



Die Kräuterseitlinge können geerntet werden. Patrick Romanens stolz in einem seiner Zucht Räume.



Shiitakepilze züchtet Romanens seit 17 Jahren.

(Bilder Vanessa Sonder)

«Die Pilzzucht ist meine Lebensaufgabe»

Pilzproduktion / Patrick Romanens züchtet seit 1988 Speisepilze in Bio-Knospe-Qualität und beliefert damit Coop.

GOSSAU ■ Die Türe zur Halle öffnet sich. Auf hohen Regalen türmen sich Plastiksäcke in der Grösse von Einkaufstüten. Patrick Romanens schreitet den Raum ab und weist auf die gefüllten Säcke: «Vor einiger Zeit habe ich einem Künstler die Substratblöcke für eine Installation zu Verfügung gestellt.» Und in der Tat, man könnte meinen, man hätte es hier mit Kunstgegenständen zu tun, so bizarr sind die Musterungen des Pilzsubstrats anzusehen.

Alles begann mit der Produktion von Champignons

«Hier, im Anwachsraum, wird das Substrat von der beigefügten Pilzbrut durchdrungen, bis sich die Masse zu einem Block verhärtet», erklärt Patrick Romanens. Das könne schon mal bis zu 18 Wochen dauern, wie im Fall des Shiitakepilzes. Der Prozess des Anwachsens ist deutlich

zu erkennen. Von Regal zu Regal wandelt sich das Pilzsubstrat in Farbe, Form und Festigkeit, bis schliesslich am Ende der Halle erste Fruchtkörper darauf zu sehen sind: Der Pilz für den Laien – für Patrick Romanens längste eine Lebensaufgabe.

«Ursprünglich wollte ich Bauer werden», beginnt der 58-jährige Jurassier zu erzählen. Doch als Militärverweigerer und ohne eigenen Landbesitz hätte er damals keine Chance gehabt, in der Landwirtschaft Fuss zu fassen. So stieg Romanens, studierter Agrarwissenschaftler, 1981 als stellvertretender Produktionsleiter bei der Champignonfirma Hauser in Gossau ZH ein.

Erste Experimente mit Shiitakepilzen

Sieben Jahre später wurde die Firma Hauser aufgelöst und an eine Pilzbrutproduktion verkauft. Nach dem Aus der Firma

war Patrick Romanens als Berater im neuen Betrieb tätig, doch seinem Forscher- und Entdeckungstrieb, der ihm bis heute geblieben ist, genügte das nicht: «In dieser Zeit begann ich mit dem Substrat für den Shiitakepilz.

Schnell wurde daraus ein zeit- aufwendiges Hobby», verrät Romanens. Stunden über Stunden habe er in einem benachbarten Stall verbracht und an einem Sterilisationsverfahren für das Pilzsubstrat herumgetüftelt. Man hielt ihn für einen Verrückten. Der Markt für den ostasiatischen Würzpilz sei in der Schweiz zu dieser Zeit beinahe inexistent gewesen, erklärt Romanens. Doch vielleicht gerade deshalb liess er sich nicht von diesem Pilz abbringen. Und der Pilz auch nicht von ihm: Patrick Romanens wurde für seine Unermüdlichkeit und Geduld belohnt.

1996 gelang es ihm, mittels eines Dampfverfahrens das aus Holzschnitzeln und pflanzlichen Nährstoffen bestehende Substrat zu sterilisieren. Rein biologisch. Ohne Pestizide oder Fungizide. Er gründete die Romanens Pilz GmbH und begann mit der Produktion von Shiitakepilzen.

Man darf sich nicht vom Weg abbringen lassen

Zum ostasiatischen Würzpilz gesellten sich der Austernseitling, der Kräuterseitling und der Champignon, den er bis heute als Handelsware vertreibt. «Seit 2005 sind wir in den schwarzen Zahlen», lässt Patrick Romanens wissen. Es gehe bergauf, doch der Markt für seine Pilze sei immer noch klein und der Shiitakekonsum gering. «Nur 19 Gramm Shiitake konsumiert der Schweizer durchschnittlich im Jahr!», Romanens legt empört den Ta-

schenschneider beiseite und beginnt sogleich herzhaft zu lachen – über sich selbst und sein Unterfangen.

Trotz harten Zeiten hat sich der Pilzbegeisterte die nötige Selbstironie bewahrt. Es sei nicht immer leicht gewesen, erinnert er sich: «Einmal sagte ich zu meiner Frau: «Wenn ich die Infektion des Pilzes bis zum 31. März nicht in den Griff kriege, dann höre ich auf.» Am 20. März verschwand die Infektion. Am 10. April war sie wieder da. Er habe sein Versprechen gehalten und sei mit der Produktion fortgefahren, ergänzt er sichtlich amüsiert.

Jeder Pilzsorte ihre Eigenschaften

Weiter geht es in die Zuchthalle. Patrick Romanens zeigt freudestrahlend auf einen spriessenden Substratblock und kommentiert: «Das Schöne an der

Pilzzucht ist, dass wir wöchentlich ernten können!» Die richtige Temperatur und Feuchtigkeit seien das A und O, erklärt er und fügt hinzu: «Doch jede Pilzsorte hat ihre ganz eigenen Bedürfnisse.»

Man merkt es: In den vielen Jahren sind die Pilze für Romanens zu Persönlichkeiten geworden. Auch nach 25 Jahren ist er immer noch fasziniert von diesem Organismus und leidenschaftlich bei der Arbeit. Ein Leben ohne Pilz könne er sich nicht mehr vorstellen, meint er, auch wenn sein Beruf einige Schwierigkeiten mit sich bringe. Das Problem sei aber nicht der Pilz, sondern vielmehr die Arbeit an einem selbst: «Alles, was der Pilz von einem verlangt, sind Wachsamkeit, Bescheidenheit und Geduld.» Wahrlich, aus Romanens spricht nicht nur der Pilz, sondern das pure Leben.

Vanessa Sonder



Im Anwachsraum lagert das Pilzsubstrat je nach Sorte 4 bis 18 Wochen.



Die Pilze werden unter dem Knospe-Label an Coop verkauft.