

## Wie wachsen Pilze? Rund 100.000 Schulkinder erlebten das hautnah

(GMH/BDC) „Wahnsinn wie die wachsen... Gestern nach dem Wochenende trauten wir unseren Augen kaum, lauter kleine Pilze sprießen wie wild“, so steht es im Blog über das Schulprojekt Pilzbox auf der Seite [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de). In allen Grundschulklassen, in denen die Pilzbox steht, ist das Staunen groß. Zwei bis drei Wochen nachdem die Box aufgestellt wurde, erscheinen die Champignons gleichsam auf dem Nichts. Dann heißt es beobachten. Jeden Tag werden sie ein bisschen größer bis man sie zubereiten und essen kann. Eine faszinierende Erfahrung vor allem für Kinder, die keine Möglichkeit haben, Wachstumsprozesse im Garten zu erleben.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Die Pilzbox des Bundes deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer ist eine spannende Sache für Grundschul Kinder. Über das hautnah erlebte Wachstum und die Pflege der Speisepilze erfahren die Kinder wichtige Zusammenhänge in der Natur.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH\\_2018\\_30\\_01.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH_2018_30_01.jpg)



Seit einigen Jahren ist die Aktion des Bundes deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) ein voller Erfolg. Alljährlich im September können die 1.000 Boxen von Grundschullehrern bestellt werden. Aber es gibt bereits lange Wartelisten mit denjenigen, die im vergangenen Jahr leer ausgingen. Im Frühjahr 2015 startete das Pilotprojekt noch zögernd. Aber bei der ersten richtigen Aktion im Herbst 2015 waren die Pilzboxen, die kostenlos an interessierte Grundschullehrer verschickt werden, rasch vergriffen. Seither sprossen Pilze bereits in 4.450 Grundschulklassen in Deutschland. Das bedeutet, etwa 100.000 Schülerinnen und Schüler, die Pilze bis dahin überwiegend als Fliegenpilz im Kinderbuch oder abgepackt im Supermarkt erlebten, lernten, wie Pilze wachsen, was sie brauchen, damit sie sprießen, wie sie aufgebaut sind und wie sie sich vermehren. Und last but not least probierten sie bewusst, wie Pilze schmecken, zubereitet im Klassenzimmer oder in der Schulküche nach den beiliegenden Rezepten als Pilz-Pizza, Pilz-Suppe, Mini-Pilzschnitzel oder einfach auch mal roh.

Damit das Ganze gelingt, ist die Pilzbox perfekt vorbereitet. Ihr Inhalt: Ein Substratblock beimpft mit Pilzbrut, dazu Deckerde, mit der das Substrat abgedeckt wird, Anleitungen für die bestellenden Lehrerinnen und Lehrer sowie elf Informationsblätter jeweils in einer Auflage von 25 Stück für die Schülerinnen und Schüler. Schon das Öffnen der Box ist für die Kinder eine spannende Sache. Alle wollen den erdig riechenden Block anfühlen, aus dem die Pilze wachsen sollen. Jeder will die Deckerde mit verteilen und danach natürlich begießen. Den Eifer zu steuern, ist manchmal schwierig, denn in der Box darf weder zu viel, noch zu wenig Wasser landen. Aber bald ist allen klar, nur bei der richtigen Feuchtigkeit werden die Champignons sprießen. Und dann heißt es warten und lernen, dass natürliche Vorgänge sich nicht beschleunigen lassen. Die Pilze wachsen einfach nicht schneller, nur weil man ständig nachschaut. Das macht verständlich, dass auch andere Wachstums- und Reifevorgänge ihrem Rhythmus folgen – sei es das Reifen der Kirschen, das Wachstum der Blumen im Topf oder das Erwachsenwerden.

Am Ende der Aktion wissen alle Kinder, dass Pilze wertvolle Nahrungsmittel sind, aber auch, dass es insgesamt mehr gesunde als giftige Pilze auf dieser Welt gibt. Sie erfuhren, dass der



Rahmen stimmen muss, damit etwas wächst – bei den Pilzen bedeutet das: Das richtige Substrat aus fermentiertem Pferdemist, genügend Feuchtigkeit und behagliche Zimmertemperatur. Sie staunten über die winzigen Sporen, die aus den Lamellen unter den Hüten herausrieseln und mit denen man über Nacht auf weißes Papier ein Sporenbild „malen“ kann. Aus ihnen wird die nächste Pilzgeneration heranwachsen. Mit so viel Pilzwissen betrachten sie die Pilze im Supermarkt mit anderen Augen. Aber nicht nur das. Die Aktion des Bundes deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer macht auch deutlich, dass Natur spannend ist und vielschichtiger als man auf den ersten Blick erkennt. Sie lernen den Kreislauf der Natur kennen. Die abgeernteten Pilzsubstrate eignen sich hervorragend als organisches Bodenverbesserungsmittel zum Beispiel im Schulgarten. Sie fördern aktiv das natürliche Bodenleben. Die Botschaft: Natur ist etwas, mit dem man achtsam und bewusst umgehen muss.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).