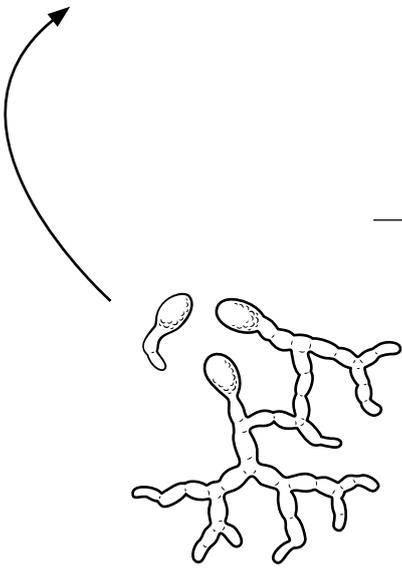


## Mein Tagebuch zur Pilz-Aufzucht

Dieses Aufzuchtstagebuch gehört \_\_\_\_\_



### Start

An diesem Tag ist das Pilzaufzuchtset bei mir eingetroffen.

#### Checkliste zum Start

Hake alle Punkte ab, die du erledigt hast.

- Die Holzpellets habe ich im Becher mit abgekochtem Wasser aufquellen lassen
- Die Startkultur habe ich etwas zerkleinert den abgekühlten, gequollenen Holzpellets beigemischt
- Der Becher steht nun mit dem Originaldeckel verschlossen an einem zimmerwarmen Ort mit Tageslicht, ohne direkte Sonneneinstrahlung

## Es geht los mit der Startkultur

Neue Pflanzen spriessen aus Samen, neue Pilze aus winzigen feinen Sporen. Es gibt bei Pilzen jedoch noch andere Möglichkeiten zur Vermehrung. Du hast deshalb keine Sporen erhalten, sondern eine Startkultur. Diese besteht aus Krümeln, die \_\_\_\_\_ auf Getreidekörnern enthalten.

**Tip:** Die Antwort findest du in den Zusatzinformationen in der Anleitung, die deinem Aufzuchtset beiliegt.

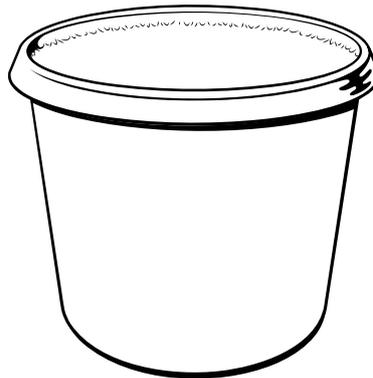
Schau dir deine Startkultur genau an. Kannst du erkennen, welcher Anteil der Pilz ist? Welche Farbe hat er?

---

Betrachte deinen Becher mit den Holzpellets und der zugemischten Startkultur. Was denkst du, passiert hier als nächstes, wie wird der Pilz wachsen? Wie wird der Becher in ein paar Tagen aussehen.

 Mach eine Skizze deiner Vorstellung.

Damit du die Veränderungen in den nächsten Tagen besser erkennst, kannst du mit einem Smartphone Fotos von möglichst vielen Seiten machen: von oben, vom Boden und von der Seite. Damit du an der Seite immer dieselbe Stelle beobachten und fotografieren kannst, markierst du unten am Rand mit einem wasserfesten Stift den Bereich, den du fotografiert hast.



**Tip:** Wähle für deinen Beobachtungsbereich eine Stelle aus, die zu Beginn noch hauptsächlich braun ist. Dort wirst du die Veränderungen am besten beobachten können.



## Das Pilzmyzel beginnt zu wachsen

 Mach nun jeden Tag ein Foto von denselben Stellen und notiere dir, welche Veränderungen du gegenüber dem Vortag entdeckst.

### 2. Tag

Erinnert dich das Bild an etwas anderes, was du kennst? Wo hast du etwas ähnliches schon gesehen?

---

---

---

War dies auch ein Pilz und wenn ja, wo ist er gewachsen und was hatte das für Folgen?

---

---

---

### 3. Tag

Auf Lebensmitteln wie Konfitüre, Joghurts, Käse oder auch Brot können Schimmelpilze wachsen. Das kann zunächst ähnlich aussehen wie in deinem Becher. Was tut man mit solchen Lebensmitteln und warum?

---

---

---

### 4. Tag

Die Austerseitlinge in deinem Aufzuchtset ernähren sich vom feinen Sägemehl der gequollenen Holzpellets. Sie verdauen also Holz, das nicht mehr zu einem lebenden Baum gehört. Kennst du andere Pilze? Wo wachsen die und wovon ernähren die sich, was denkst du?

---

---

---

### 5. Tag

Bestimmt ist dein Pilzmyzel schon ordentlich gewachsen und du erkennst, wie es sich im Becher ausbreitet. Suche dir eine Stelle, wo das Myzel nicht zu dicht wächst. Was siehst du, wenn du die Stelle nun mit einer Lupe oder dem Zoom einer Smartphone-Kamera vergrösserst?

 Mach dir eine Skizze der vergrösserten Stelle.

Die Fruchtkörper der Austerseitlinge sind essbar und sehr schmackhaft, wie du bald erfahren wirst. Hast du schon andere Pilze gegessen? Weisst du, wie sie heissen und wo und wie sie wachsen?

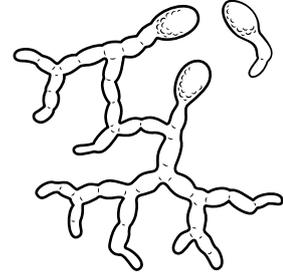
---

---

---

## Die Bildung der Fruchtkörper einleiten

Um den Pilz zur Bildung von Fruchtkörpern anzuregen, stellst du den Becher einen halben Tag / über Nacht in den Kühlschrank (6°C). Notiere dir das Datum des Tages, an dem du den Becher aus dem Kühlschrank nimmst:



Beobachte den Becher nun besonders gut. Wo siehst du Veränderungen und was genau passiert? Mach am besten wieder täglich Skizzen oder Fotos, dann kannst du jeden Tag vergleichen.

Nach wie vielen Tagen siehst du, wie sich an verschiedenen Stellen neue Strukturen bilden?

Datum: \_\_\_\_\_

Beschreibe ihr Aussehen und beobachte, was damit passiert. Machen alle dieselbe Entwicklung durch? Falls nicht, warum könnte es Unterschiede geben?

---

---

---

---

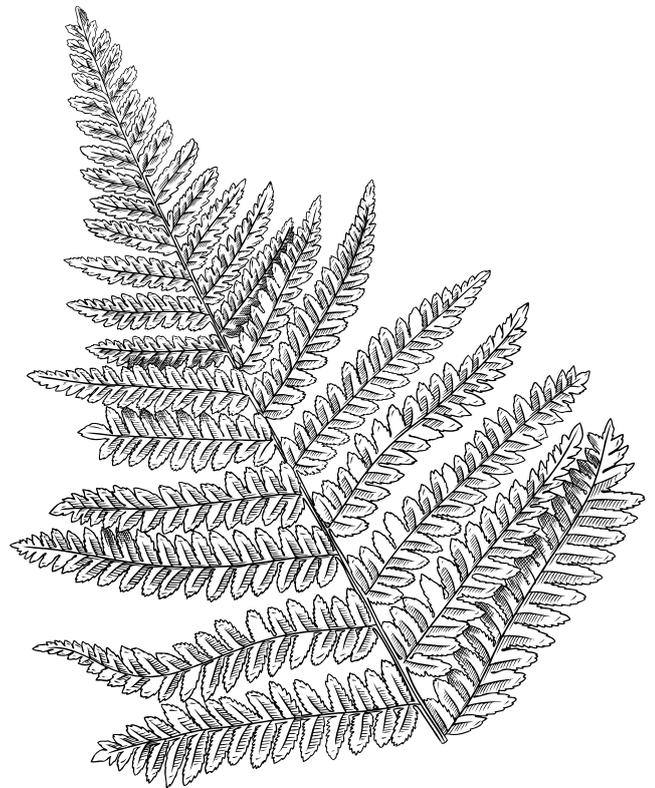
Der Pilz bildet Fruchtkörper, damit er Sporen produzieren kann. Sporen sind winzige Körnchen, die wie Staub mit Luft und Wasser verbreitet werden können. So kann die Pilzspore mit dem Wind, mit einem Bach oder auch durch ein Tier weit weggetragen werden und an einem neuen Ort wieder keimen. Wie ist das bei Pflanzen? Bilden die auch Fruchtkörper und Sporen oder wie heisst dies bei Pflanzen?

---

---

---

---



Was denkst du, wäre es anders, wenn dieser Pilz nicht im Becher, sondern draussen in freier Natur wachsen würde?

---



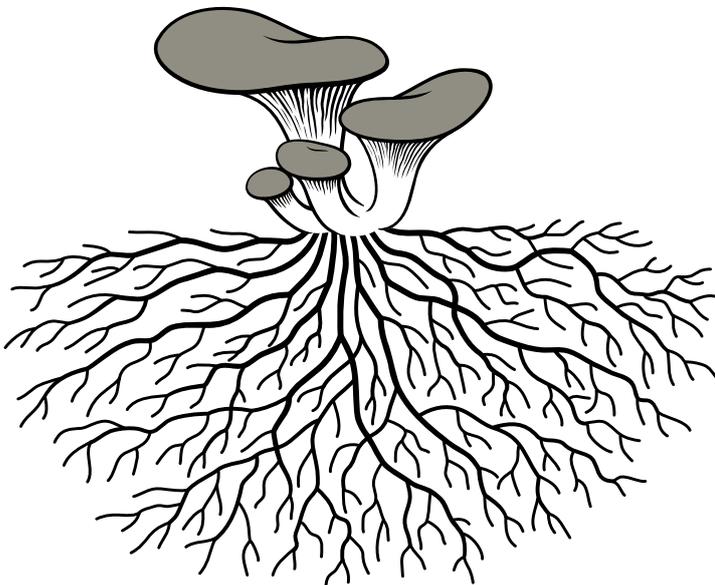
---



---

Zähle nach 5 Tagen, wie viele einzelne Fruchtkörper («Pilze») sich bei dir entwickeln. Wachsen alle in derselben Traube oder hast du mehrere?

	Anzahl Fruchtkörper
<b>1. Traube</b>	
<b>2. Traube</b>	
<b>3. Traube</b>	



## Die Ernte deiner Pilze

Dass deine Pilze erntereif sind, erkennst du, wenn der Rand des dunklen Hutes sich flach ausstreckt und nicht mehr eingerollt ist. Die Farbe des Pilzhutes wird zunehmend heller. Mach dir vor der Ernte noch ein Foto oder eine Zeichnung. Notiere dir das Datum der Ernte:

---

Schau dir die geernteten Pilze nun von allen Seiten genau an. Wie sieht die Unterseite der Hüte aus? Was erkennst du? Wozu mag diese Struktur dienen?

---



---



---

Wie fühlen sich die Fruchtkörper für dich an? Ist es angenehm, die Pilze zu berühren?

Lege die geernteten Pilze auf die Waage. Wie schwer sind sie?

---

Schneide dann die Stiele ab. Sie sind hart und ungeniessbar. Wie viele Pilze hast du geerntet?

---

Wie gross ist der Durchmesser deines grössten Pilzhutes?

---

Such dir nun einen möglichst flachen Hut aus und lege ihn beiseite, um einen Sporenabdruck zu machen (s. unten).

Die Pilzhüte kannst du nun quer aufschneiden und dir wieder eine Skizze oder ein Foto machen. Erkennst du unterschiedliche Gewebeteile («Schichten»)?

Um zu probieren, wie Austernseitlinge schmecken, kannst du sie nun in der Küche zubereiten.

## Rezept

### Zutaten:

- ½ Zwiebel
- 1 EL Butter oder Öl
- etwas Petersilie
- Geerntete Austernseitlinge, entlang der Lamellen in mehrere Streifen gezupft.

Schneide eine halbe Zwiebel in feine Stücke und hacke nach Belieben ein paar frische Petersilienblätter fein.

Erhitze einen Esslöffel Bratbutter oder Öl in einer Pfanne und gib die Pilze dazu. Brate sie unter gelegentlichem Umrühren so lange, bis sie auf beiden Seiten goldbraune «Bratspuren» aufweisen.

Gib nun die fein gehackte Zwiebel dazu und brate sie ebenfalls goldbraun an.

Nun kannst du mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie dazu geben und nach Belieben mit Sahne verfeinern.

Na, wie schmecken sie dir?

Wenn du die Pilze nicht sofort braten möchtest, kannst du sie in Haushaltspapier wickeln und bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.



## Sporenabdruck

Um einen Sporenabdruck zu machen, nimm den beiseite gelegten noch ganzen, flachen Pilzhut und lege ihn mit den Lamellen gegen unten sanft auf ein schwarzes Papier. Decke den Pilz mit einem Trinkglas ab und lasse ihn für 6 bis 8 Stunden so liegen, ohne etwas zu bewegen. Nimm anschliessend das Glas und den Pilz vorsichtig weg. Was erkennst du auf dem Papier? Was könnte das sein? Welche Farbe hat es?

---

---

---

---

Genau. Es sind die Sporen deines Austernseitlings. In der Masse kannst du sie ganz gut sehen. Eine einzelne Spore aber würde deinem Blick entgehen, sie ist zu klein.

## 2. Ernte einleiten

Falls du eine zweite Ernte eingeleitet hast, notiere dir hier wieder die Daten, an denen du etwas machst. Das hilft, den Überblick zu bewahren.

Start 2. Runde mit geschlossenem Deckel (für ca. 7 Tage)

---

---

Erste Ansätze für Fruchtkörperbildung entdeckt

2. Ernte

---

Nach der zweiten Ernte kannst du den Becherinhalt auf dem Kompost oder in der Grünabfuhr entsorgen. Den Becher kannst du reinigen (im Geschirrspüler) und für eine erneute Aufzucht mit dem Pilzaufzuchtset-Nachfüller verwenden.

## Pilze in der Natur entdecken

Hier geht deine wunderbare Entdeckungsreise von der Startkultur mit etwas Pilzmyzel bis zum essbaren Pilzgericht zu Ende. Oder beginnen deine Pilz-Abenteuer jetzt erst richtig? Denn vielleicht hast du Appetit auf noch mehr Pilze bekommen. Man kann auch Champignons und andere Speisepilze zuhause züchten.

Wenn du hingegen in der Natur Pilze sammeln möchtest, solltest du vorsichtig sein. Einige Pilzarten sehen sich zum Verwechseln ähnlich und es passiert leicht, dass man giftige erwischt. Man sollte sich deshalb gut auskennen und alle gesammelten Pilze vor dem Verzehr immer bei einer amtlichen Pilzkontrollstelle vorzeigen. Auch anfassen kann in seltenen Fällen gefährlich sein, da das Gift über die Haut aufgenommen wird.

Es kann aber auch einfach Spass machen, bei einem Waldspaziergang besonders gut auf alle Pilze zu achten, die man findet. Ein kleiner Tipp: Vor allem in einem regnerischen Herbst und in schattigen, feuchten Wäldern kann man unglaubliche Pilze entdecken. Schau dir moosige feuchte Stellen, liegende Baumstämme und Äste gut an. Hebe die Laubschicht auf dem Waldboden etwas an und schau, ob du ein verstecktes Pilzmyzel findest. Auch noch stehende, aber absterbende Bäume weisen oft wunderliche Pilze auf. Viel Spass bei deinen Streifzügen in die Natur!

Wir freuen uns, wenn du deine Erlebnisse, Entdeckungen und Fragen mit uns teilst. Sende uns dazu eine Mail an [info@biogarten.ch](mailto:info@biogarten.ch) (für die Schweiz / Liechtenstein) oder [info@anderstatt-biogarten.de](mailto:info@anderstatt-biogarten.de) (für Deutschland / Österreich).

Viel Glück und Freude beim Entdecken der Natur!

