



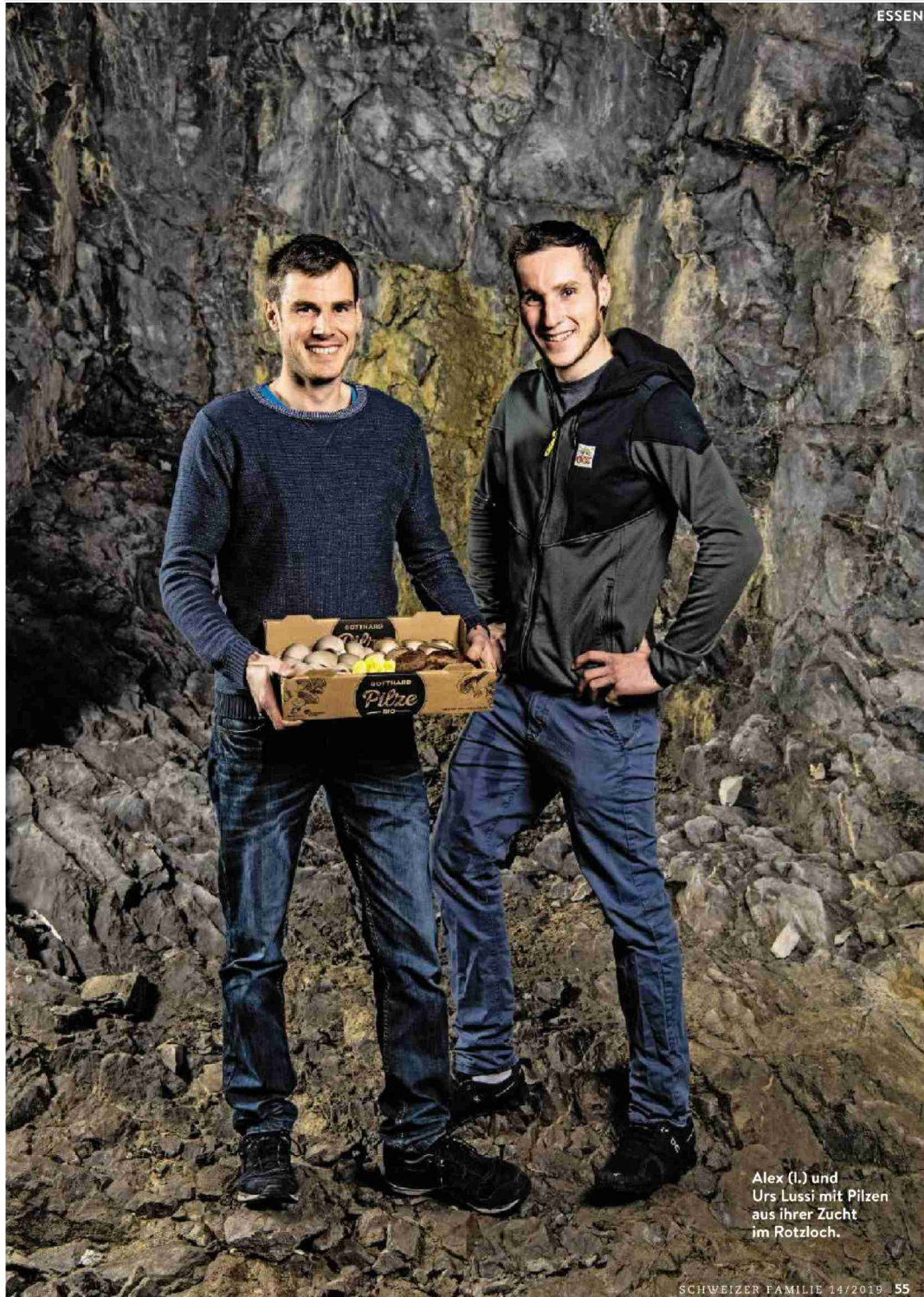
IN HÖHLEN GEWACHSEN

Tief im Innern des nidwaldnerischen Rotzlochs gedeiht Edles. Unter idealen Bedingungen züchten die Brüder Alex und Urs Lussi hier Kräuterseitlinge – Bio-Speisepilze mit würzigem Geschmack.

— Text Sarah Dubs Fotos Thomas Egli



Die Pilzzucht ist eine heikle Angelegenheit. Im Rotzloch gedeihen die Kräuterseitlinge wunderbar.



Alex (l.) und
Urs Lussi mit Pilzen
aus ihrer Zucht
im Rotzloch.



Es herrschen kühle 13 Grad in der Höhle. Wasser tropft von der Decke, ein süsslicher Geruch liegt in der Luft. Aus unzähligen, auf Regalen gestapelten Blöcken strecken Pilze ihre bräunlichen Hüte der Höhlendecke entgegen. Hier, im Rotzloch in Stansstad NW, züchten die Brüder Alex und Urs Lussi seit drei Jahren Kräuterseitlinge und Austernpilze. Im Gegensatz zu den Champignons sind solche Edelpilze in der Schweiz nach wie vor ein Nischenprodukt. «Der Markt wächst jedoch», sagt Alex Lussi. «Die internationale Küche und die vermehrt fleischlose Ernährung kommen uns entgegen.»

Das Klima im ehemaligen Käselager tief im Berg ist wie geschaffen für die Pilzzucht, es reguliert sich das ganze Jahr über von selbst. «Einzig Frischluft muss zugeführt werden, da Pilze für ein optimales Wachstum viel Sauerstoff benötigen», sagt Geschäftsführer Alex Lussi, 36. Das rund 80 Meter lange und 30 Meter hohe Rotzloch gehört zu den drei Standorten, an denen die beiden Nidwaldner unter dem Namen Gotthard-Bio-Pilze AG Shiitake, Kräuterseitlinge und Austernseitlinge in Bio-Qualität produzieren. Dass die Pilzsorten in unterschiedlichen Anlagen gezüchtet werden, ist kein Zufall. «Die stärkste Art unter ihnen, der Shiitake, würde die anderen mit der Zeit verdrängen, würden wir sie am selben Ort anbauen», sagt Alex Lussi.

Die Pilzzucht ist sehr anspruchsvoll und erfolgt in mehreren Arbeitsschritten. «Pilzsporen sind ähnlich wie Blütenstaub», erklärt Alex Lussi. Die Sporen werden auf Roggenkörnern als Trägermaterial angesiedelt. Diese dienen dem Pilz auch als Nahrungsquelle.

Danach werden die Roggenkörner mit den Pilzsporen mit dem sogenannten Substrat vermengt. Dieses setzt sich je nach Pilzsorte unterschiedlich zusammen.

Für die Kräuterseitlinge verwenden die Brüder Sägemehl aus Eiche und Buche. Um optimale Bedingungen für das Wachstum der Pilze zu erreichen, wird das Substrat vor dem Vermischen sterilisiert. Das Gemisch aus Substrat und Roggenkörnern wird zum Schluss in 2,5 Kilogramm schwere Blöcke gepresst und in Plastik eingehüllt. «All unsere Rohstoffe stammen aus Bio-Suisse-zertifizierter Landwirtschaft», sagt Alex Lussi. Das unterscheidet eine Bio-Pilzzucht von einer konventionellen. Der Pilz selbst wird sowieso nicht behandelt. «Pilze sind sehr empfindlich, sie gingen ein, würden sie mit Pestiziden traktiert», sagt Alex Lussi.

Inspiration im Ausland

Die Faszination für Pilze begleitet Alex und Urs Lussi schon von Kindesbeinen an. Ihre Eltern begannen in den Neunzigerjahren in ihrem Milchwirtschaftsbetrieb im nidwaldnerischen Oberdorf mit der Zucht von Austernpilzen. Damit legten sie den Grundstein für die heutige Zucht, die pro Jahr rund 100 Tonnen Ertrag abwirft. Im Jahr 2003 stieg Alex in den elterlichen Betrieb ein, der 24-jährige

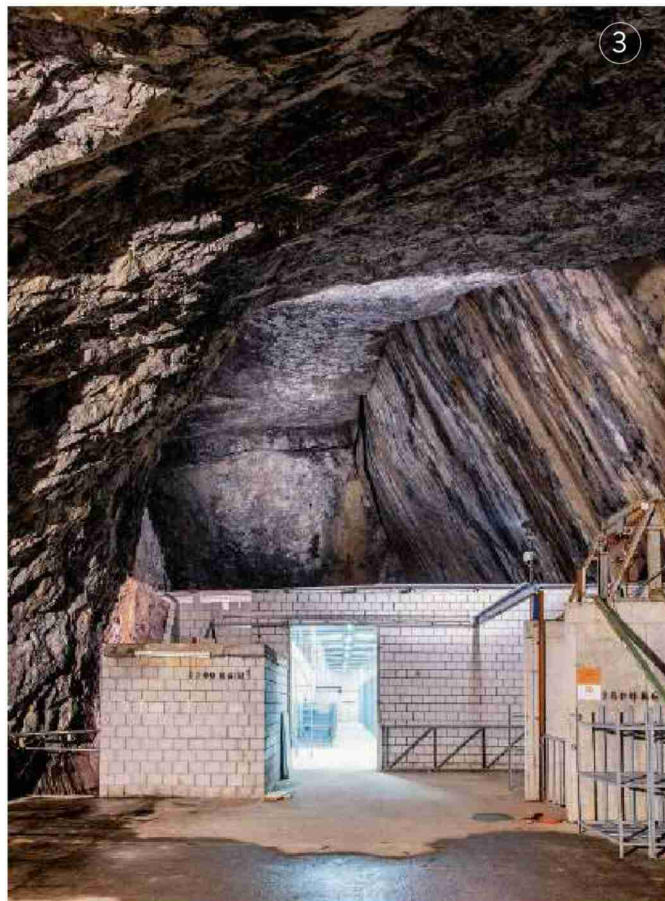




1. Rotzloch bezeichnet sowohl den Uferfleck zwischen Rotzberg und Alpachersee als auch die im Rotzberg liegende Höhle (siehe Pfeil).

2. Urs Lussi pflückt Kräuterseitlinge.

3. Der Eingang ins Pilzparadies ist in den Fels gehauen.



Urs vor drei Jahren. «Für mich war schon immer klar, dass ich Pilzzüchter werden will», sagt Urs, der bereits als Bub tatkräftig mitgeholfen hat. Mittlerweile hat der ältere Bruder den gesamten Betrieb mit den Standorten Oberdorf, Erstfeld und Rotzloch übernommen. Urs arbeitet als Betriebsleiter im Rotzloch.

Um für die Aufgabe als Pilzzüchter gerüstet zu sein, absolvierte Alex, der ursprünglich Flugzeugmechaniker gelernt hatte, vor einigen Jahren verschiedene Praktika in Holland. «Dort wird die Pilzzucht auf hohem Niveau betrieben», sagt er. Auf Studienreisen mit anderen Betriebsbesitzern liess er sich inspirieren. In den USA sah er zum ersten Mal, dass Pilze auch in Höhlen gedeihen. Inspiriert da-

«Pilze sind sehr anspruchsvoll, was das Klima betrifft.»

*Alex Lussi, Geschäftsführer
Gotthard-Bio-Pilze AG*



von, machte er sich sogleich auf die Suche nach einem geeigneten Objekt. Fündig wurde der Pilzzüchter in Erstfeld UR, wo er vor knapp zehn Jahren die Möglichkeit erhielt, ausgediente, in den Bergen in Fels gehauene Armeebunker zu mieten.

Bevor Alex und Urs Lussi aber eine Höhle für die Pilzzucht in Betracht ziehen können, messen sie über Monate Temperatur und Luftfeuchtigkeit. «Pilze sind sehr anspruchsvoll, was das Klima betrifft», sagt Alex Lussi. «Am wohlsten fühlen sie sich bei 13 bis 14 Grad und knapp 90 Prozent Luftfeuchtigkeit.»

Nach der Ansaat braucht der Pilz Zeit, um seine Fäden, das sogenannte Myzel,

durch das Substrat zu ziehen. Dies dauert beim Kräuterseitling im Rotzloch drei Wochen. Der Shiitake, der in den Bunkern in Erstfeld unter ähnlichen Bedingungen gedeiht, benötigt dafür volle zwanzig Wochen. «Diese Zeit ist heikel», sagt Alex Lussi. Viele Faktoren beeinflussen Wachstum und Ertrag. «Auf einen bestimmten Zeitpunkt hin die richtige Menge zu produzieren, ist eine Herausforderung», sagt er. «Aber es sorgt auch dafür, dass uns nie langweilig wird.»

Nach dieser Anwachsphase geht es zügig voran: Der Shiitake ist bereits nach einer Woche erntebereit, der Kräuterseitling nach drei Wochen. «Es fasziniert



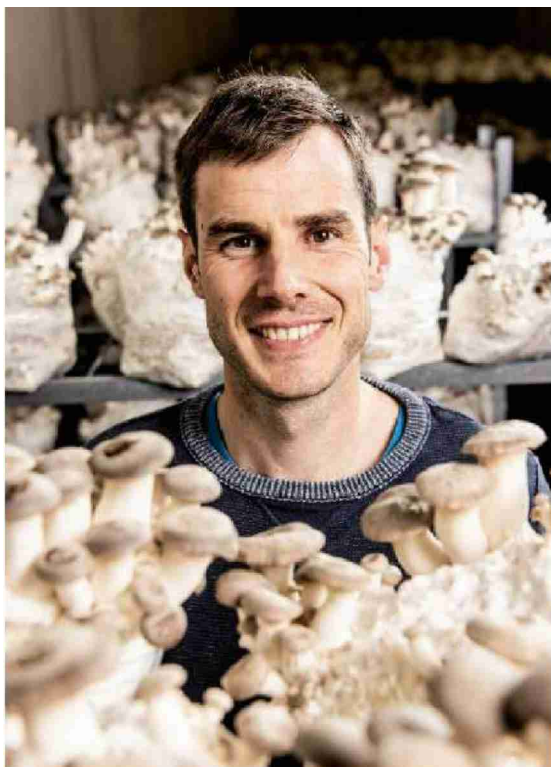
Die Pilze gedeihen in einer Mischung aus Roggenkörnern und Sägemehl aus Eiche und Buche.



**1. GELBER
PLEUROTUS**
Der Austernseitling
ist ein aromatischer
Farbtupfer in
jedem Gericht.

**2. GRAUER
PLEUROTUS**
Im Geschmack
erinnert der
Austernseitling
an Kalbfleisch.

3. SHIITAKE
Der Pilz verleiht
nicht nur asiatischen
Speisen eine
würzige Note.



«Was weitere Sorten
und Standorte angeht,
sehe ich noch Luft
nach oben.»

Alex Lussi, Geschäftsführer
Gotthard-Bio-Pilze AG





mich jedes Mal, wie so lange nichts zu sehen ist und die Pilze dann zu spriessen beginnen», sagt Alex Lussi.

Eine weitere Herausforderung bei der Höhlenproduktion ist das Licht. Die Pilze brauchen es für das Wachstum. Im Rotzloch simuliert LED-Licht während rund acht Stunden pro Tag Sonnenlicht.

Jeden Morgen, sieben Tage die Woche, erntet eine zwölköpfige Mannschaft hier Kräuterseitlinge und Austernpilze, rund 15 Tonnen pro Jahr. Die Pilze werden je nach Grösse einzeln mit einem Messer oder von Hand abgetrennt und dann sogleich verkaufsfertig verpackt. Am Nachmittag holt ein Lastwagen die Pilze und bringt sie zu den Verteilzentren. Nach rund drei Tagen ist ein Pilzblock aberntet, dann geht er zurück in den Mutterbetrieb in Oberdorf. Dort werden die verbrauchten Blöcke vom Plastik befreit und kompostiert, um dann auf den betriebs-eigenen Feldern als Dünger ausgebracht zu werden. «So schliesst sich der Kreislauf», sagt Alex Lussi.

Rund 80 Prozent des Ertrags gehen an die Wauwiler Champignons AG, die an der Gotthard-Bio-Pilze beteiligt ist. Einen Tag alt sind die Pilze, wenn sie in den Läden kommen. «Danach können sie noch etwa eine Woche zu Hause kühl gelagert werden, am besten im Kühlschrank», sagt Alex Lussi, der seine Pilze am liebsten in einem feinen Risotto genießt. Im Moment verkaufen die Lussis ihre Pilze nur als Frischprodukt. Ertragsüberschüsse liefern sie an Gastrobetriebe, die die Pilze einmachen.

Der Blick in die Zukunft stimmt die Brüder zuversichtlich. «Im Rotzloch und in Erstfeld besteht noch Potenzial. Und auch was weitere Sorten angeht, sehe ich noch Luft nach oben», sagt Alex Lussi. ■

WO KAUFEN?

Die Gotthard-Bio-Pilze sind in der Migros und im Coop erhältlich. Je nach Filiale unter dem Eigenlabel oder jenem des Grossverteilers.

www.gotthard-bio-pilze.ch