Mystic Fungi

PRODUKTANLEITUNG — READY-TO-GROW-BEUTEL

Dein Ready-to-Grow-Beutel

Eine vollständige Schritt-für-Schritt-Anleitung von der ersten Kontrolle bis zur letzten Erntewelle. Keine Beimpfung oder Inkubation nötig — dieser Beutel ist vollständig durchwachsen und bereit zum Fruchten.

FÜR ANFÄNGER · KEINE VORKENNTNISSE NÖTIG



23–27 °C
ideale Temperatur

Indirektes Licht
nie direktes Sonnenlicht

Frischluft
lüften, sobald Pins da sind

BEVOR DU BEGINNST

Was ist in der Box

1 READY-TO-GROW-BEUTEL

Vollständig durchwachsen und bereit zum Fruchten, mit integriertem Atmungsfilter und vorgeschnittener Ecke zum Lüften.

2 GUMMIBAND

Liegt bereits um das Substrat und verhindert Pins an der Seite. Bitte dranlassen — nicht entfernen.

3 VERSCHLUSSSTICKER

Verschließt die vorgeschnittene Ecke nach jedem Lüften wieder, sobald die ersten Pins da sind.

DAS BRAUCHST DU AUSSERDEM

Reinigungsmittel
antibakterielle Seife und Desinfektionsspray

Saubere Schere
für den Ernteschnitt

PRÜFE DEINEN BEUTEL VOR DEM START

Gesund

Weißes bis gelblich-weißes Myzel auf dem Substrat und ein unbeschädigter Beutel.

Weiß Gelblich

Stopp — nicht aktivieren

Ungewöhnlicher grüner, schwarzer, roter oder rosa Bewuchs oder ein beschädigter Beutel.



Grün Schwarz Rot Rosa

Lass das Gummiband dran

Das Band um das Substrat hält dessen Form und hilft, Pins an der Seite zu verhindern — nicht entfernen oder lockern.

Wenn du ungewöhnlichen Bewuchs siehst

Lass den Beutel geschlossen, mach ein paar deutliche Fotos und kontaktiere den Mystic Fungi Support. Bitte versuche nicht, ihn zu reinigen oder zu retten.

BEVOR DU BEGINNST

Saubere Hände, ideale Bedingungen

Zwei Minuten Reinigung und der richtige Platz entscheiden über den Großteil des Ergebnisses.

Hände waschen, Fläche reinigen

Wasche Hände und Unterarme mit antibakterieller Seife und desinfiziere die Arbeitsfläche — jedes Mal, wenn du den Beutel anfasst. Binde lange Haare zusammen und vermeide Zugluft. Sterile Handschuhe und eine Maske bieten zusätzlichen Schutz.

TEMPERATUR

23–27 °C ideal

Halte sie konstant. Ist dein Raum kühl, nutze eine Heizmatte.

Nie über 27 °C

LICHT

Helles indirektes Licht

Nie direktes Sonnenlicht. Kein Tageslicht im Raum? Nutze eine Pflanzenlampe.

BEVOR PINS ERSCHEINEN

Beutel geschlossen halten

Öffne oder lüfte den Beutel nicht, bevor Pins erscheinen — der verschlossene Beutel hält die nötige Feuchtigkeit.

FRISCHLUFT

Nach den ersten Pins

Beginne mit dem Luftaustausch erst, wenn die ersten Pins erscheinen — siehe Schritt 2.

Warum Reinigung wichtig ist

Unsaubere Hände, Flächen oder Werkzeuge sind die häufigste Ursache für Kontamination — und ein kontaminierter Beutel ist nicht zu retten.

ÜBERBLICK

Vom Beutel zur Ernte auf einen Blick

Vier Phasen, ein Anbau. Die einzelnen Schritte folgen unten.



1

Prüfen & aktivieren

Beutel prüfen und an einen hellen, indirekten Platz bei 23–27 °C stellen.



2

Luft bei Pins

Sticker an der Ecke abziehen und Frischluft hereinlassen.



3

Wachsen lassen

An einen geeigneten Platz stellen und die Magie geschehen lassen.



4

Ernten

Ernten, wenn das Velum reißt, dann für eine zweite Welle verschließen.

Nur Schätzungen — jeder Anbau entwickelt sich in seinem eigenen Tempo.

Richte dich nach dem Beutel, nicht nach dem Kalender.

1 Prüfen & aktivieren

Dieser Beutel ist bereits durchwachsen und muss nicht eingeweicht werden — er kann sofort mit dem Fruchten beginnen.

- Reinige den Tisch und wasche Hände und Unterarme mit antibakterieller Seife.
- Prüfe den Beutel: Gesundes Myzel ist weiß bis gelblich-weiß, und der Beutel ist unbeschädigt.
- Beutel ungeöffnet hell und indirekt aufstellen, bei konstant **23–27 °C**.
- Beutel noch nicht öffnen oder aufschneiden — er bleibt zu, bis die ersten Pins da sind.
- Lass das Gummiband um das Substrat dran — es hilft, Pins an der Seite zu verhindern.

⚠ **Öffne den Beutel nicht zu früh**

Öffnen oder Lüften vor den Pins lässt Feuchtigkeit entweichen und bremst das Wachstum. Warte auf die ersten Pins.

2 Luft bei den ersten Pins

Sobald kleine Knöpfchen (Pins) auf der Oberfläche erscheinen, braucht der Beutel Frischluft, damit daraus Pilze werden.

- Reinige Hände, Unterarme und Arbeitsfläche erneut, bevor du den Beutel berührst.
- Sobald die ersten Pins sichtbar sind, ziehst du den Verschlusssticker über der vorgeschnittenen Ecke ab, um Frischluft hereinzulassen.
- Drücke den Sticker zwischen dem Lüften wieder auf die Öffnung — ziele auf 1–3 kurze Lüftungen pro Tag.
- Lass das Gummiband um den Beutel dran — es hilft, Pins an der Seite zu verhindern.
- Lass den Beutel am selben hellen, indirekten Platz bei 23–27 °C.



☆ **Gut zu wissen**

Kurzes, häufiges Lüften wirkt besser, als die Ecke offen zu lassen — das Verschließen dazwischen hilft dem Beutel, seine Feuchtigkeit zu halten.

3 Wachsen lassen

Ab jetzt brauchen die Pilze Luft und Licht, kein Wasser — fasse den Beutel nicht öfter an als nötig.

HANDHABUNG

Möglichst wenig stören

Jede unnötige Berührung erhöht das Kontaminationsrisiko — lass den Beutel zwischen den Kontrollen in Ruhe.

LICHT & TEMPERATUR

Hell, indirekt, 23–27 °C

Nie direktes Sonnenlicht oder Wärmequellen — beides trocknet das Myzel aus und tötet es.

Bis zur Erntereife

Richte dich nach dem Beutel, nicht nach dem Kalender.

4 Zeit zum Ernten

Reinige Hände, Unterarme und Fläche erneut, bevor du den Beutel öffnest. Schau dir dann die Hüte an.

- Ernte, wenn das **Velum reißt** und der Hut sich öffnet — bevor er ganz offen ist.
- Drehe und ziehe die Pilze vorsichtig vom Substrat ab.
- Schneide zum Ernten die ganze Oberseite des Beutels ab, statt durch die kleine Lüftungsecke zu arbeiten.
- Verschließe nach der Ernte die Öffnung mit einer Klammer oder Klebeband, um den Beutel auf eine zweite Welle vorzubereiten.



ZU FRÜH

Velum intakt

Velum unter dem Hut intakt — weiterwachsen lassen.

PERFEKT

Velum reißt

Velum reißt oder ist gerissen, Hut öffnet sich.

SPÄT

Hut ganz offen

Hut ganz offen — Sporen können herabfallen.

⚠ **Warte nicht zu lange**

Sind die Hüte ganz offen, geben sie Sporen ab. Starker Sporenabwurf hinterlässt einen dunklen Belag im Beutel.

5 Nächste Erntewelle

Ist eine Welle vorbei, kann ein wieder verschlossener Beutel eine weitere bilden. Spätere Wellen sind oft kleiner.

- Reinige Hände, Unterarme und Fläche und entferne dann alle verbliebenen Pilzstümpfe vom Substrat.
- Verschließe die Öffnung mit Klammer oder Klebeband und drücke die Luft heraus.
- Stelle den Beutel zurück an den hellen, indirekten Platz bei 23–27 °C.
- Wiederhole die Schritte 2 bis 4: bei Bedarf leicht lüften, wachsen lassen, ernten.

⚠ **Wann aufhören**

Mach nur weiter, solange das Substrat gesund aussieht. Hör auf, sobald Kontamination auftritt oder das Substrat deutlich nachlässt, und entsorge es.

REFERENZ

So sieht normales Wachstum aus

Jeder Beutel hat sein eigenes Tempo. Nutze diese Phasen, um zu erkennen, wo deiner steht — was du siehst, zählt mehr als der Tag.



PHASE 1

Voll durchwachsen

Weißes, leicht flauschiges Myzel auf dem ganzen Substrat. So kommt der Beutel an — das ist normal.



PHASE 2

Erste Pins

Kleine blasse Knöpfchen erscheinen nahe der Lüftungsecke. Zieh jetzt den Sticker ab und lüfte täglich.



PHASE 3

Reife Pilze

Ausgewachsene Pilze, deren Velum unter dem Hut reißt. Erntereif — siehe Schritt 4.

☆ **Passiert noch nichts?**

Ein langsamer Start ist häufig. Prüfe Temperatur und Licht und gib dem Beutel mehr Zeit. Geduld ist wichtig — die Natur lässt sich Zeit.

FEHLERBEHEBUNG

Etwas sieht falsch aus

Suche links, was du siehst, und tu dann, was rechts steht.

Langsames/kein Wachstum	Prüfe Temperatur und Licht und gib dem Beutel mehr Zeit. Richte dich nach dem Beutel, nicht nach dem Kalender.
Zu wenig Frischluft	Missgebildete oder stockende Pilze bedeuten meist zu wenig Luftaustausch. Lüfte jedes Mal etwas länger, statt den Beutel offen zu lassen.
Verformte Pilze	Meist verursacht durch zu wenig Luftaustausch oder zu feuchte Bedingungen an der Lüftungsecke.
Pins reifen nicht aus	Mehr Licht geben, pro Lüftung etwas länger lüften und prüfen, ob der Raum 23–27 °C hat.
Direkte Sonne oder Hitze	Stelle den Beutel aus der Sonne und weg von Heizkörpern. Bleib bei höchstens 27 °C.

DAS NIE TUN

Keine direkte Sonne/Hitze

Sonne und Hitze trocknen das Myzel aus und töten es.

Nicht vor Pins öffnen

Öffnen oder Lüften vor den Pins lässt zu viel Feuchtigkeit entweichen.

Nicht zu oft anfassen

Unnötiges Anfassen erhöht das Kontaminationsrisiko.

Gummiband nicht entfernen

Hält das Substrat in Form und verhindert seitliche Pins.

⚠ **Verdacht auf Kontamination**

Lass den Beutel geschlossen. Mach deutliche Fotos und kontaktiere den Mystic Fungi Support. Versuche nicht, einen kontaminierten Beutel zu reinigen oder zu retten.

MEHR HILFE NÖTIG?

Tools und Support

Nützliche Hilfsmittel und persönliche Unterstützung für deinen Beutel.

Dosierungsrechner

Nutze den Rechner, um eine abgemessene Menge zu bestimmen.

24high.com/en/magic-mushroom-calculator/

Noch unsicher?

Fragen zu deinem Beutel, zur Lieferung oder zu möglicher Kontamination? Unser Support-Team hilft gern. Schreib uns an:

Support@24high.nl