



Austernpilze – frisch vom Biohof

*Stroh ist bei der Familie Schneebeli so wertvoll wie Korn:
Seit 40 Jahren züchtet sie darauf den Austernpilz –
fast ohne fremde Energie und zugekauftes Substrat.*

Ursina Steiner

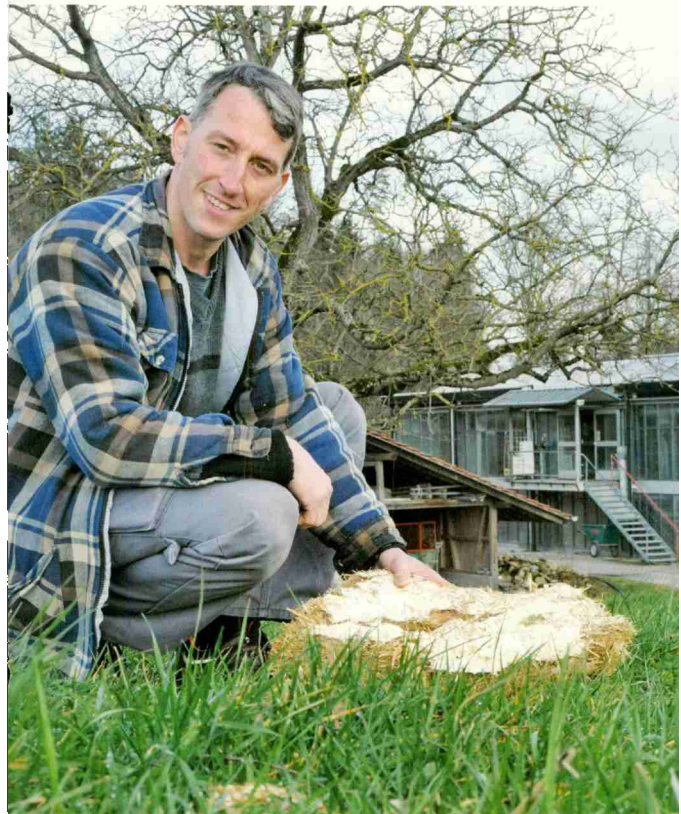


Porträt
Fabian und Simone
Schneebeli züchten auf ihrem
22 Hektare grossen Bio-
Knospe-Hof in Obfelden ZH jährlich
rund 20 Tonnen Austernpilze. Auf den
Feldern wachsen Ackerkulturen wie
Dinkel, Hafer, Mais, Kürbis und Senf
sowie Klee gras für die Mutterkuh-
herde. Unterstützung erhält die junge
Familie von vier Angestellten sowie von
Fabians Eltern Uschi und Hansjörg
Schneebeli, welche den Betrieb schon in
den 80er Jahren auf Bio umgestellt
hatten. Die Obfelder Austernpilze
sind frisch ab Hof sowie im
Biofachhandel erhältlich.
www.biopilze.ch



«**M**ein Vater wollte etwas Neues ausprobieren und hat auf den Geflügelstall ein Gewächshaus für die Pilzzucht gebaut», erzählt Fabian Schneeblei. Er selbst war damals 16 Jahre alt. Für den Austernpilz habe sich der Vater entschieden, weil dieser ohne zugekauft Substrat auskommt und darum gut in den Kreislauf eines Bauernbetriebs passt. Der ideale Bio-Knospe-Pilz also.

In der Natur wächst der heimische Edelpilz auf abgestorbenem Holz, doch die Ernterückstände der Familie Schneeblei mag er noch lieber: «Wenn das Stroh schon etwas zersetzt ist, kann sich der Pilz darin sehr schnell ausbreiten und nach etwa vier Wochen die ersten Fruchtkörper bilden», erklärt Fabian Schneeblei. Er führt die Besucher in die Garage neben dem Kuhstall: Hier wird das Stroh auf die Pilzkultur vorbereitet und mit den Sporen beimpft. «Dieser Bereich muss möglichst steril sein, darum ist er von der Produktion getrennt», sagt der diplomierte Agronom. Jede unerwünschte Pilzspore könne das Wachstum des Austernpilzes verhindern. Um das Stroh keimfrei zu machen, setzt der Biobauer auf die Kraft der Natur. «Als erstes weiche ich das gehäckselte Stroh in heissem Wasser auf, damit der Rotteprozess in Gang kommt», erklärt er. Dann würden die Bakterien die weitere Arbeit machen: Im isolierten und gut durchlüfteten Raum bauen sie die natürliche Schutzschicht der Strohalme ab. «Mit Dampf erhitzen wir das Stroh erst auf etwa 65 Grad, danach fermentiert es bei tieferen Temperaturen weiter.» Nach fünf Tagen ist das Substrat fast keimfrei und soweit zersetzt, dass die Pilze gut an die Nährstoffe rankommen. Jetzt kann Fabian Schneeblei daraus die Matratzen pressen, die er mit den Sporen des Austernpilzes impft. Die



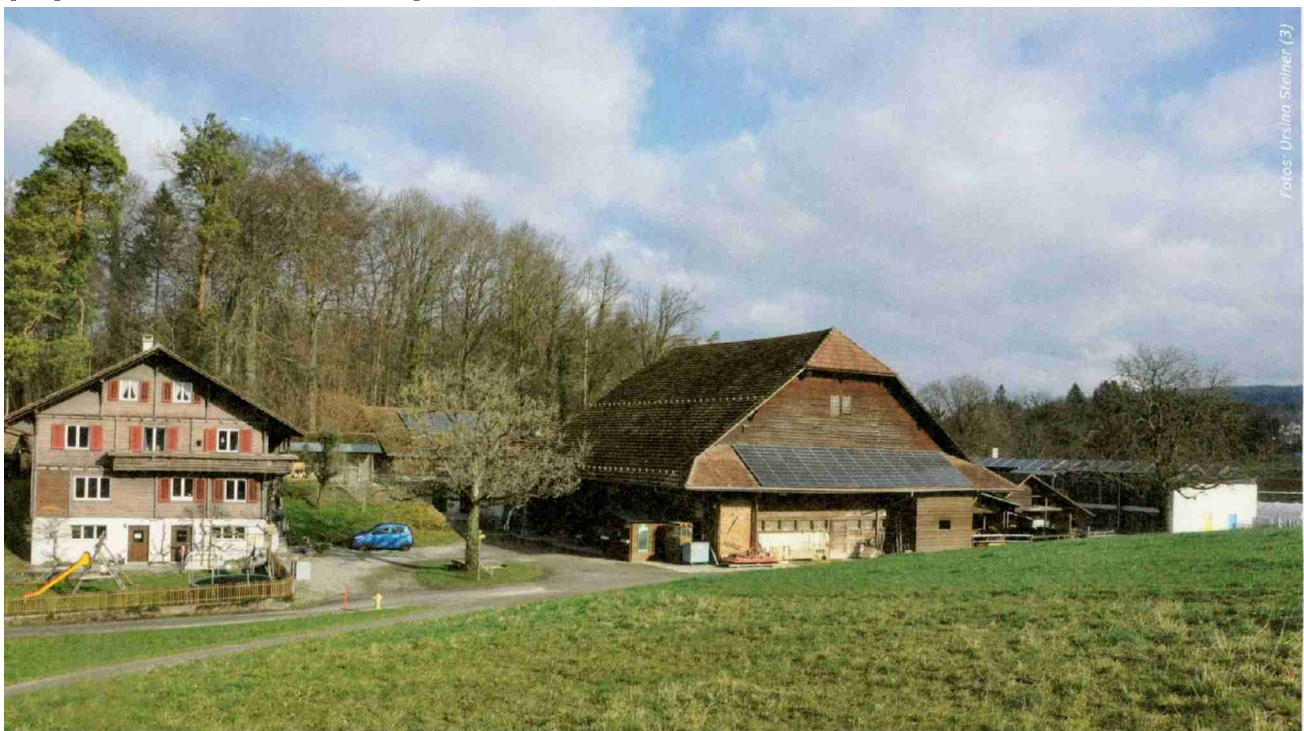
so entstandenen Wände aus Stroh stellt er nochmals in einen klimatisierten Raum, wo das eigentliche Pilzwachstum stattfindet: Der Austernpilz durchwächst mit seinem weissen Geflecht – dem so genannten Mycel – das gesamte Substrat. Die Strohände, die nach zwei Wochen aus dem Anwachsraum genommen werden, sind weiss verklebt, doch «Pilze» sind noch keine sichtbar.

KURZLEBIGE ERSCHEINUNGEN

Dann geht es ins Treibhaus auf der anderen Seite des Hofplatzes. Im lichtdurchfluteten Raum stehen die Strohmatten wie in einer Bibliothek Wand an Wand gereiht. Auf den Vordersten zeigen sich winzig kleine, schwarze



Pünktchen. «Das sind die Fruchtkörper. Sie werden in fünf bis sieben Tagen zu erntereifen Austernpilze heranwachsen», erklärt der Biolandwirt. Die Fruchtkörper der Pilze sind kurzlebige Erscheinungen. Sie wachsen in kürzester Zeit heran und verwesen ebenso schnell wieder. Das sei die grösste Herausforderung in der Pilzzucht, weiss Schneebeli. Schliesslich sollte er den Handel stets mit der richtigen Menge an frischen Pilzen beliefern. «Wenn die Pilze reif sind, müssen wir sie sofort ernten. Wir können keinen Tag warten.» Am Strunk können die Austernpilze noch maximal eine Woche im Kühlraum gelagert werden – danach müssen sie geschnitten und an



Fotos: Ursina Steiner (3)

Der besondere Knospe-Betrieb der Familie Schneebeli: Wohnhaus, Mutterkuhstall und ganz rechts das Treibhaus für die Pilzzucht.



die Läden geliefert werden. Der Biobauer muss also das Konsumverhalten der Kundinnen und Kunden in den Läden kennen und voraussagen können. Schliesslich erntet er immer nur die Menge Pilze, die er einen Monat zuvor als Sporen in die Strohmatte geimpft hatte. «Zum Glück gibt es beim Austernpilz noch eine zweite und dritte Erntewelle, die zeitlich grösser gestreut auftritt. Damit kann ich Erntespitzen der ersten Wellen etwas ausgleichen.»

Wenn die Nachfrage höher ist als erwartet, lässt Fabian Schneebeili die alten Strohstände länger stehen, bis zu drei Monate. Wenn weniger Pilze als erwartet bestellt werden, wechselt er das Substrat schneller aus. «Überschüsse verarbeiten wir zu eingelegten Pilzspezialitäten oder trocknen sie schonend unter anderem für die Biofarm Genossenschaft.» Doch immer reichen diese Ausweichmöglichkeiten nicht. Dann kommen die Mutterkühe der Familie Schneebeili in den Genuss der Austernpilze.

Seit drei Jahren werde es immer schwieriger mit dem Absatz, berichtet Schneebeili. Einige sehr grosse Produzenten seien eingestiegen. Seither sei der Austernpilzmarkt tendenziell überversorgt. Zudem können Pilze ohne Grenzschutz in die Schweiz importiert werden. «Speisepilze lassen sich sehr industriell herstellen, da sie nicht an den Boden gebunden sind», weiss der Biobauer. Dieser Segen ist ihm zum Fluch geworden: Wegen des aktuellen Überangebots läuft seine Anlage nur noch auf zwei Dritteln der Kapazität.

ENERGIE VON SONNE, WALD UND RAPS

Dabei hat die Familie Schneebeili etwas Einzigartiges zu bieten: Bei ihnen ist der Pilz ein Hofprodukt, er ist Teil der hofeigenen Kreisläufe. Strom, Wärme, Nährboden – alles, was der Pilz zum Wachsen braucht, kommt aus der Umgebung. Geheizt wird mit Holz vom eigenen Wald und mit der Sonne, die im Winter durch die Glasscheiben scheint. Den Strom für die Lüftung und Kühlung liefert die Solaranlage auf dem Dach und ein mit recyceltem Rapsöl betriebenes Blockheizkraftwerk, das zusätzlich noch Abwärme zum Heizen bringt. Das ausgediente Pilzsubstrat kommt wieder zurück auf die Felder und hilft dort, organische Substanz aufzubauen. Ein Kreislauf, der nicht nur gut fürs Klima ist, sondern auch für den Genuss: «Pilze

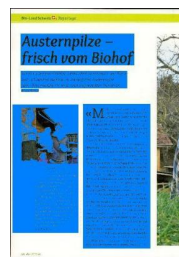
haben nämlich die Eigenschaft, toxische Substanzen aus dem Nährmedium zu filtern», weiss Fabian Schneebeili. «Weil ich mein Substrat selbst herstelle, kann ich noch besser sicherstellen, dass es frei von Giften ist.» Wenn das Lohnunternehmen im Sommer aufs Feld fahre, sei er immer als erster da und sortiere sorgfältig die ersten Ballen aus, die nach dem Wechsel von einer Parzelle auf die nächste noch Spuren von konventionellen Feldern aufweisen könnten. Schliesslich wolle er ein Produkt, das seinem Ruf als gesunder, vollwertiger Fleischersatz mehr als gerecht wird.

FLEISCHERSATZ 100% NATUR



Wegen seiner zarten Konsistenz und dem runden Aroma wird der Austernpilz auch «Kalbfleischpilz» genannt. Tatsächlich ist der fleischige Pilz nicht nur eine sehr schmackhafte Alternative zu tierischen Produkten, sondern auch eine der einfachsten und natürlichsten überhaupt: Er ist unverarbeitet und besteht aus nur einer Zutat – 100% Natur.

Auch ernährungsphysiologisch sind Austernpilze hochgeschätzt: Sie enthalten alle essenziellen Aminosäuren und neben den Vitaminen C und D besonders viele Vitamine des B-Komplexes, die in der fleischlosen Ernährung häufig Mangelware sind. Besonders reich ist der Pilz an Vitamin B3 (Niacin) und Vitamin B7 (Biotin): Schon 150 bzw. 300 g des Pilzes decken den täglichen Bedarf.



Bis zu drei Monate kann Fabian Schneebeli eine Strohwand beernten. Danach bringt er sie zurück aufs Feld.

VIelfältiger Austernpilz

Austernpilze sind in der Küche sehr vielseitig einsetzbar: Sie lassen sich braten, grillieren, frittieren oder dünsten. Bei kurzer Garzeit von einigen Minuten entfaltet der Pilz sein bestes Aroma und die Konsistenz wird saftig und zart. Bleibt der Austernpilz zu lange über dem Feuer, wird er etwas zäher. Roh sollte man ihn nicht essen, denn dann ist sein Fleisch schwer verdaulich und kein besonderer Genuss.

Nach dem Einkauf können Bio-Austernpilze in einer Papiertüte einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es kann sein, dass sie sich dabei mit einer weisslichen Schicht überzieht: Das ist ihr eigenes Pilzgeflecht und nicht giftig. Vor der Zubereitung müssen die Austernpilze nicht gewaschen werden – das Wasser würde nur Vitamine auswaschen. Mit einem trockenen Tuch von allfälligen Verunreinigungen befreien reicht vollkommen.