

PILZ
BOX

V

Vungi
Vorarlberger
Bio-Pilze



Home is where your Vungi Pilzbox is.

Schön, dass Du Dich für die Vungi Pilzbox entschieden hast! Mit ihr wollen wir Dir die faszinierende Welt der Pilze etwas näherbringen.



Warum Austernpilze?

Neben der Tatsache, dass Austernpilze angebraten oder gedünstet richtig lecker schmecken, sind sie reich an Proteinen, Antioxidantien, B-Vitaminen, Vitamin D sowie Folsäure und können als Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung das Immunsystem stärken.

Aufgrund ihrer Konsistenz und ihres geringen Ressourcenverbrauchs eignen sie sich zudem wunderbar als Fleischersatz in der vegetarischen und veganen Küche.

Ein junges Vorarlberger Unternehmen

Wir verfolgen das Ziel, Menschen die faszinierende Welt der Pilze ein Stück näher zu bringen und sie damit bei einer nachhaltigen und gesunden Ernährungsweise zu unterstützen.

Mit dieser Pilzbox kannst Du nun ganz einfach zu Hause frische Bio-Edelpilze züchten.

Wir wünschen Dir viel Erfolg und Freude beim Experimentieren und einen guten Appetit!

Lukas & Marco

Vungi-Kreislauf

Unsere Pilzbox ist ein 100%iges Naturprodukt. Die Bio-Pilze wachsen auf rein pflanzlichen Grundstoffen. Um den Pilzen optimale Bedingungen für ihr Wachstum zu liefern, fügen wir lediglich Wasser und geringe Mengen an Gips hinzu. Durch das Beimengen von Pilzmyzel wachsen unter den richtigen Bedingungen frische und gesunde Edelpilze in Deinem Zuhause.

Nach zwei bis dreimaliger Ernte kann das »Alt-Substrat« als Bio-Pflanzendünger verwendet oder kompostiert werden. Somit schließt sich der Vungi-Kreislauf.



**Edelpilze
selber
züchten?**



**Mit unserer Pilzbox
ist das ganz einfach.**

Art

Limonenseitling (*Pleurotus citrinopileatus*)

Geschmack

Der Limonenseitling hat ein feines nussiges Aroma mit einer fruchtigen Note.

Standort

Damit Deine Limonenseitlinge gut wachsen und auch eine schöne gelbe Farbe ausbilden, musst Du die Pilzbox an ein helles Örtchen mit viel indirektem Tageslicht stellen. Bei Temperaturen zwischen 17 bis 25 °C fühlen sich die Pilze besonders wohl.

Aber Achtung, Pilze sind sehr sensible Lebewesen. Sie vertragen keine Zugluft, keine Sonne und auch keine Hitze. Halte Deine Pilzbox deshalb von Heiz- oder Lüftungsquellen sowie direkter Sonneneinstrahlung fern.

Am besten stellst Du Deine Pilzbox in Deiner Küche oder Deinem Wohnzimmer auf. So hast Du sie immer im Blick und kannst Dich gut um sie kümmern.

Sobald die Pilze sprießen, beginnen sie auch Sporen freizusetzen. Sollten sich irgendwo Sporen absetzen, so kannst Du diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

Ernte

Wenn die Bedingungen stimmen, kannst Du mit der Pilzbox 300 g bis 500 g Pilze ernten. Eine Ertragsgarantie gibt es leider nicht. Wenn Du Dich nämlich nicht ausreichend um Deine Pilze kümmerst, kann es auch passieren, dass der Ertrag deutlich geringer ausfällt.

Haltbarkeit

Am besten aktivierst Du die Pilzbox so rasch wie möglich nach dem Kauf. Falls das nicht möglich ist, kannst Du die Pilzbox bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum im Kühlschrank bei 4 bis 7 °C lagern.

Hinweis

Die Pilzbox enthält einen lebendigen Pilz-Organismus, der sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren kann. Gehe deshalb bitte genau nach Anleitung vor.



Fragen?

Sollten Fragen oder Probleme auftreten, kannst Du Dich in unseren FAQ auf www.vungi.at weiter informieren.



**Viel Erfolg
mit der
Pilzzucht**



**Auf den folgenden Seiten
erklären wir Dir, wie Du Deine
Pilzbox richtig verwendest.**

1.



Öffnen der Pilzbox

Öffne die Pilzbox, indem Du das gestanzte Fenster an der Vorderseite herausnimmst. Der Substratsack bleibt im Karton.

2.



Einschneiden der Folie

Schneide mit einem desinfizierten Messer ein großes X in den darunterliegenden Substratsack, direkt dort, wo sich das Fenster befindet. Die Plastikflaschen nicht abschneiden! Ritze das Pilzmyzel vorsichtig mit einer desinfizierten Gabel an.

3.



Besprühen

Stelle die Pilzbox an einen geschützten und hellen Ort, der jedoch keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist. Die Raumtemperatur beträgt idealerweise 17 bis 25 °C.

Besprühe das Substrat zwei bis drei Mal täglich mit etwas Wasser. Achte dabei darauf, dass sich innerhalb des Sacks nicht zu viel Wasser ansammelt.

4.



Ernten der Pilze

Die Wartezeit bis zur ersten Pilzernte ist von vielen Faktoren abhängig. Allgemein dauert es ca. zehn bis 30 Tage, bis man das erste Mal ernten kann.

Drei bis sieben Tage nachdem die ersten Babypilze erkennbar sind, können die Pilze geerntet werden. Drehe die erntereifen Pilze sanft aus dem Substrat heraus und entferne die Ernterückstände vollständig.

Hinweis

Ernte immer die ganze Pilztraube. Werden nur einzelne Pilze geerntet, kann es passieren, dass die verbleibenden Pilze absterben. Für eine erneute Ernte wiederhole die Schritte 3 und 4.

Im Optimalfall kannst Du mit Deiner Pilzbox über einen Zeitraum von etwa drei Monaten zwei bis drei Mal frische Bio-Edelpilze ernten.



Pilze zubereiten

Pilze sind vielseitig in der Küche einsetzbar und eine beliebte Zutat in vegetarischen und veganen Gerichten. Auf www.vungi.at oder unserem Instagram-Kanal findest Du leckere Pilz-Rezepte!

Wir wünschen Dir viel Freude und Kreativität beim Ausprobieren!





yum!

Tipps und Tricks



**Noch offene Fragen?
Dann bist Du hier genau richtig.**

Bewässern der Pilzbox

Besprühe das Substrat ausschließlich mit frischem und kaltem Leitungswasser. In abgestandenem Wasser können sich nämlich Keime bilden, die das Pilzmyzel und die Pilze schädigen.

Falls Deine Pilzbox nach der zweiten Ernte schon sehr trocken ist, kannst Du den Substratsack aus dem Karton herausnehmen und mit der Öffnung nach unten für einen halben Tag in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel legen. Beschwer den Substratsack, damit er nicht oben aufschwimmt.

Plastikflaschen ersetzen

Damit die Feuchtigkeit im Substratsack bleibt, sollten die Plastikflaschen am Substratsack verbleiben. Solltest Du die Klappen aus Versehen abgeschnitten haben, kannst Du die Öffnung auch mit einer losen Plastikfolie bedecken, die Du mit einem Klebestreifen fixierst. Wenn Du die Plastikfolie anhebst, kannst Du das Substrat bzw. die Pilze mit Wasser besprühen.

Schimmel, was nun?

Der Substratsack ist deshalb weiß, weil er vom Myzel des Zuchtpilzes komplett durchwachsen ist. Sobald der Substratsack angeschnitten wird, steht der Pilz in ständiger Konkurrenz zu ungebetenen Gästen, wie z. B. Schimmelpilzen, die sich auf dem nährstoffreichen Substrat ansiedeln wollen. Entdeckst Du eine schwarze, grünliche oder rote Stelle, versucht sich ein Schimmelpilz breit zu machen. Entferne den Schimmel großzügig mit einem sauberen Löffel, um eine weitere Ausbreitung zu vermeiden.

Beobachte genau, ob sich der Schimmelpilz weiter ausbreitet oder ob dieser vom weißen Pilzmyzel überwachsen wird und wieder verschwindet.

Weißer Staub um die Pilzbox

Bei dem feinen weißen Staub handelt es sich um Pilzsporen. Diese sind absolut unbedenklich und nicht gefährlich. Ernte die reifen Pilze und wische die Sporen mit einem feuchten Lappen weg.

Zweite Ernte bleibt aus

Nach dem Ernten der ersten Pilze kann es zwei bis vier Wochen dauern, bis es zu einer zweiten Ernte kommt. Wenn die Bedingungen stimmen, kommt es auch noch zu einer dritten Erntewelle. Diese kommt jedoch frühestens ein bis zwei Monate nach dem Ernten der zweiten Welle.

Allgemein gilt, dass die zweite und dritte Welle stark davon abhängt, wie Deine Raumbedingungen sind und wie gut Du dich um Deine Pilze kümmerst.

Haltbarkeit der Pilze

Frischpilze sollten möglichst zeitnah nach der Ernte verarbeitet werden. Notfalls können die frischen Pilze aber auch für zwei bis drei Tage im Gemüsefach des Kühlschranks gelagert werden. Am besten wickelst Du die Pilze dafür in ein trockenes Baumwolle- oder Leinentuch ein, denn vor allem Feuchtigkeit führt zu einem schnellen Verfall und begünstigt die Schimmelbildung.

Pilze lassen sich auch sehr gut einfrieren. Wasche die Pilze vor dem Einfrieren nicht. Pilze saugen sich nämlich sehr schnell mit Wasser voll, worunter nach dem Auftauen dann das Aroma leidet. Schneide stattdessen die rohen Pilze in große Stücke und friere sie sofort nach dem Ernten ein.

Wie entsorge ich die Pilzbox?

Das Substrat besteht aus rein natürlichen Substanzen und kann nach der letzten Ernte zu 100 % recycelt werden. Du kannst das Substrat als Bio-Pflanzendünger verwenden oder kompostieren. Natürlich kannst Du es aber auch im Biomüll entsorgen. Der umweltschonenden Kartonverpackung hauchst Du neues Leben ein, indem Du sie in die Altkarton-Sammlung gibst. Der Plastiksack gehört in den Plastikmüll.

Solltest Du noch offene Fragen haben, kannst Du gerne unsere FAQ auf www.vungi.at besuchen.





Vungi

Vorarlberger
Bio – Pilze

www.vungi.at



AT-BIO-302
Österreichische Landwirtschaft



VEGAN