



## Pflanz- & Pflege-Tipps

### Waldpilze „Braunkappen & Kräuter-Seitling“

Mit der „Waldpilzkultur“ können Sie in Ihrem Garten Ihre eigene Pilzkultur anlegen und **monatelang leckere Pilze ernten**. Pro „Waldpilzkultur“ erhalten Sie ca. 3 kg gepresstes, 100% natürliches Substrat und 1 Packung Pilzbrut. Sie können die Pilzbrut im Kühlschrank (bei +2 bis +6° C) rund 4 Wochen aufbewahren. **Beste Zeit für das Anlegen der Kultur ist im Frühjahr und Herbst bis Ende Oktober**. Damit Sie eine erfolgreiche Ernte erzielen, beachten Sie bitte folgende **Anleitung**:

**Auswahl des Platzes:** Wählen Sie einen **halbschattigen bis schattigen Platz** in Ihrem Garten aus, unter Büschen oder Bäumen. Optimal ist humoser Mutterboden, aber auch andere Erde, wie zum Beispiel Lehm ist geeignet. Dann kann es bis zur ersten Ernte jedoch etwas länger dauern.

**Ausheben des Bodens:** Sie benötigen eine 50 x 50 cm große Fläche. Heben Sie hier die Erde bis in ca. 15 cm Tiefe aus. Der Untergrund sollte eben sein, damit Sie die Kultur plan einsetzen können.

**Aufweichen des Substrats:** Jetzt die **Presslinge** in einem geeigneten Behälter mit **acht Liter leicht warmem Wasser übergießen**, dadurch quellen sie in weniger als einer halben Stunde um das 4-fache auf. (Verwechseln Sie nicht die Packungen. Das Substrat ist in der größeren Packung. Die Pilzbrut in der kleineren Packung wird nicht aufgeweicht.) Wenn Sie mehr als 8 Liter Wasser verwenden, müssen Sie nach dem Aufquellen die Masse so lange ausdrücken, bis kein überschüssiges Wasser mehr austritt.

#### **Anlegen der Kultur im Garten:**

1. Teilen Sie das aufgeweichte Substrat in zwei Hälften. Eine Hälfte geben Sie in die ausgehobene Stelle.
2. Fassen Sie die Pilzbrut nur mit sauberen Hände an. **Zerteilen** Sie die **Pilzbrut** in ca. 10-15 **daumengroße Stücke**, die Sie dann gleichmäßig **auf dem Substrat verteilen**.
3. Das **restliche Substrat** geben Sie nun **auf die Pilzbrut** und drücken es plan an. Zum Schluss decken Sie das Substrat mit ca. 2 cm Mutterboden ab. **Tipp:** Sollte der Boden lehmhaltig schwer sein, nehmen Sie besser Komposterde oder sonstige (gekauft) Gartenerde oder Torf.

**Tipp:** Vorteilhaft ist ein **Schutz gegen starken (Dauer-)Regen**. Frost schadet nicht, aber in sehr kalten Gegenden (ab ca. -10° C) sollten Sie die Kultur sicherheitshalber mit Reisig, Laub, Stroh o.ä. abdecken.

**Wachstum der Pilzbrut & der Pilze:** Damit die Brut das Substrat durchwachsen kann, sind mindestens +12° C nötig, am schnellsten geht es bei +25° C. Bei längerer Trockenheit ab und zu gießen. Weitere Pflege ist nicht nötig. Nach etwa 12-16 Wochen wachsen im Umkreis von ca. 1 m um die beimpfte Stelle herum die ersten Pilze aus dem Boden. Ab dann bilden sich immer wieder neue Pilze. Wie gut die Pilze wachsen, hängt von der Witterung ab:

Braunkappen wachsen ab 16° C, optimal sind 20-30° C, der Kräuter-Seitling wächst ab 10° C, optimal sind 14-18° C (kein Wachstum über 18° C). **Bei guten Bedingungen können Sie jahrelang Pilze ernten.**

**Tipp:** Vorteilhaft ist eine hohe Luftfeuchtigkeit, wie im Wald. Durch einen Folientunnel können Sie hohe Luftfeuchtigkeit erreichen. Aber gießen Sie nicht zu viel, denn andauernde Nässe zerstört die Kultur!

**Ernten der Pilze:** Bitte achten Sie darauf, nur die Kulturpilze zu ernten. Drehen Sie die Pilze so heraus, dass keine Reste im Boden bleiben. Denn solche Reste faulen und locken Schädlinge an, z.B. Schnecken. Die Pilze können Sie im Kühlschrank (+2 bis maximal +8° C) ohne Probleme bis zu 4 Tage aufbewahren oder einfrieren: Klein schneiden und unblanchiert frosten. Bis zu 15 Monate können Pilze so gelagert werden.

**Bitte achten Sie unbedingt auf Schnecken, denn Schnecken sind die schlimmsten Feinde der Pilze.** Über Nacht fressen sie die winzigen Pilze. Und Sie wundern sich dann, dass nie Pilze wachsen.



**Waldpilze Braunkappen**

Art.-Nr. 1983

[www.baldur-garten.de](http://www.baldur-garten.de)