

Schulung zur Zucht von Speisepilzen in Amoussenon-Tomé 2. bis 3. März 2023



Allgemeines:

Mit dem Ziel die Rolle der Frauen zu stärken, öffnet der Verein Actions de Solidarité durch Schulungen zur Produktion von Speisepilzen mit Unterstützung seiner deutschen Partner der Dorfgemeinde Amoussenon-Tomé eine neue Tür. Etwa dreißig Frauen verfolgten die verschiedenen Phasen der Pilzproduktion unter der Leitung von Frau KOSSOKO Nassidatou, der Workshop-Leiterin, und nutzten dabei die notwendigen Geräte und Materialien, die von dem besagten Verein und seinen deutschen Partnern bereitgestellt wurden.

Geräte und Materialien:

Es wurden ein Pilzhaus mit Strohdach gebaut, das mit Regalen zur Kultivierung der Pilze versehen ist, sowie ein Vorbereitungsraum mit Wellblechdach; es stehen zur Verfügung: Eimer, Kalk, leere Tomatemarkdosen, schwarze Tüten, Kautschukbänder, metallene Tonnen-Sterilisatoren; Gabeln, Teller, große Schüsseln, Sprühgerät, Tisch, Gasbrenner, Gasflaschen, Mörser und Stößel, Planen, Maiskolben und Pilzsamen.

Die Produktionsetappen

1. Schulungstag:

Die Maiskolben in kleine Stücke zerstoßen und abmessen

Für die Pilzproduktion müssen die Kerne von den Maiskolben entfernt sein und die Zentren müssen sauber und gut trocken sein. Dabei handelt es sich um ungekochte trockene Zentren ohne Befall durch Parasiten und Insekten. Das Zerkleinern kann mit Hilfe einer Zerkleinerungsmaschine erfolgen. In unserem Fall verwenden wir jedoch für diesen Zweck Mörser und Stößel.



Mischung aus drei Maßen (kleinen Tomatendosen) Kalk auf fünfzehn Liter Wasser für die Menge von acht Eimern Maiskolben

Es ist wichtig, die genauen Maße während der Produktionsphasen zu beachten. Wir lösen eine kleine Tomatendose Kalk in fünf Liter Wasser auf. Für dieses Schulung haben wir die Maße verdreifacht: drei Maß Kalk auf fünfzehn Liter Wasser.



Einlegen des Lochbodens in den Sterilisator

In den Sterilisator werden 30 Liter Wasser eingefüllt. Ein Lochboden im Sterilisator verhindert das Eindringen des erhitzten Wassers in den oberen Teil des Sterilisators und sorgt dafür, dass die Ballen nur durch Dampf sterilisiert werden.



Homogenisierung der Kalklösung und der Maiskolben

Dabei werden die in kleine Stücke gestoßenen Maiskolbenzentren mit der Lösung aus Wasser und Kalk benetzt. Es wird eine gelbe Farbe beobachtet.



Auffüllen der Beutel bis zu einem Drittel und Einlegen in den Sterilisator

Nachdem wir die gelbe Farbe erhalten haben, füllen wir die Mischung bis $\frac{3}{4}$ in die schwarzen Beutel, ohne sie zu verknoten, und legen sie in den Sterilisator.





Verschließen des Sterilisators mit der Plane, die mit Gummibändern befestigt wird
Sobald der Sterilisator voll ist, muß er mit einer Plane abgedeckt und mit einem Gummiband verschlossen werden, ehe der Sterilisator von unten durch einen Gasbrenner erhitzt wird.





Das Ende der Maiskolbenzubereitung wird durch das Aufquellen der Plane angezeigt, die als Abdeckung zum Schutz des Dampfes dient

Das Aufquellen der Abdeckung durch den Wasserdampf im Sterilisator zeigt den idealen Moment an, um das Gasfeuer abzustellen.



Öffnen des Sterilisators und Entfernen der Beutel

Nachdem das Gas abgedreht wurde, sackt die Plane ein. Nun wird das Gummiband entfernt und die Abdeckung vom Sterilisator entfernt.





Desinfektion und Sterilisation von Raum und Tisch zur Vorbereitung der Pilzkultur

Der Raum für die Pilzzucht wird gefegt, der Tisch abgestaubt und mit Kalk bestreut, ehe die Kolbenpakete nach dem fünfstündigen Sterilisationsvorgang dort aufgelegt werden können.



Anordnung der Beutel auf dem Tisch im desinfizierten und sterilisierten Raum

Bevor man die Hand in den Sterilisator halten kann, ist es unbedingt nötig, die Hände mit der Kalkwasserlösung zu waschen, ohne danach irgendeinen Körperteil zu berühren.



2. Schulungstag

Erklärungen zum Anbau der Pilzsamen

An diesem Tag muss alles, was auf den Tisch kommt, mit einer Lösung aus Wasser und Kalk gesäubert werden (Hände, Geschirr, Gabeln, Tütchen mit Pilzsamen und neue Beutel). Bei der heutigen Arbeit soll weniger geredet werden, um zu vermeiden, dass Speichel auf den Tisch gelangt.

Die Pilzkultur ist in einer Tüte. Daraus werden die Samen genommen und ganz unten in die neuen Plastikbeutel geben. Darauf wird eine Schicht Maiskolben gepackt. Nun wird der Beutel verschlossen und das Ganze festgedrückt, um Luft aus den Zwischenräumen zu entfernen. Der Beutel wird von neuem geöffnet und wieder eine Schicht Samen eingefüllt. Darauf kommt wieder eine Schicht Maiskolben und wieder wird der Beutel geschlossen und alles festgedrückt. Es ist eine Schichtung wie bei einem bayrischen „Scheiterhaufen“. Der Vorgang wird wiederholt, bis der neue Beutel vollständig gefüllt ist. Ehe der Beutel richtig verschlossen werden kann, muß alle Luft herausgedrückt werden.



Ausbringen der Pilzzuchtpakete in den Regalen im strohgedeckten Pilzhaus



Familienfoto der Teilnehmer der Speisepilzproduktionschulung in Amoussenon-Tomé ohne den Berichtersteller Tobi Franck BATCHO

