

Samstag 15. März 2025 in Heidelberg

Gartenakademie BW e.V. an der LVG, Diebsweg 2, 69123 Heidelberg

Pilze Selbst Anbauen – Die Biologin Margarete aus Nürnberg zeigt uns wie das geht!

Pilze auf dem Teller sind nicht nur eine kulinarische Bereicherung. Als fester Bestandteil deines Gartens leisten sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz und fördern ein gesundes Ökosystem in unseren Siedlungsräumen. Mit der Pilzzucht kann man die Biodiversität fördern und Ressourcen nachhaltig nutzen.

Was sind Pilze eigentlich?

Pilze sind faszinierende Geschöpfe – weder Flora noch Fauna, sondern das Reich der Fungi. Sie können uns nähren und heilen, aber auch vergiften oder gar töten. Unumstritten sind sie jedoch unerlässlich für den gesunden Kreislauf des Lebens. Pilze spielen nämlich eine essenzielle Rolle in unserem Ökosystem: Als Destruenten zersetzen sie organisches Material und führen es dem Nährstoffkreislauf zurück. So fungieren Pilze als das älteste, größte und wichtigste Recyclingsystem der Erde. Als Symbionten, auch Mykorrhiza genannt, sind sie für die meisten Pflanzen lebenswichtige Partner, die sich gegenseitig mit Nährstoffen, aber auch mit Signalen versorgen. Der unterirdische CO₂-Speicher der Mykorrhiza umfasst dabei mehrere hundert Gigatonnen.

Was ist ein Pilzgarten und was sind die Vorteile?

Ein eigener Pilzgarten, als Element eines artenreichen und resilienten Gartens sorgt dafür, dass die Pilze vor Ort in ihrem natürlichen Kontext und ohne industrielle Schadstoffe wachsen können. Pilze sind generell reich an Nährstoffen und können als vollwertiger Fleischersatz dienen. Ihre fleischähnliche Textur und der Geschmack ermöglichen es, den Fleischkonsum zu reduzieren – ein wichtiger Schritt im Kampf gegen den Klimawandel. Darüber hinaus haben Speisepilze ein enormes Potenzial in der Medizin: Sie sind reich an Vitaminen, Spurenelementen und Vitalstoffen und finden zunehmend Beachtung in der Krebsforschung. Der Konsum von Pilzen kann uns einen wertvollen Schub in Richtung Mykotherapie geben, und gelten daher als echtes Powerfood. Ein wichtiger Punkt ist, dass man in Deutschland kaum Zuchtpilze in großer Vielfalt vorfindet, man diese aber problemlos im eigenen Garten ziehen kann. Die lokale Erzeugung spart zudem die Transportwege – oft aus dem Ausland – ein.

Welche Pilze kann man anbauen?

Nicht alle Pilze lassen sich gezielt züchten. Symbiose-Pilze, wie Steinpilze oder Pfifferlinge benötigen spezielle Partnerbäume. Im Gegensatz dazu gibt es viele holzzersetzende Pilze, die einfach auf Laubholz wachsen. Hier eine kleine Auswahl für deinen Garten:

Verschiedene Sorten des Austernseitlings

Shiitake

Stockschwämmchen u.v.m.

Anbau und Standort

Pilze können auf Substraten wie Holzstämmen, Stroh oder Mischsubstraten in Beeten angebaut werden. Besonders vorteilhaft ist jedoch der Anbau auf Baumstämmen, da die Ernte über mehrere Jahre erfolgt. Auch mitten in der Stadt, auf schattigen Balkonen oder in Innenhöfen, ist der Pilzanbau einfach und schön umzusetzen. Beispielsweise kann man sich einen tollen Sichtschutz mit hängenden Shiitake-Pilzhölzern zum Nachbarn gestalten.

Was wird im Workshop zur Pilzzucht auf Holz geboten?

Ihr erlernt sowohl theoretisch als auch praktisch, wie ein kleiner, aber auch großer Pilzgarten entsteht. Angelegte Pilzgärten mit **bieten verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten mit diversen Pilzarten**. Vom Bezug der Hölzer, des Impfmaterials (Pilzbrut) und des nötigen Equipments bis hin zu den verschiedenen Techniken der Beimpfung (Scheiben-, Schnitt-, Bohrloch-, Dübelmethode) und anschließenden Pflege-, Ernte-, und Verarbeitungshinweisen wird alles besprochen was nötig ist, um **selbst aktiv zu werden**. Während des gesamten Kurses können selbstverständlich fortlaufend offene Fragen adressiert werden.

Eintägiger Workshop Anbau von Speisepilzen auf Holz



Samstag 15. März 2025 in Heidelberg

Gartenakademie BW e.V. an der LVG, Diebsweg 2, 69123 Heidelberg

Lust auf ein eigenes Pilzreich? Das Start-up **PERMAGIE** aus Nürnberg beschäftigt sich mit der Permakultur. Im Speziellen mit der Freilandkultivierung von Edel- und Vitalpilzen und der dazugehörigen Gestaltungslehre naturnaher, nachhaltiger und „essbarer“ Vitalgärten in städtischen Siedlungsräumen.

In einer naturverbundenen Art der urbanen Pilzwirtschaft, mit dem Fokus auf nachhaltige und regional-ökologische Produktion von Pilzhölzern und Strohkulturen, möchte die Dipl. Biologin **Margarete Brydziun** in ihren Workshops die Vielfalt kulinarischer und zugleich vitalisierender Pilzarten aufzeigen und dabei ihr Wissen weitergeben, wie ein Pilzgarten mit einem Minimum an Ressourcenschöpfung bei jedem von uns funktionieren kann. Eine Verbindung der Permakultur zur Ernährungsmedizin mithilfe biologisch aktiver Substanzen der Pilze im Sinne eines „Functional-Food-Konzepts“ wird dabei auch verfolgt.

Kein Garten in Sicht? Pilze wachsen auch mitten in der Stadt! Die geschützte Umgebung von schattigen Balkonen und Innenhöfen bieten ideale Bedingungen für den urbanen Pilzgarten im Kleinformat.

Das Ziel: Die Steigerung des Pilzkonsums dient nicht nur der eigenen Gesundheit, idealerweise resultiert ein rückläufiger Fleischkonsum inklusive der energie- und flächenraubenden, nicht artgerechten Massentierhaltung mit positiver Auswirkung auf den CO₂ - Ausstoß. Mehrere positive Nebeneffekte für die Förderung des Naturschutzes ergeben sich aus dem Konsum von Pilzen und/oder der Pilzzucht parallel und kumulativ.

Das Leistungsspektrum von PERMAGIE umfasst:

- zum Fruchten bereite **Pilzhölzer** für den eigenen Pilzgarten
- Frische **Edelpilze**
- Anlage von **Pilzgärten**
- **Workshops und Events** zur ökologischen Pilzzucht auf Hartholz

Das Angebot richtet sich an Pilzliebhaber, naturverbundene Selbstversorgerinnen, gesundheitsbewusste Flexitarier, Vegetarierinnen, Veganer und Menschen, die sich generell für naturnahe, nachhaltige und „essbare“ Gartengestaltungen interessieren

Samstag 15. März 2025 in Heidelberg

Gartenakademie BW e.V. an der LVG, Diebsweg 2, 69123 Heidelberg

- 10:00 – 10:30 Kurze Vorstellungsrunde und Erwartungen an den Kurs
- 10:30 – 11:00 Vorwort zur Permakultur - Einführung in das Reich der Zucht-Pilze
- 11:00 – 11:20 Holzauswahl und Werkzeug
- 11:20 – 11:40 Brutmaterial (Varianten)
- 11:40 – 12:00 Beimpfungsvorgang (Methoden)
- 12:00 – 13:00 Mittagspause
- 13:00 – 13:45 Praktische Übungen zum Beimpfen mit der Dübelmethode
- 13:45 – 14:45 Praktische Übungen zum Beimpfen mit der Bohrlochmethode und
Schnittimpfung mit der Motorsäge
- 14:45 – 15:00 Durchwachsphase „Miete“
- 15:00 – 15:15 Fruchtkörperbildung, Schädlinge und Konkurrenten
- 15:15 – 15:30 Kurzportraits Austernseitlinge und Shiitake
- 15:30 – 15:45 offene Fragen und Schlusswort