



BILDER CLAUDIA LINK

Die asiatischen Shiitake-Pilze können erst nach 20 Wochen geerntet werden. Sie wachsen auf einem natürlichen Substrat aus Holzschnitzel, Sägemehl und Bio-Presskuchen.

SCHWEIZER PILZE: WEIT MEHR ALS CHAMPIGNONS UND EIERSCHWÄMMLI

Auf der Suche nach neuen Schweizer Pilzen stösst man auf Produzenten, die sich mit Leib und Seele der Pilzzucht verschrieben haben. Sie bieten eigene Trüffelgärten, biologische Freiland-Exoten und Regionales am Block an.

Patrick Romanens bietet seit 1996 Schweizer Shiitake in Bio-Qualität an. Der gebürtige Welsche produziert die asiatischen Pilze in den Hallen des ehemaligen Champignonzüchters Hauser im zürcherischen Gossau. Dort arbeitete der gelernte Agronom elf Jahre lang in der Champignon-Produktion. Bevor er sich selbständig machte, war er als Produktionsleiter tätig. «Es gab noch keinen Markt für Shiitake, diesen wunderbaren, würzigen Speisepilz, der besonders gut zu asiatischen Speisen passt», begründet er seinen Schritt in die Selbständigkeit. Trotz diverser Schwierigkeiten und Rückschläge liess sich der 58-Jährige nicht unterkriegen. Heute arbeiten 15 Personen in seinem Betrieb. Sie stellen sogar den Nährboden für die Pilze selbst her.

Damit dieser möglichst keimfrei und trotzdem natürlich wird, mischen sie Holzschnitzel und Sägemehl zusammen, sterilisieren diese Masse und geben als zusätzliche Nährstoffe Bio-Presskuchen hinzu. Das sind feste Reste aus der Pressung von Bio-Leinsamen-, oder -Sonnenblumenöl. Shiitake würden auch auf weniger aufwändigem Nährboden wie Stroh gedeihen, «doch dies würde auf Kosten des Geschmacks gehen», sagt der Pilz-Experte.

Dann wird dieser Masse, auch Substrat genannt, der eigentliche Pilz, das Myzel, beigegeben. «Die grösste Herausforderung in der biologischen Pilzproduktion ist es, das Substrat steril zu halten», sagt Patrick Romanens. Deswegen füllen zwei Männer in weissen Plastik-Overalls das Substrat unter keimfreien Laborbedin-

gungen in sterilisierte Säcke ab. Auf langen Gestellen werden diese gelagert, bis sich das Myzel so weit entwickelt hat, dass die ersten Früchte, die Pilze, gedeihen. Schimmel ist wie Unkraut und findet häufig trotz aller Sicherheitsvorkehrungen und Sauberkeitsmassnahmen den Weg in die Säcke, sodass durchschnittlich zehn Prozent davon vernichtet werden müssen.

Shiitake-Pilze beginnen nach Erschütterung des Myzels zu spriessen. «Wachsen die Pilze, bevor sich das Myzel genug entwickelt hat, sind sie fad und weniger lang haltbar», sagt Patrick Romanens. Deshalb müssen die Angestellten darauf achten, nicht an die Rollgestelle mit den Myzel-durchzogenen Säcken zu stossen. Nach 20 Wochen wird das Substrat aus den Säcken genommen und auf speziellen Gestellen gelagert. Haben sich die Schirme geöffnet, werden die Pilze gepflückt. Um das volle Potenzial des Myzels auszunutzen, werden die Substratblöcke nach der ersten Ernte ins Wasser getaucht, damit sie sich mit Wasser füllen. Eine Woche später können zum zweiten Mal Pilze gepflückt werden. Dieser Trick verhilft zu einer 20 Prozent höheren Ernte. Rund 100 Kilogramm des begehrten Exoten verlassen die Gossauer Produktionsstätte täglich.

Kräuterseitlinge sind bereits nach fünf Wochen pflückreif. Auch ihre Produktion kann mithilfe eines Tricks um 20 Prozent gesteigert

werden: Das Myzel muss in den Säcken bewegt, beinahe massiert werden. Von den leicht süsslichen Kräuterseitlingen, ein beliebter Steinpilzersatz, verkauft Patrick Romanens etwa 170 Kilogramm pro Tag. Dieser Pilz wächst im selben Substrat wie Shiitake, im Gegensatz dazu jedoch im Dunkeln. Kommt Licht hinzu, beginnen die Fruchtkörper zu wachsen. Der Kräuterseitling kommt in der Schweiz auch im Freien vor. «Da er – wie alle anderen Pilze – Nährstoffe aus Abfall verwertet, ist er bei kontrollierter Nährstoff-Zufuhr jedoch gesünder als sein wilder Verwandter», sagt Patrick Romanens.

Am einfachsten gedeiht der Austernseitling. Er wachse gar wie Unkraut, stoppe man ihn nicht. Damit nicht hunderte kleine Pilzli, sondern einzelne grössere Pilze wachsen, wird der mit Substrat gefüllte Sack nicht wie bei den anderen Pilzen entfernt oder nach oben geöffnet, sondern nur durchlöchert. Daraus wachsen die Früchte bei 14 Grad während sechs Wochen. Von den Austernseitlingen können täglich etwa 80 Kilogramm gepflückt werden. Ihr Geschmack liegt zwischen dem von Champignons und Eierschwämmen. Austernseitlinge sind saftig, aromatisch und bissfest, weshalb sie oft als Fleischersatz verwendet werden.

Die Nachfrage nach Romanens Biopilzen ist ungebremsst. Obwohl er die Produktion jährlich um fünf bis zehn Prozent steigert, kann

er nicht alle Bestellungen annehmen. Trotzdem beliefert er neben Grossisten auch Restaurants. Ab einer bestimmten Bestellmenge sogar persönlich. Zudem erarbeitete er mit Köchen vom «Hiltl», «Cucina e Libri», «Grüntal» und «Münsterhof» Rezeptkarten. Patrick Romanens schwebt gar vor, ein Pilzkochbuch zu veröffentlichen. Interessierte Köche dürfen sich mit Rezeptvorschlägen gerne an ihn wenden.

Tonnenweise Holz für Biopilze im Freiland

Shiitake, Austernseitling, Kräuterseitling und Co. wachsen in der Schweiz auch im Freien. 2011 hat sich Heidi Burkhalter, Besitzerin der Pilzfarm Stockental in der Nähe von Thun, entschieden, auf ihrem fünf Hektaren grossen Feld Freilandkulturen anzulegen. «Freilandpilze verfügen über mehr Geschmack und eine dunklere Farbe als solche, die indoor gedeihen», sagt die Pilzfachfrau. Auch sie lässt ihre Pilze auf Holz oder der Basis davon wachsen. Für die Produktion verarbeitet die Pilzfarm jährlich rund 400 Tonnen Buchenholz, 100 Tonnen Eichenholz sowie 80 Tonnen diverse andere Hölzer. Die Holzrugel mit einem Durchmesser von 35 Zentimetern werden mit Myzel beimpft, in Folie verpackt und zum Durchwachsen gelagert. Nachher werden die vom Myzel durchwachsenen Holzstämme im Freien ausgepflanzt. Während einheimische Pilze und Austernseitlinge auf Buchenholz wachsen, gedeihen Shiitake auf Eichenholz. Kräuterseitlinge wachsen



PATRICK ROMANENS wollte eigentlich Landwirt werden. Doch als Dienstverweigerer hatte er es damals schwer, eine Stelle zu finden.



Der Austernseitling wächst bei 14 Grad. Deshalb müssen die Lagerräume gekühlt werden. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind existenziell für die Pilzproduktion und müssen deshalb exakt stimmen.

in Substrat. Auch diese Pilze tragen die Bio-Suisse-Knospe sowie das Label «Das Beste aus der Region». Letzteres verdankt Heidi Burkhalter ihrer regionalen Spezialität, den Stockentaler Stockschwämmchen. Weil diese in der Küche mit ihrem nussigen Geschmack vielseitig verwendbar seien, sind sie sehr beliebt. Diese Pilze dürften jedoch nicht im Wald gesammelt und verkauft werden, da in der Region sehr ähnliche, giftige Exemplare vorkommen.

Jetzt ist Erntezeit. Bleiben die Temperaturen über 0 Grad wachsen während drei Monaten ständig neue Stockschwämmchen nach. Austernpilze gedeihen gar noch bei minus 20 Grad. Im ersten Produktionsjahr 2012 verkaufte die Pilzfarm Stockental rund eine halbe Tonne Biopilze. Im Frühling waren es bereits zwei Tonnen, die über den Ladentisch gingen. «Diesen Herbst können wir zwischen sechs bis acht Tonnen absetzen», schätzt Heidi Burkhalter. Damit sie im nächsten Jahr noch mehr Pilze verkaufen kann, will sie ihre Anlage weiter ausbauen.

Exotische Pilze aus dem Gotthard-Stollen

Dass in der Schweiz exotische Pilze gefragt sind, weiss auch Alex Lussi, der auf einem Pilzbetrieb in Oberdorf bei Stans aufgewachsen ist. Mit seiner neu gegründeten Firma Gotthard-Pilze produziert er Shiitakepilze in 13 ausgerichteten Armeebunkern bei Erstfeld. «Luftfeuchtigkeit und Temperatur sind in diesen Felsen nahezu ideal für die Produktion exotischer Pilze. Es benötigt wenig Energie, um die optimalen klimatischen Bedingungen zu erreichen, was sich positiv auf die Kosten auswirkt», so der Jungunternehmer. Die Idee, Stollen für die Pilzzucht zu nutzen, ist dem Schweizer Pionier auf seinen Reisen gekommen. In den USA, Japan, Spanien, Italien und Frankreich habe er ähnliche Betriebe besucht. Diese Tage kommen seine ersten Shiitake auf den Markt. Der 30-Jährige schätzt, dass die Produktion in zwei Monaten auf dem Höhepunkt ist. Dann werden auf einer Fläche von 2.700 Quadratmetern wöchentlich zwischen 700 und 800 Kilogramm Shiitake spriesen. Wer seine Pilze aus dem Gotthard kaufen will, findet sie in der Migros oder im Direktverkauf, der jeweils morgens in Ripshausen 1A vor dem Stolleneingang stattfindet. Der Jungunternehmer hat hochgesteckte Ziele: Dereinst will er wöchentlich zweieinhalb Tonnen Shiitake sowie exotische Pioppini und Kräuterseitlinge aus dem Gotthard-Stollen auf den Markt bringen. Zudem übernimmt er den elterlichen Pilzbetrieb in Oberdorf bei Stans.

Périgord-Trüffel aus dem Aargau

Ebenfalls eine Pionierrolle in der Schweizer Pilzzucht übernimmt Stefan Spahr vom Trüffelfgarten Schweiz in Büren an der Aare. Doch er verkauft Trüffel nicht nur, sondern verhilft Interessierten gar zu einem eigenen Trüffel-

garten: «Wir verkaufen Bäume, deren Wurzeln mit Myzel geimpft wurden.» Die Wurzeln der Hasel, Eichen und Buchen können mit Sporen der Burgundertrüffel infiziert werden. Wenn die Pflanze mit dem Pilz eine Symbiose eingegangen ist, können sie gesetzt werden. Die Trüffel wachsen dann unterirdisch mit den Feinwurzeln der Wirtspflanzen. Benötigt werden mindestens acht bis zehn solcher Pflanzen und eine minimale Fläche von einer Are, damit ein Klima entsteht, das Trüffelpilzen ein Wachstum ermöglicht. Die ersten Früchte können nach ungefähr sechs Jahren geerntet werden, wobei der Pilz im Boden eine Lebensdauer von bis zu 30 Jahren hat. Jährlich können gemäss Stefan Spahr pro Pflanze rund 300 Gramm Trüffel geerntet werden.

«Insgesamt befinden sich in der Schweiz zwischen zehn und fünfzehn solcher Trüffelplantagen», schätzt er. Besonders in der Romandie haben in den vergangenen zehn Jahren zahlreiche Landwirte mit dem Anbau von Trüffelfärten begonnen. Der Hotelier Riet Klainguti von Swisstruffle hat im Kanton Aargau vor zwei Jahren einen Trüffelfgarten angelegt und ist mit den ersten Bodenproben zufrieden. «Läuft alles nach Plan, kann ich spätestens nach vier Jahren meine eigenen Burgunder- und Périgord-Trüffel ernten», sagt er. Bereits heute verkauft er Aargauer Trüffel und referiert auf Anfrage in Hotels über Schweizer Trüffel und deren Anbau.

Der Trend für die Welt des Desserts

«Dieses Jahr wird ein gutes Trüffelfjahr», sagt Stefan Spahr, denn er hat mit seinem Hund schon viele Burgundertrüffel gefunden. Diese hier verbreitete Varietät des Sommertrüffels schmeckt nach Steinpilz, Haselnuss und Erde. Im März sind bei ihm Frühlingstrüffel aus Italien zu beziehen. Diese erinnern geschmacklich an Knoblauch. Selten hat er den geschmacksintensiven Wintertrüffel, der bestens in Gratins passt, im Angebot. Denn dieser wächst im Dezember und Januar nur, wenn der Boden nicht gefroren ist.

Die edlen Knollen müssen frisch genossen werden. Ihr Geschmack verflüchtigt sich nach fünf Tagen. Derzeit laufen Versuche, um sie unter Schutzatmosphäre länger haltbar zu machen. Findet Stefan Spahr nicht rechtzeitig Kunden für seine Trüffel, verarbeitet er sie zu Trüffelbutter, Trüffelrahm oder Trüffeleiern. Derzeit tüftelt er mit Produzenten an Trüffelpäse und -salami herum. Er sieht viel Potenzial in den hiesigen Sorten: «Burgundertrüffel eig-

nen sich beispielsweise bestens für Fondue und zu Vanilleglace.» Und wenn erst der Schweizer Périgord-Trüffel auf den Markt kommt, dann könnten sich die Dessertspezialisten auf etwas freuen.

Sarah Sidler

.....
www.pilzfarm.ch
www.biopilz.ch
www.trueffelgarten.ch
www.swisstruffle.ch

SPAGHETTI MIT TRÜFFELBUTTER UND GETRÜFFELTEM EI

- 2 frische Eier
- 300 g Spaghetti
- 50 g Burgundertrüffel
- 1/2 KL Trüffelsalz
- 2 EL Trüffelbutter

Die rohen Eier mindestens einen Tag in einem verschlossenen Plastikgeschirr im Kühlschrank zusammen mit dem Trüffel aufbewahren (so nimmt das Eigelb den Trüffelschmack an).

Spaghetti al dente kochen, im Teller anrichten, mit Trüffelsalz und Trüffelbutter würzen, das rohe Eigelb in die Mitte der Portion einschlagen, frischen Trüffel darüberhobeln, sofort geniessen.



GETRÜFFELTER CAMEMBERT

- 1 Camembert, ganz
- 30 g Burgundertrüffel
- 1 EL Trüffelbutter

Camembert kurz anfrieren. Mit einem scharfen Messer längs halbieren. Beide Innenseiten 3 mm dick mit Trüffelbutter bestreichen, eine Seite mit gehobelten Trüffelscheiben belegen, zusammenfügen, in Zellophan einwickeln und vor dem Genuss mindestens drei Stunden im Kühlschrank lagern.