

# WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Partner des Monats – Ausgabe 16



## PILZZUCHT ADELHORN

### »» WIE ES BEGANN

Den Bio-Pilzzucht-Betrieb von Holger Willemsen gibt es seit 1998. Holger hat mit der Gründung vor 22 Jahren sein Hobby zum Beruf gemacht. Seine Ur-Oma hat ihn schon als Kind mit zum Pilzesammeln genommen und so seine Begeisterung geweckt. Die früh entstandene Faszination mündete schließlich in den Anspruch, eine Vielfalt an hochwertigen Pilzdelikatessen unter kontrolliert biologischen Bedingungen, nach Bioland-Richtlinien zu kultivieren.

### »» PILZANBAU

Die Pilzzucht ist in den ehemaligen Stallungen eines alten Bauernhofes in Drentwede im Raum Diepholz untergebracht. Zehn verschiedene Arten werden ausschließlich auf Holzsubstrat aus Sägemehl und Hackschnitzeln kultiviert. Einheimische Bäume wie Buche, Birke oder Erle liefern diese Grundlage. Kleine Mengen an Bio-Getreide helfen beim Einwachsen des Pilzes in das Substrat.

### »» BUNTE VIELFALT

Pilze haben eine überraschende Formen- und Farbvielfalt. Ob Rosensaitling, der aussieht wie pinkfarbene Segelohren oder der markante weiße Puschel-Pilz „Igel Stachelbart“ – die frischen Zuchtpilze von „Adelhorn“ sind ein ungewöhnlicher Augenschmaus – ganz zu schweigen von ihren kulinarischen und gesundheitsfördernden Qualitäten.



Holger Willemsen und sein Sohn Hannes

»» Pilzen haftet noch immer etwas rätselhaft Undurchsichtiges – vielleicht sogar Gefährliches an. Dabei gibt es weit mehr Delikatessen als giftige Vertreter unter den Pilzen. ««



[www.biopilzzucht-adelhorn.de](http://www.biopilzzucht-adelhorn.de)