
Ressourcenschonende Pilzzucht

In diesem Kurs widmen wir uns umfassend der Welt der Pilze und der ressourcenschonenden Pilzzucht. Zunächst hören wir einiges über die Bedeutung, das Leben, und die Ansprüche von Pilzen. Danach widmen wir uns den verschiedenen Möglichkeiten der Pilzzucht und dem genauen Ablauf für die Kultivierung von Pilzen wie Austernseitling, Kräuterseitling, Shitake, Igelstachelbart & Co. Im praktischen Teil können Sie ein Pilzsubstrat selbst herstellen und mit nach Hause nehmen. Zusätzlich ermöglicht eine Betriebsführung im Pilzkeller (ehemaliger Weinkeller) viele praktische Einblicke in den Alltag einer professionellen Pilzzucht.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 250,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Bäuer:innen
Mitzubringen:	Warme Kleidung für den Pilzkeller (12 Grad)

Verfügbare Termine