



Foto: Alain Intraïna

Patrick Romanens ist in der Schweiz ein Pionier der asiatischen Pilzzucht.

Glückspilze geniessen Shiitakes

♦ **Gossau Asiatische Pilze sind Patrick Romanens' Leidenschaft: Seit 18 Jahren züchtet er diese anspruchsvollen Exoten mit Fachwissen und nutzt seinen Erfindergeist.**

In einem ehemaligen Champignonbetrieb im zürcherischen Gossau züchtet Patrick Romanens seit 1996 Shiitakes, Kräuterseitlinge und Pleurotus in Bio-Qualität. «Als ich noch in der Champignonzucht gearbeitet habe, gab es noch keinen Markt für Shiitake-Pilze», erinnert sich der studierte Agrar-Ingenieur. Obwohl er schon damals überzeugt war, dass nur solche Pilze wirklich zu asiatischem Essen passen würden.

Aus Fehlern gelernt

«Am Anfang war das Züchten schwierig und der Absatzmarkt noch keineswegs viel-

versprechend», erinnert sich der 59-Jährige. Doch Romanens ist ein Mann mit Durchhaltevermögen. Trotz Rückschlägen liess er sich nicht aus der Ruhe bringen. «Diese schwierige Zeit hatte auch Vorteile: Ich habe aus den Fehlern von damals viel gelernt», sagt der gebürtige Romand. Heute beschäftigt er 15 Personen in seinem bio-zertifizierten Betrieb im zürcherischen Gossau.

Nährboden ist wichtig

Asiatische Pilze in Bio-Qualität wachsen nur unter bestimmten Bedingungen. Es braucht viel Know-how und Erfindergeist, um den richtigen Nährboden für das Pilzwachstum und den Geschmack herzustellen. «Unser Nährboden muss keimfrei und trotzdem natürlich sein. Darum mischen wir Holzschnitzel und Sägemehl zu-

sammen, sterilisieren diese Masse und geben als zusätzliche Nährstoffe Bio-Presskuchen hinzu», erklärt Romanens. Der Presskuchen besteht aus Pressresten von Bio-Leinsamen- oder Sonnenblumenkernen. «Shiitakes wachsen auch auf weniger aufwendigem Nährboden wie Stroh, doch dann würde der feine Geschmack fehlen», erklärt der Pilz-Experte.

Schimmel als Feind

Die grösste Herausforderung in der biologischen Pilzproduktion sei, das Substrat, also den Nährboden, steril zu halten, sagt Patrick Romanens. Darum wird im Unternehmen vielerorts unter keimfreien Laborbedingungen gearbeitet. Trotz all den aufwendigen Hygienemassnahmen kann sich zu Beginn des Wachstums Schimmel auf den Pilzen bilden. Diese Pilze müs-

sen dann aussortiert werden. Doch erwischt der Shiitake einen guten Start, kann fast nichts mehr schiefgehen. Das Pilzwachstum beginnt erst mit der Vibration. In der Natur sorgen Regen, Blitz und Donner für die Bewegung. In der Zucht übernimmt die Erschütterung ein vibrierender Wagen, der unter den Nährboden geschoben wird.

Begehrtes Lebenselixier

Die Nachfrage nach seinen Bio-Pilzen ist ungebremst. Obwohl Romanens die Produktion jährlich zwischen fünf bis zehn Prozent steigert, kann er nicht alle Bestellungen annehmen. Doch in ausgewählten Restaurants und Coop-Verkaufsstellen sind die begehrten Pilze zum Glück erhältlich, gilt doch der Shiitake-Pilz in China als Lebenselixier. ●

BUM

► www.biopilz.ch