



Ausführliche Anleitung: Lion's Mane Growkit

Willkommen zu deiner Pilzzucht!

Mit diesem Growkit kannst du ganz einfach frischen Lion's Mane (Igelstachelbart) zu Hause züchten. Diese Anleitung ergänzt die Kurzanleitung auf der Verpackung und gibt dir alle wichtigen Informationen für eine erfolgreiche Ernte.

Hinweis: Dies ist eine ausführliche Anleitung mit vielen Hintergrundinformationen. Das Growkit kann problemlos auch nur mit der Kurzanleitung auf der Verpackungsrückseite verwendet werden. Wer direkt zur praktischen Anwendung springen möchte, findet die wichtigsten Schritte in den Kapiteln 3-6 im Inhaltsverzeichnis.

Inhaltsverzeichnis

Ausführliche Anleitung: Lion's Mane Growkit.....	1
Willkommen zu deiner Pilzzucht!.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	1
1. Vorbereitung	3
Was ist im Kit enthalten?	3
Was du zusätzlich benötigst:.....	3
Lagerung vor Aktivierung	3
2. Der perfekte Standort.....	3
Optimal:.....	3
Zu vermeiden:	3
Outdoor-Zucht:	3
3. Setup – Schritt für Schritt	4
Schritt 1: Karton vorbereiten	4
Schritt 2: Substratblock einschneiden.....	4
Schritt 3: Aufstellen	4
4. Tägliche Pflege	4
Die ersten 1-2 Wochen:.....	4
Bei sichtbaren Pilzköpfchen:.....	4
Was passiert in dieser Zeit?	4

5. Wachstum & Entwicklung.....	5
Zeitlicher Ablauf:.....	5
Wichtig zu wissen:.....	5
6. Ernte	5
Der richtige Zeitpunkt:.....	5
7. Weitere Ernten	5
Vorbereitung der 2. Erntewelle:.....	5
8. Häufige Fragen (FAQ).....	6
Es wächst nichts – was kann ich tun?	6
Wie viel kann ich ernten?.....	6
Was ist das weiße, flauschige Zeug?	6
Grüner/schwarzer Schimmel – was tun?	6
Die Pilze wachsen in alle Richtungen!.....	7
Kann ich das Kit nach der letzten Ernte weiterverwenden?	7
9. Lagerung & Zubereitung.....	7
Frische Pilze lagern:	7
Zubereitung:.....	7
10. Sicherheit & Hygiene	7
Wichtige Hinweise:.....	7
11. Das PilzWald-Versprechen	7
Viel Erfolg & Guten Appetit!.....	8

1. Vorbereitung

Was ist im Kit enthalten?

- Fertiger Substratblock mit aktivem Pilzmyzel
- Kartonverpackung (dient als Kulturhalter)

Was du zusätzlich benötigst:

- Sprühflasche (oder Pflanzensprüher)
- Sauberes, scharfes Messer oder Schere
- Frisches, kaltes Leitungswasser
- Optional: Einweghandschuhe für hygienisches Arbeiten

Lagerung vor Aktivierung

Idealerweise aktivierst du dein Growkit direkt nach Erhalt. Das Pilzmyzel ist lebendig und möchte wachsen! Der Lion's Mane ist ein ungeduldiger Pilz – lass ihn nicht zu lange warten!

Falls du nicht sofort starten kannst:

- Lagere das Kit original verpackt bei 5–16 °C
- **Frisch ab Werk** – möglichst schnell aktivieren (Frischehinweis siehe Kartonboden)
- Kühl lagern verlängert die Haltbarkeit
- **Wichtig:** Lion's Mane reagiert empfindlicher auf längere Lagerung als andere Pilzsorten

2. Der perfekte Standort

Optimal:

- **Innenraum:** Küche, Wohnzimmer, Arbeitszimmer
- **Temperatur: 15–22 °C (optimal 18–20 °C)**
- **Licht:** Hell, aber ohne direkte Sonneneinstrahlung
- **Luftfeuchtigkeit:** Normale Raumluft, gute Belüftung wichtig
- **Tipp:** Ein heller Platz in der Küche ist meist ideal – die natürliche Luftfeuchtigkeit beim Kochen hilft den Pilzen

Zu vermeiden:

- Direktes Sonnenlicht (Überhitzung des Substrats)
- Auf oder direkt über Heizungen (Austrocknung)
- Sehr warme Standorte über 25 °C
- Zugluft (trocknet zu schnell aus)
- Temperaturen unter 12 °C

Outdoor-Zucht:

Draußen funktioniert die Pilzzucht nur in milden Jahreszeiten:

- Frühling/Herbst: wenn Nachttemperaturen dauerhaft über 10 °C bleiben
- Geschützter Standort (z.B. überdachter Balkon, Nordseite)
- Im Sommer meist zu warm – Lion's Mane wächst nicht über 28 °C

3. Setup – Schritt für Schritt

Schritt 1: Karton vorbereiten

- Öffne den Karton seitlich und entnimm den Substratblock
- Schneide den Karton am markierten Kreis (Vorderseite, Scherensymbol) ein
- Schiebe den Substratblock zurück in den Karton

Schritt 2: Substratblock einschneiden

- Schneide durch den Kreis ein ca. 5 cm großes Kreuz in die Blockfolie
- **Wichtig:** Sauber arbeiten! Nutze ein sauberes Messer oder desinfiziere es kurz mit Alkohol oder über einer Flamme
- **Nicht anfassen:** Berühre den Einschnitt nicht mit den Fingern und biege die Folie nicht zurück – die Pilze drücken die Folie von selbst zur Seite!

Schritt 3: Aufstellen

- Stelle dein Growkit am gewählten Standort auf – fertig!

4. Tägliche Pflege

Die ersten 1-2 Wochen:

- Besprühe die Einschnittsstelle täglich **1-2 Mal** von außen mit Wasser
- Verwende frisches, kaltes Leitungswasser
- Ca. 15-30 Sprühstöße pro Durchgang
- **Wichtig:** Nur die Einschnittsstelle besprühen, nicht den ganzen Karton durchnässen

Bei sichtbaren Pilzköpfchen:

- Erhöhe die Sprühfrequenz auf **mindestens 2x täglich**
- Je trockener die Raumluft, desto öfter sprühen (im Winter z.B. 3-4x täglich)
- Die wachsenden Pilze bestehen zu 90% aus Wasser und benötigen viel Feuchtigkeit!

Was passiert in dieser Zeit?

Anfangs scheint „nichts“ zu passieren – das ist völlig normal! Das Pilzmyzel (der weiße, fädige Organismus im Substrat) sammelt in den ersten Tagen Kraft, nimmt Wasser auf und bereitet sich auf die Fruchtung vor. Dieser Prozess ist von außen nicht sichtbar, aber essenziell.

5. Wachstum & Entwicklung

Zeitlicher Ablauf:

- **Tag 1-14:** Keine sichtbare Veränderung (Myzel regeneriert)
- **Tag 15-30:** Erste kleine Pilzansätze (Primordien) erscheinen
- **Tag 20-37:** Pilze wachsen innerhalb von 5-7 Tagen zur Erntegröße heran

Wichtig zu wissen:

Die Natur lässt sich nicht exakt planen! Die genannten Zeiten sind Richtwerte. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit kann das Wachstum schneller oder langsamer verlaufen. Das ist völlig normal. **Geduld ist der Schlüssel zum Erfolg!**

Besonderheit Lion's Mane: Die Fruchtkörper entwickeln sich als weiße, kompakte Kugeln, die später ihre charakteristischen „Zähne“ (Stacheln) ausbilden. Im Gegensatz zu klassischen Hutpilzen wächst Lion's Mane eher kugelförmig.

6. Ernte

Der richtige Zeitpunkt:

WICHTIG: Lion's Mane muss nach **5-7 Tagen** Wachstum geerntet werden – unabhängig von Größe und Aussehen!

Erkennungsmerkmale für die Ernte:

- **5-7 Tage** sind seit dem ersten Sichtbarwerden der Pilzansätze vergangen
- Die Stacheln sind gut entwickelt und ca. 0,5-1 cm lang
- Der Pilz ist fest und kompakt
- **WARNSIGNAL:** Bei **gelber Verfärbung unbedingt sofort ernten!**

Grundsätzlich gilt: Lion's Mane wird bitter und verliert an Qualität, wenn er zu lange wächst. Die gelbe Verfärbung zeigt an, dass der Pilz überreif ist und Sporen produziert.

Erntetechnik:

- Fasse den gesamten Pilzkörper am Ansatz
- Drehe ihn vorsichtig aus dem Substrat heraus
- **Nicht abschneiden!** Durch Drehen und Herausziehen verhinderst du Stielreste
- **Ernte immer den kompletten Fruchtkörper** – Reste stehen zu lassen führt oft zu Schimmelbildung

7. Weitere Ernten

Vorbereitung der 2. Erntewelle:

Nach der ersten Ernte kannst du 1-2 weitere Ernten erzielen! Beginne dafür einfach wieder bei Schritt 4. Für einen höheren Ertrag, hier ein Pro-Tipp:

Anleitung:

- Entnimm den Substratblock aus dem Karton
- Lege ihn **über Nacht** (ca. 12 Stunden) komplett in kaltes Leitungswasser
- Der Block sollte vollständig unter Wasser sein – ggf. mit einem Teller beschweren
- Nimm den Block heraus und lass überschüssiges Wasser gut abtropfen (ca. 2-3 Stunden)
- Schiebe den Block zurück in den Karton
- Beginne erneut mit der täglichen Pflege (siehe Schritt 4)

Zeitrahmen: Nach weiteren 10-25 Tagen sollten neue Pilze wachsen.

Hinweis: Mit jeder Erntewelle werden die Nährstoffe im Substrat aufgebraucht. Es ist daher normal, dass nachfolgende Ernten kleiner ausfallen.

8. Häufige Fragen (FAQ)

Es wächst nichts – was kann ich tun?

Wenn nach 2-3 Wochen noch keine Pilzansätze sichtbar sind:

- **Kälteschock anwenden:** Block über Nacht in kaltes Leitungswasser legen (siehe Pro-Tipp auf Verpackung)
- Überprüfe den Standort: Ist es zu warm? Zu trocken? Zu kalt?
- Erhöhe die Sprühfrequenz
- Überprüfe die Temperatur: Lion's Mane mag es eher kühl (18-20 °C optimal)
- **Wichtig:** Lion's Mane reagiert empfindlich auf zu lange Lagerung vor der Aktivierung
- Gib dem Kit noch etwas Zeit – manchmal dauert es einfach länger

Wie viel kann ich ernten?

Das hängt von vielen Faktoren ab:

- **Gesamtertrag:** Bei guter Pflege ca. **800g - 1,2 kg frische Pilze** über 2-3 Ernten
- **Ernte:** Meist 400-600g frische Pilze (größte Ernte)
- **Ernte:** 250-400g
- **Ernte:** 150-250 (falls vorhanden)
- Je besser die Pflege, desto höher der Ertrag!

Was ist das weiße, flauschige Zeug?

Das ist das Pilzmyzel – der eigentliche Pilzorganismus! Es ist völlig normal und ein Zeichen für ein gesundes, aktives Myzel.

Unterscheidung zu Schimmel:

- **Pilzmyzel:** Weiß, flauschig, riecht pilzig/erdig, wächst im Substrat
- **Schimmel:** Grün, grau oder schwarz, riecht muffig/faulig, meist an der Oberfläche

Grüner/schwarzer Schimmel – was tun?

Kleine Schimmelstellen können vorkommen:

- Entferne befallene Bereiche großzügig mit einem sauberen Messer
- Erhöhe die Belüftung
- Reduziere die direkte Befeuchtung der befallenen Stelle

- Bei großflächigem Befall: Kit entsorgen

Die Pilze wachsen in alle Richtungen!

Pilze wachsen zum Licht. Drehe das Kit nicht, sonst wachsen sie in verschiedene Richtungen. Ein gleichmäßiger Lichteinfall von einer Seite ergibt die schönste Wuchsform.

Kann ich das Kit nach der letzten Ernte weiterverwenden?

Ja! Das verbrauchte Substrat ist ein hervorragender Bodenverbesserer:

- Im Garten vergraben oder auf dem Kompost verteilen
- Lockt Regenwürmer an und verbessert die Bodenstruktur
- Mit etwas Glück wachsen outdoor noch weitere Pilze

9. Lagerung & Zubereitung

Frische Pilze lagern:

- Im Kühlschrank im Gemüsefach: 3-5 Tage
- In Papiertüte oder Küchentuch einwickeln (nicht in Plastik!)
- Nicht waschen vor der Lagerung
- **Hinweis:** Lion's Mane hält sich kürzer frisch als Austernpilze – zeitnah verarbeiten!

Zubereitung:

- Pilze trocken abbürsten oder mit feuchtem Tuch abreiben
- Nicht unter fließendem Wasser waschen (saugen sich voll)
- Stielansatz ggf. Kürzen
- Lion's Mane in dickere Scheiben schneiden oder in Stücke reißen
- Vielseitig einsetzbar: Braten, Grillen, in Suppen oder als veganer "Fisch"-Ersatz
- **Geschmack:** Mild, leicht nussig mit einer Textur ähnlich wie Meeresfrüchte

10. Sicherheit & Hygiene

Wichtige Hinweise:

- Arbeite immer mit sauberen Händen und Werkzeugen
- Der Einschnitt ist die "Wunde" des Pilzmyzels – Kontamination vermeiden
- Bei Allergien oder Unsicherheit: Erst eine kleine Menge probieren
- Rohes Lion's Mane kann Magen-Darm-Beschwerden verursachen – **immer erhitzen!**

11. Das PilzWald-Versprechen

Wir möchten, dass deine Pilzzucht ein voller Erfolg wird! Falls dein Growkit nicht wachsen sollte, greift unsere PilzWald-Versprechen: **Bei Problemen erhältst du einmalig kostenlosen Ersatz.**

Alle Details zu den Bedingungen und dem Ablauf findest du hier: [PilzWald-Versprechen](#)
Bei Fragen oder Reklamation schreibe uns einfach an: kundenservice@pilzling.com

Viel Erfolg & Guten Appetit!

Du hast Fragen, brauchst Hilfe oder möchtest deine Ernte mit uns teilen?

Rezepte, Inspiration und weitere Pilzling Produkte:

Weitere Rezepte und Zubereitungstipps findest du auf unserer Website:
<https://pilzling.shop>

Folge uns auf Instagram:

Teile deine Pilzzucht-Erfahrungen und lass dich von anderen inspirieren:
https://www.instagram.com/_pilzwald

Bewerte deine Erfahrung:

Dein Feedback hilft uns, noch besser zu werden:
<https://feedback.sternfaenger.eu/pilzling>

Wir wünschen dir eine erfolgreiche Pilzzucht und eine reiche Ernte!

Dein Pilzling-Team