Anleitung Champignons Heimkulturset



Ein Video zur Vorbereitung der Heimkultur finden Sie auch unter folgendem Link:

www.wauwiler.ch/produkte/heimkultur

Wauwiler Champignons AG
Kreuzmatt 14
6242 Wauwil
041 984 10 20
www.wauwiler.ch

Vorbereitung

1. Die Packung enthält im unteren Teil geimpftes Substrat sowie eine Deckerdemischung. Zuerst den Sack mit der Deckerde (schwarze, feuchte Erde) aus dem Karton nehmen.

2. Deckel der Kartonbox umlegen und den Rand des mit Substrat gefüllten Sackes (braunes Material) über den Kartonrand nach unten stülpen.

3. Die obersten 10-15 cm des Substrates mit den Händen gut auflockern und durchmischen, danach gleichmässig ausebnen und bis zum Rand gut andrücken.

4. Die Deckerde auf dem Substrat gleichmässig verteilen (nicht andrücken).

5. Die Heimkultur in einen Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur (ca. 16 - 20°C) stellen. Geeignet sind Kellerräume und Waschküchen. An kühleren Orten wachsen die Champignons bedeutend langsamer. Bei einer Raumtemperatur von ca. 12°C stoppt das Wachstum. Das Aufstellen an direktem Sonnenlicht, Heizkörper und Zugluft ist zu vermeiden.



Sack über den Kartonrand gestülpt


ausgeebnetes und angedrücktes Substrat



Fertige Heimkultur

Kultivierung

Die Deckerde in den ersten 6 - 8 Tagen durch leichtes Besprühen feucht, nicht zu nass, halten. Niemals viel auf einmal giessen, sonst sammelt sich das Wasser unten im Sack (Fäulnis).
Nach etwa 3 Wochen zeigen sich die ersten Fruchtkörper. Anschliessend wachsen während 2 - 3 Wochen Champignons. Nach dem Erntebeginn die Erde weiterhin feucht halten, damit diese nicht austrocknet.

Ernte

Fassen Sie jeden einzelnen Pilz sachte am Kopf an und pflücken Sie ihn mit einer leichten Drehbewegung aus der Erde. Schneiden Sie am Erdansatz den Fuss ab. Champignons sind mehrere Tage in einer Papiertüte oder in einem offenen Gefäss im Kühlschrank haltbar.



Ertrag

Bei optimalen Bedingungen und Pflege können Sie einen Ertrag von ca. 1.5 kg bis 2 kg erwarten. Das Substrat und die Deckerde nach Ernteschluss nicht wegwerfen. Als Champignonskompost hat sich das Gemisch für Anwendungen im Gartenbereich bestens bewährt.

Rüsten

Die Champignons werden am besten mit einem feuchten Küchentuch gesäubert. Nicht im Wasser einlegen.

Einfrieren

Champignons können in Scheiben oder Stücke geschnitten roh oder blanchiert eingefroren werden.

Haben Sie weitere Fragen?

Scannen Sie den QR Code und öffnen Sie auf unserer Homepage die Seite FAQ Heimkultur – Sie finden eine Zusammenstellung von häufig gestellten Fragen und Antworten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Kultivieren!