

29. Juli 2013

### **LR Pernkopf auf Betriebsbesuch bei Edlinger Pilze GmbH**

#### **„Marchfelder Biopilze erweitern die kulinarische Vielfalt Niederösterreichs“**

Landesrat Dr. Stephan Pernkopf stattete kürzlich dem Traditionsbetrieb Edlingers Pilze GmbH am Standort Raasdorf (Bezirk Gänserndorf) einen Besuch ab. „Die kulinarische Vielfalt in Niederösterreich wird durch Bio-Pilze aus dem Marchfeld erweitert. Diese besondere Form der Lebensmittelproduktion zeigt, dass innovative Produkte aus Niederösterreich auf dem Markt immer stärker nachgefragt werden“, so Pernkopf.

Edlingers Pilze GmbH ist Mitglied der GenussRegion „Marchfeld Gemüse“, ein Partnerbetrieb von „So schmeckt Niederösterreich“ und hat sich auf die Züchtung verschiedenster Pilzdelikatessen in rein biologischem Anbau spezialisiert. Inzwischen beschäftigt das Unternehmen 29 Personen und züchtet pro Woche fünf Tonnen Biopilze. Damit ist das innovative Öko-Unternehmen auch ein Wirtschaftsmotor der Region. „Der Anbau erfolgt nach einer alten fernöstlichen Tradition, die mit moderner Kulturbetreuung nach höchsten technischen und hygienischen Standards ergänzt wird. Der mehrstufige Kultivierungsprozess in Reinraumhallen führt zu reinem Wachstum und Top-Qualität“, sagte Geschäftsführer Dr. Hermann Eckert.

„Die Nachfrage nach den heimischen Pilzen, die ganzjährig erhältlich sind, wächst stetig“, freute sich Mag. Alois Huber, NÖ SPAR-Geschäftsführer. Besonders Bio-Edelausternpilze, Bio-Kräuterseitlinge und Bio „Baby“-Kräuterseitlinge sind besonders gefragt. Gekühlt sind die Bio-Kräuterseitlinge etwa 14 Tage, die Edelausternpilze mindestens acht Tage haltbar. Edlingers Pilze wurden auch bereits von der Gastronomie entdeckt, unter anderem werden das Restaurant Steirereck, das Grand Hotel und „Le Ciel“ in Wien sowie der Gasthof zum Schauhuber in Orth an der Donau beliefert.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, Telefon 02742/9005-15473, e-mail [lr.pernkopf@noel.gv.at](mailto:lr.pernkopf@noel.gv.at), <http://www.soschmecktnoe.at/>.