

Was braucht es um Champignons zu züchten?



Vorlagern:

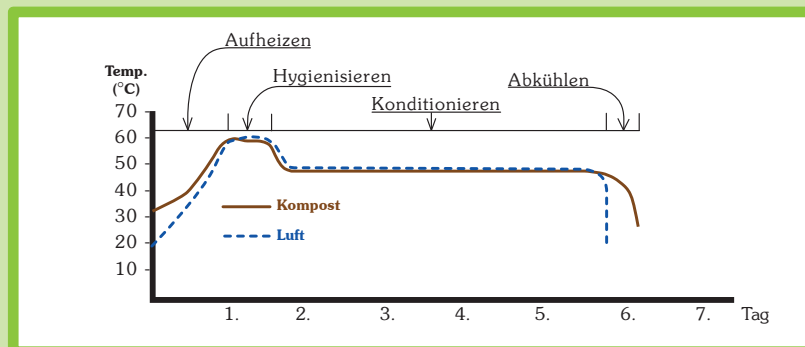
Das Substrat wird gemischt und mehrmals gewendet und bewässert.

Kompostieren / Fermentieren:

Das Substrat wird bei 80°C fermentiert, um die Nährstoffe für die Pilze zugänglich zu machen.

Pasteurisieren / Konditionieren:

Das Substrat wird hygienisiert und geruchsfrei gemacht.



Spicken / Durchwachsen:

Die Pilzbrut wird eingestreut, danach wächst das Mycel während 2 Wochen durch das gesamte Substrat.

Kulturen füllen:

Die Kulturgestelle werden maschinell mit dem Substrat und einer Schicht Deckerde gefüllt.