

Frische Austernpilze aus Ferschnitz: Genuss aus der Region

Entdecken Sie die einzigartigen Austernpilze aus Ferschnitz, die Sebastian Berger mit Leidenschaft anbaut. Erfahren Sie mehr über seine Produkte und den Bauernmarkt, der regionale Frische bietet.

In der ruhigen Ortschaft Ferschnitz hat sich ein bemerkenswerter Neuanfang für einen jungen Mikrobiologen entfaltet. Sebastian Berger, 27 Jahre alt, hat seine Leidenschaft für die Natur und die Landwirtschaft zu seinem Lebensinhalt gemacht. Der Umbau eines alten Mostkellers in einen modernen Anbauort hat es ihm ermöglicht, frische Austernpilze zu züchten, die mittlerweile auch in seinem Hofladen sowie beim Bauernmarkt in der Gegend angeboten werden.

„Ich interessiere mich schon lange für mikrobiologische Prozesse“, erklärt Sebastian, der in der Brauerei Wieselburg arbeitet, während er über seine Inspiration für die Pilzproduktion spricht. Nach einem Seminar in Wien über Pilzanbau hat ihn die Faszination für das Thema nicht mehr losgelassen. Sein Fokus liegt derzeit auf der Züchtung von Austernpilzen, die durch ihren einzigartigen Geschmack bestechen.

Austernpilzpesto als lokale Spezialität

„Ich liebe Pilze in allen Formen: als Hauptgericht, Beilage oder beim Grillen“, so Sebastian. Die Begeisterung für die Austernpilze rührt nicht nur von ihrem besonderen Geschmack mit einer nussigen Note her, sondern auch von den kulinarischen Möglichkeiten, die sie bieten. Zurzeit arbeitet er

daran, sein Sortiment in Form von Austernpilzpesto zu erweitern – ein echter Verkaufsschlager, der frische Austernpilze mit hochwertigem Olivenöl kombiniert.

Die Nahrhaftigkeit der Austernpilze macht sie zudem zu einer gesunden Wahl für viele Gerichte. Sie sind kalorienarm, fettfrei und bieten eine gute Ballaststoffquelle. „Die Ballaststoffe sorgen dafür, dass man länger satt bleibt, und sie eignen sich sogar als Fleischersatz“, fügt Sebastian hinzu. Auf seinem Instagram-Kanal teilt er zahlreiche Rezepte, die von Pilzgeschnetzeltem bis hin zu vegetarischem Kebap reichen. Ein Tipp zur Zubereitung: Wer die Pilze zäh findet, sollte den Stiel etwas mehr abschneiden.

Bauernmarkt Ferschnitz und sein Angebot

Der Bauernmarkt in Ferschnitz, der am dritten Samstag im Monat stattfindet, bietet eine Vielzahl von regionalen Produkten. Am 19. Oktober präsentieren 15 Anbieter zum letzten Mal in diesem Jahr ihre Waren. Sebastian plant bereits, nächste Saison noch vielseitigere Sortimente anzubieten. „Aufgrund vielfacher Nachfrage wird es auch neue Tomatensorten aus eigenem Anbau geben“, meint er optimistisch.

Neben den Austernpilzen und dem Pilzpesto ist der Bauernmarkt auch ein Ort, an dem lokale Produzenten ihre handwerklichen Arbeiten zeigen können. „Es ist eine wunderbare Gelegenheit, die Gemeinschaft zu stärken und regionalen Produkten eine Plattform zu bieten“, so Sebastian. Wer die Pilze und weiteren Produkte vorab erwerben möchte, kann immer kurzfristig bei ihm am Hof vorbeischaun oder eine Bestellung aufgeben.

Die regionalen Spezialitäten aus Ferschnitz erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, und mit der fortlaufenden Neugestaltung seines Angebotes möchte Sebastian seinen Kunden auch in Zukunft ein breites Spektrum an Möglichkeiten bieten.

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at