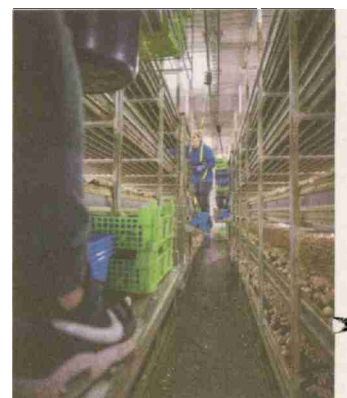


Roland Vonarburg beliefert die Migros Luzern neu mit Biochampignons aus Wauwil.

Geerntet wird von Hand (unten): In die Höhe geht es gesichert am Seil auf einer beweglichen Plattform.



# Ohne Licht – zu 100 Prozent Bio

**Biochampignons** kommen bei der Migros Luzern neu aus der Region statt aus dem Ausland. In Wauwil werden pro Woche 18 Tonnen von Hand geerntet.

**Text und Bild:** Christoph Riebli

**F**inster ist es in den Zuchträumen der Fine Funghi AG im luzernischen Wauwil. Im Gegensatz zu vielen anderen Pilzsorten brauchen Champignons kein Licht zum Wachsen. «Licht an» heisst es bei den «Aus der Region»-

Biopilzen – die bei der Migros Luzern seit Januar das importierte Pendant ersetzen – erst bei der Ernte. 18 Tonnen pro Woche produziert die eigenständige Tochterfirma der Wauwiler Champignons AG in 15 modernen Kulturräumen. Und zwar in Braun und Weiss, genau wie bei den normalen Champignons. «Kurioserweise hat bei den Biopilzen der braune, bei den herkömmlichen der weisse die Nase vorn», sagt Lieferant Roland Vonarburg zur Nachfrage. Einen triftigen Grund für diese Verschiebung kenne er nicht. Dennoch sind es mehr als nur farbliche Nuancen: «Der Weisse wird zwar oft als edler eingestuft, doch Pilzkenner schätzen das leicht stärkere Aroma des brau-

nen Champignons.»

## Ölunabhängige Produktion als Ziel

Die Pilze wachsen in mit Substrat und Erde gefüllten Beeten. Nach knapp drei Wochen wird von Hand geerntet. Die Krux bei der Biochampignons-Produktion liegt bei der Beschaffung der Rohstoffe respektive der Zusammensetzung des Substrats. «Der grösste Teil davon besteht aus Biostroh», führt Vonarburg aus. Etwas, das auf dem Markt nur schwierig zu bekommen ist: natürlich belassene und getrocknete Getreidehalme. Denn «behandelte» Getreidekulturen sind als Nährboden für die biologische Pilzproduktion ungeeignet. Apropos Nachhaltigkeit:



Roland Vonarburgs Ziel ist die ölunabhängige Produktion. Schon heute wird die Abwärme der benachbarten Kompogas-anlage verwendet. Dank Investitionen in einen Erweiterungsbau inklusive Fotovoltaik kann die Wauwiler Champignons AG bald schon zwei Drittel des eigenen Strombedarfs abdecken.

## Pastetli essen und Sofortpreise gewinnen

**WOCHENHIT** Die originale «Lozärner Chögelpastete», auch Fritschi-Pastete genannt, gibt es schon seit dem 18. Jahrhundert. Diese Pastetli-Tradition lassen die Zentralschweizer Migros-Restaurants derzeit aufleben.

**In der Pastetli-Woche kann man täglich unterschiedliche Gerichte probieren**, von der klassischen Variante bis zur «Hochsee»-Variante mit Fischragout. Zu jedem Menü gibt es ein Rubellos, mit dem man Sofortpreise gewinnen kann.

