

Edelpilze auf Holz – neue Wertschöpfungsmöglichkeiten für Biobetriebe? Welche Chancen bestehen für Biobetriebe, in die Pilzproduktion einzusteigen?

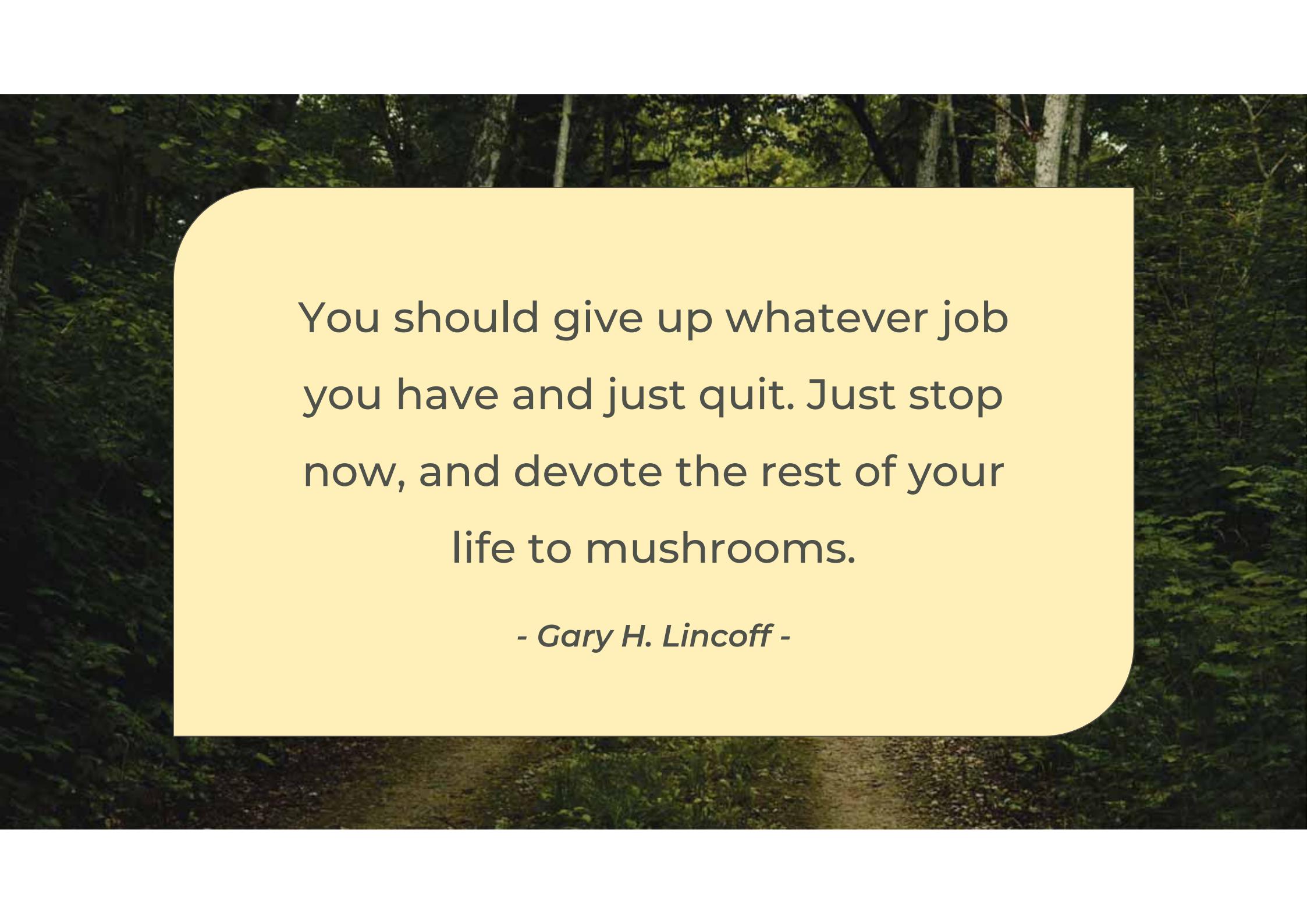
Ökofeldtage Canitz, 19.06.2025

Impuls: Herr Steinbiß, Frau Klötzing



Pilzmanufaktur Steinbiß

Frische Pilze vom Hof – eine Chance für Landwirte, die mehr wollen.



You should give up whatever job
you have and just quit. Just stop
now, and devote the rest of your
life to mushrooms.

- *Gary H. Lincoff* -



Pilzmanufaktur Steinbiß

- Familienunternehmen aus Leipzig
- Kleine Edelpilz-Farm mit großen Ambitionen im Leipziger Westen
- 10 kg/Woche,
Ziel bis Ende 2025: 50 kg/Woche
- Unsere Motivation
 - gesunde, nachhaltige Lebensmittel
 - regionale Produktion
 - Kreislaufwirtschaft



**97% des
deutschen Pilzmarkts sind
Champignons**



Warum Edelpilze?

Austernseitling (Holz/Strohsubstrat),

Igelstachelbart/ Löwenmähne (auf Holz)

- wenig Wettbewerb (Nische)
- hohes Preissegment/Marge
- ideal für Direktvermarktung - kleine Mengen
- Zuchtbedingungen in der Nebensaison vom Ackerbau optimal
- wachsender Markt (vegane/ vegetarische Küche)
- sehr gesundes Lebensmittel

Produktionsschritte für die Edelpilzzucht



Reinkultur

- Am Anfang stehen Reinkulturen oder Flüssigkulturen
- Diese werden aus wilden Stämmen geklont oder über Sporen vermehrt
- Kann man selbst machen
- Hygienisch sehr anspruchsvoll
=> sterile Arbeitsumgebung

Quellen

[1] <https://www.steintaler-edelpilz.de/shop/speisepilze/igelstachelbart-pom-pom-hitzetolerante-sorte-wildfund-herkunft-usa-hericium-erinaceus/>



Körnerbrut

- Der Pilz wird aus der Reinkultur in ein sehr nährstoffreiches Medium übertragen und wächst dort heran.
- Üblicherweise wird hier aufgekochter Roggen verwendet.
- Es funktionieren aber auch anderen Getreide wie Hirse, Reis, etc.
- Hygienisch ebenfalls sehr anspruchsvoll

Bildquellen

- [1] <https://www.mycologic.nz/product-page/mushroom-spawn>
- [2] <https://royalflushmushrooms.com/products/1-quart-of-grain-spawn-1lb>



Substratblock

- Substrat ist das Hauptmedium auf dem die Pilze wachsen.
 - Holz
 - Stroh
- ggf. Additive wie Gips, Kleie, etc.
- Körnerbrut wird dem Substrat beigemischt (ca. 10%)
- Pilz durchwächst Substrat bis zur Fruchtreife

Bildquellen
<https://grocycle.com/mushroom-growing-bags/>



Fruchtung

- Nachdem das Substrat fertig durchwachsen, also vom Pilz besiedelt ist, kann die Fruchtung beginnen
- Block kommt in den Fruchtraum
- Fruchtsbedingungen
 - Licht
 - Sauerstoff
 - Feuchtigkeit
- Fruchtung nach ca 7-10d

Produktionsschritte: Übersicht



Absolut steril

Viel Technik

Viel Wissen



Sauber

Wenig Technik

Wenig Wissen

Vorteile der Edelpilze für Landwirte

- **bestehende Ressourcen nutzen** (Arbeitskräfte in der Nebensaison/ leere Gebäude)
- **neue Einnahmequelle** (regelmäßig & planbar)
- Sortimentserweiterung
- Kreislaufwirtschaft (Nutzung von Reststoffen, Kompost)
- **Wettbewerbsvorteil** durch Differenzierung/ Vorreiterrolle
- geringer Investitionsbedarf/ kaum Vorkenntnisse erforderlich
- **wetterunabhängige Ernte** (Indoor), kurze Produktionszeit

Edelpilze sind für Kunden...

- ...**gesund & vollwertig**
 - wertvolle Inhaltsstoffe: Reich an Eiweiß, B-Vitaminen, Mineralstoffen & Ballaststoffen
 - kalorienarm und sättigend: Ideal für bewusste Ernährung
- Alternative/Ergänzung zu Fleischkonsum
- ...**regional und frisch verfügbar** - direkt vom Hof aus der Nähe (Vertrauen in den Landwirt)
- ...**nachhaltig produziert** (ressourcenschonend)
- ...**eine Abwechslung im Alltag durch Vielfalt im Kochtopf**

Skalierungsstufen und Standort

- Skalierungsstufen
 - Hobbyzucht für Eigenbedarf
 - Kleinproduktion/ Nebenbetrieb
 - Semiprofessionell / Vollbetriebszweig
 - Professionelle Produktion - Pilzzucht als Haupterwerb / Spezialisierter Betrieb
- Mengen sind nicht beliebig skalierbar
- Standort
 - Kunden Besonderheiten beachten (kurze Wege)
 - Hofladen mit Kühlung optimal für den Direktvertrieb (hohe Marge)



Fazit

- Saisonale Pilzzucht ist wirtschaftlich, wenn gut vermarktet
- Ideal als Nebeneinkommen für Landwirte in weniger arbeitsintensiver Jahreszeit
- Große Chancen durch Direktvermarktung

„Edelpilze sind genügsam – und genau richtig für Höfe mit Ideen. Ein bisschen Platz, ein bisschen Mut – und es kann losgehen.“