

# Mühlviertler Biopilze - Biohof Angerer

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.  
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK  
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | VERMARKTUNG UND  
VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | WERTSCHÖPFUNG | DIREKTVERMARKTUNG  
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH  
LE-PERIODE | LE 14–20  
PROJEKTLAUFZEIT | 06.12.2017-31.12.2018  
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)  
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM  
RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR  
LOKALE ENTWICKLUNG  
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE  
PROJEKTTRÄGER | KATHARINA LETTNER

## KURZBESCHREIBUNG

Das Projekt zielt auf den Aufbau einer kleinstrukturierten, regionalen Bio-Speisepilzzucht ab. Der Schwerpunkt liegt auf der Sorte *Ostreatus Pleurotus*. Der Austernpilz wird Indoor unter geschützten Bedingungen am Biohof kultiviert, dadurch wird die Produktion ganzjährig gewährleistet. Weiteres liegt ein Schwerpunkt auf dem Thema upcycling von hofeigenen Ressourcen. Hochwertiges Bio-Stroh wird zur Substratherstellung verwendet.

## AUSGANGSSITUATION

Nach dem Besuch von zwei Pilzzuchtkursen im Jahr 2017 erfolgten erste Pilzzuchtversuche am Hof. Zeitgleich wurden von der Projektleiterin Wissen und Daten gesammelt, betreffend der technischen und baulichen Voraussetzungen für eine hofeigene Speisepilzzucht. Im Frühling 2018 wurde mit den baulichen Maßnahmen begonnen. Die Pilzzuchträumlichkeiten befinden sich direkt am Hof. Dazu wurde ein altes Wirtschaftsbad und eine alte Autogarage zu einem Anzuchttraum und einem Fruchtungsraum umgebaut.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Das Produktionsziel liegt bei 36 kg Bio-Austernpilzen pro Monat. Damit wird der Arbeitsplatz der Projektleiterin aufgewertet und ein langfristiges Zusatzeinkommen geschaffen. Zusätzlich soll das Projekt eine bessere Wettbewerbsfähigkeit des Nebenerwerbshofes gewährleisten, als auch eine bessere Nutzung der bestehenden Bausubstanz und der betriebseigenen Ressourcen fördern.

Des Weiteren wird eine Erhöhung der Wertschöpfung in der Region angestrebt, mit dem Ziel hochwertige Lebensmittel dort zu produzieren, wo sie auch konsumiert werden. Die Vermarktung soll über einen Kundenkreis und Absatzmarkt gelegt werden, der "klein" genug ist und der Projektdimension entspricht.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Im Frühling 2018 wird das 20 m<sup>2</sup> große ungenutzte Wirtschaftsbad und eine alte Garage am Hof zu einem Pilzzuchtraum umgebaut. Im Zuge des Umbaus wird ein neuer Boden und Fliesen gelegt, ein neues Fenster verglast und eingebaut, sowie eine Zwischenwand aufgestellt. Ein Regalsystem für rund 160 Stück Anzuchtsäcke wird angeschafft und aufgestellt. Die benötigten technische Geräte, wie Luftbefeuchter, Ventilator und Gasbrenner werden angekauft.

Nach der Fertigstellung des Umbaus im Mai, wird der erste Nährboden für die Durchwachsphase hergestellt.

Im Frühsommer werden die ersten Bio-Pilze geerntet und vermarktet.

Parallel werden Werbemaßnahmen gesetzt und an einer eigenen Website sowie an einem Logo gearbeitet.



Katharina Lettner



Katharina Lettner

## LINKS

[Leader-Region Mühlviertler Kernland \(http://www.leader-kernland.at\)](http://www.leader-kernland.at)