

## **Edelpilze im Unterricht: Schüler züchten nachhaltige Delikatessen!**

Die HBLA Sitzenberg fördert nachhaltige Edelpilzzucht, lehrt Schüler:innen innovative Anbaumethoden und nachhaltige Ernährung.



### **Sitzenberg, Österreich -**

Die HBLA Sitzenberg setzt ein starkes Zeichen für die Zukunft der Landwirtschaft mit ihrem neuen Lehrangebot zur nachhaltigen Pilzzucht. Die Schule integriert die Produktion von Kräuterseitlingen und Austerseitlingen in ihre marktgärtnerische Ausbildung. Dies ermöglicht Schülerinnen und Schülern, praxisnah einer ressourcenschonenden und zukunftsfähigen Anbaumethode nachzugehen, die sowohl gesundheitliche als auch wirtschaftliche Vorteile bietet, wie **noen.at** berichtet.

In einem speziell klimatisierten Container gedeihen die Edelpilze optimal, wobei die ersten Erträge bereits nach wenigen Tagen ermöglicht werden. Die Ernte erfolgt in einem regelmäßigen Zwei-Tages-Rhythmus, was den Schüler:innen nicht nur praktische Erfahrung im Anbau vermittelt, sondern sie auch dazu anregt, sich aktiv in den Prozess einzubringen. „Letzte Woche konnten wir bereits mehrere Kilogramm Pilze ernten! Kräuterseitlinge schneiden wir ab, Austernseitlinge lassen sich einfach abdrehen“, berichten begeisterte Schülerinnen des 4. Jahrgangs. Neben der Ernte stehen auch die Verarbeitung der Pilze in der Lehrküche und die Produktentwicklung im Fokus. Hier entstehen schmackhafte Gerichte wie Pilzsuppen oder gebackene Pilzgerichte für die Internatsküche, so [hbla-sitzenberg.at](https://www.hbla-sitzenberg.at).

## **Klimafreundliche Lebensmittelproduktion**

Die Edelpilze stellen eine äußerst nachhaltige Nahrungsquelle dar, da ihre Produktion mit geringem Wasser-, Energie- und Flächenverbrauch auskommt. Zudem bieten sie reichlich pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe und essentielle Mineralstoffe. Diese Eigenschaften machen sie zu einer wertvollen Zutat in der modernen Ernährung und zu einer geschmackvollen Alternative zu Fleisch. Die HBLA Sitzenberg vermittelt somit nicht nur traditionelles Wissen über landwirtschaftliche Praktiken, sondern fördert auch innovative Betriebsmodelle, die Kleinbetriebe wirtschaftlich unterstützen können. Schulleiterin DI Monika Schneier-Blesl zeigt sich erfreut über die positive Resonanz: „Die erste Ernte war im Nu ausverkauft,“ berichtet sie stolz. Diese Maßnahme verbindet Bildung mit Nachhaltigkeit und öffnet neue Perspektiven für die zukünftige Generation der Landwirte.

<b>Ort</b>	Sitzenberg, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.noen.at">www.noen.at</a></li><li>• <a href="http://www.hbla-sitzenberg.at">www.hbla-sitzenberg.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**