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.

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at