

GROW IT YOURSELF

Rosenseitlinge und Limonenseitlinge



Was du brauchst:

Ein großes Glas, einen sauberen Löffel für das Myzel, Sprühflasche mit Wasser
Frischen Kaffeesatz (maximal 3 Tage alt, im Kühlschrank aufbewahrt), Myzel

Schritte:

1. Befülle dein Glas mit einer 2-3cm dicken Schicht Myzel.
2. Gebe dann eine Schicht Kaffeesatz hinzu und decke das Ganze wieder mit Myzel ab, welches du befeuchtest.
3. Wiederhole dies bis dein Glas zu drei viertel voll ist.
4. Schließe das Glas so, dass noch Luft hineinkommen kann. Hierfür eignet sich zum Beispiel ein mit einem Gummiband befestigtes Tuch oder ein durchlöcherter Deckel.

Pflege:

Dein Pilz sollte stets feucht gehalten werden, sprüh ihn bei Bedarf mit etwas Wasser ein. Am wohlsten fühlt sich dein Pilz an einen dunklen, warmen Ort (20-22°C). Direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.

Im ersten Stadium dauert es ein paar Tage, bis der Pilz das Substrat durchwachsen hat. Es ist fertig, wenn du überall das Myzel siehst, der eigentliche Pilz, der aus winzig kleinen Hyphen besteht und in der Natur Pflanzen hilft, Nährstoffe, Wasser und Informationen auszutauschen.

Wenn du das durchwachsene Substrat nun etwas heller und kühler stellst (15-20°C), können die ersten Fruchtkörper kommen.

Sobald die Fruchtkörper aus dem Glas herauswachsen, kannst du ihn mit einer durchlöcherterten Folie abdecken. So bleib die Luftfeuchtigkeit erhalten, aber er kann sich frei entfalten.

Fremdkontamination:

Es kann sein, dass sich ein anderer Pilz einschleicht. Wenn du Schimmel bemerkst, solltest du deine Pilze aufgeben.

Ernte:

Sobald der Pilz nicht mehr größer wird, kann er geerntet werden. Besonders lecker schmeckt er einfach angebraten in der Pfanne mit etwas Magarine, Salz und Knoblauch zum Salat, zur Brotzeit oder als besondere Beilage.

