

BIO-Edelpilze regional und frisch das ganze Jahr!

Nachhaltige und biologische Pilze, die ganzjährig in einem speziellen Fruchtungs-Modul kultiviert werden.

Unsere Ausgangssituation

Seit 2015 bewirtschaftet ich den landwirtschaftlichen Familienbetrieb im idyllischen Waldviertel in 6. Generation. Unsere derzeitigen Schwerpunkte am Betrieb sind Ackerbau, Ferkelzucht mit anschließender Mast und die Imkerei. Wir kultivieren an unseren Flächen Mais, Gerste und Weizen die zu 70% hofintern für die Schweinemast und -zucht verwendet werden. Weiters stellen Ölkürbisse, Soja und Rispenhirse einen immer höheren Stellenwert für unseren Betrieb dar. Dies fördert auch die perfekte Fruchtfolge und ist eine optimale Alternative zu unseren Kulturen. Um meine naturnahe und ressourcenschonende Arbeitsweise zu intensivieren, absolvierte ich im Jahr 2017 die Meisterprüfung in Landwirtschaft.

Die Projektbeschreibung

Aufgrund der momentanen Lage bzw. Situation im Bereich der Ferkelzucht und Schweinemast, wurde es für mich immer schwieriger die Bestimmungen wirtschaftlich und rentabel umzusetzen. Somit wurde es immer interessanter ein neues und nachhaltiges Standbein zu suchen. Nach langen Recherchen weckte 2023 die Bio-Pilzzucht meine Neugierde. Aus Nachhaltigkeit zur Umwelt ist es für mich sehr wichtig gewesen, die bestehenden Gebäude in unserem neuen Betriebszweig einzubinden. So kamen wir auf unseren Partner ATTA GmbH in Graz, die die perfekten Lösungen für unsere bestehenden Gebäude liefern – Pilzzucht im Fruchtungsmodul. So war von erster Minute an das Feuer für unsere Zukunftsidee entfacht.

Das dafür vorgesehene Gebäude wird vom Schweinestall zur Pilzproduktion umgebaut und ein externer Fruchtungsraum (Modul) eingebaut. Die dafür vorgesehene Energie speisen wir von unserer hofeigenen Photovoltaikanlage.

Die Bio-Pilze werden auf einem organischen Bio-Substrat aus Österreich gezüchtet. Sie benötigen kaum Licht zum Wachsen, dafür aber ein feuchtes Klima mit viel Frischluft aus dem Waldviertel. In unserem Modul erzeugen wir genau dieses Klima, perfekt abgestimmt auf die jeweilige Pilzsorten, wodurch wir unsere Pilze nachhaltig, biologisch und umweltfreundlich ganzjährig züchten können. Das dafür benötigte Substrat wird von unserer Partnerfirma ATTA GmbH in regelmäßigen Abständen geliefert. Nach der Anlieferung werden Löcher in die Substratsäcke geschnitten. Dort wachsen dann die Fruchtkörper der Pilze immer wieder heraus, bis die Nährstoffe im Substrat aufgebraucht sind. Das aufgebrauchte Substrat wird dann anschließend als Dünger für unsere Ackerflächen verwendet und bietet somit die perfekte Kreislaufwirtschaft. So ist für mich der hohe Stellenwert an meinen Betrieb für naturnahe und ressourcenschonende Arbeitsweise gegeben.

Die Zielsetzung

- Weiterführung des Familienbetriebes für die nächste Generation

- **Vorname:** Gerald
- **Nachname:** Schöls
- **PLZ:** 3752
- **Ort:** Sallapulka
- **Bezirk:** Horn
- **Telefon:** 0680/5077222
- **Web:** waldviertler-edelpilz.at
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung



- Erstmalige Fleischalternativen im Waldviertel im Eigenvermarktungsbereich mit dem Fruchtungsmodul
- Umweltfreundlich und Klimaneutral durch geringen CO2 Fußabdruck
- Wirtschaftliche Nutzung der vorhandenen Ressourcen (Gebäude, Photovoltaikanlage)
- Ökologischer Kreislauf - Substrat
- Highlight für die heimische und regionale Gastronomie

Der Projekterfolg

Unsere Pilze können täglich frisch geerntet und somit kann die Produktion flexibel auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt werden. Somit kommt es zu keinem Überschuss und die frischen Pilze sprechen für sich. Es werden vorwiegend Betriebe in meiner Heimat beliefert.

Durch die kurzen Wege können wir mit einem geringen CO₂-Fußabdruck punkten. Auch die wirtschaftliche Nutzung des "Abfallsubstrates" ist ein wesentlicher Bestandteil in meinem Betriebskonzept und der ökologische Kreislauf wird hiermit geschlossen.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unserem Partnerbetrieb ATTA GmbH ist auch die Exklusivität unserer Produkte gesichert. Diese Exklusivität können nicht nur gastronomische Betriebe und Händler genießen, sondern wir bieten unseren AB-HOF-Verkauf auch unseren Kunden in unmittelbarer Nähe an. Der Edelpilzverkauf ist neben dem Vertrieb von Honig somit das nächste naturnahe und regionale Produkt, welches mir sehr am Herzen liegt und ein Fortbestand für meinen Generationsbetrieb gewährleistet. Bereits im Jahr 2022 errichteten wir unsere neue Photovoltaikanlage und sind seitdem nicht mehr von diversen Stromanbietern abhängig und nutzen unseren ÖKO-Strom innerbetrieblich. Auch die vorhandenen baulichen Gegebenheiten werden durch unsere Edelpilzproduktion optimal integriert und somit wird einerseits eine erneute Bodenversiegelung verhindert und andererseits kostenschonend gewirtschaftet. Durch die EDV-überwachte Steuerung der Anlage ist meine persönliche Flexibilität gewährleistet und bietet mir wiederum Platz für Weiterentwicklungsprozesse.

Durch die immer größer werdende Nachfrage an vegetarisch bzw. veganen Gerichten und Alternativen ist die Produktion unserer Waldviertler BIO-Edelpilze voll im Trend.

Die Innovation

Unsere BIO-Edelpilzproduktion ist im Waldviertel einzigartig und stellt eine innovative Alternative zu Fleisch und -produkten dar. Die Regionalität, Frische und ressourcenschonende Produktion spricht für meinen Generationsbetrieb und bietet den regionalen Abnehmern ein innovatives und qualitativ hochwertiges BIO-Produkt.

Unsere Kunden

Regionale Gastronomie; Handel; bäuerliche Selbstbedienungsläden; Direkt Ab-Hof

Unsere Partner

ATTAGmbH

Unsere nächsten Ziele

Unser nächstes Ziel ist es mit unserem Partner das Substrat am eigenen Betrieb herzustellen, um einen noch höheren ökologischen Fußabdruck für unsere Edelpilze zu schaffen. Das Substrat besteht zu einem Großteil aus Holz und Stroh, welches in unserer Land- und Forstwirtschaft kontinuierlich zur Verfügung steht. Weiters ist es uns wichtig noch mehr Kunden davon zu überzeugen, dass Pilze eine perfekte Alternative zu Fleisch- und Sojaprodukten sind. Durch unsere Pilzzucht wirken wir dem überhöhten Fleischkonsum und den CO₂-Ausstoß entgegen. Ein weiterer essentieller Aspekt in meiner ökologischen Betriebsführung ist der Einsatz von E-Autos für die Auslieferung unserer Naturprodukte