

Presseinformation

Sylvia Hutter

Einfach Pilze anbauen

Anleitungen für draußen und drinnen

1. Auflage 2019, 93 Seiten mit vielen farbigen Abb.
24 x 17 cm, Broschur mit Fadenheftung,
ISBN 978-3-947021-10-9
€ 14,95 / SFr 19,90



Wohlschmeckende essbare Pilze sind für viele Menschen eine willkommene Bereicherung auf dem Speiseplan. Sie können nicht nur im Wald geerntet oder im Supermarkt gekauft werden, auch zuhause kann ein kleiner Pilzgarten mit geringen finanziellen Mitteln und wenig Aufwand realisiert werden, der ganzjährig aromatische Ernten liefert.

Zwar gilt die Pilzzucht gemeinhin als nicht ganz einfach, der Anbau mancher schmackhafter Pilzarten wie Shiitake, Austernseitling u.a. ist aber zuhause problemlos möglich, wenn man den Lebenszyklus der Pilze einmal verstanden hat, die günstigen Wachstumsbedingungen kennt und einige Arbeitsregeln einhält.

Die Autorin zeigt praxisnah und leicht verständlich den kompletten Zyklus im Pilzanbau, von der Anlage einer Reinkultur über die Herstellung von Pilzbrut bis zum Beimpfen der verschiedenen Substrate und der Entwicklung und Ernte der begehrten Fruchtkörper. Sie beschreibt außerdem, welche Pilzarten auf welchen Substraten draußen und drinnen gedeihen und wie günstige Bedingungen für ein üppiges Wachstum geschaffen werden können.

Mit Porträts der besten Speisepilze, die sich für den Anbau zuhause eignen, und dem Erfahrungsbericht eines Pilz-Selbstversorgers, der Ideen für den eigenen kleinen Pilzgarten vermittelt.

Bezug: im Buchhandel
oder via online-Shop beim Verlag

ökobuch Verlag
GmbH
Postfach 1126, 79216 Staufen
Tel.: 07633-50613, Fax 50870
www.oekobuch.de

Dr. Sylvia Hutter ist Biologin und in ihrer Freizeit eine engagierte Permakultur-Gärtnerin. Als sie 2007 mit ihrer Doktorarbeit über Waldpilzgemeinschaften begann, fand sie mehr und mehr auch weitergehende Aspekte von Pilzen interessant, wie den eigenen Anbau von Pilzen und ihre Verwendung als Heilmittel. Inzwischen ist sie geprüfte Pilzsachverständige und gibt ihr Wissen auf geführten Wanderungen und in Kursen weiter.