Ressourcenschonende Pilzzucht

In der Wachauer Pilzkellerei in den alten Göttweiger Stiftskellern widmen wir uns umfassend der Pilzzucht. Dabei werden die wichtigsten Grundlagen für die Produktion von Pilzen, wie Austernseitling, Kräuterseitling, Shitake, Igelstachelbart & Co vermittelt. Welche Chancen und Möglichkeiten ergeben sich durch eine Pilzzucht? Welche Zukunfts-Perspektiven lassen sich mit diesem nachhaltigen Produkt wirtschaftlich erschließen? Und welchen Herausforderungen muss man sich als Pilzzüchter:in stellen? Im Workshop erhalten Sie Antworten auf diese Fragen und können – im praktischen Teil – ihr Pilzsubstrat für zuhause selbst herstellen. Zusätzlich ermöglicht eine Betriebsführung viele praktische Einblicke in den Alltag einer professionellen Pilzzucht.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 130,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 60,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied NÖ & Wien Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Landw. Betriebe, Direktvermarter:innen
Mitzubringen:	Warme Kleidung für den Pilzkeller (12 Grad)

Verfügbare Termine

25.09.2024 09:00, Furth bei Göttweig

Ort	Furth bei Göttweig
Beginn	25.09.2024 09:00
Ende	25.09.2024 17:00
Örtlichkeit	Wachauer Pilzkellerei, Kirchengasse14, 3511 Furth bei Göttweig
Information	Roland Teufl, Tel 0043 676/842214-345, roland.teufl@bio-austria.at, Info u. Anmeldung bei BIO AUSTRIA NÖ&Wien unter www.bio-austria.at/kurse-noe oder 02742/90833
Kursnummer	3-0082442
Trainer:in	Christoph Ebner
Veranstalter	LFI Niederösterreich