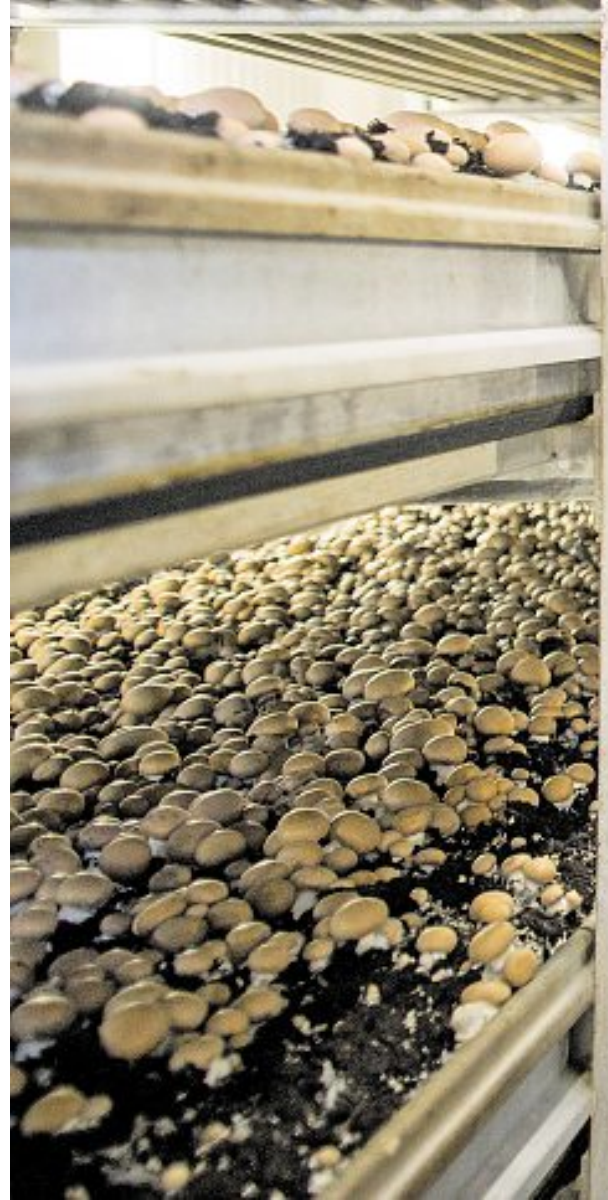


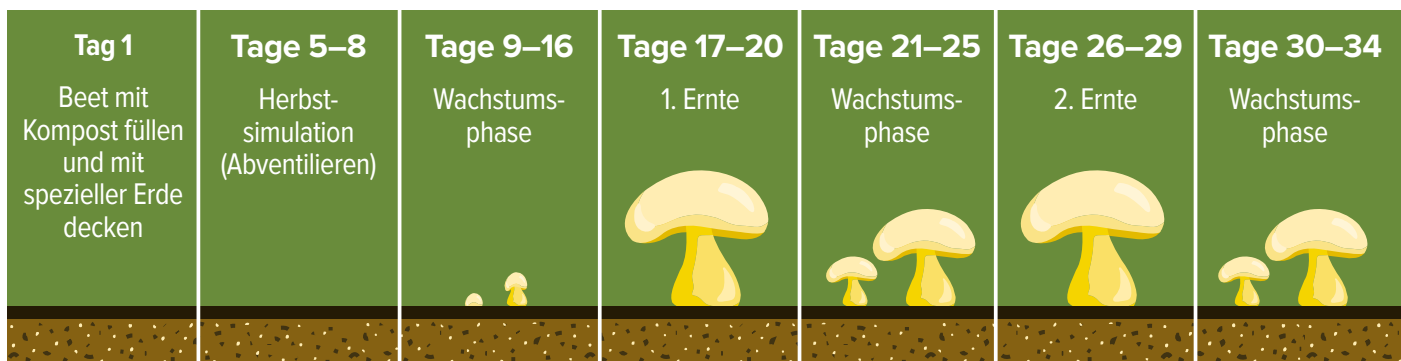
Pilzkopf

WARUM CHAMPIGNONS ZÜCHTEN SO TÜCKISCH IST



♦ **Kinderstube** Jeder hat schon mal Champignons gegessen. Doch wie und wo wachsen sie?
Ein Augenschein in der Wiege der Pilze. ———. SUSANNE STETTLER

EWIGER KREISLAUF: DER WACHSTUMSZYKLUS DER CHAMPIGNONS





Pilzproduzent Patrick Romanens inmitten seiner Lieblinge. In einer Halle in Wauwil LU wachsen pro Zyklus circa sechs Tonnen Bio-Champignons heran.

Tage 35–38

3. Ernte



Tage 39–42

Raum ausdampfen, putzen und neu anfangen

Quelle: Patrick Romanens; Infografik: Caroline Koella

Ein dunkler Raum. Lang und schmal. Zwei Regale, jeweils rund 20 Meter lang und 1,30 Meter breit. Eine Lagerhalle?

Doch das feuchte Klima irritiert. Einmal auf den Lichtschalter drücken, schon eröffnet sich eine fremde Welt: Auf fünf Stockwerken ruhen Zehntausende von hellbraun-weißen Gnomen. Dicht gedrängt stehen sie da – manche grösser, manche kleiner. Ist dies das Tor zu einer geheimen Zwergenwelt?

Es ist die Welt des Patrick Romanens. Der 62-jährige Romand ist nicht der Chefzweig, in der Halle schlummern also keine Märchengestalten. Dort – und in 14 weiteren Räumen – werden Bio-Champignons gezüchtet. Als erste Schweizer Detailhändlerin kann Coop darum Bio-Champignons aus heimischen Gefilden anbieten. Pilze sind seit nunmehr 30 Jahren Patrick Romanens'

Leben. In dieser Zeit hat er die Firma Fine Funghi aufgebaut, viel getüftelt und immer wieder Rückschläge erlitten. Doch dazu mehr später.

Die richtige Basis

Wirft man einen Blick in die Zucht-hallen in Wauwil LU, so steht eine reiche Ernte bevor. Ungefähr sechs Tonnen oder rund 180 000 Bio-Champignons wachsen hier in jedem Raum heran. Und zwar nicht pro Jahr, sondern pro Zyklus. 42 Tage dauert ein solcher (siehe Grafik). An Tag 1 wird der Raum gefüllt. «Wir legen die Regale mit einer dicken Schicht speziellen Bio-Substrats aus Stroh, Hühnerdung und Gips aus, das bereits das Pilz-Myzel enthält», erklärt der Chef. «Darauf kommt eine dünnere Schicht spezielle Blumenerde – auch Deckerde genannt –, die wegen ihres hohen Feuchtigkeitsanteils



Fotos: Monique Wittwer



Auf diesem Substrat wachsen die Champignons. Gut sichtbar ist das weisse Myzel, also die Pilzzellen.

... ideale Bedingungen für das Pilzwachstum bietet.» Für jeden Raum braucht es eine LKW-Ladung Substrat sowie eine halbe Ladung Deckerde. Pro Jahr macht das circa 2500 Tonnen Substrat und 750 Tonnen Deckerde.

Immer im Rhythmus

Nach gut zwei Wochen kann das erste Mal geerntet werden. Heute nehmen die Ernterinnen Mirjanka Todorova (45), Katarzyna Lachowska (30) und Miteva Makedonka (42) die grössten Pilze heraus. Das ist wichtig, denn pflückt man einen grossen Pilz nicht rechtzeitig, ist er verloren. 7 bis 9 Tage später beginnt die zweite Ernte, weitere 7 bis 9 Tage danach die dritte. Anschliessend wird die Halle leer geräumt, mit 60 Grad heissem Dampf gereinigt und für den nächsten Wachstumszyklus bereitge-

ANZEIGE

Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 5. Dezember, bis Samstag, 9. Dezember 2017, solange Vorrat

WWW.HEINZKETCHUP.CH

20%

3.60
statt 4.50



Heinz Ketchup Duo,
2 x 570 g (100 g = 0,32)



Heinz Ketchup Hot Chili Duo,
2 x 460 g (100 g = 0,42)

20%

6.30
statt 7.90



Heinz Ketchup Less Sugar Duo,
2 x 550 g (100 g = 0,57)

20%

auf alle
Heinz Kaltsaucen,
220 ml, ab 2 Stück
nach Wahl



z. B. Cocktail Sauce
2 x 220 ml



IT HAS TO BE

HEINZ

macht. Das «Occasion»-Substrat findet in der Bio-Landwirtschaft seine Wiederverwertung.

Manche Pilze sind nicht vermarktbar, weil sie den hohen Qualitätsansprüchen nicht vollkommen genügen. Romanens: «Sie gelten als schlecht, obwohl sie absolut geniessbar sind.» Diese Champignons nehmen der Herr der Pilze und sein Personal meist mit nach Hause und essen sie selbst.

Eine Frage des Klimas

In der Zuchthalle herrscht ein spezielles Klima: 15 bis 17 Grad Celsius bei 85 bis 90 Prozent Luftfeuchtigkeit. Zudem wird die CO₂-Zufuhr geregelt. Etwa eine Woche nach Beginn des Wachstumszyklus werden der Sauerstoffgehalt der Luft erhöht und die Temperatur gesenkt. So erzeugt man künstlich

Fotos: Monique Wittwer, zvg

ZUCHTSET: SELBST IST DER PILZLER

Wer Pilze selbst züchten möchte, kann dies mit dem Bio-Gourmetpilz-Growkit tun. Sobald die Box geöffnet ist, wachsen die Austerseitlinge sehr schnell. Bereits nach maximal zwei Wochen ist Erntezeit. Das Beste: Danach kann die Erde für eine zweite Pilzzucht-Runde wiederverwendet werden.

⇒ Fr. 12.–, erhältlich in grösseren Coop-Läden.



ANZEIGE



Marken-Neuheiten bei Coop.



Plätzli
einmal
anders

«Limited Edition» von FINDUS überrascht in regelmässigen Abständen mit kreativen Füllungen und sorgt für Abwechslung. Geniessen Sie jetzt SÜSSKARTOFFEL-KALE. Die süsse Knolle vereint mit trendigem Federkohl. Guten Appetit!

20% Rabatt-Coupon

Beim Kauf einer Packung FINDUS Plätzli Süsskartoffel-Kale, tiefgeköhlt, 480g. Einlösbar ausschliesslich in Ihrem Coop vom 04.12. bis 24.12.2017. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.



coop





Miteva Makedonka pflückt vorsichtig die grössten Champignons heraus. Zwei Tage später kann man sie dann sorgfältig verpackt bei Coop kaufen.

... dasselbe Klima wie im Herbst, wenn die Champignons in der Natur ge-
deihen. Auf diese Weise steuert man das
Wachstum und damit auch den Ertrag.
Während dieses Prozesses kann einiges
schiefgehen. Die schlimmsten Feinde
der Pilze sind Schimmel und Fliegen,
weshalb der Hygiene grosse Aufmerk-
samkeit geschenkt wird und
Fliegenfallen ange-
bracht wurden. Al-
ler Vorsicht zum
Trotz kann es pas-
sieren, dass die
Ernte einer ganzen
Halle vernichtet wer-
den muss. Keine schöne
Sache. Dennoch habe er ge-
rade aus solchen Desas-
tern viel gelernt, findet
Patrick Romanens und
philosophiert: «Know-

how ist die Summe der nicht geernteten
Pilze.»

Weil Pilze so sensibel sind und sich alles
sehr schnell ändern kann, wird im Be-
trieb sieben Tage die Woche gearbeitet.
«Man muss immer schauen, ob es den
Pilzen gut geht», sagt Romanens. Das

bedeutete für den Boss viele Jahre lang
eine 7-Tage-Woche.

Faszinierende Sache

In einem zweiten Betrieb in Gossau ZH
züchtet er Kräuterseitlinge, Shiitake
sowie Austernpilze. Der grösste Teil
dieser Edelpilze wird ebenfalls bei Coop
verkauft.

«Der Prozess des Pilzwachstums hat
mich immer fasziniert. Auch die Tat-
sache, dass jeder Pilz über eine eigene
Persönlichkeit verfügt», schwärmt

Patrick Romanens. Er mag
sie alle gerne, doch seine
ganz grosse Liebe sind die
Champignons. Wenn er
sie sieht, dann beginnen
seine Augen zu leuchten.

«Bin ich in einem Raum mit
Champignons, dann muss ich ein-
fach ein paar essen!» ●

