

Realisierung eines Pilzschaugartens mit Fokus auf Biodiversität, Sortensicherung und Bewusstseinsbildung

Unsere Ausgangssituation

Unser biologischer Pilzzuchtbetrieb wurde 2015 gegründet. Betriebsführende Jungunternehmer sind DI Magdalena Wurth und Moritz Wildenauer. Durch die Kultivierung und den Artenerhalt von über 14 Pilzarten auf Holzstämmen, gilt der „Waldviertler Pilzgarten“ mit seiner Entstehungsgeschichte als Pionierprojekt in Österreich. Der Waldviertler Pilzgarten ist bereits zu einem beliebten Ausflugsziel geworden. Durch die immer stärker wachsende Bekanntheit des Betriebs war es uns ein Anliegen, die optimalen Voraussetzung zu schaffen, um mehr interessierten Menschen die Praxisnahe Kultivierung von Speise- und Heilpilze näher zu bringen. Hier entstand 2020 die Idee zur Anlage eines neuen Pilzschaugartens. Wir wollten mit der Neugestaltung auch einen Beitrag zur ernährungssouveräne gesellschaftliche Entwicklung leisten. Speisepilze sind eine interessante Alternative zu Fleisch und können somit auch einen Beitrag zur Klimaentwicklung darstellen. Die Übermittlung an Kenntnissen über Anbau, biologische Produktion und der Artenerhalt bedrohter Speise- und Heilpilze ist dem Betrieb ein großes Anliegen.

Die Projektbeschreibung

Im August 2021 wurden die ersten Schritte zur Planung und Vorbereitung der Gestaltung eines neuen Pilzschaugartens (2000m²) gesetzt. Durch den nun zur Verfügung stehenden neuen Standort (Kauf einer Bio-Ackerfläche nahe dem alten Schaugarten) wurde es möglich anhand eines durchdachten Schaugarten-Konzepts Besucher:innen die unterschiedlichen Gestaltungs- und Erhaltungsbeispiele von heimischen bzw. bedrohten Pilzarten näher zu bringen. Der Besuch des Schaugartens und die Führungen sind kostenlos bzw. gegen freie Spende besuchbar!

Eine wichtige Kernkompetenz neben der Herstellung von Pilzsaatgut, Frischpilzen und beimpften Pilzstämmen ist die Wissensvermittlung. Im Gestaltungsplan wurde diese Wissensvermittlung anhand von Schautafeln und einem Führungsleitfaden umgesetzt.

Eine gute Basis für den raschen Start auf der neuen Pilzgartenfläche, bilden rund 80 gezielt gesetzte heimische Großbäume und klimafitte Straucharten. Diese wurden bereits 2021 gepflanzt. Ein angelegtes Biotop sorgt zukünftig für das nötige feuchte Mikroklima, ohne dem die Pilzarten nur schwer gedeihen können.

In Kombination mit genügend Schattenfläche können die Pilzkulturen als langlebige mehrjährige Kultur im neuen Schaugarten integriert werden. Bisher gab es keine Möglichkeit die Abhof-Produkte in ausreichender Form zu präsentieren. Ein Hof/Infoladen wurde im Zuge des Projekts gebaut. Der Pilzgarten steht für ressourcenschonende Maßnahmen, daher soll ein alter Bauwagen zum witterungsunabhängigen Info/Hofladen umgestaltet werden.

Die Zielsetzung

Erhalt und Aufbau von Biodiversität, Bewusstseinsbildung hin zu einer ernährungssouveränen Gesellschaft, naturnahe Speisepilzzucht als Alternative zu Fleisch.

- **Vorname:** Magdalena
- **Nachname:** Wurth
- **PLZ:** 3922
- **Ort:** Großschönau
- **Bezirk:** Gmünd
- **Telefon:** 06803326101
- **Web:** Pilzgarten.at
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:**
Biologische Pilzzucht
- **Kategorie:** Biodiversität und Klimaanpassung





Der Projekterfolg

Der ganzheitliche Ansatz (Biologische Produktion, regionale Wertschöpfung, Beitrag zum sanften Tourismus und Wissensvermittlung für Privatpersonen, Schüler:innen, und weitere Interessensgruppen) wird sich im neuen Schaugarten und dessen Umgebung wiederspiegeln. Einblicke in unsere naturnahe Produktion von Speise- und Heilpilzen sind Bestandteil einer lebendigen, zukunftsfähigen Lebensmittelproduktion. Denn nur wer die Möglichkeit erhält, die Herkunft seiner Lebensmittel vollständig zu entdecken, kann auch einen bewussten Beitrag zum Erhalt unserer Natur leisten.

Die Innovation

Einzigartiges Projekt in Österreich. Die naturnahe Kultivierung von Speisepilze auf Holzstämmen wird hier zukunftsweisend dargestellt und umgesetzt. Mit der Kultivierung von über 14 Speise- und Heilpilzarten (unter denen auch bedrohte heimische Pilzarten wie der Igelstachelbart oder Ästiger Stachelbart sind) leistet der Waldviertler Pilzgarten einen wertvollen Beitrag zur Erhöhung und dem Erhalt der Biodiversität von Pilzen. Durch die beratende Tätigkeit und das Angebot an Bio-Pilzaatgut wird es möglich vielen Menschen die biologische Pilzzucht im eigenen Garten oder im eignen landwirtschaftlichen Betrieb zu ermöglichen. Wir möchten als innovativer landwirtschaftliche Biopilzzucht-Betrieb die Wissensvermittlung von ökologisch wertvollen Themen (Bedeutung von Pilzen in der Natur, Erhaltung bedrohter und seltener Pilzarten, Zersetzungsrolle von Pilzen im Ökosystem, Erhalt von saprobiontisch lebenden Pilzen, Biodiversitätserhalt etc.) forcieren.

Unsere Kunden

Derzeitige Zielgruppen: Familien, Selbstversorger, Pensionisten, Landwirte, Gartenbesitzer, Ausflugstourismus). Anhand des neuen ausgiebigen Schaugarten- Konzeptes möchten wir in Zukunft auch Schulgruppen die Möglichkeit bieten einen Ausflug in die Welt der Pilze zu unternehmen. Die Führung ist kostenlos. Bei speziellen Führungen mit Verkostung etc. gibt es die Möglichkeit einer Spende oder einen kleinen Unkostenbeitrag.

Die Wissensvermittlung ist Teil unseres Konzepts und unterstützt das Vertrauen und den Erfolg der Kunden die selbst mit dem Pilzzüchten beginnen möchten. Besucher:innen können unverbindlich im Hofladen einkaufen und unsere Produkte erwerben. Wir verzeichnen auch höheres Interesse an unseren Kursen die sehr praxisorientiert sind. Der Schaugarten spielt dabei ebenfalls eine wichtige Rolle – um Kultivierungsmethoden zu erläutern! Alle Maßnahmen (Teich, Beschattung, Gartengestaltung) die direkt im Schaugarten erfolgen sind darauf konzentriert ein optimales Klima für die Pilzkulturen zu erreichen.

Unsere Partner

zusammen. Der Verein Arche Noah in Schiltern ist einer unserer langjährigen Kooperationspartner. Weiters geben wir Kurs über Biologische Pilzzucht bei LFI (OÖ).

Hofläden, Biokistln werden mit unseren Pilzprodukten beliefert. Forschungseinrichtungen wie z.B. WoodKplus und die Kepler Universität in Linz zählen zu unseren Partnern.

Unsere nächsten Ziele

Bekanntheit des Betriebs erhöhen, Bewerbung des Betriebs als Waldviertler Ausflugsziel, Angebote für Kunden ausweiten, Ausbau der Saatgutproduktion und Optimierung der Qualitätssicherung.

Derzeit besuchen in der Zeit von April bis September etwa 1500 Menschen jährlich unseren Pilzgarten. Mit dem nun zur Verfügung stehenden größeren Schaugarten gibt es auch Möglichkeit entsprechende größere Führungsgruppen (bis zu 20-30 Personen/Schüler:innen, Interessensvereine etc.) einzuladen und für die Pilzzucht zu begeistern. Wir erwarten steigende jährliche Besucherzahlen – von etwa 2000-3000 Personen/a.