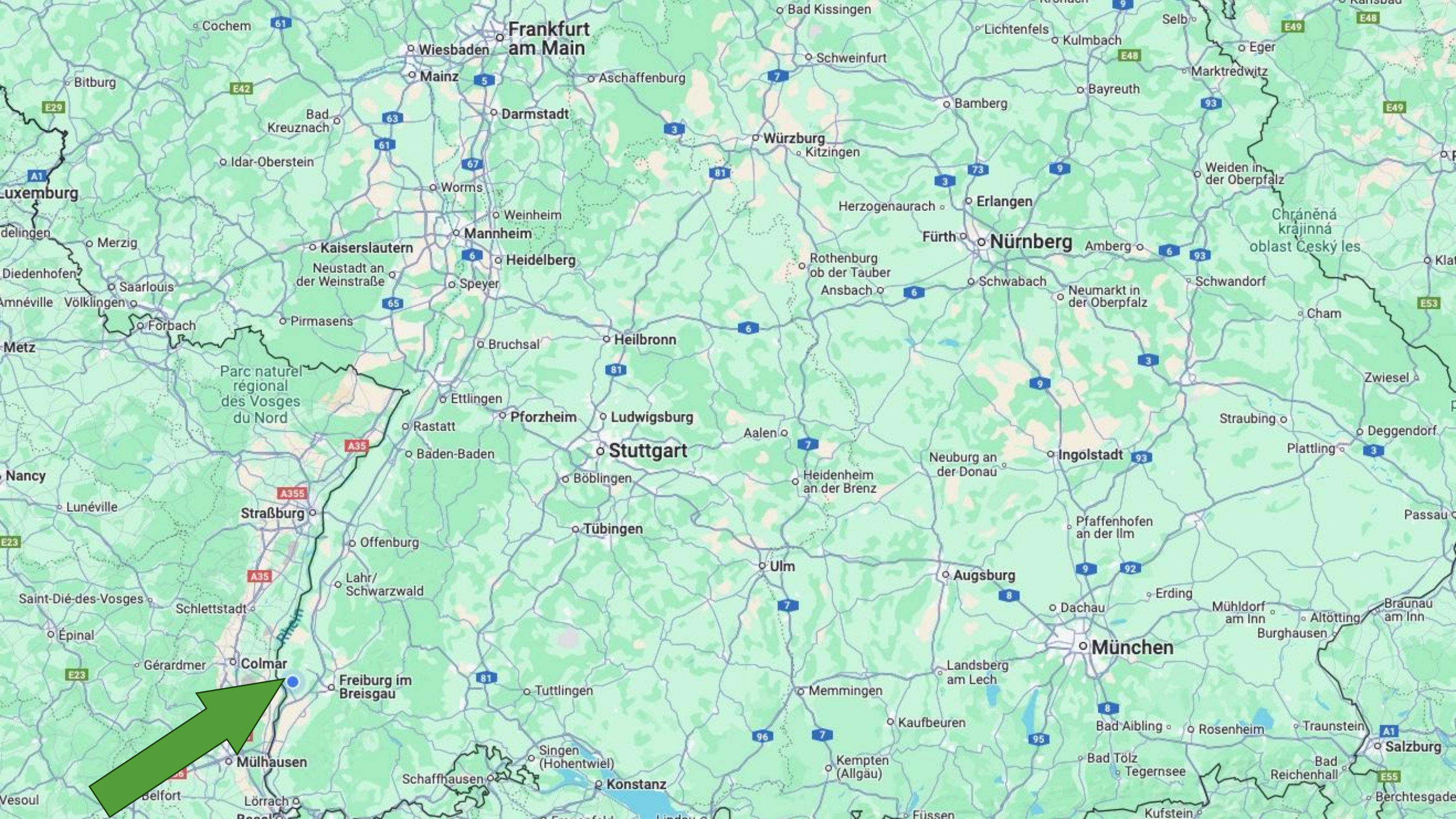


 PILZHOF REIN
VOM SCHWEIN ZUM PILZ

Referentin: Diana Rein



WO SIND WIR?



- Gündlingen (Stadtteil von Breisach am Rhein) im Rheintal, nahe der französischen Grenze
- Zwischen Schwarzwald und Vogesen



SCHWEINEZUCHT UND MAST VOR 2020



IST - Ressourcen

Vorhandene Gebäude

PV-Anlage (29,7 kW_p)

Ackerfeld ca. 78 ha

1 Mitarbeiter (Vollzeit)

Ausgelernter Sohn als Agrar Techniker

Andreas Rein Agrarbetriebswirt

Diana Rein (Agrar-Bürofachfrau)

TO DO

- Marktanalysen/ Konkurrenz
- Fachwissen
- Unternehmerinnencoaching
- Finanzierung
- Umbau
- Kostenkalkulation

2020

- erster Motivationsschub
- Beginn des Unternehmerinnencoachings
- Coaching durch Pilzanbauberater

2021

- bis April: Entkernen des alten Stalles
- Besichtigung verschiedener Pilzzüchter und Technikfirmen
- bis Oktober: Umbau zu Pilzräumen
- ab September: Start der Pilzproduktion

2022

- Februar: offizielle Eröffnung durch Bürgermeister mit Presse

n Breisach werden Edelpilze mit Liebe und Herkunftsgarantie gezüchtet

Umweltfreundlich, nachhaltig und sehr schmackhaft



Breisach-Gündlingen. Auf dem Aussiedlerhof von der Familie Rein in Breisach-Gündlingen werden heute biozertifizierte Edelpilze angebaut. Bei der offiziellen Eröffnung des Betriebes wünschte Bürgermeister Oliver Rein dem jungen Unternehmen viel Glück und Erfolg. Beglückt darüber, dass dieses regionale Produkt sicher eine große kulinarische Bereicherung für Breisach und seinem Umland bedeuten.

In der Landwirtschaft ist im-
02.04.2026

mer mehr ein Umdenken angesagt. Wo einst Schweine gezüchtet wurden, befindet sich jetzt eine Pilzzucht: Bedingt durch den Klimawandel, den gefallen Erzeugerpreisen in der Massentierhaltung und der damit einhergehenden schlechten, umweltschädlichen CO₂-Bilanz hat das Ehepaar Diana und Andreas Rein überlegt, wie und womit man den Aussiedlerhof auch für die nächste Generation wirtschaftlich betreiben und erhalten kann. Darüber hat man sich jahrelange Gedanken gemacht, Informati-

onen eingeholt und viele Beratungsgespräche geführt. Am Ende des Denkprozesses erfolgte der klare Schnitt. Ende der Tierhaltung, hin zum rein vegetarischen Anbau, in Form einer Edelpilzzucht mit den dazugehörigen Investitionen.

Ein zeitgemäßer und zukunftsweisender Schritt, denn in der Ernährung gewinnen vegane / vegetarische Produkte immer mehr an Bedeutung. Zumal auch die Entstehung umweltschädlicher Gase im Vergleich zur Fleischherzeugung extrem niedrig ist. Die

Berichterstattung in den Medien schärft bei den Verbrauchern zusätzlich das Bewusstsein auch für den lokalen biologischen Anbau.

Das macht sich die Familie Diana, Andreas und Yannick Rein zur Aufgabe in der biologischen Edelpilzzucht. Sie verzichten bewusst auf den Anbau von Champignons in großen Zuchtanlagen, sondern konzentrieren sich ausschließlich auf die Zucht von Edelpilzen. Ihnen kommt es nicht auf die Masse an, sondern auf gute schmackhafte Qualität. Ihre Favoriten sind Austernpilze, die paniert veganem Fleisch ähneln. Kräuterseitlinge, die geschmacklich dem Steinpilz nahe kommen und Shiitake, auch bekannt unter dem Namen Pasa-

niapilz. Pilze haben in anderen Ländern schon seit Jahrhunderten einen großen Stellenwert in der gesunden Ernährung und so ist es sicher eine gute Bereicherung, wenn man diese Nahrungsmittel ohne lange Lieferkette, frisch bei unseren heimischen Produzenten einkaufen kann. Damit die tolle Idee nun auch Früchte trägt und die Pilze Abnehmer finden, ist es sicher wichtig, weitere Märkte zu erschließen: Auf den Wochenmärkten, in den Restaurants und bei den Köchen, die das Besondere lieben.

Sehr spannend ist es, den Zuchtbetrieb kennen zu lernen. Nein, es sind keine feuchten dunklen Kellerräume. Diese Pilze

wachsen in technisch hochkomplexen hellen Reinraum Zuchtanlagen. Mit zentral gesteuerter Klima- und Lichttechnik. Durch das richtige Zusammenspiel von Feuchtigkeit, Temperatur, Frischluft und Licht können die Pilze je nach Sorte in unterschiedlichen Räumen wachsen und auch geerntet werden.

Die geimpften Pilzsporen werden mit Nährsubstrat schon im vorgereiften Zustand aus der Schweiz bezogen, da es in Deutschland keinen entsprechenden Anbieter gibt und die Vorreifeung sehr viel Platz und Zeit in Anspruch nimmt. Nach wenigen Tagen schießen die Pilze aus dem Substratballen.

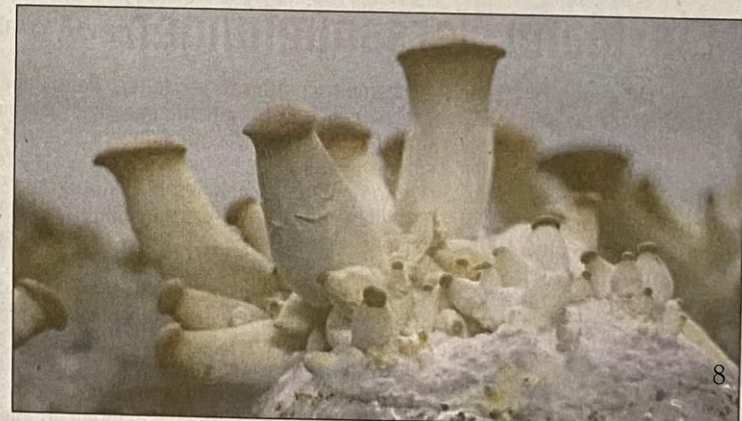
Obwohl der Pilzhof noch recht jung ist, findet man die Produkte auf Wochenmärkten in der heimischen Region. So kann man selber einen geschmacklichen

Eindruck bekommen. (HL)

Sulzburg (Freitag) 9 - 12 Uhr; Gündlingen (Freitag) 16 - 18 Uhr; Breisach (Samstag) 8 - 10 Uhr; Freiburg/Vauban (Mittwoch) 14 - 18.30 Uhr; Opfingen EDEKA Brand (Mo.-Sa.) 8 - 20 Uhr; Stülinger EDEKA Brand (Mo.-Sa.) 8 - 20 Uhr; Breisach Rathaus (Mo.-Sa.) 7 - 20 Uhr; Breisach Obst- und Gemüsehof (Mo.-Sa.) 10 - 18 Uhr; Stegen Baldenweger Hof (Mo.-Fr.) 9 - 18.30 Uhr, (Sa.) 8 - 13 Uhr.

Diverse Marktstände von Obst- und Gemüsehof Bressel; Bressel Weinscheune (Di, Mi, Fr.) 15-19 Uhr (Sa) 9 -13 Uhr und direkt ab Hof 24/7.

Eine weitere Bereicherung sind die verarbeiteten Edelpilze als Pilzaufstich, Pilz-Pesto oder Pilz-Bolognese. Sowie getrockneten Pilzen und Pilzpulver. Info: www.pilzhof-rein.de



LEERGERÄUMT UMBAU 2020-2021



**Pilzhof Rein
vom Stall zu
Pilzräumen**



AKTUELLE PILZSORTEN

alle Pilze Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-022)

- Kräuterseitlinge
- Shiitake
- Austernpilze
- Nameko
- Temporär Enoki



PILZHOF REIN

- Totholzpilze
- Holzsubstrat (Bio zertifiziert)
- Substrat besteht aus verschiedenen Materialien
- bei Lieferung mit Mycel fertig durchwachsen



Substrat durchwachsen

HERSTELLUNG DES SUBSTRATES BEIM SUBSTRATLIEFERANTEN

1. Alle Komponenten werden in einem großen Mischer mit Wasser gemischt
2. Inhalt wird in Tüten abgefüllt
3. Autoklavierung mit mind. 100°C, um Keime und Fremdpilze abzutöten
4. Beimpfung des sterilisierten Substrats mit der Pilzbrut
5. Zuletzt kommt das Substrat in den Durchwachsraum bei ca. 23°C für mehrere Wochen bis Monate, je nach Pilzart.

SPEZIFIKATIONEN

- Alle Räume klimatisiert
- Kontrolle der Parameter durch PC:
Luftfeuchtigkeit, Temperatur, CO₂
- „Herbstzeit“ = 13-15°C
- Luftfeuchtigkeit +/- 95 %
- Co₂ je nach Pilzsorte 700 -1700 ppm



KLIMASTEUERUNGSGERÄT



KÜHLRAUM

Lagerung von

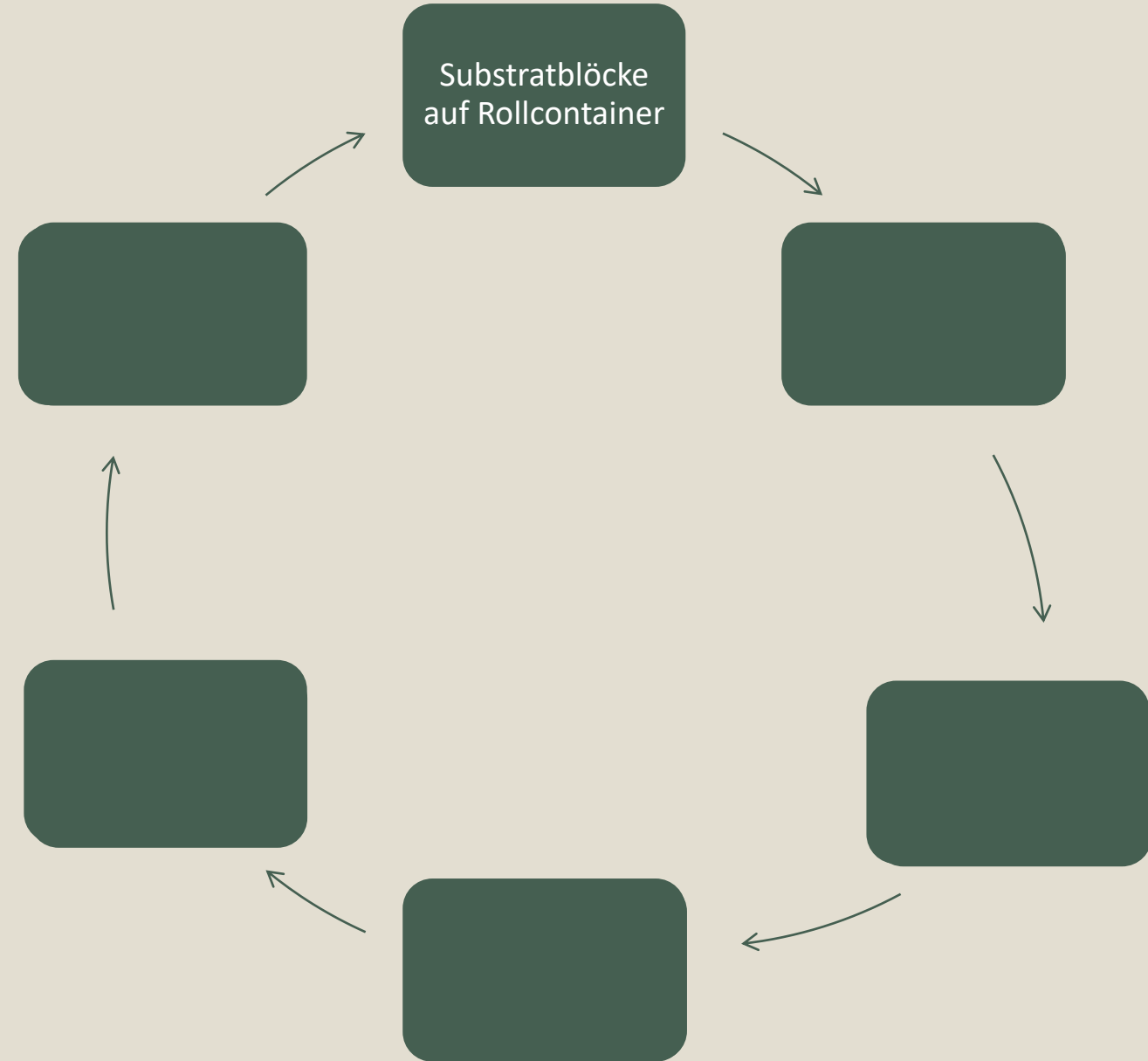
- Aktuell geernteten Pilzen
- Substrat auf Vorrat



- 7 Pilzräume, je Sorte 2 Räume
- 1 Kühlraum
- 1 Pilzküche
- Werden abwechselnd belegt im Rein-Raus System
- Substratblöcke 3-4 Wochen auf dem Betrieb
- Kompostierung nach der Ernte auf eigenen Flächen
 - Einarbeitung in den Boden 1x im Jahr



ARBEITSSCHRITTE



ZEITRAFFER VON WACHSTUM AUSTERNPILZE

ZEITRAUM 5 TAGE



VERMARKTUNG

- Großmarkt
- 2 Wochenmärkte
- Ab Hof Verkauf
- Biomärkte
- Hofläden
- Wiederverkäufer (Wochenmärkte)
- Restaurants



PILZKÜCHE



PILZPRODUKTE

- 5 verschiedene Pilzaufstriche
- Pilzbolognese (vegan), Pilz- Arrabbiata
- Pilzragout (vegan)
- Eingelegte Shiitake
- Getrocknete Pilze (sortenrein oder als Mix)
- Pilzpulver (sortenrein oder als Mix)
- Pilzsalz





02.04.2026

WEITERE AKTIONEN

Sondermärkte

Messen



02.04.2026



WEITERE AKTIONEN

“Pilz und Wein” mit der badischen Weinkönigin
und -prinzessin



WEITERE AKTIONEN

Regelmäßige Führungen:

- „Offene“ Führungen
- Individuelle Führungen mit geschlossenen Gruppen



DER KRÄUTERSEITLING

(*PLEUROTUS ERYNGII*)

- Nährwert: 31 Kcal
- Eiweiß: 3,5 g
- Kohlenhydrate: 2,8 g
- Fett: < 0,5 g





DER SHIITAKE

(L E N T I N U L A E D O D E S)

Eichenpilz

- Nährwerte per 100 g
- Nährwert: 25 kcal
- Eiweiß: 2.7 g
- Kohlenhydrate: 1.6 g
- Fett:< 0.5 g





DER AUSTERNSEITLING

(PLEUROTUS OSTREATUS)



- Nährwerte per 100 g
- Nährwert: 29 kcal
- Eiweiß: 3,7 g
- Kohlenhydrate: 1.7 g
- Fett:< 0.5 g



DER NAMEKO

JAPANISCHES STOCKSCHWÄMMCHEN (PHOLIOTA NAMEKO)

- Nährwerte per 100 g
- Nährwert: 37 kcal
- Eiweiß: 2,8 g
- Kohlenhydrate: 8,0 g
- Fett: < 0.3 g

ALLGEMEINE HINWEISE PILZE

- Lagerung bei ca. 2°C im Frischhaltefach im Kühlschrank
- In Papiertüten oder Butterbrotpapier oder ähnliches aufbewahren- **niemals in Plastiktüten!!**
- Unsere Edelpilze sind küchenfertig
- Pilze nicht waschen, stattdessen eine Bürste oder Messer verwenden bei evtl. Substratresten
- Als Hauptbeilage 150-200g pro Person
- auch roh genießbar (z.B. auf dem Salat)



WARUM KAUFEN KUNDEN UNSERE PILZE?

- Der Mehrwert – kostenloses Rezeptheft für Kunden
- Frische der Pilze
- Regionalität
- optisch bessere Qualität im Vergleich zu Pilzen aus dem Supermarkt durch falsche Lagerungsbedingungen
- ökologisch produziert



VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT

