



Vom Kaffeesatz zum Gaumenschmaus



SPARTE:
Jugend forscht junior

ERARBEITUNGSORT:
**Marie-Curie-Gymnasium,
Kirchzarten**

BETREUUNG:
Ursula Hess

Jonathan Boger (13)

79252 Stegen, Marie-Curie-Gymnasium, Kirchzarten

Justus Wolff (14)

79117 Freiburg, Marie-Curie-Gymnasium, Kirchzarten

Wir wollen in unserem Projekt Speisepilze auf Kaffeesatz, der normalerweise weggeworfen wird, züchten. Dies wäre eine nachhaltigere Form, als bisher extra dafür produziertes organisches Material zu verwenden, da man keine Rohstoffe anbauen muss, sondern den Kaffeesatz als Nährstoffquelle nutzt. Dazu verwenden wir Pilzzuchtsäcke, welche wir mit Kaffeesatz füllen und dann die Pilzbrut hinzugeben. Als Pilze verwenden wir Austernseitlinge, welche wir im Schulkeller züchten. Unser Ziel ist es, herauszufinden, ob Kaffeesatz als Pilzsubstrat funktioniert und ob es sich besser als herkömmliches Substrat eignet. Dazu vergleichen wir die Geschwindigkeit des Wachstums und die Menge der Pilze in verschiedenen Substraten.