



Katharina Lettner züchtet ihre Austernpilze in mit Stroh gefüllten Säcken und verkauft sie nach der Ernte optisch ansprechend in Bechern.

Fotos: Lettner

Mühlviertler Bio-Pilze als Renner bei Feinschmeckern

Aus Idee wurde binnen zwei Jahren ein Zusatzeinkommen —
Katharina Lettner züchtet auf ihrem Hof in Tragwein Austernpilze

Von Heinz Wernitznig

TRAGWEIN — Inspiriert von der Wiener Firma „Hut & Stiel“, die Austernpilze auf Kaffeesatz züchten, begann die Nebenerwerbsbäuerin Katharina Lettner aus Tragwein im Bezirk Freistadt, sich vor zwei Jahren mit den wohlschmeckenden Nahrungsmitteln zu beschäftigen. „Zuerst wollte ich nur probieren, ob die Zucht zu Hause funktioniert. Als ich dann gleich beim ersten Versuch am Hof wohlschmeckende Austernpilze ernten konnte, habe ich bei einem Seminar mein Wissen vertieft mit dem Ziel, die Pilze später auch zu verkaufen“, sagt die Mühlviertlerin im Gespräch mit dem VOLKSBLATT. Vor zwei Monaten kamen die Mühlviertler Bio-Pilze schließlich erstmals auf

den Markt und erfreuen sich seither bei Feinschmeckern großer Nachfrage. Erhältlich sind sie ab Hof, im Lebensmittelmarkt „Grünhilde“ in Tragwein, wo Lettner auch mitarbeitet, und beim Biohofladen Mascherbauer im nahen Schwertberg.

Züchtung auf Bio-Stroh in fünf Wochen

Lettner züchtet ihre Austernpilze aber nicht auf Kaffeesatz, sondern auf Bio-Stroh, von dem am Hof reichlich vorhanden ist. Zunächst wächst die aus Tirol stammende Pilzbrut in einem dunklen Raum auf Stroh in Säcken bei einer Temperatur zwischen 20 und 25 Grad vier Wochen lang zu einer Frucht heran. Anschließend kommen die Pilze noch rund eine Woche in

einen anderen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 15 bis 18 Grad.

Pro Monat erntet die Mühlviertlerin, die vier Jahre lang auf Schweizer Almen die Käseproduktion von der Pike auf gelernt hat, zwischen 24 und 30 Kilo der wohlschmeckenden Spezialität, die vielfach paniert als Schnitzel, als Zutat für Soßen oder als veganer Brotaufstrich auf die heimischen Teller kommen. Unterstützt wird Lettner von ihrem Lebensgefährten, mit dem sie im Nebenerwerb den landwirtschaftlichen Betrieb in Form der Mutterkuhhaltung führt.

„Ich bin froh, dass ich es ausprobiert habe und tüftle bereits an der Pilzzüchtung im Freien“. Näheres dazu will die findige Mühlviertlerin aber noch nicht verraten.