



Wie funktioniert Pilzzucht?

Dieser Kurs vermittelt fundiertes Basiswissen zur biologischen Pilzzucht, indem ein Überblick über die Substratproduktion und -führung, Ernte, Hygiene-, Ernte- und Lagermanagement sowie Verkaufsrichtlinien gegeben wird. Des Weiteren werden einzelne geeignete Pilze für die Zucht, hinsichtlich Verarbeitung, Inhaltsstoffe und Zubereitungsmöglichkeiten, vorgestellt. Abgerundet wird das Programm durch eine Verkostung.

Verfügbare Termine

Information	
Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
	60,00 € TN-Beitrag
	15,00 € reduzierter TN-Beitrag Mitglied Bio Ernte
	Stmk. (gefördert gem. LE14-20)
	15,00 € reduzierter TN-Beitrag Mitglied Bio Ennstal
	(gefördert gem. LE14-20)
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	interessierte Biobetriebe
Anrechnung:	2 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.11.2025