



Klaus Grübler
Pilzfactory
8444 St. Andrä im Sausal 88
E: office@pilzfactory.com
www.pilzfactory.com

ZUCHTHINWEISE

Der Eimer ist befüllt mit dem fertigen Substrat für den Pilz. Es ist nicht notwendig, den Eimer zu öffnen oder zu gießen.

Der Pilz wächst aus den seitlichen Öffnungen ohne weiteres Zutun raus.

Wichtig:

Der Eimer braucht einen guten Standort, welcher folgende Punkte erfüllt:

- Feuchtigkeit: Keller, Gartenhaus, Balkon, Badezimmer, Luftfeuchtigkeit zwischen 75-100%
- Licht: Nicht ganz dunkel, etwas Licht
- Temperatur: 12-20 Grad Celsius, Optimal sind 18 Grad Celsius

Sollte die Luftfeuchtigkeit niedriger sein, so kann man die seitlichen Öffnungen einmal täglich mit Wasser besprühen – auch hier: Eimer nicht öffnen.

Grundsätzlich gilt: Der Eimer braucht „Waldbedingungen“: Kühl, Schattig, Feucht.

Den Standort für den Eimer wählen und beibehalten.

Nach ca. 2 Wochen bilden sich die ersten Pilztrauben und die Pilze sind erntereif, wenn sich die Pilzkappen zu heben beginnen.

Nach letzter Ernte (je nach Eimer-Größe hat man bis zu 10 Wochen lang immer wieder Ernten) kann das Substrat als Biomüll entsorgt oder auf dem Kompost verwertet werden.