

Pilzbox-Anleitung

Die Pilze gedeihen am besten in einem kühlen, nicht zugigen Raum, bei einer möglichst gleichmäßigen Temperatur von 15 bis 18 °C. Höhere Temperaturen sind ungünstig, niedrigere auch.

In der Box findet ihr das mit Pilzbrut geimpfte Substrat und einen Beutel mit Deckerde. Den legt ihr erstmal beiseite. Der Folienblock bleibt im Karton. Die Schutzfolie, die den Paketinhalt gegen Feuchtigkeit schützt, klappt ihr einfach nach außen als Schutz um den Karton herum. Und danach geht ihr wie folgt vor:



1. Substratblock aufschneiden

Schneidet mit einem Messer oder einer Schere oben ein großes Fenster in die Folie des Substratblocks. Lasst ringsum einen 3 bis 4 Zentimeter breiten Rand der Folie stehen. Er sorgt später dafür, dass die Erde nicht zu den Seiten wegrutscht. Das ausgeschnittene Folienstück könnt ihr entsorgen.

Tipp: Die Deckerde nimmt leichter Wasser auf, wenn man sie schon im Foliensack anfeuchtet und einige Stunden einwirken lässt.



2. Deckerde aufbringen

Tragt jetzt die Deckerde aus dem separaten Beutel gleichmäßig und locker auf das freigelegte Substrat auf. Achtet darauf, dass dabei der Folienrand hochsteht, damit die Erde seitlich nicht wegrutschen kann. Die Erdschicht soll 3 bis 4 Zentimeter dick sein.



3. Gleichmäßig anfeuchten

Jetzt müsst ihr ein wenig gießen, aber nicht zu viel. Die Erde soll gleichmäßig durchfeuchtet sein, darf aber nicht „quatschig“ nass sein. Am besten geht das mit einer kleinen Gießkanne. In den nächsten Tagen müsst ihr nur noch nach Bedarf gießen, damit die Erde schön gleichmäßig feucht bleibt.



4. Erde auflockern

Nach 8 bis 9 Tagen bilden sich an der Oberfläche weiße Flecken. Das ist das Myzel, also das Pilzgeflecht, aus dem später die Fruchtkörper wachsen. Die Erde muss jetzt oberflächlich ca. 1,5 Zentimeter tief in alle Richtungen leicht aufgelockert werden. Das geht am besten mit einer kleinen, mehrzinkigen Harke. Danach leicht gießen. Die Erde muss locker und luftig sein, damit die Fruchtkörper hindurch wachsen können.



5. Täglich leicht gießen

Etwa 17 bis 19 Tage nach dem Aufbringen der Deckerde sollten sich die ersten kleinen Champignons zeigen. Die müssen jetzt einmal am Tag leicht gegossen werden. Sobald die kleinen Pilze größer als ein Fingernagel sind, solltet ihr mit dem Gießen aufhören.



6. Pilze ernten

2–3 Tage später könnt ihr dann die ersten Champignons ernten. Dreht dazu die reifen Pilze vorsichtig aus der Erde heraus, damit keine kleinen Fruchtkörper mit herausgerissen werden. Wenn alle reifen Pilze abgeerntet sind, müsst ihr wieder 2–3 Tage leicht gießen, bevor die nächsten reif sind. Das könnt ihr dann nach jeder Ernte so lange wiederholen, wie noch Champignons nachwachsen.

Tipp: Lasst die Pilze nicht zu groß werden. Sie nehmen sich sonst gegenseitig die Luft zum Atmen.

7. Pilzzucht beenden

Nach etwa 2–3 Monaten wachsen nur noch vereinzelt Pilze nach. Ihr könnt eure Pilzzucht dann auflösen. Das vom Myzel durchwachsene Substrat mit der Deckerde ist ein hervorragender Kompost für den Garten.

Wir wünschen euch gutes Gelingen und eine reiche Ernte. Achtet darauf, dass es den Pilzen nicht zu warm wird, denn das mögen sie nicht und wollen dann nicht richtig wachsen.

Hinweis: Schimmel

Manchmal kommt es vor, dass sich auf der Deckerde Schimmel bildet. Dann sind Keime in die Erde gelangt. Schimmelpilze sind grau, das Myzel ist weiß. Wenn es sich nur um vereinzelte, kleine Stellen handelt, könnt ihr diese entfernen und mit der Pilzzucht fortfahren. Wenn der Schimmel sich weiter ausbreitet, müsst ihr das Substrat mit der Deckerde entsorgen.

Schickt uns einen Bericht von eurer Aktion

Wir würden gerne wissen, ob eure Pilzzucht geklappt hat, ob ihr Pilze ernten konntet, ob ihr die Pilze probiert habt und wie euch die Aktion gefallen hat. Schreibt uns einen kleinen Bericht, schickt uns ein paar schöne Fotos oder ein kleines Video! Die interessantesten und spannendsten Berichte veröffentlichen wir auf der Webseite des Schulprojekts unter: www.gesunde-pilze.de/schulprojekt

Antworten auf häufige Fragen im Zusammenhang mit der Pilzbox findet ihr unter: www.gesunde-pilze.de/schulprojekt/faq/