



Weitere Infos



Speisepilze anbauen

Workshop: Naturnahe Pilzzucht im Freien

Samstag, 18. April 2026, 9.00 – 14.00 Uhr

Infos: www.culinarium-alpinum.ch/kurse


**CULINARIUM
ALPINUM**



Naturnahe Pilzzucht im Freien

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Speisepilze – eine Welt, die im Verborgenen wächst, erstaunlich genügsam ist und uns mit einzigartigen Aromen beschenkt. In diesem praxisnahen Kurs entdecken Sie, wie einfach und erfüllend es sein kann, Austernseitlinge, Braunkappen und Shiitake direkt im eigenen Garten oder sogar auf der Terrasse zu kultivieren.

Sie erfahren, welches Holz welche Pilze bevorzugen und wie Sie mit der richtigen Wahl den bestmöglichen Zuchterfolg erzielen. Nach einem kurzen Theorie-Teil geht es sofort ins Tun:

Gemeinsam beimpfen wir Buchenholzstücke mit Pilzdübeln – Schritt für Schritt, verständlich, anleitend und mit Freude an der Praxis. Sie lernen ausserdem, wie sich auch ein Strohballen erfolgreich beimpfen lässt und worauf es dabei ankommt.

Das Schönste: Alle Teilnehmenden nehmen ihr eigenes, frisch beimpftes Buchenstämmli mit nach Hause. Ein lebendiges Projekt, das weiterwächst – und Sie bald mit köstlichen, selbst gezogenen Pilzen belohnt.

Entdecken Sie die Magie der Pilzzucht und lassen Sie sich überraschen, wie viel Freude in einem Stück Holz stecken kann.

Datum & Zeiten

Samstag, 18. April 2026, 9.00 – 14.00 Uhr

Preis

CHF 190.–

Im Preis inbegriffen: Kursteilnahme, Kursunterlagen, beimpftes Buchenstämmli zum Mitnehmen und Mittagessen

Referent(en)

Andreas Bachofner, Permakultur-Designer und Selbstversorger

Anmeldung

www.culinarium-alpinum.ch/kurse



**CULINARIUM
ALPINUM**