis Sie keinen Chlorigeruch mehr wahrnehmen können.

Um die für die Fruchtung erforderliche hohe Luftfeuchtigkeit im Gewächshaus zu erreichen, benötigt man Perlit. Dieses befeuchten Sie mit Leitungswasser gründlich in einem Sieb und lassen es gut abtropfen. Dann legen Sie gleichmässig den Gewächshausboden damit aus. Sollte das Perlit 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 herrschen (ca. 15 °C) vorherrschen. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.

PHASE 2: AUFSTELLEN DER MYZELIEN / EINLEITEN DER FRUCHTUNG

Schneiden Sie den Myzelsack ca. 5 cm oberhalb des Substratblocks ab, so hält sich die Feuchtigkeit etwas besser und es gelangt ausreichend Sauerstoff an das Myzel.

Die Temperatur für Fruchtungseinleitung für Pioppino beträgt 10 - 16 °C, bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit (95 - 100%); jene für die Fruchtkörperreife zwischen 13 und 18 °C, ebenfalls bei vergleichsweise hoher Luftfeuchtigkeit (90 - 95%). In beiden Wachstumsphasen muss auch für Sauerstoffzufuhr gesorgt werden.

SEARCH YOUR TRUTH

Tyroler Glückspilze®
MRCA Mushroom Research Center Austria GmbH



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

OPTIMALE BEDINGUNGEN IM PROFESSIONELLEN UMFELD FÜR DIESE PHASE:

Temperatur:	10 - 16 °C CO2: < 2000 ppm
Luftfeuchte:	Luftfeuchte: 95 - 100% Raumlufthwechsel: 4 - 8 pro Stunde
Dauer:	7 - 14 Tage Licht: 500 - 1000 Lux

Sobald sich die ersten Primordia (oder ‚pinheads‘ = kleine ‚Mini-Pilze‘) bilden, benötigt der Pioppino weniger Luftfeuchtigkeit.

PHASE 3: FRUCHTUNG UND ERNTE

Ab diesem Zeitpunkt sollte die Temperatur 13 °C nicht unterschreiten. Der Pilz braucht nun rund 4 bis 6 Tage für die Fruchtkörperreife. Die Fruchtkörper behutsam so knapp wie möglich am Substratblock abschneiden. Es ist wichtig, dass Sie eventuell im Substrat verbleibende Stielreste entfernen, da diese sonst von Mücken, Bakterien oder Schimmel befallen werden.

OPTIMALE BEDINGUNGEN IM PROFESSIONELLEN UMFELD FÜR DIESE PHASE:

Temperatur:	13 – 18 °C CO2: < 2000 ppm
Luftfeuchte:	Luftfeuchte: 90 - 95% Raumlufthwechsel: 4 - 8 pro Stunde
Dauer:	4 - 6 Tage Licht: 500 - 1000 Lux

Nach der Erntewelle muss der Block ca. 1 Woche rasten, bitte während dieser Zeit das Gewächshaus und das Perlit feucht halten.

LAGERUNG DER GEERNTETEN PILZE:

Grundsätzlich gilt: Lamellenpilze halten sich länger, wenn man sie erntet, bevor das sog. velum (lat. ‚Segel‘ - schützt den empfindlichen Bereich der Sporenproduktion, die Lamellen) bricht, d. h. bevor die Kappe sich so weit geöffnet hat, dass die Lamellen freiliegen. Frische Pioppini sind gekühlt im Kühlschrank (+4 °C) rund 5 - 6 Tage haltbar. Für eine längere Aufbewahrung können die Pilze getrocknet, tiefgekühlt oder eingemacht werden.

SEARCH YOUR TRUTH

Tyroler Glückspilze®
MRCA Mushroom Research Center Austria GmbH



Zum **TROCKNEN** werden die Pilze 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 gängige Methode, Pilze haltbar zu machen. 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.