

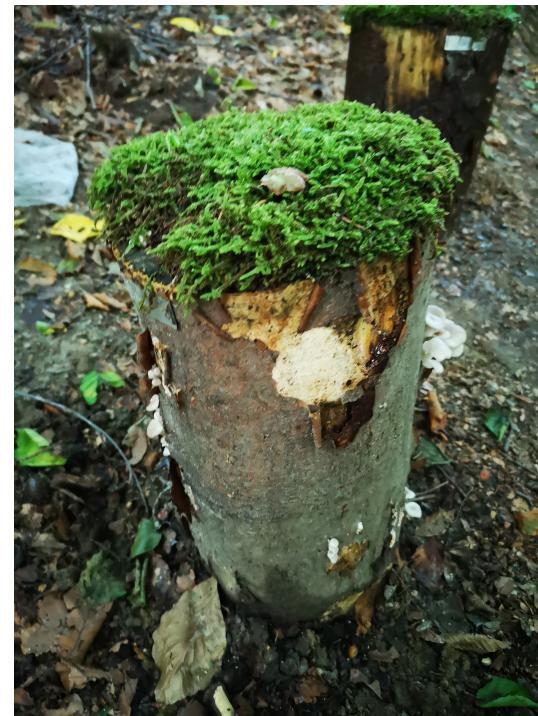
SAMINGER  
Strudengauer  
Pilze

# Wer bin ich, wo komm ich her



# Wie komm ich zur Pilzzucht?

Was man lernen kann  
lernt man



Am probieren  
kommt man nicht vorbei

# Landwirtschaftlicher Betrieb



Privatkunden  
Gastronomie  
Regionalläden  
Gemüsekisterl



## Betriebsdetails



50m<sup>2</sup> Zuchtraum  
20m<sup>2</sup> Verarbeitungsraum  
Vorraum für Technik



Substrat zugekauft  
Frischpilze direkt vermarktet  
Überschuss – trocknen

# Pilze züchten, was braucht's?

- Funktionierende Zuchtbedingungen
  - Luftfeuchtigkeit ca. 90%
  - Licht – ca. 8h/Tag
  - Frischluft – viel Frischluft
  - (Relativ) konstante Temperatur



# Pilze züchten, was braucht's noch?

- Das Drumherum-Equipment
  - Kühlmöglichkeit(en)



- für die Direktvermarktung



- Reinigungsmaterial

# Mehr brauch ich nicht...? Naja doch

Entweder...  
Kapital

Oder...  
Eigenleistung



Aber auf jeden Fall:

Zeit, Energie, Improvisation, Gelassenheit, gerne  
Pilze essen, Überzeugung...

Landwirtschaftliche Pilzzucht heißt (noch)  
Pioniersarbeit



# Ernten, liefern, reinigen, Kulturkontrolle, essen, schlafen, wiederholen



# Warum eigentlich und wo soll das noch hinführen?

Pilze sind eine Antwort



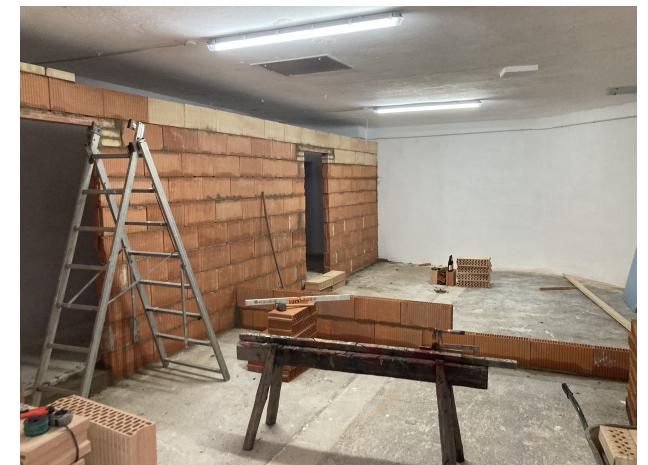
Pilze weiter in die Mitte des Bewusstseins der Menschen bringen

Weiterentwicklung am Markt und im Betrieb (Pilzabos, Gastronomie, Verarbeitung, Substratherstellung...)

Damit ein erfülltes und experimentierfreudiges Leben leben können

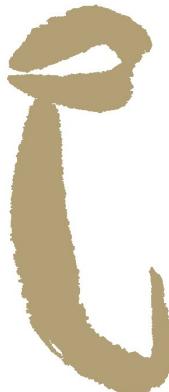
# Aktuelles

## Umbauarbeiten und Ideenschmieden



Wie könnt ihr mich erreichen?

E-Mail: [strudengauerpilze@posteo.at](mailto:strudengauerpilze@posteo.at)  
Telefonisch unter: 0676 54 23 141



SAMINGER  
Strudengauer  
Pilze