



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T

NuPiWi

Edelpilze auf Holz – neue Wertschöpfungsmöglichkeiten für Biobetriebe?

Welche Chancen bestehen für Biobetriebe, in die
Pilzproduktion einzusteigen?

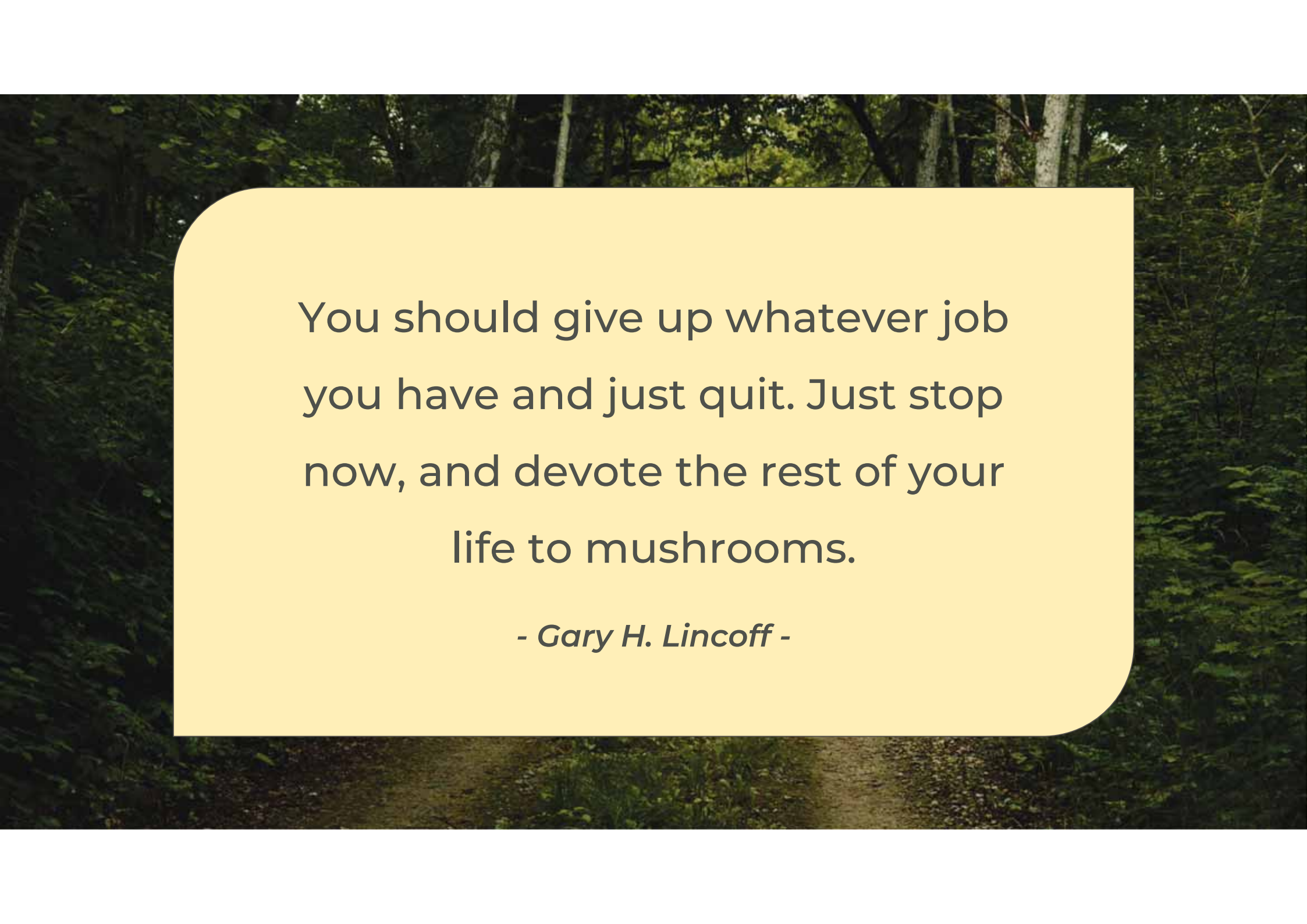
Ökofeldtage Canitz, 19.06.2025

Impuls: Herr Steinbiß, Frau Klötzing



Pilzmanufaktur Steinbiß

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

A photograph of a dirt path winding through a dense forest with tall trees and lush green foliage. A semi-transparent yellow rectangular box with rounded corners is centered over the image, containing text.


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-sort-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://royalfiushmushrooms.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



Fruchtung

- Nachdem das Substrat fertig durchwachsen, also vom Pilz besiedelt ist, kann die Fruchtung beginnen
- Block kommt in den Fruchtungsraum
- Fruchtungsbedingungen
 - 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)

A lush green forest with sunlight filtering through the trees, creating a dappled light effect on the foliage. The background is a dense canopy of green leaves and branches.

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.“