
Einführung in die Pilzzucht für die Direktvermarktung

Speisepilze selbst züchten und erfolgreich nutzen: Dieser Kurs bietet einen praxisnahen Einstieg in die Pilzzucht und zeigt, wie unterschiedliche Speisepilze im Haus, Garten oder auf dem Hof kultiviert werden können. Ergänzend werden Vermarktungsmöglichkeiten und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Pilzen vorgestellt.

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.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	174,00 € 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

Verfügbare Termine

28.10.2026 09:00, Schleedorf

Ort	Schleedorf
Beginn	28.10.2026 09:00
Ende	28.10.2026 14:30
Örtlichkeit	STOFFN Bio-Edelpilze, Edt 4, 5205 Schleedorf
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013384
Trainer:in	Sebastian Reindl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg