

Zürich



Patrick Romanens mit seinen Shiitakepilzen, die in unterirdischen Räumen aus Nährstoffblöcken wachsen. Foto: Sophie Stieger

Im Pilzlabor

Patrick Romanens ist ein Pionier in der Zucht von Shiitake-Biopilzen. Die Wachstumsräume in Gossau muten an wie eine ausserirdische Welt.

Von Anita Merkt

Gossau ZH - Shiitakepilze sind sensible Wesen. Will man sie dazu bewegen zu wachsen, reicht eine kleine Erschütterung. Im alten China schlugen die Pilzbauern im Wald mit Stöcken an die Baumstämme. Das bisschen Vibration reichte, um das Myzel, wie man das unterirdische Pilzgeflecht nennt, zur Ausbildung der Fruchtkörper zu bewegen. Will Patrick Romanens, dass sein Shiitakemyzel Pilze spriessen lässt, fährt er die Gestelle mit den eimergrossen Nährstoffblöcken in einen der unterirdischen Wachstumsräume. Die Erschütterung durch das Rollen genügt. Innerhalb einer Woche wachsen die schönsten Shiitake aus dem Substrat.

In den 80er-Jahren fing Romanens an, mit den damals noch sehr exotischen Shiitakepilzen zu experimentieren. «Und wenn ich etwas mache, mache ich es richtig», sagt Romanens. Er setzte sich zum Ziel, ohne den Einsatz von Fungiziden und Insektiziden auszukommen. «Pilze reagieren stark auf Chemie», erklärt Romanens. «Das Myzel ist so empfindlich, dass schon ein Maler, der die Aussenwände anstreicht, zur Gefahr wird.» Denn synthetische Verdünnungsmittel schaden dem Myzel schon in homöopathischer Dosis. «Ich liebe Pilze, weil sie so sensibel sind», sagt der Romanand mit einer französischen Mutter und einem Schweizer Vater.

Bis vor einer Woche hatte Romanens den einzigen Schweizer Pilzbetrieb, der Shiitake in Bioqualität produziert. Inzwischen ist in Nidwalden ein Konkurrent dazugekommen. Romanens sieht das sportlich. Er würde lieber mit den neuen Kollegen fachsimpeln, als sich über die Konkurrenz zu ärgern.

Reisen nach Japan und Korea

Als der Pilzliebhaber begann, mit Shiitake zu experimentieren, arbeitete er als Produktionsleiter eines Champignonbetriebs. Die Grundlagen der Pilzzucht kannte er aus dem Effeff. Er wollte etwas Neues machen und sah in der Shiitake-

zucht ein grosses Potenzial. Bis die Sache rentabel geworden sei, habe es allerdings zwanzig Jahre gedauert, erzählt Romanens. «Zum Glück hatte ich noch einen Zweitjob als Berater für Champignonzüchter.»

Auf der Suche nach Fachwissen und neuen Impulsen reiste der Agronom immer wieder nach China, Japan und Korea. Das Nährstoffsubstrat, auf dem seine Biohitaike gedeihen, hat Romanens mit zahllosen Experimenten perfektioniert. Das Myzel gedeiht am besten auf einer Mischung aus Buchenholz, Sägemehl, Pellets aus der Leinsamenölpromduktion und Mais. In einem Mischer wird das Substrat mit Dampf auf 100 Grad erhitzt und sterilisiert. Unerwünschte Sporen und Bakterien sollen so vernichtet werden. Die Mischmaschine hat Romanens selbst entwickelt.

Mehr Bilder aus der Pilzzucht
www.pilzzucht.tagesanzeiger.ch

Schon Monate bevor der erste Shiitake aus dem Nährstoffblock spriesst, muss das Myzel heranwachsen. Die Sporen, aus denen sich dieses entwickelt, kauft Romanens bei einem Labor. Mit einer speziellen Maschine werden die sterilisierten Nährstoffblöcke mit den Sporen geimpft und in Plastiksäcken versiegelt. Wenn die Angestellten den Impraum zur Vorbereitung des Substrates betreten, dürfen ihnen keine Fliegen folgen. Denn würde auch nur eine einzige Fliege ihre Eier ablegen, fielen die Pilze dem Würmerfrass zum Opfer.

Schutzkleidung soll verhindern, dass allgegenwärtige Schimmelpilzsporen oder Bakterien das Nährstoffsubstrat befallen. Bis das Myzel des Shiitakes sich im Substratblock ausgebreitet hat, dauert es fünf Monate. Kräuter- und Austersseitlinge verbringen vier Wochen im kühlen Anwachsraum. Um ein ideales Wachstum des Myzels und später der Pilzfruchtkörper zu erreichen, müssen der Sauerstoffgehalt, die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit genau stimmen.

Heute steuert ein Computer die Bedingungen in den Wachstumsräumen. Nur den CO₂-Gehalt regelt Romanos noch manuell. «Es gab Zeiten, da musste ich alle zwei Stunden aufstehen, um die Bedingungen zu kontrollieren. Das ist zum Glück heute vorbei», sagt der Firmengründer.

Ausserirdisches Gefühl

Die Magie beginnt, wenn Romanens und seine Angestellten die Plastiksäcke öffnen und die Pilze zu spriessen anfangen. Die Räume, in denen Shiitake oder Austernseitlinge zu Tausenden aus dem Substrat wachsen, wirken ausserirdisch. Die Blöcke hängen zu Dutzenden an senkrechten Eisenstangen. Wer den Raum betritt, ist von Kopf bis Fuss von Pilzen umgeben. Beim Seitling spriessen Dutzende spitze Stiele wie Kristalle aus dem Block. Erst später wächst dann auch der Hut.

Inzwischen ist die Produktion so gut organisiert, dass die Romanens Pilz GmbH in Gossau jede Woche zwei Tonnen Austernseitlinge, Kräuterseitlinge und Shiitake vom Block schneiden, verpacken und an die Grossverteiler liefern kann. Dazu kommt die doppelte Menge an Biochampignons. Neben den eigenen Geschöpfen vertreibt Romanens auch die Biopilze kleinerer Anbieter. Eine Tochter des Firmengründers arbeitet ebenfalls im Betrieb. Ob er seinen beiden Töchtern die Pilzfirma einmal vermachern will, weiss Romanens noch nicht. «Ich bin mir nicht sicher, ob ich ihnen damit ein Geschenk mache oder eine Last auferlege. Man muss die Pilz-zucht lieben, sonst funktioniert das nicht», sagt Romanens.

Dank seiner Erfahrung gelingt es ihm heute, das Wachstum von Myzel und Pilzen so zu steuern, dass am Sonntag niemand arbeiten muss. Auch sich selbst gönnt er gelegentlich ein freies Wochenende oder Ferien. Und er hat schon neue Pläne. «Ich versuche, mit dem Samtfussrühleng ein Pilz zu züchten, den hierzulande noch kaum jemand kennt.»

aufgerufen. Am 21. September habe man tanzend versucht auf die Stadtentwicklung aufmerksam zu machen, die Stadt dulde aber offensichtlich keine Kritik. «Wir lassen uns nicht mundtot machen», hiess es in dem Aufruf. Die Teilnehmer hielten sich zunächst zwei Stunden am Oberen Graben auf und zogen dann friedlich durch die Stadt, wie Polizeisprecherin Bianca Lussy sagte. Die Polizei habe die Demo beobachtet. Absperungen oder ein sichtbares Grossaufgebot gab es nicht. (SDA)

Anzeige

ALDI PREIS KRACHER

ab Montag, 21.10.
solange Vorrat reicht

Tinto Joven Castillo de Santed DO 2010

13,5 % Vol.

6 x 0,75 l

(Einzelflasche = CHF 4.49
im Einzelverkauf)

4 + 2 GRATIS

Rehrücken

ca. 260 g

CHF 44.90/kg

pro 100 g

4.49

Raclette, 1/4 Laib

ca. 1,5 kg

pro Kilo

7.99

Bio-Kartoffeln

1,5 kg

BITTONI Mini-Pizzateig 225 g

pro Stück

2.49

HUGO REITZEL Raclette-Kit 380/215 g

pro Set

4.49

KNORR® Suppen 3 Beutel

pro Packung

3.95

Bitte beachten Sie, dass die Spezialangebote nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Es kann deshalb vorkommen, dass einzelne Produkte aufgrund einer grossen Nachfrage schnell ausverkauft sind. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis. Abgabe nur in Haushaltsmengen. Alle Preise sind in der Währung CHF angegeben. Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2013 ALDI SUISSE AG

Einfach ALDI.