



SEITLING
KASTANIEN

ROSENSEITLING

IGELSTACHELBART

SEITLING
LIMONEN



PILZZUCHTSET

SPROSS UND SPORE

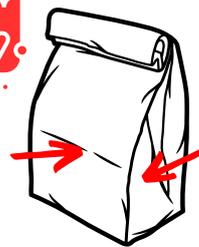
VOM BEUTEL ZUM PILZ

VORBEREITUNG

1. Suche dir eine Stelle, an der der Beutel fest ist. Am besten seitlich oder vorne am Beutel. Reinige diese Stelle gründlich mit dem Alkoholtupfer.



2. Schneide mit der Skalpellklinge ein X in der Größe einer Briefmarke in den Beutel.



3. Stelle den Beutel an eine helle, aber vor direktem Sonnenlicht geschützte Stelle (ca. 18-22°C).



4. Stülpe eine Plastiktüte über den Beutel.

FRUCHTUNG

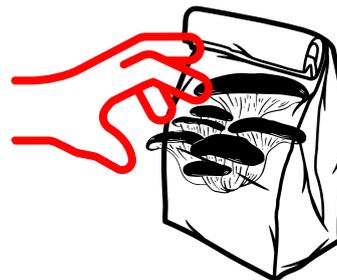
5. Lüfte die Plastiktüte täglich ca. 2 Minuten, um die Luft auszutauschen. Besprühe die Plastiktüte Anschließend (ebenfalls täglich) von innen mit Wasser. Besprühe nicht direkt den Fruchtkörper.



6. Nun heißt es einige Tage warten. Wenn der Sack schöne, große, farbintensive Fruchtkörper ausgebildet hat, ist er fertig. Beginnen die einzelnen Pilze, die Hutränder umzuwölben, müssen sie spätestens geerntet werden.

ERNTE

7. Greife den Fruchtkörper so nah am Beutel wie möglich und drehe ihn aus dem Substrat heraus.



8. Stelle den Beutel wieder hin. Oft fruchten sie mehrfach!

9. Bereite ein tolles Gericht zu und schicke uns ein Foto (gerne von Pilz und Gericht) per Mail, WhatsApp oder Social Media zu.

