

Die feinen Chinesen aus dem Züribiet

Gossau Noch immer ist der Champignon der Champion unter den Pilzen in der Schweiz. Ihm dicht auf den Fersen ist aber der Shiitake, eine Pilzsorte aus China – biologisch produziert im Zürcher Oberland.

Der vitaminreiche und bekömmliche Shiitake legt in der Gunst der Schweizer Gourmets kräftig zu – und das ist massgeblich Patrick Romanens' Verdienst.

In Gossau ZH betreibt der Agronom eine Pilzzucht und produziert jährlich rund 80 Tonnen der Delikatessen. Die Hälfte davon sind Shiitakes, dazu gedeihen weisse Kräuterseitlinge in den Kulturräu-

men seiner Firma – alles biologisch, versteht sich. Seit rund fünfzehn Jahren beliefert er Coop in der ganzen Schweiz und die Nachfrage nach seinen Bio-Pilzen steigt erfreulich.

Patrick Romanens ist ein Tüftler und bewies in den vergangenen Jahrzehnten enorm viel Durchhaltewillen. Pilze züchten ist nicht einfach. «Es braucht genau die richtigen Voraussetzungen, damit ein Shiitake oder Kräuterseitling wächst – und nicht etwa schimmelt», erklärt er. Denn der Schimmel ist immer und überall. Er kann sich auch im Substrat verstecken, quasi dem Nährboden der Pilze. Patrick Romanens' Pilzbetrieb stellt dieses Substrat darum selber her. Für die Shiitakes setzt es sich aus Holzschnitzel von Laub-



Patrick Romanens züchtet in Gossau ZH Shiitakes und Kräuterseitlinge (im Bild) mit grossem Erfolg. Damit die Pilze richtig schön spriessen, braucht es viel Fingerspitzengefühl und Fachwissen.

IMPRESSUM: Coop Region Zentralschweiz-Zürich, Reservatstrasse 1, 8953 Dietikon, Tel. 044 275 44 11, Fax 044 275 40 15;
Redaktion: Claudia Burch, Leitung (buc); Monika Burri-Suter (bum); Stephanie Bichsel (bis); Thomas Pfann (tp); E-Mail: info-zz@coop.ch;
Abonnemente/Mitgliederdienst: Coop City St. Annahof, Postfach, 8021 Zürich, Tel. 044 226 91 91, E-Mail: kudi.whstannahof@coop.ch

bäumen, verschiedenen Getreidesorten und Wasser zusammen. Beim Kräuterseitling kommt Sägemehl und ebenfalls Getreide und Wasser zum Einsatz. Dies alles wird gemischt und mit Dampf sterilisiert.

Jetzt folgt die Impfung mit dem eigentlichen Pilz. In durchsichtigen Kunststoffsäcken und gelüfteten Plastikeimern wachsen die Substrate heran. Jeder Pilz hat sein eigenes Revier. Die klimatischen Verhältnisse sind matchentscheidend: «Passende Temperatur und Lichtmenge entscheiden über das Gelingen des Prozesses. Der Shiitake braucht Licht während der Wachstumsphase, der Seitling nicht. Kühl mögen es beide.» Nach rund acht Wochen beginnt beim Kräuterseitling die Fruktifizierung. Aus dem Substrat, längst zu einem festen Klotz geworden, wachsen die schönsten Pilze heraus. Patrick Romanens und sein 15-köpfiges Team können sie nun ernten.

Der Shiitake aber hütet ein besonders verblüffendes Geheimnis, welches dem Pilzzüchter zum Geschäftserfolg verhilft. Der Pilz verharrt nämlich in einer Art Ruhestellung vor dem Spriessen und wartet auf ein eigentliches Signal von aussen. In der Natur ist dies eine Erschütterung, meist verursacht durch ein starkes Gewitter. Im Zürcher Oberland kommt der sanfte Schlag oder ein leises Schütteln der Lagergestelle von Seiten der Mitarbeiter – und drei Tage später sind die gesunden und schmackhaften Shiitakes erntebereit. «Pilz auf Abruf sozusagen», sagt Patrick Romanens zu dieser willkommenen Laune der Natur. *tp*



Zürich Farbenfroher Herbstmarkt im Viadukt

Staunen, Degustieren, Einkaufen: Bei der Markthalle im Viadukt in der Stadt Zürich findet am 17. September ab 10 Uhr der Pro-Specie-Rara-Vielfaltsmarkt statt. Kulinarische Köstlichkeiten wie rare Apfelsorten, fast vergessene Kartoffelvarietäten oder Produkte von seltenen Nutztierassen können degustiert und natürlich gekauft werden. Für Kinderspass ist mit Streichelzoo und Kindermalzelt gesorgt.



Zürich Mailand, Paris, New York – Sihlcity

Am Wochenende vom 16. und 17. September werden an den Fashionshows im Sihlcity in Zürich modische Leckerbissen der kommenden Saison gezeigt. Mit dabei ist auch Coop City mit ihrer aktuellen Herbstkollektion. Rustikale Romantik und Komfort sind diese Saison Trend. Für die Coop-City-Kundschaft gibts während diesen Tagen 10 % Rabatt auf Damen-, Herren- und Kindermode. Ein Muss also für alle Fashionistas!

Coop-Pensionierte feierten

Näfels Am Pensioniertenausflug nahmen 965 Personen teil.



Das Duo «Florian & Seppli» erhielt bei seinem Auftritt am Pensioniertentreffen in Näfels viel Applaus.

Traditionsgemäss unternehmen die ehemaligen Coop-Mitarbeitenden einen Ausflug, um wieder einmal ehemalige Arbeitskolleginnen und -kollegen zu treffen. In diesem Jahr ging die Fahrt ins Glarnerland, nach Näfels in die Linth-Arena, wo neben der versierten Unterhaltungsband «Matt's Music» die

Gewinner des Musikanntenstadl-Nachwuchspreises, «Florian & Seppli», mit waschechter Volksmusik für viel Applaus sorgten. Beim Auftritt des Bauchredners Roli Berner trieb das Lachen manche Träne in die Augen der Zuschauer. Pensionierte im Alter von 85 und älter kamen zu besonderen Ehren und durften ein Geschenk ent-

gegennehmen. Die zwei ältesten anwesenden Mitarbeiter waren zwei Herren: Willy Leuenberger (93) aus Oberengstringen ZH und Josef Liener (97) aus dem luzernischen Horw.

Der Pensioniertenausflug wird als eine Art Klassentreffen sehr geschätzt. Alle erinnerten sich an die spannende Zeit beim Unternehmen: «Der Coop bedeutet für uns eine zweite Heimat, wir fühlen uns aufgehoben wie in einer Familie», sagt eine ehemalige Mitarbeiterin. Verkaufsregionenleiter Zentralschweiz-Zürich, Roger Vogt, sprach allen ein grosses Lob aus: «Sie alle haben massgeblich zum heutigen Erfolg von Coop beigetragen. Dafür danke ich ganz herzlich.» *tp*