



LEADER Jahrestagung 2021

Regionale Lebensmittelproduktion
BIO-Pilzzucht im Salzburger Seenland

BIO-Pilzzucht im Sbg. Seenland

Wie alles begann...



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Pilzzucht im Sbg. Seenland

Wissenswertes über den Shiitake:

- Nach dem Champignon ist der Shiitake der zweitbeliebteste Speisepilz weltweit.
- Sein Geschmack ist angenehm intensiv und würzig.
- Er wird gerne aufgrund seiner Konsistenz als Fleischersatz verwendet.
- Der Pilz ist sehr vielseitig einsetzbar und schmeckt sowohl in der klassischen Schwammerlsauce, in Eigenkreationen bis hin zum asiatischen Wok.
- Der Shiitake-Pilz ist in Asien aufgrund seiner immunstärkenden Wirkung schon seit über 2000 Jahren ein angesehener Heilpilz.

Pilzzucht im Sbg. Seenland



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Pilzzucht im Sbg. Seenland

Wusstest du...



Bedeutung

Der japanische Name „Shiitake“ setzt sich aus „Take“ und „Shii“ zusammen und bedeutet wörtlich übersetzt „Pilz der auf dem Baum wächst“.



Im Kreislauf

Der Shiitake-Pilz ist ein Totholz-Zersetzer und sorgt dafür, dass organische Materialien wie Holz oder Stroh in der Natur abgebaut werden und in weiterer Folge zu einem nährstoffreichen Humus umgewandelt werden.

90%

Pilz Import

Ca. 90% der in Österreich zu erwerbenden Pilze kommen aus dem Ausland.



Heilpilz

Der Shiitake-Pilz ist in Asien schon seit 2000 Jahren ein hoch angesehener Heilpilz.



Weltweit 2. Platz

Der Shiitake-Pilz ist weltweit nach dem Champignon der am zweithäufigsten verzehrte Pilz.



Wasserverbrauch

Für das Kilo Shiitakepilze brauchen wir in der Produktion ca. 8l Wasser. Vergleichsweise dazu braucht man für 1kg Fleisch um ein vielfaches mehr. Na dann doch lieber öfter zum regionalen Biopilz greifen.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

LEADER-Projekt Pilzzucht im Sbg. Seenland



- Projektlaufzeit 24.10.2018 – 31.05.2021
- VHA 4.1.1 Investitionen in die landwirtschaftl. Erzeugung:
Fördersatz 25 %, Zuschläge für Bio und Junglandwirt je 5 %
- LEADER-Projekt - Abstimmung und Ausarbeitung des Betriebskonzeptes mit Bezirksbauernkammer und Abrechnung über Referat 4/ 07
- Zuordnung zum Aktionsfeld 1 Wertschöpfung:
CO2 Produktion senken, Nahversorgung, Wertschöpfung in der Region halten und lange Transportwege vermeiden

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



21.10.2021

Projektziele der Pilzzucht

- qualitätsvolle und frische BIO-Pilze - in der Region produziert und regional angeboten
- BIO-Qualität sehr nachgefragt, da Pilze sehr leicht schädliche Stoffe aus dem Substrat aufnehmen könnten. Die Pilze werden durch den geschützten Bereich keinen Umweltbelastungen ausgesetzt.
- BIO-Substrat wird für die Pilzzucht verwendet und kann nach der Ernte als biologischer Dünger auf den landwirtschaftlichen Nutzflächen wiederverwertet werden.
- Ökologische Auswirkungen: indirekt wird der gewerbliche Verkehr bzw. der Individualverkehr reduziert
- Steigerung der Direktvermarktung und Reduzierung der Importpilze
- Schaffung eines Arbeitsplatzes im landwirtschaftlichen Bereich

Pilzzucht im Sbg. Seenland

Vertrieb des BIO Shiitake

- Frisch- und Trockenpilz wird zum Verkauf angeboten
- Vorbestellungen werden gerne unter 0660/ 41 11 849 oder per E-Mail office@flachgauer-biopilze.at entgegengenommen
- jeden Freitag von 15.30 bis 18.00 Uhr hat der Hofladen in Dorfleiten 8 in 5162 Obertrum am See geöffnet
- Weitere Infos und Partnerbetriebe auf der Webseite unter: www.flachgauer-biopilze.at
- Foodcoops im Flachgau



Pilzzucht im Sbg. Seenland

Zertifikate



Das Zertifikat

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat kennzeichnet Lebensmittel, Produkte und Gerichte, die nachweislich aus der Region SalzburgerLand stammen. Konsumentinnen und Konsumenten können darauf vertrauen, dass die Vielfalt an ausgelobten Erzeugnissen aus dem Land Salzburg stammen.

Ausgezeichnet sind große produzierende Betriebe wie Molkereien, familiengeführte Handwerksbetriebe wie Metzgereien und Bäckereien sowie zahlreiche kleinere Direktvermarkter.

Echter Genuss aus der Region!

<https://www.salzburgschmeckt.at/hof-gschichtn/bio-pilze-aus-obertrum/>

<https://www.genussregionen.at/de/questesiegel>



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Österreichische
Lebensmittelkennzeichnung
Österreichische
Lebensmittelkennzeichnung
Österreichische
Lebensmittelkennzeichnung





FLACHGAUER
biopilze



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Österreichische
Landwirtschaftliche
Produktionskontroll-
behörde

