

Vertiefungskurs Pilzgarten Samstag 26. und 27. November

Erster Tag – Kursbeginn um 9 Uhr

Einstieg

Vorstellungsrunde

Kurzer Überblick des Kursprogramms

Konsum/Marktsituation Champignonsuisse

Von den Sporen bis zum Fruchtkörper des Pilzes

Die Laborarbeiten im Überblick

Vorstellung der Einrichtung des Low-Tech-Labors zur Herstellung und Pflege von Mycelkulturen von Speisepilzen.

9.30 – 9.45 Pause

Laborworkshop Teil 1

Die Grundregeln der Arbeit im Myko-Labor.

Das Labor-Journal

Arbeiten im hochreinen Laminar-Flow.

Herstellung von Agar-Nährmedien

Herstellung und Vorbereitung des Impf-Substrates (Körner, Dübel, Stroh, Sägemehl)

Nährlösungen zur Keimung von Sporen

Mycel-Transfertechniken

- von Testtubes zu Petrischalen
- von gekeimten Sporen zu Petrischale
- von Petrischale zu Petrischale
- von Petrischale zu Testtubes

Der Brutkasten

Diskussion, Fragen

12.00-13.30 Mittagessen

Pilzzuchtanlagen im Freien

Vorstellung von drei Anlagen zur Zucht von Pilzen im Freien

- Pilzzeria in Seegräben
- Pilzgarten in Murg
- Testgarten Unterterzen

Anlagentypen (Schulgarten, Kleingärten, Edutainment-Projekte, kommerzielle Anlagen)

Vorabklärungen: Gelände, Holz, Wasser, Verkauf/Marketing, Personal, Medien, Finanzen,

Sortenwahl und Sortenpflege

Anlage einer Sporenbibliothek und Aufbewahrung von lebendigem Mycel in Kulturröhrchen.

Wozu ein eigenes Labor?

15.00-15.15 Uhr Pause

Laborworkshop Teil 2

Giessen von Nährböden in Petrischalen

PET-Flaschen als Impfsubstrat-Behälter.

Vorbereitung und Abfüllung der PET-Flaschen.

Sterilisierung/Tyndalisierung

Die wichtigste Literatur für die Laborarbeit mit Pilzmycel.

Bezugsquellen von Zuchtstämmen.

Myceltransfer von der Petrischale in die Substratflasche.

Lagerung beimpfter Substratflaschen.

Funktion des Wattefilters mit Wasserstoffperoxid

Kontaminanten im Labor und in den Kulturbehältern.

Kursende ca. 17. 30 Uhr

Programm Vertiefungskurs Pilzgarten Samstag 26. und Sonntag 27. November 2016
Zweiter Tag Kursbeginn um 9 Uhr

Kulturelle, medizinische und ernährungswissenschaftliche Aspekte des Pilzbaus

Vergleichende Kulturgeschichte des Pilzes im christlich-abendländischen und im asiatischen Raum.

Ernährungswissenschaftliche Trends.

Eigenheiten der Pilzeiweise und anderer Inhaltsstoffe der Pilze.

Pilze als Nahrungsmittel. Rechtliche Aspekte. Pilzkontrollen usw.

Pilze in der Gastronomie.

Bedeutung der Pilze in der traditionellen Heilkunst und in der modernen Schulmedizin.

Die wichtigsten Pilzarten für die Zucht im Freien

9.30 – 9.45 Pause

Laborworkshop Teil 3

Klonen von Pilzen

Arbeiten mit Substrat in Mikrofilter-Säcken

Betriebsplan eines Labors für Pilzbrut

Diskussion, Fragen

12.00-13.30 Mittagessen

Wirtschaftliche, pädagogische und oekologische Aspekte

Der Pilzgarten als neues Reich im Erlebnisraum Bauernhof.

Pilze im Schulgarten.

Pilzkulturen im Wald?

Pilze auf dem freien Feld.

Businessplan einer Anlage zur Pilzzucht im Freien.

Pilzepflücken: Wie lange noch?

Sporenverbreitung von Zuchtpilzen und Verdrängung lokaler Pilz-Arten.?

Verschleppung fremder Arten? Invasive Pilze?

Mögliche Gefahren einer Pilzzuchtanlage für Mensch und Umwelt?

Schädlings- und Unkrautbekämpfung

Bio-Zertifizierung

15.00-15.15 Uhr Pause

Produkte und Erträge

Pilzprodukte: Rechtliche Situation und Vorschriften.

Giftig oder essbar? Anhaltende Diskussionen über die Giftigkeit von Pilzen.

Ursachen und Konsequenzen für den Pilzbauer.

Grundsätze im Umgang mit Pilzen.

Pilze frisch

Pilze getrocknet

Pilze verarbeitet

Pilzbrut

Pilzhölzer

Kompost

Nebenprodukte und Energiebilanzen

Schlussdiskussion, Degustation