



Zuchtpilze *haben immer Saison*

Die Fine Funghi AG kultiviert seit über 20 Jahren Edelpilze in Knospe-Qualität. Als erster Schweizer Pilzbetrieb ist sie zudem 2017 in die Produktion von Knospe-Champignons eingestiegen.

Im Herbst ist Hochsaison bei der Fine Funghi AG in Gossau ZH. Wenn im Wald die Pilze spriessen, steigt auch die Nachfrage nach kultivierten Pilzen, obwohl deren Produktion unabhängig von der Jahreszeit ist. Zuchtpilze, das heisst Champignons und Edelpilze wie Shiitake und Kräuterseitlinge, wachsen in Räumen, in denen Temperatur und Luftfeuchtigkeit penibel gesteuert werden. Dabei hat jede Pilzart ihre eigenen Vorlieben, auf die genau geachtet werden muss. «Die Schweizer müssen noch lernen, dass man Pilze nicht nur traditionell im Herbst, sondern auch zu Salat essen kann», sagt Patrick Romanens, Gründer der Fine Funghi AG mit einem Augenzwinkern und ergänzt, dass in der Schweiz pro Kopf jährlich etwa ein Kilo Zuchtpilze gegessen würden. Im europäischen Schnitt sind es zweieinhalb und in China knapp zehn Kilo pro Jahr.

Patrick Romanens war einer der Ersten, der in der Schweiz Edelpilze – so werden in der Schweizer Pilzbranche alle Zuchtpilze ausser Champignons bezeichnet – kultivierte. In den 90er-Jahren begann er im Nebenerwerb mit der Knospe-Produktion von Shiitake, heute beschäftigt der Betrieb rund 20 Mitarbeiter und produziert Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernseitlinge, Pioppino und als einziger Schweizer Betrieb Champignons in Knospe-Qualität. Edelpilze werden schweizweit von etwa einem Dutzend Betriebe produziert, über 90 Prozent davon nach den Richtlinien von Bio Suisse.

Das Substrat macht den Unterschied

«Der wichtigste Unterschied zwischen biologischer und konventioneller Produktion liegt beim Substrat. Die Rohstoffe beim Biosubstrat müssen aus biologischem Anbau stammen, das unbehandelte Holz aus der Schweiz», erklärt Patrick Romanens. Zudem dürfen Substrat und Deckerde ausschliesslich thermisch sterilisiert und die Räume nur mit Hitze oder mit von Bio Suisse zugelassenen Mitteln desinfiziert werden. Ausserdem ist der Einsatz chemisch-synthetischer Mittel, zum Beispiel zur Bekämpfung ungewollter Pilze, nicht zugelassen. «Diese werden auch in der konventionellen Produktion nur noch wenig verwendet», weiss Patrick Romanens.



Patrick Romanens, Gründer der Fine Funghi AG (l.) und Geschäftsführer Jürg Scherrer. Bilder: Theresa Rebholz



Laut Knospe-Richtlinien soll nach Möglichkeit auch die Pilzbrut aus Bioherkunft stammen, derzeit gebe es jedoch keine Labore, die entsprechende Pilzbrut herstellen, so der Pilzzüchter.

Die Produktion von Zuchtpilzen am Beispiel von Shiitake



Spicken und durchwachsen

Das mit Dampf sterilisierte Substrat wird mit dem Pilzmyzel, der Pilzbrut, beimpft. «Spicken» nennt sich dies im Fachjargon. Das Myzel wird zuvor auf Hirsekörner aufgetragen, damit es sich gleichmässig im Substrat verteilen lässt. Bei 18 bis 20 °C zeigen sich nach zwei bis drei Tagen die ersten Pilzfäden (r.), nach 14 weiteren Tagen ist fast das ganze Substrat durchwachsen, das heisst mit Myzel besiedelt (l.). Danach folgt eine Reifungsphase von 18 Wochen.



Fruktifizieren

Das, was gemeinhin als Pilz bezeichnet und gegessen wird, ist der Fruchtkörper des Pilzes. Je nach Pilzart gibt es unterschiedliche Bedingungen für die Fruchtbildung, die Shiitake Bewegung. Für die Fruchtbildung werden die Substratblöcke mit Shiitake in einem Raum mit 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent aufgestellt. Zuvor werden sie ausgepackt und Ausscheidungen des Pilzes mit Wasser ab gespült (siehe Bild).



Ernten

Eine Woche nach Beginn der Fruktifizierung sind die Shiitake erntereif. Sie werden in zwei bis drei Durchgängen von Hand geerntet. Zwischen Spicken und Ernte vergehen bei Shiitake 21 Wochen, bei anderen Edelpilzen dauert ein Zyklus etwa 7 Wochen. Das Substrat wird für die Pilzproduktion einmalig verwendet, danach eignet sich das Edelpilzsubstrat gut als Dünger für Kulturen, die einen niedrigen pH-Wert mögen, beispielsweise Beeren.



Sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und sind vielfältig einsetzbar. Trotzdem sind Edelpilze wie Pioppino (l.) und Austerseitling Nischenprodukte.



Für jede Pilzart eine eigene Substratmischung

Das Substrat für die Edelpilze stellt der Pilzbetrieb selbst her und mischt dafür Holzschnitzel oder Sägemehl, Kleie, Sojashalen, Sonnenblumenkerne und Mais – je nach Pilzart in unterschiedlicher Zusammensetzung. Das Substrat für die Champignons besteht aus Stroh, Hühnermist und Gips, die zusammen einen Fermentierungsprozess durchlaufen. «Traditionell wird bei den Champignons Pferdemist verwendet, doch da es nahezu unmöglich ist, diesen in Bioqualität zu bekommen, mussten wir Alternativen finden», erzählt Patrick Romanens. Das fermentierte Substrat importiert der Betrieb momentan aus den Niederlanden. «Die Produktion des Substrats kann ziemlich geruchsintensiv sein. In der Schweiz ist es sehr schwierig, die Bewilligung für eine entsprechende Anlage zu bekommen», erklärt Jürg Scherrer, Geschäftsführer der Fine Funghi AG, den Import.

Für jeden Pilzzyklus, der je nach Pilzart 7 bis 20 Wochen dauert, wird neues Substrat verwendet, nach der Ernte findet das Substrat als Dünger auf den Feldern von kooperierenden Betrieben Verwendung. Das Edelpilzsubstrat ist aufgrund seines tiefen pH-Werts und der enthaltenen Nährstoffe ein guter Dünger für Kulturen wie Heidelbeeren oder Rhododendren. Das ebenfalls nährstoffreiche Champignonssubstrat hat eine strukturverbessernde Wirkung und eignet sich beispielsweise gut für den Gemüsebau (siehe Kasten).

Endlich Knospe-Champignons aus der Schweiz

Mit der Produktion von Champignons hat der Betrieb erst vor Kurzem begonnen. Nach der Pionierarbeit beim Anbau von Knospe-Edelpilzen hat sich damit ein weiterer Traum von Patrick Romanens verwirklicht. Seit Ende 2017 sind Knospe-Champignons der Fine Funghi AG in den Regalen von Coop und vielen Schweizer Bioläden zu finden. Zuvor wurden alle Biochampignons in die Schweiz importiert. «Wir haben über die Jahre drei Anläufe genommen», berichtet Patrick Romanens. «Da vorher niemand Schweizer Knospe-Champignons kultivierte, mussten wir mit Bio Suisse Details bezüglich der Produktion klären, die ersten beiden Anläufe sind aber vor allem an personellen Hürden gescheitert.» Für ihre Champignon-Produktion hat die Fine Funghi AG nun langfristig eines der Gebäude der Wauwiler Champignons AG in Wauwil LU an-

gemietet und auf Knospe-Produktion umgestellt.

Weitsichtige Nachfolgeregelung

Die Betriebe kooperieren jedoch nicht nur bei der Champignonproduktion. Seit Anfang 2017 gehört die Fine Funghi AG zum Wauwiler Pilzbetrieb. «Ich kenne den Betrieb seit über 20 Jahren und schätze das dortige Know-how», sagt Patrick Romanens, der in zwei Jahren in Pension gehen wird. «Wir haben uns im Sinne einer weitsichtigen Nachfolgeregelung für den Verkauf entschieden», ergänzt Jürg Scherrer, der 2015 als Leiter Administration und Finanzen angestellt wurde und letztes Jahr von Patrick Romanens die Geschäftsführung der Fine Funghi AG übernommen hat. *Theresa Rebolz*



Abnehmer gesucht für Champignonssubstrat als Dünger

Champignonssubstrat eignet sich gut als Dünger für Gemüse- und Ackerbaubetriebe. Der Volldünger mit hohem Gehalt an organischer Substanz hat eine für den Gemüsebau geeignete Nährstoffzusammensetzung. Champignonssubstrat verbessert die Struktur und Krümelstabilität sowie das Wasser- und Nährstoffhaltevermögen des Bodens. Laut Knospe-Richtlinien darf es maximal 80 km Luftdistanz weit transportiert werden. Momentan wird ab Wauwil LU mithilfe von Terraviva eine Lieferkette ins Seeland und in angrenzende Gebiete aufgebaut.

www.biopilz.ch
→ p.romanens@biopilz.ch

Trüffelproduzenten gesucht

Der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP sucht in Zusammenarbeit mit Coop Landwirte für den Anbau von Schweizer Trüffeln. Der Trüffelanbau erfolgt in Plantagen im Freiland. Für die Anbauunterstützung arbeitet der VSP mit Spezialisten und der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFI zusammen. Die Vermarktung koordiniert der VSP.

www.champignons-suisses.ch > Sektion Trüffelproduzenten