

## INNERVISIONS GROW KIT COLLECTION



**MUSHROOM  
GROW KIT EASY**  
Erhältlich in  
verschiedenen Sorten.



**MUSHROOM  
GROW KIT BASIC**



**MUSHROOM GROW KIT  
MASTER**



**MUSHROOMSPOREN**  
Erhältlich in verschiedenen Sorten.



**MUSHROOM  
GROW KIT  
READY-TO-GROW**  
Erhältlich in  
verschiedenen Sorten.



**SCLEROTIA GROW  
KIT READY-TO-  
GROW**  
Erhältlich in  
verschiedenen Sorten.



# MUSHROOM GROW KIT EASY - ANLEITUNG

Dieser Growkit basiert auf einer einfachen und erprobten Kultivierungsmethode. Bereite die drei Kultivierungsboxen, die mehrere Ernten erbringen werden, in drei einfachen Schritten. Erfordert minimale Pflege nach dem erstmaligen Aufstellen. Du musst einzig die Mushrooms ernten und am Beginn jedes Zyklus die Box bewässern. Wenn Du ein Neuling in Sachen Heim-Kultivierung bist, empfehlen wir dir etwas über den Lebenszyklus und die Wachstumsumstände von Mushrooms zu lernen. Vor dem Beginn, lies dir deshalb die Kapitel Lebenszyklus und Sauber arbeiten durch. Du findest diese am Ende dieser Anleitung.

## INHALT:

- 1 Mushbag mit 425 g sterilisiertem Roggen
- 1 Spritze (gefüllt mit 5 ml Sporenlösung)
- 1 Kultivierungsbox (1200 ml) mit Luftfilter
- 1 Zuchtbeutel mit Luftfilter
- 200 ml Vermiculit
- 400 ml Perlit
- 1 Alkoholtupfer · 2 Büroklammer · 1 Aufkleber



## WEITERS ERFORDERLICH:

(Fackel)-Feuerzeug, Löffel (sauber), Schere (sauber)

## SCHRITT 1 - INJIZIEREN DER SPOREN



ERFORDERLICH: (Fackel)-Feuerzeug

### 1. REINIGEN DES INJEKTIONSABELS

Verwende den mitgelieferten Alkoholtupfer um den Injektionsnadel zu desinfizieren. Nach der Desinfektion darf der Nadel nicht mehr berührt werden.

### 2. ERHITZEN DER NADEL

Schüttle die Sporenspritze 5-10 Sekunden lang ausreichend um die Sporen gut zu verteilen. Nimm die Schutzkappe ab und erhitze die Nadel der Spritze bis sie glüht. Lass diese dann 15-20 Sekunden abkühlen.



### 3. INJIZIEREN DER SPOREN

Führe die Nadel vorsichtig in den Gumminabel ein und injiziere den Inhalt der Spritze. Falls der Fluss stockt, ziehe die Nadel etwas heraus. Dichte das Loch sofort mit dem Aufkleber ab.

### 4. BRUT

Stelle ihn an einen warmen und dunklen Platz (\* - siehe TIPS auf den letzten Seiten). Stelle sicher, dass der Filter frei vom Hinterteil des Beutels ist. Eine Minimaltemperatur von 20°C zulässig, versuche jedoch, falls möglich eine Temperatur von ca. 28°C zu erreichen. Niedrigere Temperaturen können den Zuchtprozess verlangsamen. Bei Temperaturen unter 15°C hört das Myzelium gänzlich auf zu wachsen.

### 5. ZUCHT

Nach ungefähr sieben Tagen, wenn das Myzelium zu wachsen beginnt, wird der Beutel sich etwas aufblähen. Durch Schütteln des Beutels kann die Zucht nun verschnellert werden. Gib Acht, dass Du den Filter nicht beschädigst und



sorge dafür, dass alle Körner sich wieder am Boden des Beutels ansammeln. Nach zwei bis vier Wochen sind alle Körner bedeckt mit Myzelium; es ist Zeit für den nächsten Schritt (\*\*). Deine Arbeit ist soweit getan. Die Sporen brauchen einige Zeit bis sie in das Myzelium wachsen (\*\*).

## SCHRITT 2 - VORBEREITEN DER KULTIVIERUNGSBOX

ERFORDERLICH: Löffel (sauber) und Schere (sauber)

Wenn alle Körner des Substrats mit Myzelium bedeckt sind ist es Zeit die Kultivierungsbox vorzubereiten. Mushrooms bestehen zu mehr als 90% aus Wasser. Durch die Perlitschicht und das Bedecken des Myzeliums mit Vermiculit erzeugen wir einen Wasserbuffer für die Mushrooms. Das Vermiculit hilft außerdem das hohe Feuchtigkeitslevel innerhalb des Zuchtbeutels zu erhalten.

### 1. AUFLOCKERN DER KOLONISIERTEN KÖRNER

Nimm den Mushbag und schüttele ihn vorsichtig um die Körner aufzulockern. Dies kann schwierig sein, da der Roggen sich in feste Myzeliumklumpen verformt hat. Durch das vorsichtige Drücken des Beutels können diese Klumpen in lose Körner aufgelockert werden. Dies ist notwendig um die Box einfacher auffüllen zu können.



### 2. VORBEREITEN DES VERMICULITS

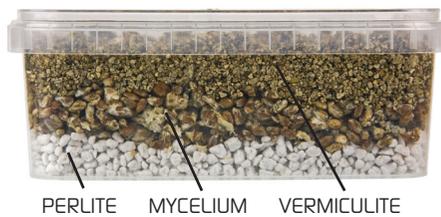


Reinige deine Arbeitsfläche. Nimm den Löffel und die Schere. Bevor Du beginnst, wasche deine Hände mit Seife und trockne sie vollständig mit einem sauberen Geschirrtuch oder Küchenrolle. Füge 50 ml Leitungswasser zum Beutel mit Vermiculit hinzu und schliesse den Beutel wieder. Vermische das

Vermiculit durch Drücken des Beutels bis es vollständig feucht ist, desto weniger Luft sich im Beutel befindet desto leichter ist dieses Unterfangen.

### 3. FÜLLEN DER KULTIVIERUNGSBOX

Es ist wichtig, dass Du so sauber und präzise wie möglich arbeitest. Spüle die Box und den Deckel unter laufendem Wasser aus. Leere den Beutel mit Perlite in die Box und schüttele diese um es gleichmässig zu verteilen. Schneide den



Mushbag mit einer (sauberen) Schere auf und verteile das Myzelium. Vermeide Kontakt mit deinen Händen. Schüttele die Box wieder seitlich, damit sich eine gleichmässige Schicht ergibt. Bedecke mit einem (sauberen) Löffel den Oberteil des Myzeliums vollständig mit Vermiculit. Schliesse die Box mit dem Deckel und stelle sie in warmer und dunkler Umgebung, wie vorher beschrieben, auf (\*).



Das Myzelium braucht jetzt Zeit um das Vermiculit zu durchdringen. Der nächste Schritt findet in ca. einer Woche statt, wenn alle Körner wieder mit Myzelium bedeckt sind und das Myzelium durch das Vermiculit sichtbar wird (ca. 10-20%).

### SCHRITT 3 - MUSHROOM WACHSTUM

Du hast jetzt eine ready-to-grow Box mit kolonisiertem Substrat. Es wird nicht mehr lange dauern, bis die ersten Mushrooms zu Vorschein kommen werden. Zuerst müssen wir jedoch die Kultivierungsbox bewässern um sicher zu gehen, dass sie genug Wasser hat für das Wachsen der Mushrooms.



#### 1. BEWÄSSERN

Öffne vorsichtig eine Ecke des Deckels der Box. Drehe den Wasserhahn leicht auf und fülle die Box mit Wasser auf. Stelle sicher, dass das Substrat vollständig untertaucht. Schliesse den Deckel wieder und lasse die Box 12 Stunden ruhen.

#### 2. ÜBERFLÜSSIGES WASSER ABGIESSEN

Öffne nach 12 Stunden eine Ecke des Deckels und gieße das überflüssige Wasser ab.



#### 3. ZUCHT

Wasche dir die Hände, entferne den Deckel und stelle die Box in den Zuchtbeutel. Falte den Oberteil des Beutels zusammen und verwende die Büroklammern um ihn zu schließen. Reinige den Deckel und bewahre ihn auf, nicht wegwerfen! Du wirst ihn später brauchen. Stelle den Growkit auf einen warmen Platz (20-25°C) mit ausreichend Licht, jedoch nicht

in direktes Sonnenlicht oder auf einen Heizkörper. Temperaturen um die 25°C erlauben ein schnelleres Wachstum der Pilze. Lasse den Beutel verschlossen, die ersten Pilze werden in 14 Tagen zum Vorschein kommen, sie sind nach weiteren 7 Tagen erntereif.



#### 4. ERNTE

Pilze wachsen nicht kontinuierlich sondern in so genannten „Schüben“. Man sollte sie ernten sobald der Schleier an der Unterseite der Hüte zu reißen beginnt. Wenn Du zu lange wartest, öffnen sich die Hüte und die Pilze werfen ihre Sporen ab. Die Pilze und die Innenseite des Beutels verfärben sich dunkel/violett. Dies ist jedoch nur ein kosmetisches Problem. Ernte alle Pilze auf einmal, ausgenommen nur ein oder zwei Pilze wachsen viel schneller als ihre Brüder (\*\*\*\*). Kleine Pilze zwischen dem Substrat und der Box sollte man am besten in Ruhe weiter wachsen lassen.



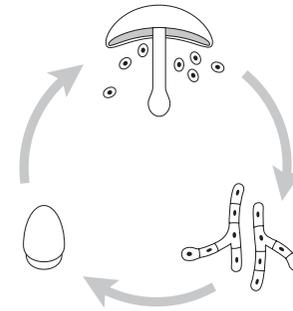
#### 5. NÄCHSTER SCHUB

Sofort nach der Ernte muss die Box wieder für den nächsten Schub bewässert werden. Entferne die Pilze, die nicht ausgewachsen genug sind, versuche jedoch das Substrat intakt zu halten. Gib den Deckel wieder auf die Box, bewässere sie und gieße das Wasser nach 12 Stunden Ruhe ab. Stelle die Box wieder in den Beutel und schließe ihn. Der Zyklus des Bewässerns, Züchtens und Erntens kann so oft wiederholt werden, bis das Substrat erschöpft ist.

Üblicherweise tritt dies nach drei oder mehr Schüben ein, wobei der zweite Schub meistens die beste Ernte abwirft.

#### LEBENSZYKLUS

Der Lebenszyklus eines Mushrooms ist am besten zu verstehen, wenn man ihn mit dem einer Pflanze vergleicht. Die Sporen sind die Samen, der Myzeliumuntergrund ist die Pflanze und



die Mushrooms sind die Früchte. Das (weiße) Myzelium reproduziert in dem es die Mushrooms formt. Wenn die Mushrooms reif sind, lassen sie ihre Sporen fallen. Diese werden später keimen, im Myzelium auswachsen und so den Lebenszyklus komplettieren. Durch das Injizieren der Sporenlösung, stimulieren wir einen Teil des Prozesses. Die Sporen werden sich in Myzelium verwandeln, indem sie die Nährstoffe des Roggens verwenden. Indem wir das Myzelium frischer Luft und Licht aussetzen, triggern wir die Bildung der Mushrooms.

#### TIPS

(\*) Ein guter Platz für den Mushbag ist das Regal oder der Kasten über dem Kühlschrank. Die Hitze, die durch den Kühlschrank produziert wird erhöht die Temperatur um ein paar Grade. Heizkissen können auch verwendet werden, jedoch sollte der Mushbag niemals direkt mit der Hitzequelle in Kontakt treten – dadurch würde der Mushbag austrocknen.

(\*\*) Es ist wichtig, dass alle Körner mit Myzelium bedeckt sind. Nach einigen Wochen der Kolonisation kann es passieren, dass das Myzelium aufhört zu wachsen. Lockere dann das Myzelium vorsichtig auf und schüttele den Beutel. Das Myzelium wird dann weiter wachsen.

(\*\*\*) Wenn der Mushbag kontaminiert, kann er nicht mehr gerettet werden. Öffne niemals einen kontaminierten Mushbag!

(\*\*\*\*) Wasche deine Hände vor der Ernte gründlich mit Seife. Öffne den Beutel und hole die Box heraus. Ernte die Pilze indem Du den Stamm am unteren Ende festhältst und mit einer drehenden Bewegung aus dem Substrat ziehst. Versuche das Substrat so wenig wie möglich zu berühren.

#### SAUBER ARBEITEN

Myzelium ist empfindlich gegenüber Kontamination, vor allem während des Wachstums. Innerhalb des Mushbags kann das Myzelium unter perfekt sterilen Umständen wachsen. Mit dem Reifungsprozess nimmt die Sensitivität gegenüber Kontamination ab. Um das Risiko der Kontamination zu verringern, ist es dennoch wichtig sauber zu arbeiten. Es wird deshalb empfohlen vor jedem Schritt die Hände zu waschen und der Anleitung sorgfältig zu folgen.



#### DISCLAIMER

Innervisions Produkte werden gehandelt unter der Bedingung, dass sie durch Kunden nicht in irgendeiner Art und Weise benutzt werden, welche mit dem zutreffenden Gesetz in irgendeinem Land in Konflikt treten könnte. Innervisions erkennt keine Verantwortlichkeit für Personen an, die sich nicht an lokale oder internationale Gesetze halten.

Für mehr Informationen zu unseren Produkten und FAQs, siehe: [www.innervisions.nl](http://www.innervisions.nl)