Professionelle Pilzzucht für Direktvermarktung

Den nächsten Schritt in der Pilzzucht gehen: Dieser Aufbaukurs vermittelt umfassendes Wissen für die professionelle Produktion und Vermarktung von Speisepilzen. Am Praxisbetrieb Stoff'n Bio-Edelpilze werden moderne Produktionsabläufe, die Substratherstellung sowie erfolgreiche Vermarktungsstrategien anschaulich vorgestellt.

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.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursgebühr gefördert 160,00 € Kursgebühr Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Biologische Wirtschaftsweise
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

Verfügbare Termine

17.03.2027 09:00, Schleedorf

Ort	Schleedorf
Beginn	17.03.2027 09:00
Ende	17.03.2027 15:30
Örtlichkeit	STOFFN Bio-Edelpilze, Edt 4, 5205 Schleedorf
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013383
Trainer:in	Sebastian Reindl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at