



WAUWIL | Die Wauwiler Champignons AG baut aus und setzt auf erneuerbare Energien

Nachhaltigkeit wird gelebt

Das nachhaltige Wachstum der Wauwiler Champignons AG in Wauwil geht weiter. Im Rahmen einer kleinen Feier erfolgte am Mittwoch der Spatenstich für einen Erweiterungsbau. Dieser wird zwei moderne Kultivierungsräume sowie zusätzlichen Lagerraum enthalten.

In einer ersten Phase erfolgen auf der Baustelle Pfahlarbeiten. Mehr Betriebsfläche ist vor allem wegen des guten Absatzes der Knospe Bio Champignons der Tochterfirma Fine Funghi AG nötig. Produziert werden diese in Wauwil, vermarktet in Gossau ZH. Die zusätzlich geschaffene Kapazität ermöglicht eine Steigerung der Produktion von heute knapp 60 auf 65 Tonnen Champignons pro Woche. Der Mitarbeiterbestand in Wauwil wird von 190 auf 200 anwachsen. In Gossau beschäftigt die Fine Funghi AG weitere 30 Personen.

Ziel ist eine ölonabhängige Produktion

Schon heute verwendet die Wauwiler Champignons AG die Abwärme der benachbarten Kompogasanlage. Überdies fließen anstelle von Frischwasser jährlich rund vier Millionen Liter Regenwasser für Reinigungszwecke in die Produktion ein. Die bereits existierende Photovoltaikanlage deckt den Bedarf von 40 Prozent des benötigten Stroms. Auf dem Dach des neuen Erweiterungsbaus entsteht eine zusätzliche Anlage. Sie



Beim Spatenstich vom Mittwoch dabei waren (von links): Hans Schwegler (Architekt), Roland und Irene Vonarburg (Inhaber), Urs Zihlmann und Markus Stutz (Mitglieder der Geschäftsleitung).

NICOLE PETER

hat die Kapazität für die Versorgung von 60 Einfamilienhäusern. Damit kann die Wauwiler Champignons AG künftig fast zwei Drittel ihres Bedarfs mit Strom aus Eigenproduktion decken.

Ferner wird momentan abgeklärt, ob das Unternehmen das Biogas der benachbarten Kompogasanlage für das Erzeugen von Wärme und Dampf verwenden kann. Das würde einer-

seits eine Gasreinigungsanlage erfordern, andererseits einen Anschluss an das Gasnetz. Entsprechende Verhandlungen laufen. Erklärtes Ziel ist es, Produkte in Zukunft komplett ölonabhängig und nur noch mit erneuerbaren Energien herzustellen. Das zeigt: Nachhaltigkeit ist bei der Wauwiler Champignons AG kein Lippenbekenntnis, sondern wird tatsächlich ge-