Presseinformation

13. Juni 2019

Biologische Pilzzucht an der Fachschule Edelhof

LR Teschl-Hofmeister: Schülerinnen und Schüler zeigen ökologische Verantwortung und produzieren Bio-Kräuterseitlinge in Juniorfirma

Die Schülerinnen und Schüler der Edelhofer Juniorfirma haben sich ganz der biologischen Pilzzucht verschrieben. Kräuterseitlinge werden auf Stroh, frei von jeglicher Chemie kultiviert, in Handarbeit geerntet und im schuleigenen Ab-Hof-Laden verkauft. „Die Schülerinnen und Schüler zeigen viel Unternehmergeist und setzen auf einen Trend in der Ernährung. Denn die Kräuterseitlinge sind vermehrt auf der Speisekarte in der gehobenen Gastronomie zu finden und auch die private Pilzzucht nimmt ständig zu“, erklärt Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.

Die Arbeit in der Juniorfirma bietet viele Vorteile für die Schülerinnen und Schüler. „Beim Verkauf im Hofladen sind die Jungunternehmer direkt in Kontakt mit den Kundinnen und Kunden und können so wertvolle Erfahrungen für ein professionelles Kundengespräch sammeln. Schließlich sichern zufriedene Stammkunden den wirtschaftlichen Erfolg von Unternehmen“, so Teschl-Hofmeister.

Kräuterseitlinge sind nicht nur sehr delikat im Geschmack, sie sind auch reich an Ballaststoffen und in der Küche vielseitig einzusetzen. „Die Geschäftsidee mit der Bio-Pilzzucht hatten die Schülerinnen und Schüler selbst. Also machten wir uns daran die Kultivierung der Schwammerl in der Praxis umzusetzen. Auf einem Gemisch von Strohpellets und Buchenholzspänen werden die Kräuterseitlinge gezogen, wobei die optimale Temperatur zwischen zehn und 20 Grad Celsius liegt. Die Luftfeuchtigkeit sollte möglichst hoch sein, jedoch gilt es Staunässe zu vermeiden“, erklärt Fachlehrerin Martina Strauß, die den Schülern beratend zur Seite steht. „Nach etwa zwei bis drei Wochen kann man die ersten Pilze ernten, die sich bis zu zehn Tagen ohne Geschmacksverlust lagern lassen. Der gesamte Fruchtkörper, also Stiel und Hut, können verwendet werden“, so Strauß.

Kräuterseitlinge sind bissfeste, leicht würzig schmeckende Speisepilze, die dem Steinpilz ähnlich sind. Die Edelpilze enthalten essenzielle Eiweißbausteine und sind für vegetarische Gerichte gut geeignet. Sie wirken positiv auf den

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Franz Klingenbrunner
Tel.: 02742/9005-13314
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Cholesterinspiegel, sind kalorienarm und liefern Kalzium, Phosphor, Eisen und Vitamine der B-Gruppe. Die ersten Kulturverfahren für Kräuterseitlinge wurden in Japan entwickelt, das gemeinsam mit Südkorea zu den größten Pilz-Produzenten weltweit zählt.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at