

SCHLÖSSLPILZE

Im April 2018 haben wir, die "Pyzbuam" Maximilian Höller und Martin Csanyi, mit der Pilzzucht auf Kaffeesatz begonnen und konnten diese seither stetig ausbauen. Verkauft werden unsere Pilze auf regionalen Märkten, direkt an die burgenländische Gastronomie sowie an Privatkunden durch Ab-Hof Verkauf im Martinsschlössl in Donnerskirchen. Neben frischen Austernpilzen gibt es handgemachtes Pilz-Pesto, welches in der hauseigenen Küche des Martinsschlössls selbst produziert wird. Eines war uns von Anfang an wichtig: die Zucht auf Kaffeesatz, da wir von der Nachhaltigkeit dieses Konzepts begeistert waren. Wir wollen dem vermeintlichen "Abfallprodukt" Kaffeesatz ein zweites und sogar ein drittes Leben geben, indem wir Wertvolles daraus erzeugen. In erster Linie wird der Kaffeesatz verwendet, um edle Speisepilze zu züchten. Und danach wird er als Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt. Wir erreichen also eine dreifache Nutzung: Kaffee, Pilze, Dünger.

Besonderes

- Außergewöhnliche Produktqualität
- Regionalität und Nachhaltigkeit
- Kellerführungen auf Wunsch

Naturbezug

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, nachhaltig und regional zu wirtschaften, also die Transportwege und Emissionen so gering wie möglich zu halten. Das dient letztendlich auch der kulinarischen Qualität unserer Produkte.

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Vereinbarung

Sortiment

- Frische Austernpilze
- Austernpilz Pesto
- Austernpilz Trockenpilze
- Austernpilz Pulver

Verkaufsstellen

- Markthalle Kulinarium Eisenstadt
- Bauernladen Eisenstadt
- Nah & Frisch Donnerskirchen, Oggau, Antau
- Ab- Hof

Bezugsquellen

Eigenanbau

Webshop besuchen

<https://schloesspilze.at/shop/>

Zustellservice vorhanden

Ja

Art des Betriebes

Direktvermarkter, Produzent