

## Probieren, schauen, staunen – der Pilzgarten auf der BUGA Heilbronn

(GMH/BDC) Schon mal Samthauben probiert oder Champignon-Carpaccio gegessen? Wer an den Wochenenden über die BUGA Heilbronn 2019 spaziert, kann bei 20 Kochveranstaltungen des Bundes Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) Köstlichkeiten aus Pilzen genießen sowie im „Pilzgarten“ die unterschiedlichsten Speisepilze bestaunen. Pilzanbauer aus den verschiedenen Regionen Deutschlands schnippeln und schmoren während der Kochvorführungen. Sie bringen ihre Lieblingsrezepte mit und zeigen den Besuchern, was sich aus Pilzen zaubern lässt. Und während Kostproben verteilt werden, erfahren die BUGA-Besucher gleichzeitig, wie gesund Pilze sind, wie nachhaltig sie produziert werden und wie groß die Vielfalt von Champignon und Co. ist.



**Bildunterschrift:** Bereit für die Kochvorführung auf der BUGA Heilbronn: Köstliche Champignons warten darauf, lecker zubereitet und verköstigt zu werden.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/05/GMH\\_2019\\_20\\_23.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/05/GMH_2019_20_23.jpg)

Bildnachweis: GMH/BDC

Aber nicht nur das. Der BDC informiert an allen 173 BUGA-Tagen ausführlich über Pilze, ihre Kultur, ihre Gesundheitswirkung und ihre Verwendung. In einem der Gartenkabinette des „Inzwischenlands“ steht der Pavillon, in dem sich so ungewohnte Pilze wie Rosen- und Limonenseitling, Buchenpilz, Goldkäppchen oder Samthaube entdecken lassen. Ihnen zur Seite stehen die gewohnten Arten wie Champignon, Austernpilz, Shiitake und Kräuterseitling. Aber natürlich nicht geerntet, denn das kennt ja jeder aus dem nächsten Supermarkt, sondern noch wachsend. Aus Kisten mit Substrat, auf Sägemehlblöcken oder auf Hölzern sprießt es und regelmäßige Besucher erleben, wie innerhalb weniger Tage aus winzigen weißen oder braunen Knöpfchen dicke Champignon-Köpfe heranwachsen oder sich ganze Etagen von Austernpilzen übereinander schieben.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Imposant in Szene gesetzt: Der Kastanien-Seitling *Pleurotus pulmonarius* ist einer von vielen interessanten Speisepilzen, die im „Pilzgarten“ der BUGA Heilbronn zu sehen sind.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/05/GMH\\_2019\\_20\\_24.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/05/GMH_2019_20_24.jpg)

Spannend ist auch das Außengelände rund um den Pavillon. Dort im „Pilzgarten“ sprießen Shiitake-Pilze aus Holzstämmen und Knüppelholz. Einige werden bereits erntereife Pilze tragen. Bei anderen startet das Pilzwachstum erst. So lässt sich nachvollziehen, wie die Pilze sich entwickeln, deren Gesundheitswirkung bei zu hohem Cholesterinspiegel, bei Knochenproblemen, ja sogar bei Krebs nicht zu unterschätzen ist.

Unterstützt wird das, was sich im Pilzgarten sehen und erleben lässt, durch eine Fülle an Vorträgen im i-Punkt Grün, in denen es neben Vielfalt, Kultur und Gesundheit auch um Pilze aus dem eigenen Garten gehen wird. Speziell für Kinder und Jugendliche haben die Pilzanbauer dort die letzte Juni-Woche reserviert. In dieser Zeit werden Vorträge und Aktionen jungen Menschen die Pilze nahebringen. Diese Pilzwoche schließt direkt an das Schulprojekt „Pilzbox“ an. Seit 2015 verschicken die Pilzanbauer alljährlich 1.000 Pilzboxen an Grundschulklassen in ganz Deutschland. Mit ihnen erleben die Kinder, wie aus dem scheinbar leblosen Substrat in wenigen Wochen Pilze sprießen und wie lecker sie schmecken. Die Erfahrungen der Kinder mit den Boxen werden nun auch in die Informationen auf der BUGA Heilbronn einfließen.

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