


Nimm deinen Stift und lies mit!

## Warum züchtet man Pilze in Fabrikhallen?

- 
- 01 Es gibt viele verschiedene Pilze. Pilze wie Champignons und Pfifferlinge sind beliebte Speisepilze. Man muss sie aber erst einmal finden und einsammeln. Man braucht eine ganze Menge davon für eine Mahlzeit.
- 05 Aber genau das ist gar nicht so leicht. Sie wachsen nicht immer und nicht überall. Die meisten Pilze findet man im Herbst. Deshalb ist es praktisch, wenn man Pilze züchten kann. Dazu muss man aber wissen, wie sie wachsen. Die meisten Pilze bilden Fäden aus, die
- 10 wie kleine Wurzeln sind. Diese wachsen je nach Pilz unter der Erde oder in den abgestorbenen Stämmen von Bäumen. Durch diese Fäden ernährt sich ein Pilz. Wenn ein Pilz genug Nahrung und Wasser findet, dann bildet er Fruchtkörper. Diesen Teil essen wir. Die
- 15 Fruchtkörper gibt es in verschiedenen Formen und Farben. Nicht alle schmecken gut, manche sind sogar giftig. Man muss deshalb genau wissen, welche man essen kann. Besonders gefährlich sind Fliegenpilze und Knollenblätterpilze.

- Viel leichter und sicherer ist es deshalb, Pilze anzubauen. Dann weiß man, wo sie stehen und welche es sind. Außerdem kann man sie ganz einfach ernten. Zur
- 25 Zucht pflanzt man sie auf eine geeignete Unterlage. Das kann Stroh, Mist oder Holz sein. Man wählt das aus, was für die Pilzsorte am besten geeignet ist. Damit die Pilze schnell wachsen, sollte es dunkel und feucht sein. Manchmal nutzt man alte Tunnel oder
- 30 Keller dafür. Die Pilze werden dort mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt. So wachsen sie schneller als normal. Schon nach wenigen Wochen bilden sie die ersten Fruchtkörper. Jetzt können die Züchter sie ernten. Dadurch haben sie gleich mehrere Vorteile. Sie müssen
- 35 die Pilze nicht suchen. Außerdem können sie mehr als einmal im Jahr ernten. Und es wachsen nur die Pilze, die gepflanzt werden. Damit können sie sie nicht mit giftigen Pilzen im Wald verwechseln.

A  
B