



Mit viel Leidenschaft pflegt Cyrill Busslinger seine Champignons.

# Der Pilzflüsterer vom Gürbetal

Cyrill Busslinger ist einer der wenigen grossen Champignonzüchter der Region. Und einer derjenigen, die für ihr Geschäft nicht nur der Technik vertrauen.

**TEXT** MARC PERLER **FOTOS** MARTIN RINDLISBACHER, ZVG

---

**Impressum:** Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (stv. Leitung), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: [coopzeitung.be@coop.ch](mailto:coopzeitung.be@coop.ch)



Das Meer an weissen Hüten ist beinahe endlos. Cyrill Busslinger (53) prüft einen der Zigtausenden Champignons, die gerade in einem Kulturraum heranreifen. Die Pilze wachsen zwar schnell, sind aber genauso rasch auch wieder weg. «Diese Exemplare sind praktisch erntereif», weiss der Geschäftsführer von Gerber Champignons.

Den Zeitpunkt für die Ernte festzulegen, ist für den Pilz-Unternehmer eine halbe Wissenschaft. Denn die beliebten Speisepilze verdoppeln ihre Grösse jeden Tag. «Verpassen wir den richtigen Moment, sind sie so gross, dass wir sie nicht mehr verwenden können.» Ist die Ernte einmal angesetzt, muss darum alles schnell gehen. Bis zu vier Tonnen Champignons pflücken die Helferinnen jeden Tag von Hand, 1200 Tonnen sind es im ganzen Jahr.

#### **Technik und Gefühl vereint**

Auch vor der Ernte bleibt den Pilzzüchtern aus Seftigen kaum Zeit, durchzuatmen. In nur drei Wochen reift ein Champignon-Winzling zum 35 Millimeter grossen Prachtexemplar heran. Diese Zeit ist besonders intensiv. «Der Champignon ist sehr empfindlich», so Cyrill Busslinger, «wir müssen ihn richtig hegen und pflegen.» Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit und Frischluft müssen genau auf die Bedürfnisse der Pilze abgestimmt sein.

Der Geschäftsführer kontrolliert die Raumverhältnisse täglich und passt sie dem Wachstumsstadium seiner Zöglinge an. Neben der Technik, die dabei hilft, braucht es auch viel Gefühl. «Die Champignonzucht hat viel damit zu tun. Mit meinen Pilzen rede ich jeden Tag.» Die diffizilen Gewächse spüren jede Vibration und reagieren auf kleinste Veränderungen. «Wenn im Sommer ein Gewitter naht und der Luftdruck fällt, kommt es vor, dass sie unruhig werden.» In solchen Momenten schiessen die Pilze schneller hoch als üblich. «Dann drehe ich meine Runden zwischen den Reihen und sage ein paar beruhigende Worte.»

#### **Quereinsteiger mit Passion**

Reden ist für den Champignon-Produzenten nichts, was ihm schwerfällt. Schliesslich hat er lange bei einem internationalen Unternehmen in der Telekommunikation gearbeitet, bis er das Pilz-Geschäft vor drei Jahren von seinem Vorgänger übernommen hat. Dieser hat das damalige Familienunternehmen in die Hände des leidenschaftlichen Neueinsteigers übergeben. «Nach 20 Jahren in meinem Beruf war mir klar, dass ich die nächsten 20 Jahre ganz woanders verbringen möchte», so Quereinsteiger Cyrill Busslinger.

Er hat sich in sein neues Metier eingekniet, viel gelernt, und tut dies nach wie vor. «Die Champignons sind ein sehr dynamisches Geschäft, da ist man immer in Bewegung.» Jeden Tag steht in mindestens einem der 14 Kulturräume eine Ernte an, 365 Tage im Jahr. Und jeden Tag gelangen die Frischpilze zu den Abnehmern, zum Beispiel in die Regale von Coop. Da geht es gerne emsig und auch einmal laut zu im Betrieb. Aber Cyrill Busslinger weiss, wie er seine Champignons beruhigen kann. ●



#### **VIELSEITIG EINSETZBAR**

##### **Regionale Champignons**

#### **Frischer Genuss**

Ob als Hauptmahlzeit, Beilage oder in einer feinen Sauce verarbeitet - der Geschmack der Champignons überzeugt in den verschiedensten Variationen und lässt jedes Menü zu etwas Besonderem werden. Die Pilze mit dem weissen oder braunen Hut sind in den Coop-Verkaufsstellen zum aktuellen Tagespreis erhältlich.

#### **NEUE LEITUNG**

##### **Coop Bern Postparc**

Anfang Februar hat Naim Berisha die Geschäftsführung in der Coop-Verkaufsstelle Bern Postparc übernommen. Damit erreichte der 30-Jährige



FOTO ANDREAS VON GÜNTEN

ein grosses Ziel. «Es bedeutet mir sehr viel und ich freue mich auf die neue Aufgabe», erklärt er, der viel Wert auf Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und kompetente Beratung legt. Bis anhin war der Langnauer stellvertretender Geschäftsführer im Coop-Laden Burgdorf Schützenmatte. RAG

#### **ILFIS CENTER LANGNAU**

##### **Buntes Jubiläums-Programm**

Vom 2. bis 8. März 2020 feiert das Ilfis Center Langnau das 10-Jahr-Jubiläum. Während der ganzen Woche kommen die Besucher in den Genuss verschiedener Attraktionen. Coop-Kunden profitieren etwa von zehnfachen Superpunkten auf den Einkaufsbetrag. Auch die Kleinsten kommen nicht zu kurz: Ueli Schmezer lädt am Sonntag zum «Chinderlandkonzert» im Coop-Restaurant ein. Beim grossen Wettbewerb gibt es zudem 100 000 Superpunkte zu gewinnen. KS

 [www.ilfis-center.ch](http://www.ilfis-center.ch)