

Pionier der Bio-Pilzzucht

In Gossau im Kanton Zürich züchtet Patrick Romanens mit viel Geduld und visionärem Denken Bio-Pilze: Shiitakes, Kräuterseitlinge und Pleurotus.



Ein bisschen unkonventionell und ein bisschen visionär: Patrick Romanens, Züchter von Bio-Pilzen.

TEXT: NATALIA FERRONI
FOTOS: ALAIN INTRAINA

Für normale Pilzsammler hat dieser Ort gewiss etwas Paradiesisches: Überall spriessen Kräuterseitlinge, Austernpilze (Pleurotus) und Shiitakes. Wir sind zu Besuch bei Agraringenieur Patrick Romanens in

Gossau ZH, wo er in einem ehemaligen Champignonbetrieb Bio-Pilze züchtet. Wenn man den Pilzen Charaktereigenschaften zuordnen müsste, welche wären das dann wohl? Romanens: «Die Kräuterseitlinge sind kapriziöse Schönheiten, ein Windhauch zu viel und schon sind sie beleidigt und wachsen nicht mehr weiter.

Die Austernpilze hingegen ändern immer wieder ihre Meinung. Wir haben mit ihrer Zucht erst vor wenigen Jahren begonnen und der Ertrag schwankt immer noch stark. Die Shiitakes sind sehr selbstsicher. Wenn sie einen guten Start haben, kann nicht mehr viel schiefgehen, da sie genau wissen, was sie wollen.»

Der 58-jährige Schweizer «Shiitake-Pionier» aus dem Vallée de Joux beobachtet, analysiert, probiert und kontrolliert sehr gerne, sonst hätte er vor 25 Jahren wahrscheinlich auch nicht damit begonnen, sich intensiv mit den «neuen» Pilzen aus Asien zu beschäftigen und diese nachzuzüchten. Die erste Herausforderung bei der Pilzzüchtung war es, ein geeignetes Substrat für Pilz-Myzel zu finden. Jenes

fadenförmige Wurzelgeflecht, das versteckt unter dem Boden oder Holz wächst und dessen Früchte die Pilze sind. Dafür musste Patrick Romanens einen geeigneten Holzersatz für die chinesischen Eichenstämme suchen. Inzwischen hat er für die Shiitake-Mischung

Um Bio-Pilze in bester Qualität zu produzieren, braucht es mehrere Schritte.



Zur Ernährung der Pilze braucht es das richtige Substrat.



Das Substrat wird unter sterilen Bedingungen geimpft.



Kontrolle der Anzahl von un- und erwünschten Sporen.





Die Kräuterseitlinge bleiben dank ihrer fleischigen Konsistenz auch nach der Ernte noch knackig.

ein Patent angemeldet. «Für mich geht es bei einer Erfindung vorrangig darum, vorhandene Konzepte zweckmässig zu etwas Neuem zusammenzufügen», merkt er bescheiden an. In der Natur sorgen Regen, Blitz und Donner für die Fruchtbildung der Shiitakes.

In Gossau hingegen wirken die Vibrationen des Wagens, der mit den geimpften Holzschnitzeln über den unebenen, alten Boden geschoben wird, als Wachstumsstimulus. Darauf muss man erst mal kommen! Trotz Schwierigkeiten hat Romanens nie ans Auf-

geben gedacht. «Ganz im Gegenteil, ich freue mich darüber, Fehler gemacht und nicht viel Geld gehabt zu haben: Mit jedem Fehlschlag habe ich wieder etwas dazugelernt», erzählt Romanens.

Eine weitere Herausforderung für den Pilzzüchter, der im-

mer wieder Pionierarbeit leistet, ist der biologische Anbau von Kräuterseitlingen, Shiitakes und Pleurotus. «Den biologischen Pilzanbau kennzeichnen drei Merkmale: Das Substrat, auf dem die Pilze wachsen und über das sie sich ernähren, besteht aus ▶▶



Kein Licht: der Kräuterseitling zu Beginn des Reifeprozesses.



Müssen kontrolliert sein: Temperatur und Feuchtigkeit.



Das Substrat für die Shiitakes wird auf Spiesse gestochen ...



... und aufgehängt. Die Shiitakes werden mit der Schere geerntet.

►► biologischen Zutaten. Bei den Shiitake-Pilzen sind das Holzschnitzel, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Kleie. Zudem wird beim Anbau auf Fungizide und Insektizide verzichtet. Als Drittes wird viel Wert auf die Hygiene gelegt. Anders als bei der herkömmlichen Zucht können wir bei unseren Bio-Pilzen bei Schimmel nämlich nicht zu Pestiziden greifen, sondern müssen das befallene Substrat wegwerfen.» Nach einer kurzen Pause sagt er: «Ich bereue die Entscheidung für den biologischen Anbau aber überhaupt nicht, es war eine Entscheidung aus Überzeugung. Ich spiele sogar schon mit dem Gedanken, eine vierte Pilzart anzubauen: den Gemeinen Hallimasch. ■



Die Pilze brauchen Luft und werden darum nur in Körbchen gelegt und nicht verpackt.

Bei Coop: Bio-Pilze aus Schweizer Zucht



Kräuterseitlinge Knackig

Die im Englischen «King Oyster» genannten Kräuterseitlinge erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Unter Kennern sind die Pilze, die ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammen, ein Geheimtipp.

Reinigung: Kräuterseitlinge müssen nicht gewaschen werden, sollten aber mit Küchenpapier von möglichen Holzresten befreit werden.

Aufbewahrung: Im Kühlschrank sind sie bis zu sieben Tage haltbar.

In der Küche: Kräuterseitlinge lassen selbst bei echten Feinschmeckern keine Wünsche offen. Äusserlich ähneln sie dem Steinpilz, es können alle Teile verwendet werden, sie sind auch nach der Zubereitung noch knackig und ihre Konsistenz ist schön fleischig.



Austernpilz Würzig und schmackhaft

Die Farbe dieses Pilzes, der auch in den hiesigen Laubwäldern wächst, reicht je nach Jahreszeit und Temperatur von grau-braun bis weiss.

Reinigung: Pleurotus müssen nicht gewaschen werden, sollten aber mit Küchenpapier von möglichen Holzresten befreit werden. Die Sporen können die Pilze in der Verpackung mit einer weissen Schicht bedecken, dadurch werden Geschmack noch Essbarkeit beeinflusst.

Aufbewahrung: Im Kühlschrank sind sie bis zu vier Tage haltbar.

In der Küche: Austernpilze sind ausgesprochen würzig und schmackhaft und werden aufgrund ihres grossen saftigen Hutes oft mit einem Kalbsmedaillon verglichen. Sie werden geröstet, gebraten, gegrillt oder einfach leicht erhitzt.



Shiitake Lebenselixier

Im Ursprungsland China gilt der Shiitake, der meist auf Eichenstämmen wächst, als Lebenselixier. Nach dem Champignon ist er der meistverkaufte Pilz der Welt.

Reinigung: Shiitakes müssen nicht gewaschen werden, man sollte sie allenfalls mit Küchenpapier von Holzresten befreien.

Aufbewahrung: Im Kühlschrank sind sie bis zu sieben Tage haltbar.

In der Küche: Shiitakes können geröstet, gebraten, frittiert, geschmort oder nur leicht erhitzt werden. Zum Grillieren die Stiele entfernen und die Hüte mit einer Marinade aus Olivenöl, gepresstem Knoblauch, Chili, Zitronensaft, Salz und Pfeffer bestreichen. Mit den Lamellen nach oben grillieren.

Natürliche Vielfalt

Lauwarmer Pilzsalat



Rezept Nr. 22 zum Sammeln www.coopzeitung.ch/rezept

mit Kernenttoastbrot

Grosser Auftritt für kleine Pilze.
Sie werden an einer leichten
Vinaigrette angerichtet und mit einem
knusprigen Kernenbrot serviert.





Sehen Sie Betty-Bossi-Rezept-
redaktorin Claudia Stalder im Video
in unserem iPad-Magazin und unter:
www.coopzeitung.ch/rezept

Lauwarmer Pilzsalat mit Kernentoastbrot

Zutaten

Vorspeise für 4 Personen
pro Person ca.
2390 kJ/572 kcal

BROT

250 g Halbweiss- oder
Ruchmehl
100 g gerösteter
Bio-Kernen-Mix
1 TL Salz
1 TL Zucker
¼ Würfel Hefe, zerbröckelt
25 g Butter, in Stücken, weich
2 dl lauwarmes Wasser

SAUCE

2 EL Kräuterweinessig
5 EL Olivenöl
½ Zwiebel, fein gehackt
Kräutersalz, nach Bedarf
wenig Pfeffer

SALAT

250 g braune Champignons
120 g Kräuterseitlinge
100 g Shiitake
Olivenöl zum Braten
½ TL Kräutersalz
wenig Pfeffer
150 g Stangensellerie,
in feinen Streifen
20 g Haselnüsse, geröstet,
in feinen Scheiben
oder grob gehackt

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 1 ¾ Std.
Backen: ca. 30 Min.
Für eine Cakeform
von ca. 22 cm, gefettet

Zubereitung

BROT: Mehl, Kernen-Mix und Salz in einer Schüssel mischen. Zucker, Hefe, Butter und Wasser begeben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes zu einem weichen, feuchten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufgehen lassen.

Formen: Teig in die vorbereitete Form geben. Teig besonders gut in die Ecken drücken. Teig nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, mit wenig Wasser bestreichen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

SAUCE: Essig und Öl verrühren, Zwiebel begeben, würzen.

SALAT: Pilze je nach Grösse evtl. in Stücke oder Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze portionenweise je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen.

Servieren: Pilze und Stangensellerie kurz vor dem Servieren mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten, mit Nüssen bestreuen. Kernentoastbrot dazu servieren.

Gut zu wissen Pilzgerichte kann man aufwärmen



Martina Lanzen-dörfer
Fachstelle
Ernährung

Im Allgemeinen wird als Pilz nur der sichtbare Fruchtkörper bezeichnet. Der eigentliche Pilz ist jedoch das oft unterirdisch liegende Pilzmyzel. Dieses lebt von abgestorbenen und lebenden Pflanzen und kann grosse Nährstoffmengen einlagern. Viele Speisepilze gedeihen

weltweit in gemässigten Klimazonen. Einzelne Pilze wie Champignons, Shiitake oder Kräuterseitlinge können gezüchtet werden und sind daher das ganze Jahr über erhältlich. Der Geschmack hängt alleine von der Pilzart ab und nicht etwa von der Grösse, Farbe oder ob es gezüchtete oder wilde Pilze sind. Werden Pilzgerichtreste rasch abgekühlt und kühl aufbewahrt, können sie am nächsten Tag problemlos erwärmt werden.

Der passende Wein Coop Naturaplan Bio-Neuchâtel AOC Domaine des Coccinelles

Preis: Fr. 11.90/75 cl
Herkunft: Neuenburg
Rebsorte: Chasselas
Genussreife:
1-3 Jahre ab Ernte
Erhältlich: in grösseren
Coop-Verkaufsstellen
oder unter:

📌 link
www.coopathome.ch

