

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



50m² Zuchtraum

20m² Verarbeitungs-
raum

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...

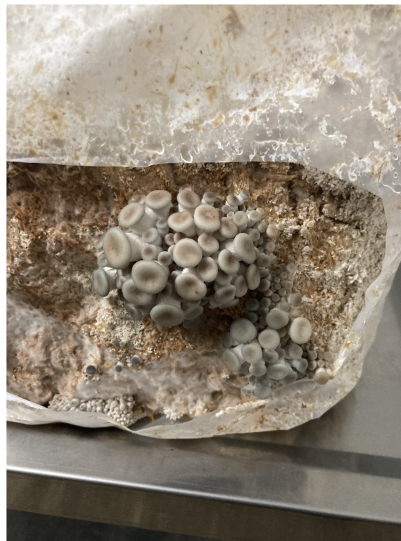
Eigenleistung



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

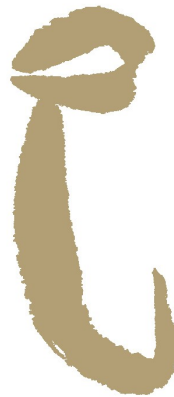
Umbauarbeiten und Ideenschmieden



Wie könnt ihr mich erreichen?

E-Mail: strudengauerpilze@posteo.at

Telefonisch unter: 0676 54 23 141



SAMINGER
Strudengauer
Pilze