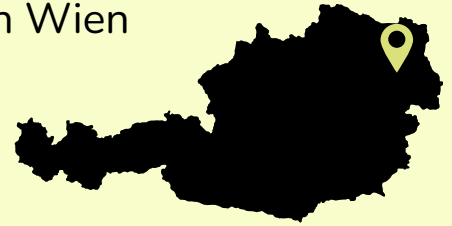


# HUT & STIEL

## Pilze aus Kaffeesatz - Kreislaufwirtschaft mitten in Wien

Hut & Stiel ist ein Wiener Unternehmen, das Speisepilze auf Basis recycelten Kaffeesatzes produziert und damit ein innovatives Modell der urbanen Kreislaufwirtschaft umsetzt. Das Unternehmen nutzt lokale Nebenströme aus der Gastronomie, um hochwertige Lebensmittel ressourcenschonend und regional herzustellen.



### Relevante Ressourcenströme im Kreislauf

- **KAFFEESATZ** - Sammlung und Nutzung des Kaffeesatzes als Nährboden für die Pilzzucht (Hauptsubstrat)
- **SPEISEPILZE** - (z.B. Austernpilze, Shiitake, Kräuterseitlinge) als hochwertiger Lebensmitteloutput
  - Weiterverarbeitung zu regional vermarkteten Frisch- und Veredelungsprodukten
- Rückführung des verbrauchten **PILZSUBSTRATS** in den natürlichen Kreislauf durch Kompostierung als Dünger



### Methoden & Ansätze der Kreislaufwirtschaft

Hut & Stiel sammelt Kaffeesatz aus Wiener Kaffeehäusern, Gastronomiebetrieben und anderen Betrieben und nutzt ihn als Nährsubstrat für die Kultivierung von Speisepilzen. Die Produktion erfolgt auf der Kleinen Stadtfarm, wodurch die vorhandene Infrastruktur effizient genutzt wird. Die geernteten Pilze werden regional als frische Produkte vermarktet oder bei Überschuss zu haltbaren Lebensmitteln verarbeitet. Zusätzlich bietet Hut & Stiel Pilzzuchtboxen für zu Hause an, die eine dezentrale Pilzproduktion auf Basis recycelter Ressourcen ermöglichen. Das verbrauchte Substrat wird anschließend kompostiert und als Dünger in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt.

### Impact & Mehrwert

Hut & Stiel zeigt, wie organische Nebenströme in hochwertige Lebensmittel umgewandelt werden können. Dadurch entsteht ein nachhaltiges, urbanes Landwirtschaftsmodell, das lokale Produktion und Konsum miteinander verbindet. Gleichzeitig werden frische, regionale Pilzerzeugnisse verfügbar gemacht, Alternativen zum Fleischkonsum gefördert und das Bewusstsein sowie die Nachfrage nach klimafreundlicher Ernährung gestärkt.



### Ökologische Vorteile

- Verwertung von Kaffeesatz als biogener Nebenstrom
- Ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion auf kleiner Fläche
- Reduzierte CO<sub>2</sub>-Emissionen durch lokale Produktion
- Rückführung von Restsubstrat als Kompost & Dünger
- Stärkung regionaler, kreislaufforientierter Ernährungssysteme



### Soziale Vorteile

- Kooperation mit lokalen Gastronomie- & Wirtschaftsbetrieben
- Bewusstseinsbildung für Kreislaufwirtschaft & nachhaltige Ernährung
- Wissensvermittlung durch Workshops & Bildungsangebote
- Förderung regionaler, transparenter Lebensmittelproduktion
- Stärkung nachhaltiger Konsumpraktiken



### Ökonomische Vorteile

- Wertschöpfung aus lokal verfügbarem Nebenstrom (Kaffeesatz)
- Geringe Rohstoffkosten durch Nutzung bestehender Ressourcen
- regionale Vermarktung & kurze Lieferketten
- Diversifizierte Produktpalette mit zusätzlichen Einnahmequellen
- Innovatives Geschäftsmodell im Bereich Circular Bioeconomy