

CHAMPIGNONS

 Schweizer
Kultur-Champignons



zum Selberzüchten
à cultiver soi-même
per coltivare a casa



Mit Erde bedecken bis:
Datum auf der Verpackung

Couvrir de terre jusqu'au:
Date voir sur l'emballage

Coprire con la terra fino al:
La data è sul cartone

Später können die im Substrat
lebenden pilzfäden absterben.

Après, les filaments de champignons
vivant dans le milieu nutritif peuvent
dépérir. Voir instructions précises.

In seguito i miceli viventi nel substrato
potrebbero morire. Vedere le precise
istruzioni all'interno.



Anleitung:

1. Stellen Sie die Schachtel in einen Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur von ca. 20° C. An kühleren Orten wachsen die Pilze bedeutend langsamer. Bei ca. 12° stoppt das Wachstum.
Vermeiden Sie Sonnenfenster, Heizkörper, Zugluft.
2. Nehmen Sie das Päckchen mit Deckerde heraus.
3. Stülpen Sie den Sackrand nach unten (nicht rollen) bis zum Kompostrand.
4. Kompost mit der Hand gleichmässig ausebnen und bis zu den Randzonen fest andrücken.
5. Deckerde aus dem separaten Päckchen gleichmässig darüberstreuen.
Nicht andrücken! Schachteldeckel offen lassen!
6. Deckerde in den ersten Tagen leicht bebrausen. An den folgenden Tagen die Erde sehr feucht, fast nass halten. Bitte beachten: Niemals soviel auf einmal giessen, dass sich unten im Beutel ein Wasserbad bildet. Im Wasser stehender Kompost fault.
7. Nach etwa 3 Wochen zeigen sich die ersten Fruchtkörper (anfänglich wie Spinnweben). Dann wachsen während 6-10 Wochen Champignons. Nach jedem Pflücken tritt eine Ruhepause von einigen Tagen ein.

So wird geerntet:

Champignons sind sehr druckempfindlich. Fassen Sie jeden einzelnen Pilz ohne zu drücken am Kopf und pflücken Sie ihn durch leichte Drehbewegung aus der Erde. Niemals schneiden! Kleinere, geschlossene Pilze bleiben knackig und weiss beim Kochen. Champignons mit geöffnetem Hut und sichtbaren braunen Lamellen sind aromatischer und werden beim Kochen bräunlich.

Rüsten:

Champignons sind schnell gerüstet. Stielende, soweit Erde daran haftet, abschneiden. Kurz waschen, niemals schälen. Je nach Grösse und Verwendung ganz lassen, halbieren oder blättrig schneiden. Champignons können im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden, am besten zwischen Papierlagen. Niemals im Plastiksack.

Für Feinschmecker gilt: Je frischer desto schmackhafter.

Ertrag:

Die Packung enthält angereicherten und nach speziellem Verfahren präparierten Kompost. Sie können bei guter Pflege etwa 1 kg Ernte oder mehr erwarten.

Werfen Sie den Kompost nach Ernteschluss nicht weg. Er hat sich seit Jahrzehnten als erstklassiger Blumendünger bewährt.