Einführung in die Pilzzucht für die Direktvermarktung

In diesem Kurs lernt man alles, was benötigt wird, um frische Pilze im Haus, Garten oder auf dem Hof zu züchten. Behandelt werden unter anderem die Anlage von Pilzbeeten sowie die Pilzzucht auf Baumstämmen und Strohballen. Im Mittelpunkt stehen Methoden, die für einen erfolgreichen Einstieg in die Speisepilzproduktion und -vermarktung wichtig sind. Darüber hinaus erhält man Einblicke in die spannende Welt der Pilze und erfährt, weshalb sie eine bedeutende Rolle für eine gesunde und ausgewogene Ernährung spielen.

Inhalt:

- Grundlagen der Mykologie (Wissenschaft der Pilze)

- Einfache Methoden der Pilzzucht (ohne Reinraumtechnik, für ca. 10 Arten von Speisepilzen)

- Inhaltsstoffe und gesundheitliche Wirkungen von Pilzen

- Anfertigung von zwei Fruchtungssäcken zum mit nach Hause nehmen

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	180,00 € Kursgebühr 65,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Landwirti:nnen, Direktvermarkteri:nnen und alle anderen, die sich gerne in kleinem oder größerem Rahmen mit der Pilzzucht beschäftigen möchten
Mitzubringen:	Jause für Mittag, warme Kleidung
Anrechnung:	5 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung, 3 Stunde(n) für ÖPUL23-BIO

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at