

WDR

Postfach - 5000 Köln 100

Nr. 10

der HOBBYTHEK

Eine Sendung für Hobbyfreunde, Tüftler, Bastler und Leute, die Spaß daran haben sich selbst zu beschäftigen

Nach einer Idee von Wolfgang Back und Jean Pütz

Diesmal für alle Kleingärtner und Besitzer eines Balkons

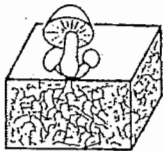


Für die Zuschauer, die schon mehrere Hobbytheken verfolgt haben, fiel diese Sendung sicherlich etwas aus dem Rahmen. Waren bisher die vorgeschlagenen Tips relativ einfach und schnell zu realisieren, so muß man bei der Pilzzucht viel Geduld haben und benötigt einige ausgefallene Requisiten.

Und doch reizte uns, das Thema einmal von der praktischen Seite anzugehen, um aber gleichzeitig auch ein paar naturwissenschaftliche Hintergrundinformationen zu vermitteln. Denn der Pilz als Bestandteil der Natur führt ein hochinteressantes Eigenleben. Die Vielzahl der bekannten Pilzarten und die verschiedensten Erscheinungsformen machen es schwer, eine einfache Definition dieser Pflanzenart zu geben. Gemeinsam ist jedoch allen Arten, daß sie ohne das Blattgrün leben müssen und deshalb nicht in der Lage sind die Bestandteile des pflanzlichen Lebens aus Wasser, Salzen und dem Sonnenlicht als Energie selbst zu erzeugen. Pilze benötigen deshalb einen ganz speziellen, auf ihre Bedürfnisse genau zugeschnittenen Lebensraum, aus dem sie ihre Lebensstoffe beziehen können. Dies ist auch ein Grund dafür, daß man Pilze nicht überall findet, sondern eben nur an Stellen, die für die spezielle Pilzart ganz ideale Bedingungen liefern. Deshalb muß man bei einer Pilzzucht künstlich diese Idealbedingungen erzeugen.

Aber, bevor wir zur Praxis kommen, noch einige Informationen, die man als zukünftiger Pilzfachmann unbedingt wissen sollte.

Das, was wir landläufig als Pilz bezeichnen, also Stiel und Hut, ist in Wirklichkeit nur der Fruchtkörper der Pflanze, vergleichbar mit einem



Apfel am Baum. Der eigentliche Pilz lebt unterirdisch und besteht aus einem Geflecht Millionen kleinster Fäden, die sich im Boden weit verzweigen. Man nennt diese feinen Fäden Hyphen und die Gesamtheit der Hyphen bilden das sogenannte Myzel, den eigentlichen Pilz. Wenn man von dieser Besonderheit weiß, so kann man sich ein für alle Mal vorstellen, wie man als Pilzsammler beim Pflücken zu verfahren hat: Die

Fruchtkörper werden ganz vorsichtig unten am Stiel aus dem Boden gedreht. Rupft man sie einfach heraus, so kann man das empfindliche Pilzgeflecht zerstören und der Pilz stirbt ab. Hier sollte der Sammler Verantwortungsbewußtsein zeigen und nicht denken: "nach mir die Sintflut".

Zurück zum Fruchtkörper: ihn sendet die Pflanze nach oben ans Tageslicht als Fortpflanzungsorgan. Unter dem Hut, an den Lamellen oder Röhren bilden sich Millionen und Abermillionen kleinster Sporen, die im Reifestadium vom Winde oder von Insekten in alle Richtungen getragen werden. Interessant ist hier die Fähigkeit der Natur, sich auf die Besonderheiten der Pflanzen einzustellen. Da der Pilz Idealbedingungen braucht, ist das zahlenmäßige Sporenangebot ungeheuer groß, so daß sta-

tistisch gesehen, einige Sporen tatsächlich die geforderten Bedingungen finden. Interessant ist in diesem Zusammenhang, daß man zu Hause ohne Aufwand die Sporen sichtbar machen kann. Dazu nehmen Sie zwei ausgewachsene Pilze und legen sie über Nacht auf ein helles und ein dunkles Papier. Am nächsten Morgen sehen Sie bereits auf einem Blatt das Sporenpulver. Warum zwei Blatt Papier? Es gibt helle und dunkle Sporen je nach Pilzart.

Dieses Sporenpulver ist auch das Ausgangsmaterial zur Herstellung der sogenannten Pilzbrut, die der Hobbyist für seine Zucht kaufen kann. Die Gewinnung der Brut muß unter ganz sterilen Bedingungen geschehen, so daß man dies Speziallaboratorien überlassen muß. Das Sporenpulver wird dazu auf einen Spezialnährboden gegeben, auf dem die kleinen Sporen keimen können. Nach kurzer Zeit bildet sich das Myzel und jetzt wird der Nährboden mit dem Pilz auf steril gemachte Getreidekörner gegeben, die dem Pilz als Nahrung dienen. Nach ein paar Tagen hat der Pilz die Getreidekörner durchwachsen und ist jetzt gegenüber Fremdkörnern relativ unempfindlich. Die Körner werden in Flaschen oder Plastikbeutel abgepackt und können so verschickt werden. Zu Hause kann man die Pilzbrut im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu maximal 6 Wochen aufbewahren.

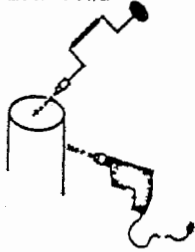
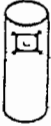
Pilzzucht auf Baumstämmen

Nicht jeder Pilz ist nun künstlich heranzuziehen. In den letzten Jahren gelang es der Forschung, einige wenige Exemplare zu züchten. Besonders gut eignet sich der schmackhafte Austernpilz (*Pleurotus*), den man heute schon in verschiedenen Delikatessgeschäften kaufen kann.

Es gibt zwei verschiedene Methoden, wie der Hobbyist seine Pilzzucht betreiben kann. Die Extensivkultur nennt man das Züchten auf Baumstämmen; die Intensivkultur macht man auf Stroh.

Hat man die Brut zu Hause, so muß man ihr bald einen neuen Nährboden zum Weiterwachsen bieten. Und dazu eignet sich das Holz von Laubbäumen, also Eiche, Buche, Pappel, Birke usw. Ein Tip: je weicher das Holz (z.B. Pappel) desto schneller geht die Zucht. Die Holzstämme, die man beim Forstamt oder beim Sägewerk kaufen kann, sägt man so, daß man etwa 30 cm lange Klötze erhält. Der Durchmesser sollte mindestens 15 cm betragen. Man muß darauf achten, daß das Holz möglichst frisch ist, also noch nicht ganz ausgetrocknet.

Um sicherzugehen, kann man die Klötze zwei bis drei Tage in frisches Wasser legen. Mit einem Holzbohrer (Durchmesser 15 - 20 mm) bohrt man dann spiralförmig auf dem Umfang 4 - 6 Löcher und diese Löcher gibt man mit dem Finger die Brut, drückt sie fest hinein und schließt das Loch mit einem Stück Papier oder Kunststoff ab. Zum Befestigen nehmen Sie eine Klammer.



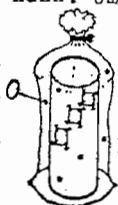
Der Holzstamm ist jetzt geimpft und es beginnt der zweite Teil.

Die Durchwachsphase

Der geimpfte Stamm wird jetzt einige Monate (Regel 3 - 4 Monate) an einen gleichmäßig temperierten Ort gebracht, damit das Myzel den ganzen Stamm durchwachsen kann. Um dem Pilz die nötige Feuchtigkeit zu erhalten, steckt man ihn in eine Plastiktüte, die oben zugebunden werden kann. Man nimmt einen Müllsack oder auch eine Taube für Tiefkühltruhen verwendet. Zum Schluß sticht man noch 4 - 5 Löcher in das Plastik, damit der Stamm etwas atmen kann.

Als Lagerungsort eignet sich vorzüglich der Heizungskeller; es geht aber auch in der Vorratskammer (ge

Heizungskeller; ruchlos) oder evtl.



in der Garage, es sollte ständig eine Temperatur zwischen 15 - 25°C herrschen. Nach einigen Monaten ist der Stamm vom Pilz durchwachsen. Man kann dies nachkontrollieren, indem man an einer beliebigen Stelle die Rinde etwas entfernt; man erkennt dann das weiße Pilzgeflecht. Ist es so weit, bringt man den geimpften Stamm ins Freie, wo jetzt die eigentliche Erntephase beginnen kann.



Die Erntephase

Der durchwachsene Holzklötz kommt jetzt aus seiner Plastiktüte heraus und wird im Garten oder auf dem Balkon ausgesetzt. Dazu sucht man sich einen möglichst schattigen Ort, denn der Pilz verträgt keine direkte Sonnenbestrahlung. Günstig ist die Nordseite des Hauses oder unter einer lichten Hecke.

Macht man es auf dem Balkon, der ja meist auf der Südseite gebaut ist, kann man mit etwas Karton einen schattigen Platz schaffen.

Im Garten gräbt man ein etwa 10 cm tiefes Loch, in das der Klötz eingesetzt wird, damit die kleinen Kapillarröhrchen des Holzes Feuchtigkeit aus der Erde ziehen können. Mit den Fingern drückt man die Erde fest an den Stamm, so daß der Klötz richtig fest im Boden eingesetzt ist. Für die Balkonzucht eignet sich ein großer Blumentopf der mit Erde gefüllt ist, in die das Holz auf die gleiche Weise eingesetzt wird.



Die Hauptarbeit ist jetzt getan und neben der nötigen Geduld heißt es noch tüchtig gießen, denn der Pilz benötigt ziemlich viel Feuchtigkeit.

Man braucht keine Angst zu haben, daß man den Stamm übergießt, denn der Pilz nimmt nur soviel Wasser auf, wie er für sein Wachstum benötigt.

Hat man in diesem Frühjahr mit der Beimpfung begonnen, so kann man damit rechnen, daß man Ende Oktober (bei weichem Holz) die ersten Pilze ernten kann. Man erkennt die kleinen Pilze schon im Frühstadium; sie erscheinen als stecknadelkopfgroße Spitzen. Nach etwa 14 Tagen sind sie ausgewachsen und können geerntet werden. Man erkennt das Reifestadium an der Hutform. Geht der Hut von seiner gekrümmten Lage in die Waagerechte über, so ist der richtige Zeitpunkt gekommen.

Ernten kann man übrigens mehrmals und zwar wachsen die Pilze in 2 - 3 Phasen, die man als Wellen bezeichnet, heran. Der Holzstamm kann je nach Dicke 4 - 6 Jahre Pilze hervorbringen, bis er dann endgültig ausgelaugt ist und vermodert. Die Stämme bleiben die ganze Zeit über, also auch im Winter, an ihrem Platz. Noch ein paar Zahlen: mit einem Kilo Brut lassen sich etwa 15 - 20 Stämme impfen. Ertrag pro Stamm: ca. 1 Kilo Pilze in 4 - 6 Jahren.



Pilzzucht auf Stroh

Die Intensivkultur des Austernpilzes macht man auf sogenanntem Strohs substrat. Der Vorteil dieser Methode liegt darin, daß man schneller (ca. 6 Wochen) ernten kann. Für den Hobbyisten gibt es nun zwei Möglichkeiten:

Einmal kann man das Strohs substrat bereits mit Myzel durchwachsen fertig abgepackt in einem Plastiksack kaufen und zum andern kann man von der Brut ausgehend zu Hause alles selbst wachen. Die Adressen mit Preisangabe für das fertige Substrat sind im Anhang aufgeführt.



Wie macht man es selbst?

Bei der Extensivkultur ist es das Holz, bei der Intensivkultur das Stroh, das dem wachsenden Pilz die nötigen Nährstoffe liefert. Jedoch kann man das Stroh nicht unbehandelt zur Zucht nehmen, sondern es muß sterilisiert werden, damit vorhandene Fremdkeime abgetötet werden.

Das Stroh, das man am besten in gehäckselter Form (2-5 cm lange Halme) beim Bauern oder beim Pferdehalter kaufen kann (zur Not kann man einen Strohhallen auch mit der Säge zerkleinern), gibt man in einen großen Einmachtopf und stellt diesen mit Wasser gefüllt auf den Herd. Das Stroh muß etwa eine Stunde kochen, damit es garantiert steril ist.

Auf dem Rasen breitet man nun ein altes, aber saubres Bettuch aus, auf das man das Stroh ausschüttet. Nachdem es gut abgetropft ist, breitet man es auf dem Tuch aus und läßt es vollständig abkühlen, dann beginnt das Impfen. Wieviel Brut man zum Impfen braucht, das hängt von der Ausgangsmenge des Strohs ab, d.h. man wiegt vorher das trockene Stroh und gibt dann pro Kilo 100 Gramm Brut. Mit einem Kilo Brut kann man also 10 kg trockenes Stroh (das ergibt nachher mit Wasser 30 Kilogramm Substrat) impfen. Man verteilt die abgewogene Menge Brut gleichmäßig über das Stroh und mischt nun mit sauberen Fingern Brut und Stroh gut durch.

Das so gewonnene Substrat gibt man jetzt in Plastikbeutel (Müllsack usw. - Mindestmenge ca. 1 Kilo Trockenstroh) bindet ihn oben zu, sticht ein paar (4-5) Löcher hinein und verfährt eigentlich genauso wie bei der vorher beschriebenen Stammkultur. Nur muß man darauf achten, daß das Myzel schneller durchgewachsen ist (ca. 3 Wochen). Ist der Strohhallen nach dieser Zeit richtig weiß vom Pilz durchgewachsen, so bringt man ihn in den Garten an einen schattigen Ort unter einer Hecke und schneidet die Plastikfolie mit einem scharfen Messer halb weg, so daß aber unten die Folie, quasi als Feuchtigkeitsreservoir noch verbleibt.

Jetzt heißt es möglichst täglich gießen und zwar mit einer Kanne mit Brausekopf (kein Gartenschlauch!), damit das empfindliche Pilzgeflecht nicht zerstört wird.

Schon nach 14 Tagen, je nach Witterungsverhältnissen, dürften sich die ersten Pilze zeigen. Auch bei der Strohkultur erntet man etwa 3 Wellen im Abstand von einigen Wochen. Dann ist das Substrat ausgelaugt und man kann es als Komposterde oder, wie man es in Frankreich macht, als Viehfutter verwenden.

Wenn man sich Brut bestellt, so sollte man wissen, daß es zwei Arten von Austernpilzen gibt:

1. Den Typ *Ostreatus*
2. Den Typ *Florida*

Für den Anbau im Sommer erscheint uns der Floridatyp am geeignetsten, weil er eine Vegetationstemperatur von 5 - 25° hat, während der Typ *Ostreatus* nur bei Temperaturen von 5 - 15° heranwächst.



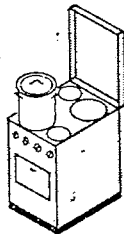
Pilze im Kochtopf

Wenn man Pilze züchtet, so sollte man auch wissen, was man damit nachher anfangen kann. Es gilt allgemein: der Austernpilz ist ein sehr schwackhafter Kulturpilz, der - auch wegen seiner relativ guten Verdaulichkeit - für die leichte Küche gut geeignet ist. Hochwertige Vitamine und Eiweiß machen ihn sogar zu einem Nahrungsmittel der Diätküche.

Bei der Zubereitung sollte man darauf achten, daß der Stiel des Austernpilzes ziemlich zäh ist und deshalb gegenüber dem Hutfleisch eine längere Garzeit benötigt.

Im Kühlschrank, im Gemüsehaf, kann man Austernpilze fast eine ganze Woche frisch aufbewahren, bevor sie zum Verzehr unbrauchbar werden.

1. Rezept: Austernpilz-Schnitzel nach Wiener Art
Zutaten: 500 g Austernpilze - 2 Eier - 100 g Paniermehl - 50 g Mehl
Salz - Fett oder Öl



Zubereitung: Pilze gut waschen und in einem Tuch trocknen. Vor dem Panieren wenig salzen, dann in Mehl, geschlagenem Ei und Paniermehl wenden. In heißem Öl oder Fett goldbraun ausbacken. Auf Reis mit Mayonnaise servieren.

2. Rezept: Austernpilze holländisch

Zutaten: pro Ei 20 g Austernpilze und 5 g Fett - kleingeschnittene Zwiebeln - gehackte Petersilie - Pfeffer - Salz

Zubereitung: Pilzhüte in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln glasig dünsten, Pilze zugeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen. Dünsten bis Wasser verdampft ist. Gequirlte Eier zugeben und braten.



Ein neues Kulturverfahren: der Kulturträuschling

Zuerst wollten wir in der Sendung noch eine dritte Kulturmethode vorstellen, konnten dann aber aus Zeitgründen nur ganz kurz darauf eingehen.

Seit einigen Wochen ist es möglich, auch in Deutschland die Brut für den wohlschmeckenden Kulturträuschling zu kaufen. Dieser Pilz, der mit dem Champignon vergleichbar ist, kann, ähnlich wie Radieschen oder Salat im Gartenbeet herangezogen werden.

Die Landwirtschaftskammer Rheinland, Endenicher Allee 60, 53 Bonn 1, hat gerade in diesen Tagen eine Broschüre über den Kulturträuschling zum Preise von DM 3,-- herausgegeben, die ausführlich diese neue Kulturmethode beschreibt.

In dieser Bastelanleitung wollen wir deshalb nur ganz kurz die wichtigsten Punkte beschreiben.

Zuerst baut man sich aus Abfallholz oder Brettern einen Formkasten, in dem man die Kultur anlegt.

Länge und Breite des Kastens sind frei wählbar, jedoch sollten die Wände 35 cm hoch sein. Wie bei den vorgenannten Methoden muß man für den Formkasten einen schattigen Aufstellort suchen.

Die Nährgrundlage für den Pilz ist wieder Stroh, das aber jetzt nicht mehr unbedingt gehäckselt

werden muß. Wichtig ist, daß nur frisches oder gut

gelagertes Stroh verwendet wird. Bei modrigem Stroh besteht die Gefahr, daß Konkurrenzpilze oder Schädlinge das Wachstum hemmen.

Der Strohballen wird ein paar Tage in einen Behälter mit frischem Wasser gelegt, so daß die Strohfeuchtigkeit etwa 70% beträgt. Die optimale

Strohfeuchtigkeit prüft man mit der sogenannten Handprobe: eine Handvoll Stroh wird kräftig zusammengedrückt. Wenn zwischen den Fingern einige Wassertropfen erscheinen, ist die optimale Feuchtigkeit erreicht.

Der Ballen wird dann aus dem Wasser genommen und man läßt ihn abtropfen. Das feuchte Stroh breitet man dann etwa 10 cm hoch in dem ganzen Kasten

aus. Danach wird die Kultur geimpft, d.h. man nimmt die Brut aus dem Beutel, zerbröckelt sie in etwa kastaniengroße Stücke und legt sie im

Abstand von 20 cm x 20 cm auf die Strotoberfläche.

Mit weiterem Stroh wird jetzt 6 - 8 cm hoch das Beet ausgefüllt.

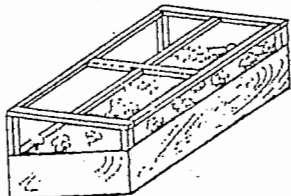
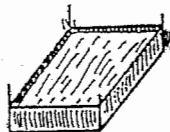
Nach der Beimpfung muß das Beet zugedeckt werden. Man macht dies am besten mit Plastikfolie; es geht aber auch mit Eternitplatten, Strohmatten,

Brettern usw. Auf diese Weise wird das Kulturbeet für etwa vier Wochen sich selbst überlassen. Das einzige, was man während dieser Zeit

tun muß, ist die Kontrolle der Beetemperatur. Für die Anwuchsphase ist es vorteilhaft, wenn

sich die Beetemperatur zwischen 23 - 26°C bewegt; 30° darf sie jedoch nicht übersteigen. Die Temperatur wird ge-

messen, indem man das Thermometer durch die Abdeckfolie tief in das Stroh



hineinsteckt. Der beste Zeitpunkt zur Anlage der Kultur sind daher die Monate Mai - Juni.

Unter durchschnittlichen Klimabedingungen wird die Anwachsphase nach etwa 4 Wochen abgeschlossen sein. Den Abschluß der Anwachsphase erkennt man daran, daß das Stroh von weißem Myzel vollständig durchwachsen ist.

Nach dieser Phase wird das Beet mit einer 3 - 5cm dicken Erdschicht abgedeckt; und zwar nimmt man feinkrümelige Gartenerde, die im Verhältnis 1 : 1 mit Torf vermischt ist. Sie sollte keinen Kalk enthalten und chemisch sauer reagieren. Die Erde wird befeuchtet und man deckt sie wieder mit der Plastikfolie ab.

Nach weiteren 2 - 3 Wochen, wenn das Myzel auch die Erdatbedeckung durchwachsen hat, beginnt die Erntephase. Dazu wird die Plastikfolie angehoben und am besten als Walmdach zum Schutz vor Regen über dem Beet befestigt. Hier eignen sich Holzlaten und Maschendraht als Gestell.

Man kann, abhängig von Standort und Witterung vier bis fünf Wochen nach dem Abdecken mit dem Erscheinen der ersten Fruchtkörper rechnen. Von da ab wird bis zum Einbruch der kalten Jahreszeit in mehreren Wellen geerntet.



Ein Tip für den Pilzliebhaber

Um den vielen Pilzfrenden eine Möglichkeit zu geben, sich in einem Kurzurlaub über die verwendbaren Pilzarten unserer Wälder zu informieren, veranstaltet die Burbacher Pilzfarm regelrechte Bestimmungskurse, bei denen Sie lernen, welche Pilze giftig, ungenießbar und welche wohlschmeckend sind. Die Kurse dauern 1 Woche; für Übernachtungsmöglichkeit wird gesorgt. Weitere Informationen durch:

Burbacher Pilzfarm - Kurt Schöler
Am Denkmal 14
5909 Burbach-Holzhausen
Tel.: 02779-442

Beste Komposterde aus Küchenabfällen

Die in der Sendung als letzter Tip vorgestellte Komposttonne aus Kunststoff fand sehr viel Interesse bei den Gartenfreunden. Dieser Tip wurde uns von dem Benediktinerpater Augustin Hensing aus der Abtei Gerleve zugetragen. Leider ist der Pater im vergangenen Jahr 77-jährig verstorben - aber sein Erbe - diese Tonne, wird manchem Kleingärtner noch dienlich sein.

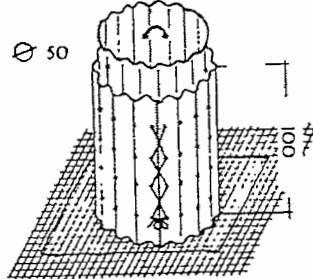
Diese Tonne kann man sich selbst bauen, oder auch direkt fertig kaufen. Will man sie selbst bauen, so besorgt man sich den Kunststoff Scobalit, der in gewissem Maße lichtdurchlässig ist. Auf

den Umfang verteilt man etwa 50 Bohrungen à 12 mm (s. Bild), die den notwendigen Luftaustausch gewährleisten. Mit einer Kunststoffwäschleine bindet man das Scobalit dann zu einer Tonne zusammen und stellt sie möglichst in Küchennähe zur Aufnahme verrottbarer Abfälle. Auf den Boden legt man noch ein Draht- oder Plastikgitter, das Maulwürfe und Mäuse am Eindringen hindert. In die Tonne gibt man nun Küchenabfälle wie: Kaffeesatz, Eierschalen, verwelkte Blumen, Zeitungspapier, Essensreste und geschnittenes Gras usw.

Verboten sind logischerweise Abfälle wie: Glasscherben, Spraydosen, Kunststoffteile usw.

Gibt man Anfangs einmal Regenwürmen hinzu, (die man kaufen kann), so erhält man schon bald den besten Humus, den man sonst teuer bezahlen muß. Ein Behälter mit 250 Liter Inhalt reicht normalerweise für eine mittlere Familie ein ganzes Jahr aus. Man staunt, wie schnell das Eingeebene in sich zusammensackt.

Schließlich darf natürlich ein Deckel nicht vergessen werden, der den



Kompost vor Vögeln, Ratten, Katzen usw. schützt.
Benötigt man Humus für den Garten, so zieht man einfach die Tonne nach oben hin ab und gibt den Kompost auf eine Plastikfolie. Schlägt man paar Mal mit einer Gabel auf die Erde, so verziehen sich die Regenwürmer nach unten - man nimmt den Humus ab und setzt die zurückbleibenden Regenwürmer erneut in die Tonne.
Weitere Informationen erhalten Sie über die:

Fa. Theo Tacke	<u>Preise:</u>
Borkener Str. 40 - 42	Tonne..... DM 68,--
Postfach 26	Kälteschutz..... DM 9,--
4280 Borken 2 Burlo	Regenwürmer..... DM 4,--
Tel.: 02862-2560 oder 2266	

Bezugsquellennachweis:

1. Kulturanleitung für Austernpilz- und Kulturträuschlingenbau

Landwirtschaftskammer Rheinland
Endenicher Allee 60
5300 Bonn 1

Preis: je Anleitung 3,-- DM einschließlich Versandkosten

2. Austernpilzbrut (ganzjährig)

Fa. Eberhard Hullen oHG
Postfach 1331
3360 Osterode/Harz
Tel.: 05522-3454

Preis: je kg 10,-- DM zuzüglich Versandkosten (ausreichend für ca. 15 Holzstämmen bzw. für 10 kg Trockenstroh)

Somycel-Champignonbrut
Edith Mangelndorf
Postfach 1680
4350 Recklinghausen
Tel.: 02361 - 23890

Preis: je kg 10,--; 2 kg 15,-- DM (zuzügl. Versandkosten)

3. Mit Austernpilzmyzel durchwachsende Holzstämmen (ganzjährig)

Burbacher Pilzfarm - Kurt Schöler
Am Denkmal 14
5909 Burbach-Holzhausen
Tel.: 02779-442

Preis: Holzstämmen (L= ca. 1m, Ø ca. 20 cm) 1,-- je cm
(L= ca. 50-60cm, Ø ca. 30-40 cm) 0,70 DM je cm
zuzüglich Versandkosten

4. Mit Austernpilzmyzel durchwachsendes Strohszubstrat (ganzjährig)

Westdeutschland: Fa. Hoesch-Vial GmbH
Kölner Str. 319
4150 Krefeld
Tel.: 02151-35041

Süddeutschland: YAW Flußspat-Chemie GmbH
Postfach 69
8470 Stulln-Nabburg
Tel.: 09435-931

Norddeutschland: Ernst A. Rose
Stromer Landstraße 10
2800 Bremen
Tel.: 0421-541315

Preis: je Substratblock (Inh. ca. 60l, Ausbeute ca. 4-5kg, Pilze in 10 - 12 Wochen) für Selbstabholer 22,--DM; bei Bahnversand zuzügl. Versandkosten.

In West- und Norddeutschland: Gartencenter, Preis ca. DM 44,--

5. Brut für Kulturträuschlinge (März - Ende Juni)

Hoesch-Vial GmbH
Kölner Str. 319
4150 Krefeld
Tel. 02151-35041

und

Maier's Samen
8311 Bodenkirchen/Bayern
Tel.: 08745-511

Preis: je Beutel (Inhalt ca. 0,5 kg, ausreichend für 1 - 1,5 m² Kulturbet) 12,50 DM zuzüglich Versandkosten

6. Kefirsud (ganzjährig)

Fa. G. Bunge
Naturbiologische Erzeugnisse
Postfach 1206
2080 Pinneberg
Tel.: 04101-23295 und 62997

Preis: je Kultur (ca. 20 mal verwendbar) ca. 10,-- DM zuzüglich Versandkosten

Vorschau auf die nächsten Hobbytheken

wdr	Nordkette	Südkette	Vorgesehene Themen
13.04.76	13.04.76	23.04.76	Grillen und Würzen
11.05.76	16.05.76	14.05.76	Auto
08.06.76	13.06.76	11.06.76	Reisen
14.09.76	19.09.76	17.09.76	Kunststoffe gießen
12.10.76	17.10.76	15.10.76	Keramik
09.11.76	14.11.76	12.11.76	Elektronik
14.12.76	12.12.76	17.12.76	Textiles Werken