



Christoph Widmer und sein Team züchten in Herisau braune und weisse Champignons.

Wo die schönen Pilze spriessen

An der Alpsteinstrasse in Herisau hat die **Kuhn Champignon AG** ihren Sitz. Hier züchten Christoph Widmer und sein Team Champignons. Ein durchgetaktetes Geschäft.

Text und Bilder: Lukas Aebersold

Auf dem Papier liest sich die Geschichte etwas eigenartig: Ein promovierter Physiker züchtet in einer ehemaligen Textilfabrik Pilze. Klingt irgendwie zufällig. Nun, in der Pilzzucht ist so manches durch Zufall geprägt, es wird viel nach dem Prinzip «Trial and

Error» gearbeitet – Versuch und Irrtum. Und oftmals weiss niemand so genau, warum dieses funktioniert, jenes aber nicht. Die Kombination, die in Herisau am Werk ist, funktioniert aber wunderbar. Der heutige Firmenchef Christoph Widmer tritt im Jahr 2000 ins Unternehmen seiner Eltern ein, die es 22 Jahre

zuvor von seinem Grossvater mütterlicherseits übernommen hatten. Anfangs als Geschäftsleiter angestellt, wird Widmer 2014 selber zum Inhaber.

«Im Vergleich zu meinem vorherigen Job im Telekommunikationsbereich gibt es bei der Pilzzucht bedeutend weniger «Boom and Bust», weniger Auf und Ab; das

Geschäft läuft viel kontinuierlicher», erklärt Widmer mit einem Lächeln und scheint darüber gar nicht so unglücklich zu sein. In der Tat ist das Handwerk stark geprägt von fixen Abläufen. In Herisau verfügt die Kuhn Champignon AG über sechs sogenannte Kulturräume – in den vollklimatisierten Räumen



wachsen während sechs Wochen die Champignons heran.

Die Frische ist entscheidend

Kontrollierte Bedingungen sind äusserst wichtig, denn die Pilze reagieren sehr empfindlich auf Veränderungen des Nährbodens oder des Klimas. «Es bilden sich sofort Flecken», führt Christoph Widmer aus. «Und weil eine optisch frische Erscheinung bei den Champignons absolut entscheidend ist, müssen wir dies unbedingt verhindern.» Aus diesem Grund werden Pilze allgemein nur in Indooranlagen gezüchtet. Auch bei der Ernte wird penibel darauf geachtet, dass die Champignons nur einmal angefasst werden müssen. «Sie sind sehr druckempfindlich, wie Erdbeeren. Wenn immer möglich ernten wir sie direkt in die Körbchen, in denen sie dann verkauft werden», sagt Widmer.



1



2



3

Der schönste Augenblick für Christoph Widmer ist jeweils, wenn die Fruchtkörper – also das, was man im Volksmund gemeinhin als Pilze bezeichnet – aus der Erde hervorkommen. Zu Beginn noch ganz klein, schießen sie sehr schnell in die Höhe. «Pilze haben ein exponentielles Wachstum, darum muss das Timing bei der Ernte genau stimmen. Ist man etwas zu früh dran, fehlt ein bedeutender Teil des Ertrags. Ist man zu spät, haben sie bereits den Hut aufge-

macht und können nur noch als zweite Wahl verkauft werden.»

Pragmatiker Dutti hilft aus

Die Kuhn Champignon AG ist langjährige Partnerin der Migros Ostschweiz. Der Betrieb war von Anfang an Teil des Programms «Aus der Region. Für die Region.», das im Jahr 2003 in der Genossenschaft lanciert worden ist. Die Verbindung der beiden Unternehmen reicht jedoch noch viel weiter zurück. Bereits Christoph Widmers Grossvater

1 Pro Woche können rund 35 Tonnen Pilze geerntet werden.

2 Die Champignons werden nach der Ernte nicht gewaschen – deshalb sollte man sie zu Hause noch kurz abspülen.

3 Rund 300 Tonnen Champignons liefert die Kuhn Champignon AG pro Jahr an die Migros Ostschweiz.

Jörg Kuhn, der 1941 mit der Pilzzucht begann, belieferte die Migros. Und aus dieser Zeit stammt auch jene Episode, an die man sich in der Firma auch heute noch gern erinnert: «Mein Grossvater traf sich einmal mit Gottlieb Duttweiler in Zürich und erwähnte dabei, dass ihm das nötige Geld für gewisse Anschaffungen fehle. Dutti meinte daraufhin, er könne sich ja in einer Filiale aus der Ladenkasse einen Vorschuss holen.»

Diese ganz pragmatische Finanzhilfe dürfte mitverantwortlich gewesen sein für das langjährige gemeinsame Wachstum – keine Selbstverständlichkeit im hart umkämpften Pilzmarkt. «Dass uns die Migros in all diesen Jahren treu geblieben ist, schätzen wir sehr», sagt Christoph Widmer, «gerade auch weil Champignons unbeschränkt aus dem Ausland importiert werden können. Für sie gibt es weder Subventionen noch einen Agrarschutz.» Wie mag denn der Spezialist sein Produkt am liebsten? «Ich habe keine spezielle Vorliebe, Champignons passen zu allem.» Nur als Dessert würde Widmer sie nicht unbedingt verwenden. Aber vielleicht braucht es auch hier einfach noch ein bisschen «Trial and Error». MM

