

# Im Schweinestall wachsen nun edelste Pilze

Auf einem Bauernhof in St. Marein bei Neumarkt ist 2020 die Pilzmanufaktur Grundner entstanden. Jungbauer Manuel Kahlhammer züchtet auch einige exotische Sorten.

Von Sarah Ruckhofer

Knallgelb oder zartrosa sind sie, ein echter Hingucker auf jedem Teller. Gesund und wohlschmeckend sowie. Lemonen- und Rosenseitlinge sind neben Pioppino und dem „Igelstachelbart“ exotische Edelpilzsorten, die in St. Marein bei Neumarkt gezüchtet werden.

Unter der Marke „Grundners Pilzmanufaktur“ vertreibt Jungbauer Manuel Kahlhammer (27) seit dem Vorjahr Pilze. Ein alter Schweinestall am Grundnerhof wurde dafür umgebaut und adaptiert, die Nachfrage nach den regionalen Pilzen ist riesig. „Mich hat der Erfolg selbst überrascht, wird sind fast durchgehend ausverkauft“, so der Landwirt. Der Bio-Bauernhof seiner Eltern liegt im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen auf 1050 Meter Seehöhe. Eigentlich hält man 20 Milchkühe,

## Die Verkaufsstellen

**Bezirk Murau:** Barbaras Genussladen in St. Lambrecht; Bauernladen Murau, Billa in Neumarkt, Biobauernmarkt Neumarkt. Auch ab Hof können die Pilze gekauft werden.

**Bezirk Murtal:** „Eierhütten“ in Judenburg und Spielberg, Billa Plus in Judenburg, Hofladen Herk in Kobenz.

„aber ich weiß, dass ich mir langfristig etwas überlegen muss“, so der junge Bauer.

Im ersten Lockdown kommt ihm die Idee zur Pilzzucht. Viele Fachbücher und zahlreiche gescheiterte – und schließlich erfolgreiche – Versuche später beginnt Anfang Dezember 2020 der Verkauf. Neben den „Exoten“ sind auch beliebte Sorten wie Steinchampignons, Austern- und Kräuterseitlinge oder Shiitake-Pilze erhältlich. „Pilze liegen absolut im Trend, es herrscht ein regelrechter Boom. Viele nutzen sie als Fleischersatz, sie sind sehr wohlschme-

ckend und vielseitig einsetzbar.“ Die Zucht der Edelpilze ist alles andere als einfach. „Es braucht permanent 90 Prozent Luftfeuchtigkeit, jede Sorte will zudem unterschiedliche Bedingungen haben“, erklärt Kahlhammer. Frischluft, Temperatur, alles muss perfekt abgestimmt sein. „Hygiene ist auch extrem wichtig, alle zwei Wochen wird der komplette Raum desinfiziert, damit kein Schimmel entsteht.“

**60 Quadratmeter misst** der ehemalige Schweinestall, den der Bauer adaptiert hat. Bis zu 150 Kilogramm Pilz-Ernte pro Woche wären möglich, aktuell erntet Kahlhammer rund 70 Kilo. „Es ist sehr arbeitsintensiv, alles wird per Hand gemacht. Montag und Donnerstag gehen 120 Schachteln raus, Samstag sind wir dann auf den Bauernmärkten.“ Das Produkt kommt bei den Konsumenten so gut an, dass sogar der Rewe-Konzern auf den Neumarkter aufmerksam wurde. „Wir verkaufen die

Pilze bei Billa in Neumarkt und jetzt auch bei Billa Plus in Judenburg“, freut sich Kahlhammer. Weitere Ausdehnung? Nicht ausgeschlossen. Wichtig ist für den Jungbauern Nachhaltigkeit: „Bevor ich mit der Zucht begonnen habe, habe ich geschaut, woher die meisten Pilze im Handel kommen. Da war von Korea bis Russland alles dabei. Das kann es wirklich nicht sein.“ Die Pilze wachsen aus einem Substrat, das Kahlhammer teils selbst herstellt, teils aus der Steiermark bezieht. Grundlage ist Stroh; Reste aus der Produktion werden kompostiert und als Dünger aufs Feld ausgebracht. Die Verpackung besteht aus zu 100 Prozent kompostierbarem Material.



Manuel Kahlhammer vertreibt seit dem Vorjahr Pilze

KK (3)



ANZEIGE

ANZEIGE

**DIE 10%\* - BALKONBLUMEN-WOCHE**  
GÜLTIG VOM 19.4.2021 – 24.4.2021

**BLUME DES JAHRES 2021**

**Galla-Mayer**  
das Blumenhaus

\* Gültig nur auf Balkonblumen

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Mo. – Fr.: 8 – 18 Uhr  
Sa.: 8 – 17 Uhr

2x in Judenburg  
Südtiroler Straße 39 • Hans Klöpferstraße 6  
8750 Judenburg • 03572 82 2 11  
[www.galla-mayer.at](http://www.galla-mayer.at)

**DEINE LEHRE bei MONDI ZELTWEG!**

**WIR SUCHEN AB SEPTEMBER**

- Metalltechniker (m/w/d) Maschinenbautechnik
- Mechatroniker (m/w/d) Fertigungstechnik

**DU BIST**

- handwerklich geschickt
- leistungs- und lernbereit
- gewissenhaft und sorgfältig
- ein Teamplayer?

**WIR BIETEN DIR**

- Eine fundierte, praxisnahe Ausbildung in einem High-Tech-Unternehmen
- Individuelle Unterstützung bei Aus- und Weiterbildungen
- Prämien bei ausgezeichneten Leistungen
- B-Führerschein bei ausgezeichneter Absolvierung
- Betriebliche Gesundheitsförderung

**ÜBER MONDI ZELTWEG**  
Wir sind Teil des erfolgreichen Verpackungs- und Papierkonzerns Mondi. Mehr als 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind am Produktionsstandort Zeltweg beschäftigt.

Bewirb dich jetzt unter: [Mondi Zeltweg, Bahnhofstraße 3, 8740 Zeltweg, E-Mail: Zeltweg.Bewerbung@mondigroup.com](mailto:Zeltweg.Bewerbung@mondigroup.com) Weitere Infos unter: [www.mondijobs.at](http://www.mondijobs.at)

ir, innovativer Arbeitgeber – bei  
lal Handling Austria – nutzen

unkelt einen dynamischen

**Außendienst**  
rie Mur-/Mürztal



rrer Gabelstapler und Lagertechnikgeräte  
ing als KFZ-, Land- oder Baumaschinen-Mechaniker  
€ 2.000,- (Bereitschaft zur Überzahlung)

obs--karriere/ oder bewerbung@at.toyota-industries.eu

