

NuPiWi – Edelpilz-Veranstaltung

Betriebsbesuch Kubach Speisepilze GbR Große Vielfalt an zwei Betriebsstandorten – Vermarktungsschwerpunkt Eventküche

Wann: Dienstag 10. November 2026 - 11 – 15:30 Uhr (**Anschließend Vernetzungstreffen**)

Wo:

- Startpunkt: Betriebsstandort Hof Heilig, Kesselweg 3 74736 Hardheim Gerichtstetten
- Mittagessen und zweiter Teil des Programms: Betriebsstandort Luckengasse 2, 74749 Rosenberg - Sindolsheim

Anmeldelink

Kosteninfo: Ein Selbstkostenbeitrag für das Mittagessen inkl. Getränkepauschale in Höhe von 20,00 €, ist in bar am Veranstaltungsort zu entrichten.

Teilnehmerbegrenzung: max. 25 Personen

Kubach Speisepilze GbR blickt bereits auf eine mehr als 30-Jährige Erfahrung in der Erzeugung und Vermarktung von Edelpilzen. Arno und Michael Kubach betreiben an zwei Betriebsstandorten insgesamt 10 Kulturräume und werden einen Einblick in die Erzeugung von unterschiedlichen Arten gegeben: Austernseitlinge, Shiitake, Shimeji, Kastanienseitlinge und Kräuterseitlinge werden kontinuierlich gezüchtet. Limonenseitlinge, Goldkämpchen, Pom – Pom, Frisee, Maitake, Black Pearl und Rosenseitlinge werden im Wechselangebot produziert. Das Substrat wird von zwei Herstellern zugekauft.

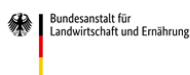
Eine weitere Besonderheit ist die umfassende Weiterverarbeitung und Vermarktung: Ein großer Teil der Edelpilze wird zu Pilzspezialitäten weiterverarbeitet, und bei kulturellen Events, Festen und Sondermärkten angeboten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger



Das Projekt NuPiWi „Heimische Erzeugung von Nüssen und Pilzen als gefragte und gesunde Eiweißquellen durch Wissenstransfer fördern“ organisiert Veranstaltungen für die Praxis gemeinsam mit Expert:innen und Praxisbetrieben
von 2025 – 2027. Förderkennzeichen 2824CPH015

**U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T**

Programm:

- 11:00 Uhr** Treffpunkt und Begrüßung
- 11:15 Uhr:** Besichtigung der Kulturräume am Betriebsstandort Hof Heilig
- 12:45 Uhr** Fahrt zum **Betriebsstandort Luckengasse 2, 74749 Rosenberg - Sindolsheim**
- 13:00 Uhr** Mittagessen: Vegetarische Pilzpfanne mit hausgemachten Semmelknödeln und Getränken, Raum für Fragen & Austausch
- 14:00 Uhr** Besichtigung der Kulturräume & Vorstellung der Weiterverarbeitung und Vermarktung
- 15:30 Uhr** Verabschiedung

Vernetzungstreffen Edelpilze Süddeutschland

Wann: Dienstag 10. November 2026 – 16:00 – 20:00 Uhr

Wo: **Bistro – Return Adelsheimer Straße 1 - 74706 Osterburken**
<https://www.bistro-return.de/>

Kosteninfo: Speisen und Getränke auf Selbstkostenbasis

Keine Teilnehmerbegrenzung

Diese Austauschmöglichkeit richtet sich gleichermaßen an Neueinsteiger und erfahrene Betriebe. Lassen sich durch Kooperation Herausforderungen in der Edelpilzzucht leichter bewältigen? Kann gemeinsam das Interesse von Kunden und Kundinnen an Edelpilzen besser geweckt werden? Und wo sind in Forschung und Beratung Akteure aktiv? Dieses Treffen dient zum Kennenlernen und Austauschen, zum Starten von neuen Kooperationen und zur gemeinsamen Strategieentwicklung.

Das Bistro Return bietet uns einen separaten Raum und ein vielfältiges Speisen- und Getränkeangebot für einen rundum gelingenden Abend.

Programm:

- 16:00 Uhr** Ankommen
- 16:15 Uhr** Impuls Jim-lukas Münch, FloraFungiFarm: Edelpilzerzeugung in Süddeutschland – Überblick über Akteure und Herausforderungen
- 16:30 Uhr** Vernetzung mit Essenspause
- Vernetzungskarte
 - Thematischer Austausch
 - Nächste Schritte