



Ausführliche Anleitung: Zitronenseitling Growkit

Willkommen zu deiner Pilzzucht!

Mit diesem Growkit kannst du ganz einfach frische Zitronenseitlinge 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: Zitronenseitling 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?	5

5. Wachstum & Entwicklung.....	5
Zeitlicher Ablauf:.....	5
Wichtig zu wissen:.....	5
6. Ernte	5
Der richtige Zeitpunkt:.....	5
7. Weitere Ernten	6
Vorbereitung der 2. Erntewelle:.....	6
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?	7
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	8
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!

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

2. Der perfekte Standort

Optimal:

- **Innenraum:** Küche, Wohnzimmer, Arbeitszimmer
- **Temperatur:** 10–25 °C (optimal 15–20 °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 10 °C

Outdoor-Zucht:

Draußen funktioniert die Pilzzucht nur in milden Jahreszeiten:

- Frühling/Herbst: wenn Nachttemperaturen dauerhaft über 5 °C bleiben

- Geschützter Standort (z.B. überdachter Balkon, Nordseite)
- Im Sommer meist zu warm – Zitronenseitlinge wachsen nicht über 30 °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 2-3x täglich**
- Je trockener die Raumluft, desto öfter sprühen (im Winter z.B. 4-5x täglich)
- Die wachsenden Pilze bestehen zu 90% aus Wasser und benötigen viel Feuchtigkeit!
- **Pro Tipp:** Für optimales Wachstum kannst du die Feuchtigkeit für 2-3 Tage stark erhöhen durch häufigeres Sprühen oder eine durchsichtige Plastiktüte mit kleinen Löchern überstülpen (morgens & abends lüften und die Tütenwände von innen besprühen)

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 Zitronenseitling: Die leuchtend gelben Pilze haben einen milden, leicht zitronigen Geschmack und eine feste Textur. Sie entwickeln besonders schöne, große Hüte, wenn die Luftfeuchtigkeit während des Wachstums konstant hoch gehalten wird.

6. Ernte

Der richtige Zeitpunkt:

Ernte die Pilze, bevor sich der Hutrand nach oben biegt. Dies ist das Zeichen, dass die Pilze beginnen, Sporen abzugeben.

Erkennungsmerkmale für die Ernte:

- Hutrand beginnt sich nach oben zu wölben
- Hutrand wird wellig oder reißt leicht ein
- Unter den Pilzen sammelt sich weißer "Staub" (Sporen)

Grundsätzlich gilt: Zitronenseitlinge können in jeder Größe geerntet werden – sie sind immer "reif" und essbar!

Erntetechnik:

- Fasse die gesamte Pilztraube am Ansatz
- Drehe sie 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)

Zeitraumen: 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
- Probiere den Plastiktüten-Trick für erhöhte Luftfeuchtigkeit
- 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. **1+ kg frische Pilze** über 3 Ernten
- **Ernte:** Meist 500-700g frische Pilze (größte Ernte)
- **Ernte:** 300-400g
- **Ernte:** 200-300 (falls vorhanden)
- Je besser die Pflege und je höher die Luftfeuchtigkeit, 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: 5-7 Tage
- In Papiertüte oder Küchentuch einwickeln (nicht in Plastik!)
- Nicht waschen vor der Lagerung

Zubereitung:

- Pilze trocken abbürsten oder mit feuchtem Tuch abreiben
- Nicht unter fließendem Wasser waschen (saugen sich voll)
- Stielansatz ggf. Kürzen
- Zitronenseitlinge sind vielseitig: Braten, Grillen, in Suppen oder als Fleischersatz
- **Geschmack:** Milder, leicht zitroniger Geschmack mit fester Textur – perfekt für herzhaftere Gerichte

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
- Rohe Zitronenseitlinge können 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