



**HUT &
STIEL**

Austernpilze von heute wachsen
auf dem Kaffeesatz von gestern.

Stadtlandwirtschaft

Wiens Bevölkerung wächst stetig – und mit ihr wächst auch der Bedarf an Lebensmitteln. Um die Versorgung der Stadt und steigendes Bewusstsein für Umwelt und Gesundheit zu fördern, ist es an der Zeit neue Wege zu gehen und bereits vorhandene Ressourcen zu nutzen.

Seit 2015 züchten wir Austernpilze auf Kaffeesatz, den wir von Büros, Großküchen, Restaurants und Kaffeehäusern abholen. Anstatt im Müll zu landen, wird er bei uns als Nährboden für die Pilze verwendet.

Die regionale Erzeugung und kurze Transportwege innerhalb Wiens haben große Vorteile. Wir können unsere Produkte klimafreundlich zustellen und höchste Qualität und Frische der Austernpilze gewährleisten.

Hut & Stiel GmbH

Naufahrtweg 14a, 1220 Wien

+43 (0) 660/6024253

www.hutundstiel.at

Eine Melange bitte!

In Österreich werden pro Kopf und Jahr mehr als 1000 Tassen Kaffee getrunken, das entspricht etwa 7,3 kg* Kaffeebohnen. Großteils wird Kaffee in Südamerika, Afrika und Südostasien angebaut – bis er bei uns ankommt hat er also schon einen langen Weg hinter sich.

Nach dem Aufbrühen des Kaffees landet nur 1% in der Tasse und 99% im Restmüll. Österreichweit sind das täglich rund 440 Tonnen, allein in Wien rund 100 Tonnen.

Dabei ist Kaffeesatz für Pilze ein wahres Festmahl, denn er beinhaltet alle Nährstoffe, die für das Wachstum wichtig sind.



* Quelle: DeLonghi Kaffeereport 2018

Pilzzucht auf Kaffeesatz

Der Kaffeesatz wird in unserer Produktion mit der Pilzbrut beimpft und mit weiteren Rohstoffen vermengt, die zur Struktur der Substratmischung beitragen.

In der ersten Wachstumsphase, der Inkubation, durchwächst der Pilz den Kaffeesatz. Nach etwa drei Wochen werden die Pilzkulturen in einen kühleren Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit übersiedelt – dort beginnt innerhalb weniger Tage die für den Austernpilz typisch traubenförmige Fruchtkörperbildung. Etwa eine Woche später sind die Fruchtkörper dann erntereif.

Austernpilze sind äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar und eine beliebte Eiweißquelle in vegetarischen oder veganen Gerichten.





Kaffeepflanze



Kaffeebohnen



Kaffee



Kaffeesatz



Pilzsubstrat



Pilze



Dünger

Schwammerl Kreislauf

Das Altsubstrat, welches nach der Pilzzucht übrig bleibt, ist ein Dünger, über den sich Pflanzen besonders freuen.

Pilze im Glas

Manchmal wachsen unsere Schwammerl so schnell, dass wir mit dem Staunen und Ernten fast nicht nachkommen. Deswegen werden die Pilze auch zu haltbaren Produkten verarbeitet. In unserem Sortiment gibt es derzeit Pesto, Aufstrich, Sugo und Gulasch.



REGIONAL
& VEGAN!



Pilzzucht für Daheim

Mit dem Starter-Set »Pilz aus dem Kübel« kannst du deinen eigenen Kaffeesatz verwerten und Austernpilze darauf züchten.



Größe: 3.7 Liter

Durchmesser: Ø 20 cm

Dauer bis zur 1. Ernte:

ca. 8 - 10 Wochen



Hut & Stiel

Fasziniert von der Pilzzucht sind die beiden Gründer Florian Hofer und Manuel Bornbaum schon seit Jahren. Mit viel Motivation und Engagement widmen sie sich ihrer außergewöhnlichen Landwirtschaft in der Stadt. Aus dem studentischen Start-Up im Keller eines Wohnhauses ist mittlerweile ein Betrieb geworden, der ein ganzes Team beschäftigt.



Workshops & Erlebnisführungen

Bei Betriebsführungen geben wir Einblicke in unseren Alltag und die Produktionsräume. Während einer anschließenden Verkostung werden Erfahrungen ausgetauscht und Fragen beantwortet.

Aber auch in die komplexe Welt der Pilzorganismen kannst du mit uns eintauchen: In einem ganztägigen Workshop lernst du wie Pilze funktionieren und gezüchtet werden. Die eigene Pilzkultur und viele Tipps kannst du anschließend direkt mit nach Hause nehmen.

Details und Infos zur Anmeldung findest du unter:
www.hutundstiel.at/termine