

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 185,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 60,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Landw. Betriebe, Direktvermarter:innen
Mitzubringen:	Warme Kleidung für den Pilzkeller (12 Grad)

Verfügbare Termine