

PILZ
KÜBEL



Vungi



Home is where your Vungi Pilzzuchtset is.

Schön, dass Du Dich für das Vungi DIY Pilzzuchtset entschieden hast! Mit ihm kannst Du das ganze Jahr köstliche Bio-Edelpilze anbauen.



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.

Angeboten werden von uns drei unterschiedliche Arten an Austernpilzen: Austernseitlinge, Limonenseitlinge und Rosenseitlinge.

Art

Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*)

Geschmack

Der Austernpilz hat ein feines und volles Aroma. Aufgrund seines Geschmacks und seiner Konsistenz wird er auch »Kalbfleischpilz« genannt.



Art

Limonenseitling (*Pleurotus citrinopileatus*)

Geschmack

Der Limonenseitling ist ein wahrer aromatischer Blickfang. Er überzeugt durch sein leicht limonenartiges, nussiges Aroma, das durch ein Spritzer Zitrone noch hervorgehoben werden kann.



Art

Rosenseitling (Pleurotus djamor)

Geschmack

Die schöne Färbung und seine Wuchsform ähnlich einer Rose, machen den Rosenseitling zum Hingucker. Angebraten entwickelt er ein Aroma, das an Speck oder geräucherten Lachs erinnert.



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 dem Pilzzuchtset kannst Du nun ganz einfach in Deiner Küche frische Bio-Edelpilze züchten.

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

Lukas & Marco

Vungi-Kreislauf

Unser DIY Pilzzuchtset ist ein 100%iges Naturprodukt, denn die Bio-Pilze wachsen auf Bio-Strohpellets.

Um den Pilzen optimale Bedingungen für ihr Wachstum zu liefern, musst Du den Bio-Strohpellets lediglich lauwarmes Wasser zufügen. Durch das Beimengen der Pilzbrut wachsen anschließend unter den richtigen Bedingungen in wenige Wochen Edelpilze aus dem Vungi Pilzkübel.

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



Edelpilze
selber
züchten?



**Mit unserem DIY Pilzzuchtset
ist das ganz einfach.**

Lagerung

Der Austernseitling ist im Kühlschrank (4 bis 7 °C) ca. 4 bis 5 Tage haltbar.

Optimal ist es, die frisch geernteten Pilze sofort zu verarbeiten, da sie zu diesem Zeitpunkt noch voller Nährstoffe sind und ihr bestes Aroma entfalten.

Standort

Damit Deine Pilze gut wachsen und eine kräftige Farbe ausbilden, musst Du den Pilzkübel an ein helles Örtchen mit viel indirektem Tageslicht stellen. Bei Temperaturen zwischen 17 bis 25 °C fühlt sich der Limonenseitling besonders wohl.

Pilze sind sehr sensibel

Beachte bei der Anzucht, dass Pilze sehr empfindliche Lebewesen sind.

Sie vertragen keine Zugluft, keine Sonne und auch keine Hitze. Halte den Pilzkübel deshalb von Heiz- oder Lüftungsquellen sowie direkter Sonneneinstrahlung fern.

Am besten stellst Du Deinen Pilzkübel in Deiner Küche oder Deinem Wohnzimmer auf.

So hast Du ihn immer im Blick und kannst Dich gut um ihn kümmern.

Ernte

Wenn die Bedingungen stimmen, kannst Du mit dem DIY Pilzzuchtset bis zu 700 g Pilze ernten. Eine Ertragsgarantie gibt es leider nicht.

Wenn Du nämlich nicht korrekt nach Anleitung vorgehst oder es zu Kontaminationen kommt, kann es auch passieren, dass der Ertrag deutlich geringer ausfällt.



Haltbarkeit

Am besten aktivierst Du das DIY Pilzzuchtset so rasch wie möglich nach dem Kauf.

Falls das nicht möglich ist, kannst Du die Pilzbrut bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum im Kühlschrank bei 4 bis 7 °C lagern.



Hinweis

Die Pilzbrut ist ein lebendiger Pilz-Organismus, der sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren kann. Gehe deshalb 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 Dein DIY
Pilzzuchtset richtig verwendest.**

Alles, was Du für die Pilzzucht benötigst



Das Pilzzuchtset beinhaltet:

- Wiederverwendbarer Pilzzuchtkübel
- Umfangreiche Schritt-für-Schritt-Anleitung
- 1× biologisch abbaubaren Beutel mit Bio-Strohpellets
- 1× Bio-Pilzbrut
- 1× Handschuhe
- 1× Desinfektionstücher
- Atmungsaktive Tapeastreifen (für die 1., 2. & 3. Ernte)
- 1× Sprühflasche um Deine Pilze zu bewässern



Neigt sich Deine Ernte dem Ende zu, so kannst Du in unserem Shop auf www.vungi.at eine praktische Nachfüllpackung für das DIY Pilzzuchtset bestellen, sodass Du gleich weiter munter Pilze anbauen kannst.

Wir bieten Nachfüllpackungen für drei verschiedene Austernpilzarten (Austernseitling, Limonenseitling und Rosenseitling) an.

How to make Edelpilze



So funktioniert das DIY Pilzzuchtset

1. Substrat bewässern

Öffne den Kübel und nimm die Set-Bestandteile aus dem Kübel. Versetze die trockene Mischung aus Bio-Strohpellets im biologisch abbaubaren Plastikbeutel mit 1,7 Liter lauwarmem Wasser und lasse die Mischung für 30 Minuten quellen.



2. Pilzbrut einmischen

Zerdrücke die Pilzbrut im Plastikbeutel vorsichtig. Öffne nun den Beutel mit einer desinfizierten Schere und mische die Pilzbrut zur Gänze in das nun feuchte Substrat.

Vermische die Pilzbrut gut mit dem feuchten Substrat. Am besten hältst Du dazu den Bio-Beutel mit einer Hand zu und schüttelst einige Male kräftig.



3. Substrat umfüllen

Reinige das Innere des Kübels samt Deckel mit einem Desinfektionstuch.

Fülle das durchmischte Substrat so locker wie möglich in den gereinigten Kübel und verschließe den Kübel mit dem Deckel.

Verwende für diesen Schritt die Handschuhe.

Hinweis



Die Bohrungen des Kübels sind mit einem atmungsaktiven Tape zugeklebt.

Das atmungs- aktive Tape ermöglicht dem Pilz zu atmen, verhindert jedoch das Eindringen von Mikroorganismen.

Sobald die Pilze beginnen zu fruchten, drücken sie in der Regel den Filter selbständig weg.

Nach der ersten Ernte kannst Du die Löcher mit dem atmungsaktiven Tape wieder verschließen.

4. Durchwachsphase

In den nächsten zwei bis sechs Wochen durchwächst das Myzel das Substrat.

Dazu benötigt das Myzel eine Umgebungstemperatur von etwa 20 bis 25 °C. Der Kübel kann in dieser Phase auch an einem dunklen Ort aufbewahrt werden.

Direkte Sonneneinstrahlung und Hitze verträgt der Pilz-Organismus nicht.

5. Fruchtungsphase

Nach etwa drei bis sechs Wochen hat das Pilzmyzel das Substrat vollständig besiedelt. Jetzt ist der Pilz bereit zum Fruchten.

Stelle Deinen Pilzkübel nun an einem geeigneten Ort auf. Gut eignen sich zum Beispiel Küche, Wohnzimmer, Keller, Badezimmer oder eine nordseitig gelegene Fensterbank.

Vermeide unbedingt direkte Sonneneinstrahlung und Zugluft.

Am wohlsten fühlt sich der Pilz bei hoher Luftfeuchtigkeit und Temperaturen von etwa 16 bis 22 °C.

6. Bewässern

Sobald Du kleine Babypilze an den gebohrten Löchern entdeckst, solltest Du diese zwei bis drei Mal täglich mit dem Wasserzerstäuber bewässern.



Wichtig:

- Bewässere nur die wachsenden Pilze!
- Der Deckel bleibt verschlossen!



7. Ernte der Pilze

Drei bis sieben Tage nach dem Erscheinen der Pilze sind diese bereits erntereif.

Drehe die erntereifen Pilze mit einer sanften Drehung 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 6 und 7. Verschließe dazu die Löcher des Pilzkübels nach der Ernte mit den mitgelieferten atmungsaktiven Tapestreifen.

Nach der ersten Ernte

Nun musst Du Geduld haben, denn der Pilz braucht jetzt eine Erholungsphase von etwa ein bis zwei Wochen. In dieser Zeit musst Du nicht bewässern.

Nach der Erholungsphase fruchtet der Pilz normalerweise erneut aus den Löchern.

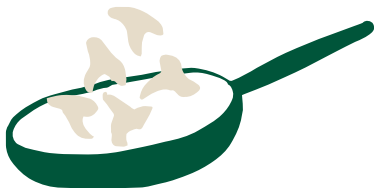
Im Optimalfall kannst Du mit dem DIY Pilzzuchtset über einen Zeitraum von zwei bis drei Monaten bis zu drei Mal Pilze ernten.



Pilze zubereiten

Pilze sind vielseitig in der Küche einsetzbar und eine beliebte Zutat in vegetarischen und veganen Gerichten. Auf www.vungi.at und 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.**

Pflege des DIY Pilzzuchtsets

Um Kontaminationen zu vermeiden, muss der Pilzkübel nach dem Einfüllen des angemischten Substrates ständig verschlossen bleiben.

Sobald kleine Pilze aus den seitlichen Löchern durchdringen, sollten diese zwei bis drei Mal täglich mit dem Wasserzerstäuber besprüht werden.

Nach der Ernte sollten alle Pilzreste vollständig entfernt werden.

Zweite Ernte bleibt aus

Nach dem Ernten der ersten Pilze kann es zwei bis vier Wochen dauern, bis es zu einer zweiten Ernte kommt. Eine Garantie gibt es dafür aber leider nicht!

Wenn Du nämlich nicht korrekt nach Anleitung vorgehst, die Raumbedingungen nicht stimmen oder es zu Verunreinigungen kommt, kann es auch passieren, dass die Ernte ausbleibt.

Die Pilzbrut und das Substrat sind mit weißem Flaum durchwachsen, ist das normal?

Bei dem weißen Flaum handelt es sich um das Pilzmyzel, welches das Substrat durchwächst. Alles also ganz normal.

Weißer Staub um das DIY Pilzzuchtset

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.

Schimmel, was nun?

Unser Substrat ist ein 100%iges Naturprodukt, das in ständiger Konkurrenz zu ungebetenen Gästen, wie zum Beispiel Schimmelpilzen, die sich auf dem nährstoffreichen Substrat ansiedeln wollen, steht.

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.

Haltbarkeit der Pilze

Frischpilze sollten möglichst direkt nach der Ernte verarbeitet werden. Alternativ können sie für zwei bis drei Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden.

Wickel die Pilze am besten in ein trockenes Baumwoll- oder Leinentuch, um Feuchtigkeit zu vermeiden, die den Verfall und Schimmelbildung begünstigen kann.

Pilze eignen sich gut zum Einfrieren. Wasche die Pilze vor dem Einfrieren nicht, da sie sich schnell mit Wasser vollsaugen und das Aroma nach dem Auftauen beeinträchtigen kann. Schneide stattdessen die rohen Pilze in große Stücke und friere sie direkt nach dem Ernten ein.

Wie entsorge ich das Substrat nach der letzten Ernte?

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.

Warum ist der Kübel aus Plastik?

Damit sich das Myzel gut vermehren kann und die Pilze später gut wachsen können, braucht es feuchte Bedingungen.

Durch den Plastikkuel wird die Feuchtigkeit im Inneren des Kuels zuruckgehalten und somit das für das Pilzwachstum notwendige feuchte Mikroklima hergestellt. Zudem sind Pilze wahre Zersetzungmeister.

Zellulose würde in kürzester Zeit vom Pilz angegriffen und zersetzt werden. Und auch der Feuchtigkeit würde der Karton nicht standhalten.

Wiederverwendbarkeit

Ein großer Vorteil des Plastikkübels ist jedoch, dass dieser zusammen mit unserer praktischen Nachfüllpackung für das Pilzzuchtset immer wieder verwendet werden kann.

Vor erneuter Verwendung musst Du den Kübel lediglich gut mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und anschließend desinfizieren.





Fragen?

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



Vungi

www.vungi.at



AT-BIO-302
Österreichische Landwirtschaft



VEGAN