

Pilze aus dem Bioboden

Champignons sind aus den Schweizer Küchen nicht mehr wegzudenken. Das Unternehmen **Wauwiler Champignons AG** züchtet die Pilze für die Migros Basel neu in Bioqualität.

Text und Bilder: Moritz Weisskopf



Seit 1998 leitet Roland Vonarburg den Familienbetrieb Wauwiler Champignons AG.

Weltweit gibt es über 200 000 Pilzarten. Rund 200 Arten sind essbar. Allgemein bekannt und auch häufiger verzehrt werden allerdings nur ein paar wenige: «Speisepilz» lautet der Oberbegriff für diese geniessbaren Pilzarten. Den Gerichten verleihen sie eine charakteristische Note, die von mild und aromatisch bis würzig oder scharf reicht.

Die mit Abstand beliebtesten Speisepilze sind die vielfältig verwendbaren Champignons. Wie fast alle Pilze bestehen auch sie zu rund

90 Prozent aus Wasser. Die braunen Champignons sollen etwas weniger Wasser enthalten als die weissen und deshalb etwas kräftiger schmecken. «Entdeckt» wurden sie um 1670 von einem Gärtner in Paris, als er merkte, dass der Feld- und Wiesenchampignon sich züchten lässt. Kurze Zeit später fand man heraus, dass der Champignon sehr lichtscheu ist und in dunklen Kellern am besten gedeiht.

Substrat macht Bioqualität aus
Heute sorgen in der Schweiz neun Betriebe mit ihren Produktions-

anlagen für täglich frische Pilze. Dazu zählt die Firma Wauwiler Champignons AG. Sie beliefert die Migros Basel mit allerlei Speisepilzen, etwa Shiitake, Kräuterseitling, Pleurotus – und natürlich mit Champignons.

Neu wachsen in Wauwil auch Biochampignons, die in den Filialen der Migros Basel erhältlich sind. Sie unterscheiden sich von den konventionellen Champignons in einem wesentlichen Punkt: dem Substrat. «Während es bei herkömmlichen Champignons aus Pferde- und Hüh-



Innerhalb von drei Wochen sind die Champignons erntereif (oben). Die Mitarbeitenden pflücken die Pilze von Hand (Mitte). Das Substrat für die Biochampignons besteht aus Biostroh und Biohühnermist (unten).

nermist besteht, wird hier Biostroh und Biohühnermist verwendet», erklärt Geschäftsführer Roland Vonarburg. In den Räumen wachsen die Champignons innert drei Wochen bei 16 bis 20 Grad und täglicher Wasserbeigabe, bis sie erntereif sind. An der Decke mit Seilen gesicherte Mitarbeitende pflücken die Champignons aus den übereinandergestapelten Flächen. Mit schnellen Bewegungen fassen sie mit einer Hand zwei bis drei Pilze, mit der anderen schneiden sie sie sauber ab und legen sie in das dafür vorgesehene Körbchen. «Neben

guten Rohstoffen und modernen Anlagen sind Mitarbeitende mit dem richtigen Know-how und «Gspüri» die wichtigste Zutat für eine gute Pilzernte», sagt Roland Vonarburg.

Gefragt und vielseitig verwendet

1998 hat der gelernte Landwirt den Betrieb in Wauwil übernommen und in den vergangenen Jahren ausgebaut. Das habe auch damit zu tun, dass insbesondere Champignons inzwischen nicht nur im Herbst, sondern das ganze Jahr über stark gefragt sind. «Pilze sind immer gut, auch im Frühling»,

sagt er. In den vergangenen Jahren hat sich auch die Bandbreite der Verwendungsarten erweitert. So wäre es vor 20 Jahren noch niemandem in den Sinn gekommen, Pilze auf den Grill zu legen. Heute werden Champignons in unzähligen Varianten zubereitet. Egal ob als Bestandteil einer Sauce oder Inhalt einer Pastete, ob paniert, frittiert, grilliert oder geschmort: Die weissen und braunen Pilze schmecken einfach immer. «Ich mag sie am liebsten angedämpft auf einem Salat», empfiehlt Roland Vonarburg. **MM**