Professionelle Pilzzucht für Direktvermarktung

In diesem Aufbaukurs erhält man das notwendige Wissen um Pilze in mittlerem und größerem Maßstab erfolgreich zu züchten und zu vermarkten. Behandelt werden Themen wie Substratherstellung, Raumbedingungen, Lagerung, Verarbeitung und Verkauf. Der Kurs findet am Betrieb der Stoff'n Bio-Edelpilze statt und bietet einen direkten Einblick in die Abläufe und Räumlichkeiten einer professionellen Pilzzucht.

Inhalt:

- Fortgeschrittene Mykologie (=Wissenschaft der Pilze)

- Fortgeschrittene Methoden der Pilzzucht (mit Reinraumtechnik)

- Besprechen und Anwenden der Methoden zur Zucht von verschiedenen Speisepilzen auf Holzsubstraten (Methoden zur Zucht von ca. 30 Arten von Speisepilzen)

- Aufbau von Fruchtungsräumen und Geräten für die professionelle Pilzzucht

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € Kursgebühr gefördert 193,00 € Kursgebühr Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten
Zielgruppe:	Landwirt:innen, Direktvermarkter:innen und alle anderen, die sich gerne in kleinem oder größerem Rahmen mit der Pilzzucht beschäftigen möchten
Mitzubringen:	Jause für Mittag, warme Kleidung
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung, 3 Stunde(n) für ÖPUL23-BIO

Verfügbare Termine

18.03.2026 09:00, Schleedorf

Ort	Schleedorf
Beginn	18.03.2026 09:00
Ende	18.03.2026 15:30
Örtlichkeit	STOFFN Bio-Edelpilze, Edt 4, 5205 Schleedorf
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013120
Trainer:in	Sebastian Reindl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg