

Der Pilzgarten, Vertiefungskurs

Zielgruppe

Gärtner, Hobbygärtner, Förster, Landwirte, Landschaftsarchitekten, Waldbesitzer, Permakulturinteressierte, Gastronomen, Nachhaltigkeitsforscher, Tourismusfachleute, Pilzliebhaber, Umweltwissenschaftler, Mykologen usw.

Voraussetzungen

Der Besuch des Einführungskurses Pilzgarten wird empfohlen. Grundlagen werden nur kurz repetiert.

Lerninhalt

Laborteil

- Ausführlicher Labor-Workshop zur Zucht von Speisepilzen auf Holzstämmen.
- Arbeiten mit Mycelkulturen im Laminarflow.
- Herstellung von Agar-Nährmedien und Brutsubstraten.
- Okulierung und Transfers von Lebendkulturen
- Von den Sporen bis zur fertigen Pilzbrut.
- Einrichtung des Pilzbrut-Labors.

Pilzzucht im Freien

- Anlagentypen
- Sortenwahl und Sortenpflege
- Anlegen einer Sporenbibliothek
- Beimpfung
- Lagerung
- Auspflanzung, Bodenvorbereitung
- Wässerung, Pflege, Ernte
- Schädlings- und Unkrautbekämpfung
- Bio-Zertifizierung

Pilzprodukte

- Rechtliche Situation, Vorschriften.
- Giftig oder essbar? Anhaltende Diskussionen über die Giftigkeit von Pilzen.
- Ursachen und Konsequenzen für den Pilzgärtner.
- Grundsätze im Umgang mit Pilzen.
- Pilze frisch
- Pilze getrocknet
- Pilze verarbeitet
- Pilzbrut
- Pilzhölzer
- Kompost
- Nebenprodukte und Energiebilanz

Kulturelle, medizinische und ernährungswissenschaftliche Aspekte

- Vergleichende Kulturgeschichte des Pilzes im christlich-abendländischen und im asiatischen Raum.
- Ernährungswissenschaftliche Trends.
- Eigenheiten der Pilzeiweise.
- Pilze als Nahrungsmittel.
- Pilze in der Gastronomie.
- Bedeutung der Pilze in der traditionellen Heilkunst und in der Schulmedizin.

Wirtschaftliche, pädagogische und oekologische Aspekte

- Der Pilzgarten als neues Reich im Erlebnisraum Bauernhof.
- Pilze im Schulgarten.
- Pilzkulturen im Wald?
- 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?
- Betrieb einer Pilzzuchtanlage oder eines Pilzgartens?

Lernziele

- Selbständiges Arbeiten im Pilzbrut-Labor.
- Grundlagen des Anbaus von Pilzen im Freien
- Detailliertes Panorama zur Thematik der Speisepilze in Bezug auf gesetzliche Vorschriften, Ernährungsfragen, Oekologie, Wirtschaftlichkeit, Pädagogik, Permakultur.

Teilnahmebescheinigung

Eine Kursbestätigung kann auf Wunsch ausgestellt werden.

Arbeitsweise

- Im Kursraum wird ein komplettes Labor aufgebaut mit mobilen Laminarflow-Workbenches.
- Exkursionen im Freien
- Video- und Powerpointpräsentation
- Workshop Beimpfung und Workshop Labor (Sporen, Myceltransfer)
- Die KursteilnehmerInnen können selber okulierte Petrischalen und ein mit Pilzmycel beimpftes „Holzrugeli“ (7-10 kg schwer) nach Hause nehmen.

Kursort/Kursdaten

Der zweitägige Kurs findet an folgenden Tagen statt:

Freitag 22. Oktober 2010 und Samstag 23. Oktober 2010

Der Unterricht beginnt um 09.00 Uhr und dauert bis 18.00 Uhr. Er wird an der ZHAW in Wädenswil durchgeführt.

Der praktische Teil der Veranstaltung findet bei schönem Wetter im Freien und bei Regen unter einem schützenden Dach statt. Gutes Schuhwerk und Arbeitskleidung wird empfohlen.

Kosten

Fr. 450.00 inklusive Kursunterlagen (exklusiv Material)

Rücktrittsbedingungen

Siehe Dokument „Allgemeine Zulassungs- und Teilnehmerbedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen an der ZHAW, gültig ab 1. Januar 2008“

Veranstalter/Leitung

Kursleitung: Monika Schwalm, ZHAW in Wädenswil
Veranstalter: ZHAW in Wädenswil

Referent

Daniel Ambühl, Leiter „Pilzzeria“ Seegräben. www.pilzgarten.info

Anmeldung/Auskunft

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Weiterbildungssekretariat
Grüental, Postfach
CH-8820 Wädenswil

Telefon: +41 58 934 59 69

Telefax: +41 58 934 50 01

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

www.iunr.zhaw.ch/weiterbildung

Anmeldeschluss: 08. Oktober 2010

Min. Teilnehmer: 10

Max. Teilnehmer: 20

Anreise

- Öffentliche Verkehrsmittel: Ab Bahnhof Wädenswil fahren die Busse 123 und 126 direkt an die Hochschule (Bushaltestelle ‚Hochschule‘).
- Parkplätze: Auf dem Campus Grüental der ZHAW stehen Parkplätze nur in beschränkter Anzahl und gegen Gebühr zur Verfügung.
-

Das Berufsbildungszentrum Wädenswil ist zertifiziert nach ISO 9001:2000 und eduQua und entspricht den Anforderungen für Bildungsinstitutionen von Bund und Kantonen.



Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen
Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue
Certificato svizzero di qualità per istituzioni di formazione continua