Pilze
Auf Stammholz und auf Substrat

www.pilzland.ch
info@pilzland.ch
☺ 077 489 35 14

Datum, Zeit:	**Samstag, 27. Januar 2018, 07.45 – 16.00 Uhr** *Mittagspause 12.00 – 13.15 Uhr*
Ort:	**Bioschule Schwand** 3110 Münsingen

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM
BIO-SCHULE SCHWAND

Programm

07.45	Begrüssung, kurze Vorstellungsrunde, Vorstellung Pilzland GmbH Abgabe Unterrichtsdokumentation
08.00	Information I - Pilze und Pilzproduktion generell - Pilzzucht auf Holz/im Freien - Arbeitsschritte der eigenen Pilzzucht - Kochen/Haltbarmachen von Pilzen
09.15	*Pause*
09.35	Information II - Speisepilzverordnung und Lebensmittelhygiene - Raumplanerische Aspekte, SAK und DZ - Pilzzüchtung im Labor
10.15	Arbeiten am eigenen Pilzholz: - Holz bohren und beimpfen - Holz verpacken und anschreiben
11.00	Information III - Markt und Vermarktung der Pilze - Finanzielle Beispielkalkulation für einfache Pilzkultur
12.00	*Mittagspause*

13.00	Arbeiten am eigenen Substratsack - Substrat herstellen - beimpfen, verschweissen und anschreiben
14.00	Raum/Material reinigen, kurze Unterrichtsauswertung
14.15	Abfahrt mit PW nach Seftigen, Pfandersmatt
14.30	Besichtigung/Führung Gerber Champignons AG → ***noch offen!***
ca. 16.00	Unterrichtsschluss vor Ort (Seftigen)

Laufende Beantwortung individueller Fragen.

Kosten: Unterricht, Besichtigung, Dokumentation: *im Schulgeld enthalten*
Wer will: Selber beimpftes Rundholz Fr. 8.-
Wer will: Selber hergestellter Substratsack Fr. 8.-

Lernziele: Am Ende des Tages kannst du ...
... zur Zucht/Produktion geeignete Pilzarten nennen
... ideales Holz/Substrat erkennen bzw. vorbereiten
... Pilzholz/Substratsack beimpfen, verpacken, lagern und fruchten lassen
... wissen, wie Pilzkulturen im Nutzungszyklus gut führen
... gewachsene Pilze erkennen, korrekt ernten und lagern
... Arbeitsschritte im Pilzlabor (Zucht/Vermehrung) abschätzen
... wichtige Punkte zum Raumplanungsgesetz, SAK und DZ nennen
... Speisepilzverordnung anwenden und Lebensmittelhygiene einhalten
... eine einfache Kalkulation zu Kosten/Ertrag machen (Bsp. Stammpilze)
... einzelne Vermarktungswege und deren Erfolgsfaktoren erkennen
... Generelles und Interessantes aus der Welt der Pilze nennen

Ich freue mich auf spannende Begegnungen.

Tobias Furrer
Pilzland GmbH