

PILZ & MORE

Die Lösung für unsere Überlegungen, was wir nun maximal ressourcenschonend erzeugen können, liegt im wahrsten Sinne des Wortes "naheliegend" – in unserem Weinkeller um die Ecke – im Heimatort Breitenbrunn. Dort findet sich das ideale feucht-kühle Klima, denn Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind ohne Energieaufwand perfekt für die Zucht von Austernseitlingen. Einzig die Beleuchtung mittels energiesparenden LED-Lampen müssen wir für das Wachstum zur Verfügung stellen. Mittlerweile werden unsere Austernpilze nicht nur frisch zu verschiedenen Speisen serviert, sondern auch zu köstlichen, vegetarischen und gleichzeitig auch veganen Aufstrichen, Pasteten, Pestos und Edelpilz-Grillern verarbeitet.

Besonderes

- Zero-Waste Produktion
- Vegane Produktion
- Betriebsbesichtigung gegen Voranmeldung

Naturbezug

Den "Zero-Waste-Gedanken" können wir mit der mehrmaligen Verwendung von Kaffeesud aus verschiedenen Kaffeehäusern verwirklichen. Hat der Kaffeesud seine Arbeit mit den Pilzen getan, kann er sich im Kompost revitalisieren und wird später wieder als Erde Pflanzen beim Wachstum unterstützen.

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Verienbarung

Sortiment

- Pilz Aufstriche
- Pilz Pesto
- Pilz Pasteten
- Pilz Würste
- Pilz Gulasch
- Edelpilz Griller
- Getrocknete Austernpilze

Webshop besuchen

<https://www.pilzandmore.at/shop/#cc-m-product-11564754828>

Art des Betriebes

Direktvermarkter, Produzent