

20
24

FACHEXKURSIONSBROSCHÜRE

ERTRAGREICHE GANZJAHRESKULTUREN

ERFOLGREICHER PILZANBAU FÜR LANDWIRT*INNEN

FACHLICH
BEGLEITET
VON DER
PILZEXPERTIN
DES LFI



**Klima- und Energie-
Modellregionen**
Wir gestalten die Energiewende

TERMIN

**MITTWOCH, 29. MAI 24`
VON 8:00 - 17:00**

**MIT FACHLICHER
BEGLEITUNG VON
DI MAGDALENA WURTH**

ANMELDUNG BIS 24. MAI 2024 UNTER:
elisabeth.schmidt@energiebezirk.at
0664 1625536



EXKURSION

ERTRAGREICHE GANZJAHRESKULTUREN

Die Klima- und Energiemodellregion ladet sehr herzlich zur Fachexkursion „Ertragreiche Ganzjahreskulturen“ ein. Die Veranstaltung richtet sich an interessierte Landwirt*innen, die sich über die wirtschaftliche Nutzung von Leerstandsflächen am Hof durch ertragreiche Edelpilzkulturen bei Best Practice Betrieben informieren wollen. Die Fachexkursion wird von der Pilzexpertin & Agrarwissenschaftlerin des LFI, DI Magdalena Wurth vom Waldviertler Pilzgarten, fachlich begleitet.

Unsere Exkursion führt zu drei Best Practice Betrieben im Bezirk Perg und Gmünd, die umfangreiche Einblicke in die erprobte Praxis ertragreicher Ganzjahreskulturen mit Edelpilzen und deren erfolgreiche Direktvermarktung geben. Während der Exkursion werden wir Fragen zu aktuellen Entwicklungen im Pilzanbau und zu grundlegenden Erfolgsprinzipien für Anbauer mit wirtschaftlich relevanten Ertragsaspekten beleuchten. Unterschiedliche Betriebskonzepte zeigen erfolgreiche Möglichkeiten, wie ungenutzte Leerstandsflächen am Hof, wie Lagerkeller oder Stallungsräume, ertragreich bewirtschaftet werden können.

1. EXKURSIONSZIEL
Mosberger Pilzmanufaktur



2. EXKURSIONSZIEL
Waldviertler Pilzgarten



3. EXKURSIONSZIEL
Waldviertler Bioedelpilze Myzet



ORGANISATION

Die erste Etappe der Exkursion führt in die Mosberger Pilzmanufaktur, wo eine Besichtigung des Pilzzuchtkellers am landwirtschaftlichen Betrieb, den Auftakt der Fachveranstaltung bildet. Dabei gibt die Landwirtin Julia Scharner, Einblicke in die Entwicklungsphase des Unternehmens, von den frühen Anfängen bis hin zur erfolgreichen Vermarktung der Produkte. Ein Schwerpunkt ist der Anbau von Austern- und Kräuterseitlingen auf Substrat, wobei besonderes Augenmerk auf der effizienten Nutzung der Fläche zur Steigerung der Erträge und einer ökonomischen Prozessplanung liegt. Auch die erfolgreiche Entwicklung der Marke wird erörtert. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, direkt Fragen an die Landwirtin zu stellen und sich fachlich auszutauschen. Eine Verkostung von Pilzpestos und Pilzbruschettas ermöglicht den Teilnehmer:innen, die Aromenvielfalt der Edelpilze zu erkunden.

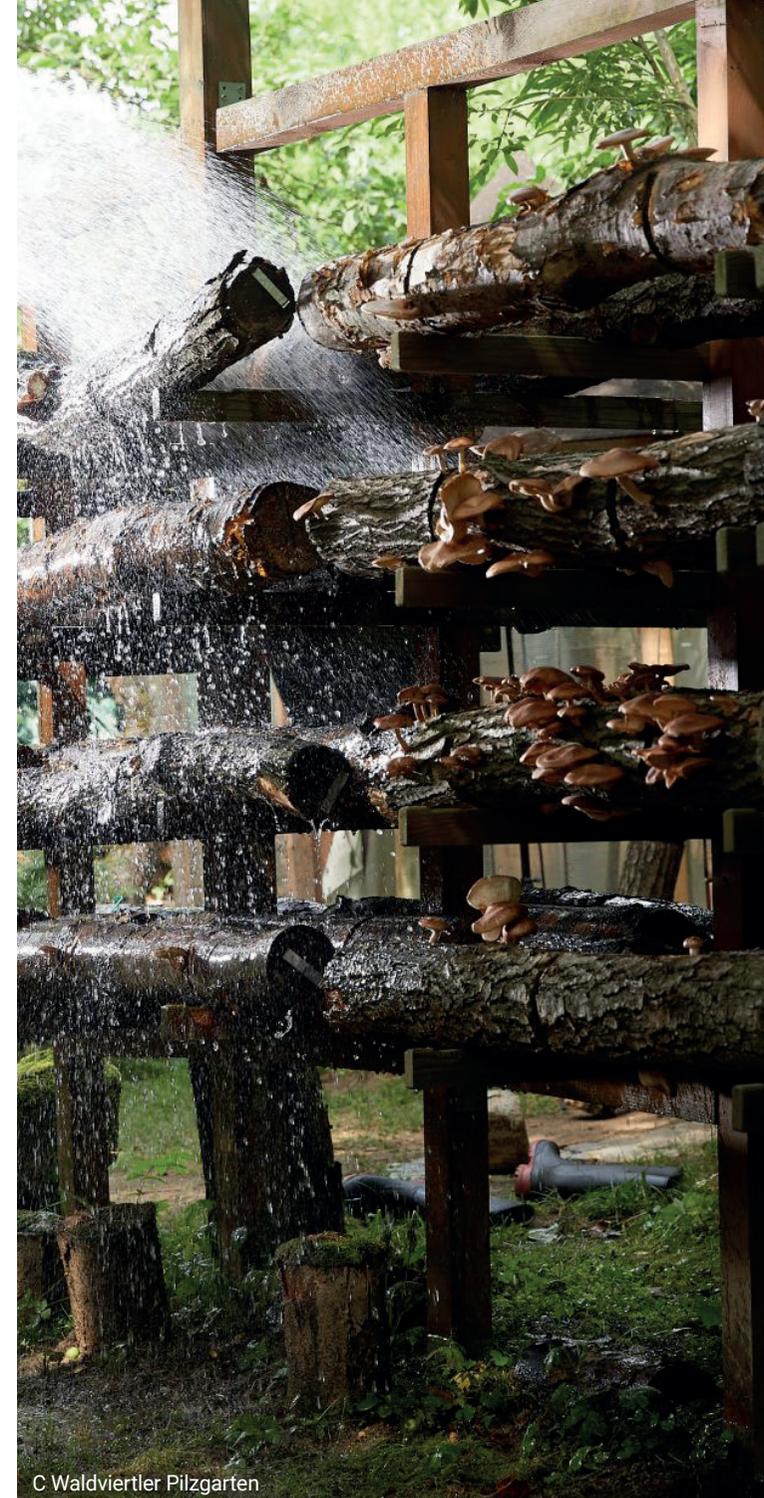
Zur Mittagszeit wird im neu eröffneten Braugasthaus, am historischen Stadtplatz von Weitra, die traditionelle Küche des Waldviertels genossen. Anschließend steht der Besuch des Waldviertler Pilzgartens auf dem Programm, inklusive einer Führung durch den Schaugarten. Im Workshopstadl der Familie Wurth erfahren die Teilnehmer:innen über einen Fachvortrag, wertvolle Informationen über die Grundlagen der Pilzzucht und werden im anschließenden Praxisteil dazu ermutigt, selbst Pilzbrut in die Baumstämme einzubringen.

Nur 15 Minuten entfernt lädt die Waldviertler Edelpilzmanufaktur Myzet zu einer Besichtigung des umgebauten Stalltrakts mit beeindruckendem Indoor-Waldhabitat ein. Bei einem Fachgespräch mit Geschäftsführerin Marion Beran erhalten die Teilnehmer:innen tiefere Einblicke in das innovative Betriebskonzept. Die gesamte Fachexkursion wird von Frau DI Magdalena Wurth, der Pilzzuchtextpertin des LFI OÖ, begleitet, die den Landwirt:innen für fachliche Fragen zur Verfügung steht.



„Wir möchten unseren herzlichen Dank an die Exkursionsbetriebe aussprechen, die uns sowohl bei den Vorbereitungen als auch bei der Erstellung des Programms wertvolles fachliches Know-how sowie eindrucksvolles Bildmaterial für die Broschüre freundlicherweise zur Verfügung gestellt haben. Wir wünschen unseren Teilnehmer:innen eine informative und inspirierende Fachexkursion!“

*Modellregionsmanagement Mühlviertler Alm
Dipl. Des. Elisabeth Schmidt MSc*



C Waldviertler Pilzgarten

ECKDATEN



Mit Treffpunkt um 7:45 Uhr am SPAR-Parkplatz in Bad Zell startet unser Bus pünktlich um 8:00 zum ersten Exkursionsziel nach St. Georgen. Die Rückankunft ist um 17:00 am SPAR Parkplatz in Bad Zell.

Die Unkosten der Exkursion inkl. Busfahrt, Mittagessen, Führungen und Verkostungen betragen € 40,00,-. Im Bus gibt es zusätzlich die Möglichkeit Getränke zu kaufen.

Auf Grund der begrenzten Busplätze bitten wir um die verbindliche Anmeldung bis 24. Mai 2024.

TERMIN 29. Mai 2024
TREFFPUNKT 7:45 SPAR (P) Bad Zell
ABFAHRT 8:00 mit Sunzenauer Reisen
RÜCKKUNFT 17:00 SPAR (P) Bad Zell
KOSTENBEITRAG € 40,00,- inkl.
Buskosten, Mittagessen,
Führungen & Verkostungen

Die Fachveranstaltung ist mit 70 % von der Modellregion Mühlviertler Alm gefördert.

FAHRPLAN



Abfahrt Bad Zell (SPAR Parkplatz) 08:00
Ankunft (St. Georgen / Gusen) 08:40

EXKURSIONSZIEL #1

Besichtigung der Mosberger Pilzmanufaktur
Landwirtschaftlicher Betrieb in St. Georgen

Abfahrt (St. Georgen / Gusen) 10:00
Ankunft (Braugasthaus Weitra) 11:20

MITTAGESSEN

Brauwirtshaus Weitra

Abfahrt (Weitra) 12:50
Ankunft (Mistelbach) 13:00



EXKURSIONSZIEL #2

Besichtigung des Waldviertler Pilzgartens
Lehrbetrieb für Pilzzucht in Mistelbach

Abfahrt (Mistelbach) 14:30
Ankunft (Albrechts) 14:50

EXKURSIONSZIEL #3

Besichtigung der Waldviertler Edelpilze Myzet
Landwirtschaftlicher Betrieb in Albrechts

Abfahrt (Albrechts) 15:50
Ankunft Bad Zell (SPAR Parkplatz) 17:10

Mit Freunden unterwegs

SUNZENAUER REISEN



Am Anfang war die Brut ...

WISSENSWERTES ZUR ANZUCHT

Was in der Natur problemlos und quasi von allein vonstattengeht, kann nicht ganz so einfach nachgestellt werden. Wie also funktioniert die Anzucht der Pilze? Das Zauberwort in diesem Zusammenhang lautet: Pilzbrut

Damit sich der Pilz später in seinem neuen Zuhause in Holz, Stroh oder Kaffeesatz ansiedeln kann, muss er erst groß und stark werden. Das Myzel wird dabei zuerst auf einen Nährboden in der Petrischale geimpft. Anschließend wird es in weitere Medien überimpft.

Getreidebrut besteht aus Bio-Hirse, Bio-Roggen, Laubholzspänen und natürlichen Zuschlagsstoffen, wie z. B. Gips. Beimpfst du Baumstämme, Stroh, Strohpellets oder Kaffeesatz, ist Getreidebrut die erste Wahl.

Bei Dübelbrut handelt es sich um befeuchtete Laubholzdübel welche mit Myzel durchwachsen sind. Jede Art von Brut hat Vorteile. Möchtest du nur ein kleines Holz-Beimpfungs-Projekt umsetzen, ist Dübelbrut zu empfehlen.



C Waldviertler Pilzgarten



C Mosberger Pilzmanufaktur



MOSBERGER PILZMANUFAKTUR FAMILIE SCHARNER

EDELPILZZUCHT IM EHEMALIGEN OBSTLAGER

MOSBERGER STEHT FÜR TRADITION UND RESPEKTVOLLE RESSOURCENNUTZUNG



Der Betrieb Mosberger steht für eine lange landwirtschaftliche Geschichte seit 1348. Das innovative Landwirtschaftskonzept von Julia & Markus Scharner konzentriert sich auf den Anbau neuer Kultursorten, die selbst auf kleinsten Flächen gedeihen können, den Mosberger Edelpilzen. Mit ihrer Erfahrung im Bereich der Lebensmittelproduktion & Veredelung, haben sie dem alten Mostkeller neues Leben eingehaucht und eine Pilzmanufaktur gegründet. Mit einem effizienten Produktionsansatz und erfolgreicher Markenentwicklung in der Direktvermarktung, ist es ihnen gelungen, die Mosberger Pilze als regionale Delikatesse zu etablieren. Als Preisträger des Agrarpreises OÖ stehen die Bemühungen des Betriebs ganz unter dem Zeichen regionaler Produktvielfalt. In ihrer Manufaktur schaffen sie das ideale Umfeld für ihre Pilze auf Anbausubstrat. Dabei setzen sie auf drei einfache Zutaten: Wasser, Bio-Stroh und Leidenschaft, die im natürlichen Kreislauf zu schmackhaften Pilzen verwandelt werden. Damit steht nicht nur die Qualität ihrer Produkte im Vordergrund, sondern auch ihr Engagement für eine nachhaltige und respektvolle Nutzung der Ressourcen.

ECKPUNKTE DES BETRIEBS

- Spezialisierung:** Effektive Flächennutzung in der Pilzzucht zur Ertragssteigerung
Erfolgreiche Markenentwicklung im Rahmen der Direktvermarktung
Ökonomische Prozessplanung in der Lebensmittelverarbeitung
- Sorten:** Shiitake, Austernpilz, Kräuterseitling
- Anbaumethode:** auf Substrat
- Flächennutzung:** Effektive Nutzung des ehemaligen Obst- und Gemüsekkellers
- Schwerpunkt:** Best Practice für erfolgreiche Selbstvermarktung & Prozessoptimierung
- Betriebsphilosophie:** Effektivität: respektvolle Ressourcennutzung & Kooperation
Qualität: Spezialisierung Lebensmittelveredelung & Frischegastronomie
- Vertriebskanäle:** Direktvermarktung, gastronomischer Zulieferbetrieb

KONTAKT

Pilzmanufaktur Mosberger Pilze
Am Mosberg 3
4222 St.Georgen/Gusen
Mail: office@mosberger.at
Tel: 0664 2561870
Web: www.mosberger.at





WALDVIERTLER PILZGARTEN FAMILIE WURTH

SCHAUGARTEN & LEHR- FORSCHUNGSBETRIEB



© Waldviertler Pilzgarten

WALDVIERTLER PILZGARTEN PILZBRUT – WENN DIE LIEBE IM DETAIL STECKT

Der Waldviertler Pilzgarten verkörpert eine langjährige Tradition und Leidenschaft in der Pilzzucht. Unter der Leitung von der Agrarwissenschaftlerin DI Magdalena Wurth und ihrem Partner Moritz Wildenauer, hat sich der Waldviertler Pilzgarten zu einem bekannten Vorreiter in der biologischen Pilzzucht entwickelt. Der Schaugarten in Großschönau bietet uns die Möglichkeit, praktisches Wissen über die Outdoorzucht von Pilzen auf Baumstämmen und die Beimpfung mit Pilzbrut am Praxisbeispiel zu erlangen. Dazu dürfen die Teilnehmer:innen selbst Hand anlegen und die Pilzbrut fachgerecht in den Nahrungsstamm einbringen.

Mit fundiertem Fachwissen und langjähriger Erfahrung, unterstützt Magdalena Wurth landwirtschaftliche Betriebe beim Aufbau von Pilzzuchten. Dabei steht eine umfassende Wissensvermittlung über den Anbauprozess selbst, aber auch die fachkundige Begleitung an erster Stelle. Für einen professionellen und praxisnahen Einstieg in die Pilzzucht, bietet DI Magdalena Wurth auch Beratungen und Einstiegskurse für landwirtschaftliche Betriebe über das Bildungsprogramm des LFI OÖ an.

ECKPUNKTE DES BETRIEBS

- Spezialisierung:** Mykologische Anbauforschung / Schaugarten / Wissensvermittlung Pilzbrut- & Substratherstellung für LW und Selbstversorgungsgärten
- Sorten:** Shiitake, Waldviertler Seitling, Taubenblauer Seitling, Gelber Seitling, Igelstachelbart, Sommer Seitling, Samtfußrübling, Stockschwämmchen, Reishi, Ästiger Stachelbart, Nameko
- Anbaumethode:** auf Holzstämme
- Flächennutzung:** Adaptiertes Streuobstgarten-Habitat
- Schwerpunkt:** Wissensvermittlung und Praxis über Anbaumethoden und Prozessentwicklung, Herstellung von Pilzbrut für vielfältige Kultursorten & Raritäten
- Betriebsphilosophie:** Leidenschaft: Umfassende Wissensvermittlung mit Freude & Knowhow
Forschung & Entwicklung: Neue Sorten praxiserprobt
- Vertriebskanäle:** Direkt- & Onlinevermarktung, Lehr- & Schaubetrieb, Kursleitung LFI OÖ

KONTAKT

Waldviertler Pilzgarten
Mistelbach 28
3922 Mistelbach
Mail: kontakt@pilzgarten.at
Tel: 0680 3326101
Web: www.pilzgarten.at





WALDVIERTLER BIOEDELPIILZE MYZET MARION BERAN

PILZZUCHT IM EHEMALIGEN STALLGEBÄUDE



© Waldviertler Bio Edelpilze Myzet

WALDVIERTLER BIOEDELPIILZE MYZET AUTHENTISCH, ÖKOLOGISCH UND EXQUISIT

Unser letztes Exkursionsziel führt uns zur Myzet Waldviertler Bio Edelpilze KG, ein Unternehmen, das leidenschaftlich hochwertige Bio-Pilze züchtet. Hier wird traditionelles Wissen mit modernen, umweltschonenden Techniken kombiniert, um eine Vielfalt an exquisiten Edelpilzen anzubauen. Eine Besonderheit des Betriebskonzeptes ist die effiziente Simulation eines Waldhabitats, das in einen Hofleerstand als Zuchtbereich integriert wurde.

Das Team rund um die Innovatorin und Gründerin Marion Beran, besteht aus erfahrenen Pilzexperten, die sich nicht nur für nachhaltige Landwirtschaft sondern auch für eine ökosoziale Betriebsführung und für die Arbeitsintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen einsetzen.

ECKPUNKTE DES BETRIEBS

Spezialisierung:	Simulation eines Waldhabitats Myzeliumzucht für Substratbeimpfung
Sorten:	Kräuterseitling, Austerseitling
Anbaumethode:	auf Getreide- und Strohs substrat
Flächennutzung:	Leerstandsnutzung in ehemaligem Stalltrakt
Schwerpunkt:	Best Practice für die Simulation eines Waldhabitats im geschlossenen Raum
Betriebsphilosophie:	Nachhaltigkeit: Vermeidung von Überproduktion – biozertifizierte Pilzzucht Arbeitsintegration: für Menschen mit Beeinträchtigung in der Produktion
Vertriebskanäle:	Direktvermarktung

KONTAKT

Waldviertler Bioedelpilze Myzet
Albrechts 38
3961 Waldenstein
Mail: office@myzet.at
Tel: 0664 3254646
Web: www.myzet.at





BRAUGASTHAUS WEITRA

MITTAGESSEN



C Brauhotel Weitra



BRAUHOTEL WEITRA

WALDVIERTLER HAUSMANNSKOST

Im malerischen Braugasthaus Weitra, eingebettet in die charmante Atmosphäre der ältesten Braustadt Österreichs, vereint Küchenchef Stephan Bauch seine Erfahrungen mit seinem Talent für kulinarische Meisterwerke. Hier verschmilzt solide Hausmannskost mit internationalem Genuss, während Regionalität und Nachhaltigkeit höchste Priorität haben.



Seit der Neueröffnung im April 2024 erstrahlt das Braugasthaus im neuen Glanz. Ein wahrhaft einzigartiges Erlebnis für Genießer und Entdecker.



WWW.ENERGIEBEZIRK.AT

