

Potz Pilz!

In Gossau wachsen Köstlichkeiten: **Shiitake und Kräuterseitlinge**. Die Zucht ist ein diffiziles Unterfangen mit delikatem Resultat. Die würzigen Bio-Pilze schmecken sommerlich leicht als Salat, vom Grill oder auf Crostini.

Text **Barbara Schmutz** Fotos **Martin Guggisberg** (Reportage), **Maurice K. Grünig** (Rezepte)

Frisch geerntete
Kräuterseitlinge,
Champignons
und Shiitake.



Als wäre der deutsche Aktionskünstler Joseph Beuys zugange gewesen, so präsentiert sich die Installation im Kulturraum der Pilzzüchtere Romanens. Auf viereckigen Tellern, befestigt an raumhohen Stangen, stehen braun-weiss gescheckte Holzblöcke. Nebeneinander, übereinander, untereinander. Sie sind der Nährboden für das Pilzmyzel, aus dem Shiitake-Pilze spriessen. Ein Bio-Kulturgut.

Auch wenns nicht aussieht wie im Wald – es riecht wie im Wald. Nach Herbst, nach modrigem Holz und moosigem Boden. Man sieht sich ausgerüstet mit Korb und Messer spähend über den federnden Boden streifen.

Pilze werden in Gossau bereits seit den Fünfzigerjahren gezüchtet. Damals hatte sich die Champignonzüchtere Hauser, die Vorgängerin des jetzigen Betriebs, im oberen Glattal angesiedelt. Das Unternehmen betrieb ein Forschungs- und ein Brutlabor, und aus aller Welt reisten Züchter an, um sich im Züribiet über die neusten Methoden zu informieren.

1981 heuerte Patrick Romanens, Ingenieur Agronom, bei der Firma Hauser an. Sieben Jahre lang leitete er die Pilzproduktion. 1988 verkauften die Besitzer ihren Zuchtbetrieb. Ab 1992 hatte in Gossau eine US-amerikanische Brutfirma das Sagen. Und Patrick Romanens, bis anhin Produktionsleiter, wurde zum Berater.

Regelmässig reiste er fortan in die USA und nach Deutschland und erklärte den dortigen Züchtern, wie Pilze gehegt und gepflegt werden wollen. Allein, so recht befriedigen mochte ihn die Beratertätigkeit nicht, und so reduzierte er sein Pen- ►►

Pilzsalat mit Kräutern

Für 4 Portionen

Zutaten Salat

500 g gemischte, gerüstete und in gleich grosse Stücke geschnittene Pilze (Shiitake-Stiele entfernen), Olivenöl zum Braten, 2 fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, 4 Tomaten (in mundgerechte Stücke geschnitten)

Zutaten Sauce

6 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico-Essig, je 2 EL gehackte Petersilie, Schnittlauch und Dill, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pilze in Olivenöl etwa 4 Minuten braten.
2. Die Zutaten für die Sauce vermischen. Sauce über Pilze, Tomaten und Zwiebeln giessen und gut zwei Stunden durchziehen lassen.
3. Mit frischem Brot servieren.

Zubereitung: ca. 20–25 Min.
Ziehen lassen: ca. 2 Std.





Die gezüchteten Pilze wachsen auf Holzblöcken, die an hohen Stangen befestigt sind.



In Handarbeit wird jeder Pilz mit Schere oder Messer abgeschnitten.



Kräuterseitlinge brauchen mehr Luft und Licht als Shiitake.



«Pilzezüchten ist eine diffizile Angelegenheit.
WIE OPERIEREN AUF DEM MISTSTOCK.»

Patrick Romanens, Pilzzüchter

Aus biologischer Zucht

Pilz Romanens in Gossau ZH beliebt den Schweizer Bio-Handel mit Shiitake, Kräuterseitlingen, Pleurotus und Champignons. Sämtliche Pilze sind mit der Knospe zertifiziert. Shiitake und Kräuterseitlinge werden in Gossau gezüchtet, Champignons und Pleurotus kauft Patrick Romanens, der Betriebsinhaber, von anderen Bio-Produzenten ein. Im Unterschied zur konventionellen Pilzzucht werden in der Bio-Zucht weder Fungizide noch Insektizide eingesetzt. Und die Zutaten des Substrats, Maiskörner, Sonnenblumenkerne und Kleie, müssen Bio-Qualität haben.

sum auf 50 Prozent. Die restliche Zeit investierte er als Teilzeit-Selbständiger in die Weiterentwicklung des Shiitake-Programms, das die Gossauer-Forschungsabteilung eben gestartet hatte. Anfänglich konzentrierte er sich auf die Herstellung eines Bio-Substrats, das er reihum an Züchter verkaufte, wenig später begann er selber Pilze zu züchten, und als er 1997 seiner damaligen Arbeitgeberin die Gebäude abkaufte, die diese bis anhin für die Champignonzucht genutzt hatte, avancierte er vollends zum Unternehmer. Mit einer Bio-Shiitake-Zucht, damals der einzigen in der Schweiz. Heute wächst im Zürcher Oberland auch der Kräuterseitling, ebenfalls in Bio-Qualität.

«Pilzezüchten ist eine diffizile Angelegenheit. Wie operieren auf dem Miststock», sagt der Chef. Eine neue Zucht muss jeweils unter nahezu sterilen Bedingungen gestartet werden, und dies in einer Umgebung, die mit all ihren klobigen Gerätschaften aussieht wie eine Baustelle. Die Halle etwa mit den Holzschnitzel- und Sägemehlbergen und dem Stahlgerüst, das in einer Ecke in die Höhe strebt. An diesem Gerüst ist der Konus befestigt, in dem das Substrat für die Bio-Zucht produziert wird. Holzschnitzel, Bio-Mais, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Kleie und Wasser werden in den Konus gefüllt, wo sie gemischt, mit Dampf auf 100 Grad aufgekocht und dann abgekühlt werden. Da-

**Crostini mit Shiitake
und Kräuterseitling**

Für 4 Portionen

Zutaten

2 EL Öl oder Butter zum Braten, Butter fürs Brot, 12 Baguettescheiben, 300 g frische Shiitake und Kräuterseitlinge, je ½ rote und gelbe Peperoni in Würfelchen, Saft einer Zitrone, 1 Bund fein gehackte Petersilie, 3 fein gehackte Schalotten, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Pilze rüsten, Stiele der Shiitake entfernen. Baguettescheiben mit Butter bestreichen und im Ofen 3 Minuten bräunen.
3. Butter oder Öl erhitzen, Pilze und Peperoniwürfelchen andünsten, die Schalotten beifügen und kurz mitbraten. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
4. Die Pilze auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und weitere 5 Minuten backen.

Zubereitung: ca. 20–25 Min.



nach wird das fertige Substrat, rund zwei Tonnen für die Shiitake-Zucht, mit dem Pilzmyzel geimpft. Es wird die Holzschnitzel-Mischung mit einem dichten, weissen Geflecht überziehen, aus dem die Pilze wachsen. Nach rund zwanzig Wochen ist der Reifungsprozess abgeschlossen, und die Substrateimer werden in den Kulturraum gefahren. Noch in der Verpackung beginnen die Shiitake zu spriessen. Die holpernde Fahrt war den Pilzen, die für das Wachstum Bewegung brauchen, bereits Stimulus genug. Einen solchen brauchen sie auch draussen in der Natur. Zum Beispiel ein heftiges Donnernrollen. Die Vibrationen, die dadurch ausgelöst werden, lassen die

Pilze zwei, drei Tage später in ungezählter Zahl aus dem Totholz von Eichen und Birken schiessen. Drinnen, im Gossauer Kulturraum, schälen die Romanens-Mitarbeiter die Blöcke mit dem ausgereiften Myzel aus den Eimern, waschen sie mit Wasser und fixieren sie auf dem eingangs erwähnten raumhohen Gestell. Nach fünf bis sechs Tagen sind die Blöcke mit Shiitake-Pilzen übersät. Nun kann die Ernte beginnen; in Handarbeit wird jeder Pilz mit Schere oder Messer abgeschnitten. **Der Magen knurrt** Ein sanft gerundeter brauner Hut, weisse Lamellen. Der Besucherin beginnt der

Magen zu knurren. Sie sieht die Shiitake bereits auf dem Grill liegen, beidseitig bestrichen mit einer Marinade aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einer gepressten Knoblauchzehe und Olivenöl. Doch erst gilt es, die Kräuterseitlinge zu besichtigen. Der Pilz, der in der Natur auf den Wurzeln von Doldenblütlern wächst, lockt mit einem Aroma, das an den Steinpilz erinnert. Schmeckt wunderbar in einem Risotto. Aber auch als Vorspeise ist er ein Genuss. Die Pilze mit einer Bürste vorsichtig reinigen, in Scheiben schneiden und zusammen mit einer fein geschnittenen Frühlingszwiebel in Butter kurz anbraten, mit Madeira ablöschen, Hitze reduzieren, Pilze kurz ziehen lassen, mit ►►



Gegrillte Pilze Für 4 Portionen

Zutaten

8 mittelgrosse Shiitake, Kräuterseitlinge oder Pleurotus, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 gepresste Knoblauchzehe, Olivenöl, Kräuter wie Thymian und Lavendel

Zubereitung

1. Backofen auf 230 Grad vorheizen.
2. Pilze rüsten, Stiele der Shiitake entfernen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und mit reichlich Olivenöl verrühren. Shiitake und

Pleurotus auf den Lamellenseiten damit bepinseln, Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und ganzheitlich bepinseln.

3. Pilze unter der Grillschlange des Backofens 5–8 Minuten

grillieren. Auf dem Gartengrill beidseitig mit Öl bepinselt pro Seite ca. 3 Minuten braten.

Zubereitung: ca. 20 Min.

Salz und Pfeffer würzen, auf eine Scheibe Toastbrot geben und mit gehacktem Peterli bestreuen.

Mehr Licht und Luft

Substratproduktion, Impfung, Myzelreife, Pilzwachstum – die Zucht von Bio-Kräuterseitlingen verläuft ähnlich wie diejenige der Shiitake-Pilze. Mit ein paar wichtigen Unterschieden. Das Substrat für die Kräuterseitling-Produktion enthält Sägemehl, nicht Holzschnitzel; die Myzelreife dauert nur rund sechs Wochen statt zwanzig, der Kräuterseitling braucht deutlich mehr Luft und Licht als der Shiitake, aber fürs Wachstum keine Bewegung.

Kein Problem für einen erfahrenen Züchter, für jeden Pilz die idealen Bedingungen zu schaffen, scheint es. Doch

Patrick Romanens erklärt, dass Pilze während der Wachstumsphase ein kontrolliertes Klima brauchen. Will heissen, einen ausgeklügelten Mix an Temperatur, Luftfeuchtigkeit und CO₂. Gesteuert wird dieser Mix via Computer. Dafür braucht es den Menschen nicht. Wohl aber für die Steuerung des Wachstums.

Beim Gossauer Unternehmen ist die Nachfrage nach den Bio-Produkten donnerstags und freitags jeweils doppelt so gross wie an den anderen Tagen. Das Pilzwachstum muss also regelmässig forciert und danach wieder gedrosselt werden. Dreht der Chef die Temperatur ein Grad höher, kann er bereits nach sechs Tagen ernten und nicht erst nach sieben. Soll es noch schneller gehen, lässt er die Temperatur noch ein wenig höher klettern.

Das funktioniert beim Shiitake, der sowohl bei 12 wie auch bei 22 Grad gedeiht, recht gut. Schwieriger wirds beim Kräuterseitling. Diesem ist es am wohlsten, wenn die Luft 14 oder 15 Grad kühl ist. Bei zwei, drei Grad mehr hingegen stirbt er ab.

Die Pilzproduktion ist eine delikate Angelegenheit. «Und nicht jedermanns Ding», sagt Romanens. «Wer Pilze züchten will, braucht nebst einem technischen Flair ein gutes Gespür fürs richtige Klima. Auf den täglichen Inspektionsrunden durch sämtliche Räume muss man auf Anheb merken, ob die Temperatur stimmt oder ob es zu warm oder zu kalt ist, die Luft zu trocken oder zu feucht. Wer dieses Gespür nicht hat, wird wohl kaum ein richtig guter Züchter.» ■