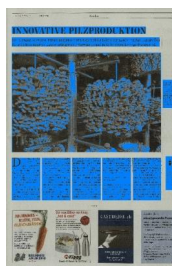


# INNOVATIVE PILZPRODUKTION

Der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP ist ein Teil der Schweizer Landwirtschaft. An der Bea Expo in Bern zeigte er, dass er erfolgreich unterwegs ist und in Zukunft noch einiges bieten wird.



Shiitake-Pilze  
werden nicht  
gewaschen, sondern  
mit Küchenpapier  
abgewischt. Die  
Pilze können  
gebraten, gedünstet,  
grilliert oder leicht  
erwärmt werden.  
Gekühlt bleiben sie  
sieben Tage haltbar.  
ZVG



**D**ie Schweizer sind Pilzmuffel. Zumindest im Vergleich mit den Deutschen. Konsumieren unsere nördlichen Nachbarn 1,8 Kilogramm frische Pilze pro Jahr und Kopf, so sind es in der Schweiz lediglich 1,3 Kilogramm. Mit China können beide Länder nicht mithalten. Dort liegt der jährliche Pro-Kopf-Konsum bei zwölf Kilogramm.

Dabei würde der Pilz als regelmässiger Bestandteil der Ernährung Sinn machen: «Er ist eine sehr gute Alternative zu Fleisch», sagt Pilzproduzent Lorenz Laubscher von Laubscher's Vitalpilze in Kappelen/BE. Pilze enthalten Kalzium, Magnesium und weitere Mineralstoffe sowie Spurenelemente wie Mangan, Zink und Selen. Zudem beinhalten sie Vitamine, vor allem solche aus der B-Gruppe sowie Vitamin C und einige auch Vitamin D.

Gerade Vitamin D, das vom menschlichen Organismus unter Sonnenlicht gebildet wird, beflügelte die Pilzproduzenten zu einer Innovation. Sie reicherten die klassischen Champignons durch UV-Licht mit Vitamin D an. Die daraus gewonnene Sorte wird seit letztem Herbst als Champidor

verkauft. Die meistproduzierte Sorte ist jedoch der klassische Champignon. Drei Viertel des jährlichen Schweizer Gesamtkonsums, rund 7500 Tonnen, werden von insgesamt sieben Schweizer Betrieben produziert. Hinzu kommen zehn weitere Betriebe, die rund 350 Tonnen Edelpilze kultivieren, was einem Drittel des Gesamtkonsums entspricht. Spitzenreiter ist der Shiitake, ein aus dem asiatischen Raum stammender Edelpilz. «Wir stellen immer wieder fest, dass die Konsumenten meinen, sie müssten für Shiitake-Gerichte einen Wok verwenden», sagt Lorenz Laubscher mit einem Schmunzeln. Dies in der Annahme, der Edelpilz passe nur in asiatische Gerichte. Dabei werde der Shiitake bereits seit 30 Jahren in der Schweiz kultiviert und sei vielseitig einsetzbar. Heute ist der Shiitake der weltweit zweithäufigst verkaufte Pilz:

### *Interessante Projekte für die Nahrungswirtschaft*

Die Pilzkultivierung ist simpel. Stroh und Mist werden zu einem Substrat vermengt, auf dem die Pilze wachsen. Sind diese abgeerntet, bleibt das Substrat. Nun

sind zwei Projekte in der Pipeline, die eine Zweitverwertung dieses Abfalles ermöglichen. Die daraus gewonnenen Fasern sollen der-einst im Lebensmittelbereich eingesetzt werden können. Das Zuführen solcher Fasern erhöht zum Beispiel beim Weissbrot den Ballaststoffanteil und trägt zur längeren Haltbarkeit bei. Oder bei Wurst verbessern sie die Formstabilität sowie die Textur. Bei einem weiteren Projekt wird aus solchen Fasern Insektenfutter hergestellt. Diese wiederum dienen als Futter für Fische und Hühner. Oder sie werden in der Lebensmittelbranche verwendet wie beispielsweise zur Herstellung von Insekten-Burgern.

RUTH MARENDING

