

Magic Mushroom Growkit Handbuch

Psilocybe cubensis



**Dutch
Headshop**



© 2023 Dutch Headshop - Alle Rechte vorbehalten.



Psilocybe cubensis

Psilocybe cubensis ist eine einfach zu züchtende Art von Magic Mushrooms, da die Methode so standardisiert ist, dass jeder mit dieser Anleitung Magic Mushrooms züchten kann. Einige bekannte Cubensis-Sorten oder -Stämme sind Golden Teacher, McKennaii, Ecuador und B+. Befolgen Sie diese Anleitung sorgfältig und Sie werden mit einer schönen Ausbeute an selbst gezüchteten Zauberpilzen belohnt. NB. Dieses Handbuch bezieht sich nur auf die Anbaumethode "Müll in die Tüte". *Psilocybe cubensis*.

Einige bekannte Cubensis-Sorten:

Mexikanisch, Thailändisch, Treasure Coast, Golden Teacher, McKennaii, Ecuador, Albino, B+, Hawaiian PES, Penis Envy, Mazatapec, Kolumbianisch, Kambodschanisch.



Lieferungen

- ✓ Magic Mushroom Growkit inklusive
 - ✓ Plastikbehälter mit dem „Kuchen“
 - ✓ Atmungsaktive Tasche
 - ✓ Büroklammern
- ✓ Eine saubere Gabel
- ✓ Ein Wasserkocher
- ✓ Wasser. Gekocht und auf Raumtemperatur abgekühlt

Empfohlen:

- ✓ Handschuhe
- ✓ Mondmasker
- ✓ Infrarot-Wärmematte
- ✓ Handtuch
- ✓ Franzbranntwein



Zauberpilze anbauen 101

So züchtest Du Magic Mushrooms selbst mit dem All-in-One Growkit

Öffnen, reinigen und vorbereiten

1. Beginnen Sie früh morgens oder kurz vor dem Schlafengehen. Etwa zwei Liter Wasser aufsetzen und aufkochen lassen und das Wasser auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Reinigen Sie die Umgebung, in der Sie arbeiten. Desinfizieren Sie Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch. Magic Mushrooms sind besonders empfindlich gegenüber Umweltverschmutzung.
2. Entnehmen Sie die Artikel aus der Dutch-Headshop-Box. Öffnen Sie die Schachtel mit dem Magic Mushroom Growkit und nehmen Sie alles heraus. Manchmal muss man nach den Büroklammern suchen. Behalte die Kiste.
3. Waschen Sie Ihre Hände und Unterarme wie vor einer Operation: sehr gründlich! Tragen Sie vorzugsweise sterile Handschuhe.
4. Öffnen Sie vorsichtig das Growkit, spülen Sie dann den gelösten Deckel mit dem nun abgekühlten abgekochten Wasser ab und setzen Sie den Deckel wieder in die Box, da Sie ihn später noch einmal benötigen.
5. Kochendes Wasser über eine saubere Gabel laufen lassen oder 5 Sekunden in die Flamme des Gasherds halten, die Gabel in der Hand abkühlen lassen und mehrere Reihen Löcher etwa 2 Zentimeter tief in den „Kuchen“ stechen.
6. Bevor Sie fortfahren, ist es wichtig, dass das abgekochte Wasser wirklich wieder Raumtemperatur hat. Auf keinen Fall über 30°C. Füllen Sie den Behälter mit diesem Wasser bis zum Rand des Behälters, nehmen Sie den Deckel und schließen Sie den Behälter.
7. Lassen Sie die Schale 8 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur einweichen.
8. Nehmen Sie am Abend oder am nächsten Morgen den Deckel ab (wieder steril) und lassen Sie den Behälter vollständig abtropfen. Bewahren Sie den Deckel auf, da Sie ihn für den nächsten Anbau wieder benötigen.
9. Stellen Sie den Plastikbeutel aufrecht auf Ihre saubere Oberfläche. Füllen Sie den Beutel mit Leitungswasser, bis 2 bis 4 Zoll Wasser im Beutel sind.
10. Stellen Sie den Behälter in den Beutel und achten Sie darauf, dass das Wasser nicht über den Rand des Behälters in das Dichtmittel gelangt. Haben Sie zu viel Wasser? Entleeren Sie zuerst den Beutel.
11. Falten Sie die Oberseite der Tüte zweimal um und schließen Sie sie mit den Büroklammern.



Während der Zucht

Stellen Sie die Pilze vorzugsweise an einen warmen, hellen Ort, aber ohne direkte Sonneneinstrahlung. Vorzugsweise zwischen 20°C und 25°C, aber nicht über 30°C oder unter 20°C. Bauen Sie Zauberpilze im Winter an und ist es kalt im Haus? Verwenden Sie dann eine Infrarot-Heizmatte. Dadurch steigt die Temperatur um einige Grad auf knapp über Raumtemperatur. Falten Sie ein Handtuch in der Mitte und legen Sie es zwischen die Heizmatte und den Beutel mit der Growbox. Stellen Sie die Tasche aufrecht hin. Verwenden Sie keine Heizmatte, wenn die Raumtemperatur 20 °C oder mehr beträgt.

Optimale Parameter

Für Fanatiker haben wir hier die optimalen Bedingungen für Sie aufgelistet:

- **Relative Luftfeuchtigkeit:** 95-100%.
- **Lufttemperatur:** 23-25,5 °C.
- **Kuchen Temperatur:** 25-30°C - Aber auf keinen Fall höher als 30°C. Oberhalb dieser Temperatur nimmt das Wachstum stark ab. Das Myzel stirbt bei 41°C ab.
- **CO2:** Weniger als 5000 ppm. Magic Mushrooms atmen Sauerstoff ein und Kohlendioxid aus, genau wie wir. Durch den Luftwechsel sorgen Sie automatisch für genügend Sauerstoff und weniger CO2.
- **Frische Luft:** 1-3 Mal pro Stunde ist optimal. Praktisch reicht es aus, den Beutel 2 bis 3 Mal am Tag zu öffnen.
- **Licht:** 12 bis 16 Stunden pro Tag diffuses Licht. Vorzugsweise blaue Farbe (480 nm).

Sobald die ersten Pilze zu sehen sind, kann die Luftfeuchtigkeit auf 85-92 % reduziert werden.



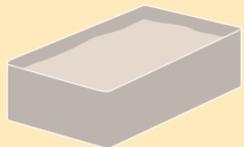
Kondensiert

Stellen Sie sicher, dass sich immer Kondenswasser auf der Innenseite des Beutels befindet. Sie sehen keine Kondensation? Sprühen Sie dann das Innere des Beutels mit der Nebelinstellung eines Pflanzensprühers feucht. Sprühen Sie nur niemals Wasser direkt auf den Kuchen. Bei Dutch Headshop empfehlen wir, jeden Tag zu sprühen, wenn sich keine Kondensation auf der Innenseite der Tasche befindet. Solange Sie Kondensation sehen, sprühen Sie nicht erneut.

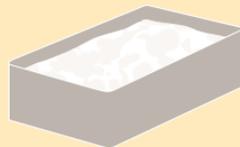
Fortschritt der Kultur

Während des Wachstums bildet sich für 5-10 Tage ein weißer Schimmel über der Versiegelung. Das ist der Zweck. Abhängig von der Sorte der Magic Mushrooms und der Temperatur erscheinen 6-10 Tage später die ersten sehr kleinen weißen Schimmelkugeln. Das sind die Primordien. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn Sie es noch nicht getan haben. Geduld ist eine Tugend. Wenn Sie diese weißen Kugeln sehen, öffnen Sie den Beutel täglich bis zur Ernte. Eine Minute reicht aus, um die Luft zu erfrischen. Wichtig: Atmen Sie nicht in den Beutel, sonst kontaminieren Sie das Growkit. Weitere 5-10 Tage später bilden sich die ersten Pins. Dies sind die Wachstumspunkte, von denen aus die Pilze wachsen. Von da an kann es, wiederum abhängig von den Umständen, weitere 4 bis 10 Tage dauern, bis die Pilze erntereif sind.

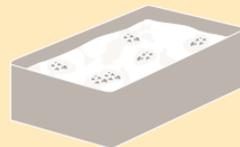
Aber seien Sie geduldig. **Insgesamt kann es 20 bis 40 Tage dauern** bevor deine Pilze reif sind.



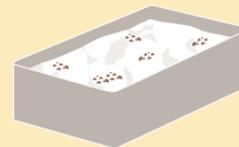
0



5-10



11-20



16-30



19-39



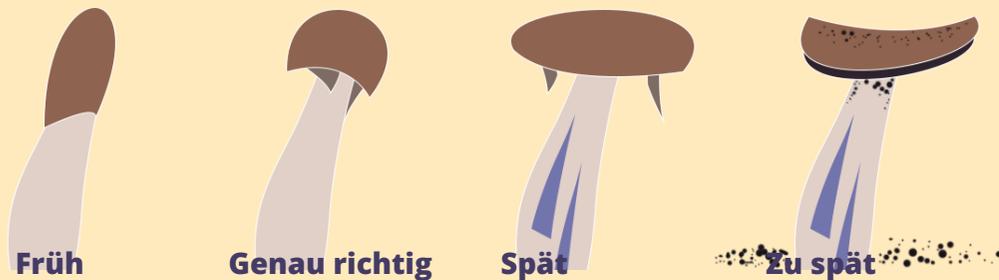
20-40



Pilze ernten

Magic Mushrooms sind reif, bevor sich die Membran unter dem Hut abzulösen beginnt. Ernten Sie alles an dem Tag, an dem die meisten Pilze reif sind. Auch wenn die Pilze groß sind und die Hüte klein bleiben. Warten Sie auf keinen Fall, bis sich der Hut zusammenrollt. Dann haben die Magic Mushrooms bereits ihre Kraft verloren. Warten Sie also nicht zu lange. Pilze reif?

1. Waschen Sie Ihre Hände und Unterarme noch einmal gründlich und tragen Sie vorzugsweise neue sterile Handschuhe und nehmen Sie das Kit vorsichtig aus dem Beutel.
2. Lösen Sie die Pilze, indem Sie die Basis des Pilzes zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und kreisende Bewegungen ausführen, bis sich die „Wurzel“ löst. Entfernen Sie auch alle unreifen Pilze aus dem Behälter.



Zauberpilze trocknen

Die Champignons auf ein paar Lagen Küchenpapier in eine tiefe Schüssel (z. B. eine Auflaufform) legen. Darauf achten, dass sich die Pilze nicht berühren. Decken Sie die Schüssel mit einem dunklen Tuch ab und achten Sie darauf, dass das Tuch die Pilze nicht berührt. Dutch-Headshop-Tipp: Stellen Sie dazu zum Beispiel eine Tasse in die Mitte der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel nicht vollständig geschlossen ist, indem Sie das Tuch an einer Ecke doppelt falten. Auf diese Weise machst du eine kleine Lücke, damit die Pilze genug Luft zum Trocknen bekommen. Stellen Sie die Schüssel zum Beispiel hoch auf einen Küchenschrank, wo Haustiere und Kinder nicht hinkommen können. Lassen Sie die Pilze etwa 5 Tage trocknen. In der Zwischenzeit wenden und das Küchenpapier auffrischen. Die Pilze sind gebrauchts- oder lagerfertig, wenn sie sich trocken und papierartig anfühlen. Magic Mushrooms verlieren bis zu 90 % an Feuchtigkeit (und Gewicht), aber nicht an Festigkeit während des Trocknens. Verwenden Sie beim Trocknen keine Hitze. Die Lufttemperatur kann 30 °C nicht überschreiten.





Nochmal!

Pilzzuchtsets können mehrmals kurz hintereinander verwendet werden. Eine Ernte wird als Flush bezeichnet. Wir nennen alle Flushes zusammen die Gesamternte.

1. Füllen Sie den Behälter mit gekühltem abgekochtem Wasser auf. Spülen Sie die Außenseite des Behälters und des Deckels ab, um ihn zu desinfizieren.
2. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Behälter 8 bis 12 Stunden im Kühlschrank bei 2 bis 8 °C einweichen. Die Kombination von Wasser und Kälte wird als Kälteschock bezeichnet. Damit teilen Sie dem Pilzzuchtset mit, dass es an der Zeit ist, wieder Pilze zu produzieren. Dann wiederholen Sie die Schritte ab dem Moment, in dem Sie den Behälter in den Kühlschrank stellen. Alle Schritte unten der Vollständigkeit halber.
3. Nehmen Sie am Abend oder am nächsten Morgen den Deckel ab (wieder steril) und lassen Sie den Behälter vollständig abtropfen. Bewahren Sie den Deckel auf, da Sie ihn für den nächsten Anbau wieder benötigen.
4. Stellen Sie den Plastikbeutel aufrecht auf Ihre saubere Oberfläche. Füllen Sie den Beutel mit Leitungswasser, bis 2 bis 4 Zoll Wasser im Beutel sind.

5. Stellen Sie den Behälter in den Beutel und achten Sie darauf, dass das Wasser nicht über den Rand des Behälters in das Dichtmittel gelangt. Haben Sie zu viel Wasser? Entleeren Sie zuerst den Beutel.
6. Falten Sie die Oberseite der Tüte zweimal um und schließen Sie sie mit den Büroklammern.

Wiederholen Sie alle diese Schritte für jede nachfolgende Spülung. Sie können zwei bis vier Flushes aus einem Kit herausholen, solange Sie sauber und diszipliniert sind.



Grün, Schwarz & Grau (1)



Die mit Abstand am häufigsten gestellten Fragen bei Dutch Headshop beziehen sich auf grüne, graue oder schwarze Flecken auf dem Growkit. Das ist ein Pilz, der gerade stärker geworden ist als die Magic Mushrooms. Sie entstehen nur, weil nicht sauber genug gearbeitet wurde. Wenn dieser Pilz klein genug ist und sich erst nach zwei Wochen entwickelt, besteht kein Grund zur Sorge. Sie können einfach weiter züchten. Tritt der Pilz früher auf? Dann besteht eine gute Chance, dass auch die Pilze bald faulen, falls sie überhaupt auftauchen. Sie können es immer noch versuchen, aber es besteht eine gute Chance, dass Sie das Growkit wegwerfen müssen. Sie sehen also, dass es sehr wichtig ist, sauber zu arbeiten!

Dunkelbraune, tiefviolette oder schwarze Flecken (2)

Solange die Pilze einmal aufgegangen sind, keine Sorge. Das sind höchstwahrscheinlich nur die Sporen der reifsten Magic Mushrooms. Sie streuen die größten Pilze über die kleineren und über den Kuchen. Man muss sich fragen, ob es nicht schon Zeit ist zu ernten. Idealerweise sollten Sie alle Pilze aus dem Growkit ernten, bevor sich die Kappe vom Stiel löst und beginnt, Sporen zu verbreiten.

Rotbraune Flecken oder Schleim (3)

Wenn Sie kreisförmige braune Flecken auf dem Kuchen oder am Boden des Behälters sehen, ist der Kuchen wahrscheinlich mit einer bakteriellen Infektion kontaminiert. Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch wird und arbeiten Sie sauber. Wenn Sie diese Flecken sehen, beenden Sie einfach den Anbau und sehen Sie, ob die Pilze gut aussehen. Wenn das gesamte Set so aussieht und/oder die Pilze auch schmutzig oder schleimig aussehen, müssen Sie sie leider wegwerfen. Dann fangen Sie nicht noch einmal mit demselben Growkit an.

Weißer Flaum (4)

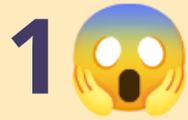
Am Fuß der Pilze und auf dem „Kuchen“ (Muskel) können weiße Flusen erscheinen. Gutes Zeichen, solange es wirklich weiß ist. Das ist das Myzel, aus dem die Pilze wachsen. Ihre Pilze werden dann groß und stark wachsen. Wird der Flaum sehr dick? Dann kann die Feuchtigkeit nicht richtig von der Kuchenoberfläche verdunsten. Sie müssen den Beutel dann öfter öffnen, um ihn zu lüften.

Blaue Zauberpilze (5)

Blaue Streifen auf den Zauberpilzen weisen darauf hin, dass Psilocybin, der Wirkstoff in Zauberpilzen, vorhanden ist oder war. Also gutes Zeichen. Magic Mushrooms werden mit zunehmendem Alter blauer, verlieren aber auch etwas an Stärke. Der Schlüssel liegt darin, zur richtigen Zeit zu ernten – siehe den Abschnitt „Zauberpilze ernten“.

Geringer Ertrag (6)

Gibt es nach vier Wochen immer noch keine kleinen Tassen oder hast du nur etwa fünf Magic Mushrooms? Es ist möglich, dass das Growkit keinen guten Start hatte. Ist egal. Nehmen Sie den Behälter aus dem Beutel und ernten Sie alle Pilze. Auch die Kleinen. Füllen Sie den Behälter mit kaltem Wasser. Setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen Sie die Versiegelung 12 Stunden einwirken. Lassen Sie dann das überschüssige Wasser ab und beginnen Sie erneut. Sie können dies mehrmals tun, solange Sie sauber arbeiten.



1. Pilzbefall. Versuchen Sie zu wachsen.
4. Myzel übernimmt. Luft austauschen.

2. Es ist cool. Das sind Sporen. Ernte.
5. Sieht aus wie Psilocybin. Ernte.

3. Bakterielle Kontamination. Wirf es.
6. Es ist in Ordnung. Starten Sie eine neue Spülung!



Mehr wissen möchten?



Klicken Sie hier!

Lesen Sie hier alles über Magic Mushrooms, Trüffel und andere Psychedelika. Alle nützliche Tipps für Anbau, Trocknung, Lagerung und Verwendung.