

Interview: Dort, wo sich einst der wichtigste Schweizer Champignonproduzent befand, hat ein Agronom den Edelpilzanbau zu grossem unternehmerischem Erfolg geführt

«Im ersten Jahr habe ich 200 000 Franken verloren»

Gossau Mit biologisch angebauten Edelpilzen stiess Patrick Romanens in eine Marktlücke. Auch wenn die Anfänge der Gossauer Fine Funghi AG hart waren: Den Glauben an seine Geschäftsidee verlor er nie.

Die Heimat des Pilzes ist der Wald. Haben Sie damit ein Problem, Herr Romanens?

Patrick Romanens: Das ist übertrieben. Als Pilzbauer brauche ich den Wald ja immer noch, um zu verstehen, wie Pilze am besten wachsen. Ich muss den Wald verinnerlicht haben, um die richtigen Bedingungen für den Anbau zu schaffen.

Es spielt also keine Rolle, ob die Pilze aus dem Wald oder dem Gewächshaus kommen?

Nein. Mit unseren technischen Mitteln simulieren wir die natürliche Umgebung des Pilzes so gut, dass er bei uns genauso wächst wie im Wald – oder sogar besser.

Schmecken Zuchtpilze anders? Die schmecken genau gleich. Unsere Sorten stammen ja aus dem Wald und wachsen hier unter den gleichen Bedingungen.

Zur Person:

Patrick Romanens (65) ist Gründer und stellvertretender Geschäftsführer der **Fine Funghi AG in Gossau**. Aufgewachsen in Lausanne, studierte er **Agronomie** an der ETH Zürich. Ab 1981 war er für die Hauser Champignons AG in Gossau tätig, zunächst als stellvertretender Produktionsleiter, ab 1984 als Produktionsleiter. Nach dem Verkauf der Firma 1988 war Romanens als Berater für den übernehmenden US-amerikanischen Pilzproduzenten Sylvan tätig. Nebenher entwickelte er **Substrate für Shiitake-Edelpilze in Hittnau**. 1997 gründete er am früheren Hauser-Standort in Gossau die **Romanens Pilz GmbH**, die heutige Fine Funghi AG. Ende 2016 verkaufte Romanens die Firma an die **Wauwiler Champignons AG** im Kanton Luzern. Damit übergab er die Geschäftsleitung an seinen Nachfolger Jürg Scherrer. *jöm*

Sammeln Sie Pilze im Wald?

Nur selten. Ich kenne viele Sorten gar nicht. Die, die ich kenne, baue ich selbst an. Wenn ich in den Wald gehe, dann zur Erholung und nicht, um den Boden abzuschauen.

Viele Menschen verbinden mit dem Pilz eine gewisse Waldromantik. Mit dem Anbau zerstören Sie dieses Image, oder?

Einerseits schon. Pilzanbau ist eine rationale Angelegenheit. Wir produzieren auf den Tag genau. Die Ernte muss dann stattfinden, wenn unsere Pflückerinnen da sind – und nicht an einem Sonntag. Zudem verlangt der Handel eine durchgängig hohe Qualität. Andererseits sind meine Möglichkeiten beschränkt. Ich kann mit dem Pilz nicht alles machen, was ich will, sondern nur, was er duldet.

1981 sind Sie ins Pilz-Business eingestiegen – am selben Standort wie heute: bei der Hauser Champignon Kulturen AG. Wie bedeutend war diese Firma?

Hauser galt als wichtigster Champignonproduzent in der Schweiz. Nicht vom Geschäftsvolumen her, sondern vom Know-how und vom internationalen Renommee. Ich fand dort als stellvertretender Produktionsleiter an. Nach drei Jahren hat man mir die ganze Produktion anvertraut.

1988 wurde die Firma Hauser verkauft. Was taten Sie?

Als erstes habe ich mir in Hittnau einen Stall gemietet. Dort entwickelte ich ein Substrat für den Edelpilz Shiitake, das ich dann an Produzenten verkaufte.

Konnten Sie davon leben?

In den ersten Jahren nicht. Der Aufbau des Betriebs zog sich so lange hin. Es war mehr ein Hobby. Meinen Lohn verdiente ich weiter als Berater für die Nachfolger der Firma Hauser.

1997 machten Sie sich selbstständig. Ein naheliegender Schritt?

Das kam völlig überraschend. Ich bin damals auf die Eigentümer der Hauser-Immobilien zugegangen, um leerstehende Räume auf dem Firmengelände zu mieten. Im Jahr zuvor hatte ich nämlich mit der eigenen Shiitake-Produktion begonnen. Ich brauchte mehr Platz. Aber die Eigentümer wollten nicht vermieten. Es hiess: «Entweder kaufen oder die Räume sind weg.» Dann habe ich Investoren gesucht und die Gebäude gekauft. Das war der Anfang der Romanens Pilz GmbH.

Wie gross war das unternehmerische Risiko?

Das war enorm, ich startete ja bei Null. Das erste Jahr verlief chaotisch. Ich habe 200 000 Franken verloren und musste Freunde um Geld anpumpen. Aber ich hatte die innere Sicherheit, das Richtige zu tun. Meine Frau gab mir damals dieses Zitat von Einstein mit auf den Weg *(zeigt auf ein gerahmtes Bild über dem Schreibtisch)*: «In der Krise ist Vorstellungskraft wichtiger als Wissen.»

Wann drehte sich der Wind zu Ihren Gunsten?

Das war 2002, als Coop seine vielen Genossenschaften zu einem einzigen Unternehmen bündelte und in Basel zentralisierte. Ich bekam damals die Möglichkeit, als Bio-Lieferant einzustiegen. Zuerst nur für meine Shiitake. Dann habe ich Coop angeboten, alle verfügbaren Bio-Pilze aus einer Hand zu liefern. So fing ich an, auch mit zugekauften Bio-Champignons zu handeln. Durch das steigende Geschäftsvolumen konnte ich meine Investitionen wieder hereinholen. Von da an ging es bergauf.

Sie haben zu einer Zeit auf Bio-Produktion gesetzt, als diese längst nicht Mainstream war. Das stimmt. Dazu muss man wissen, dass schon mein Stellvertreter bei der Firma Hauser in der Bio-Szene aktiv war. Gemeinsam haben wir für den Dachverband «Bio Suisse» die ersten Richtlinien zur Produktion von Bio-Pilzen erarbeitet. Mit dem Bio-Gedanken konnte ich mich immer schon identifizieren. Gleichzeitig habe ich darin auch eine unternehmerische Chance gesehen.

Inwiefern?

Es ging darum, in einem bestehenden Markt Fuss zu fassen. Die Technik für biologischen Pilzanbau war weitgehend unbekannt, es gab also keine Konkurrenz. Einfach kann man es nicht haben.

Hat sich der Bio-Anbau immer gerechnet?

Ja, und zwar deshalb, weil Coop von Anfang an auf Bio-Produkte setzte. Man wollte nicht gleichzeitig konventionell hergestellte Shiitake und Bio-Shiitake verkaufen. Das war mein Glück.

Haben Sie neben Coop einen weiteren Grosskunden?



Fast jeden Tag bei seinen Edelpilzen: Patrick Romanens hat die Nachfolge für die Gossauer Pilzproduktion Fine Funghi AG schon geregelt, will aber noch Grosses mit der Firma erleben.

Foto: Seraina Boner

Nein, wir können die Spitzenzeiten ohne Zusatzpersonal bewältigen. Jetzt im Herbst machen unsere Mitarbeiter Überstunden. Diese werden im Sommer kompensiert, wenn es weniger zu tun gibt.

Gemäss dem Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP), dem Fine Funghi angehört, steigt die Nachfrage nach Edelpilzen um rund 12 Prozent pro Jahr. Was sind die Gründe?

Ein Grund ist sicher, dass immer mehr Leute ihren Fleischkonsum reduzieren wollen. Pilze gehören weder zu den Pflanzen noch zu den Tieren, sondern bilden eine eigene Gruppe. Sie enthalten viele essenzielle Vitamine und Aminosäuren, die sonst nur im Fleisch vorkommen. Gleichzeitig sind sie so kalorienarm wie Gemüse. Jedes Jahr verkaufen wir mit denselben Kunden mehr Pilze. Die Nachfrage wird weiter zunehmen.

Sie produzieren vier Pilzsorten. Welche ist am gefragtesten?

Schon die Champignons. Es ist halt so: Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht. Da haben die Edelpilze bisher das Nachsehen, leider.

Ändert sich die Nachfrage bei einzelnen Sorten?

Die Nachfrage nach Kräuterseitlingen wächst schneller als bei den anderen Edelpilzen. Er sieht super aus, riecht angenehm und wird beim Kochen nicht schludrig. Dagegen empfinden einige Kunden das starke Aroma des Shiitake als «too much». Die Nachfrage steigt deshalb langsamer.

Sie haben die Produktion in Gossau kürzlich um 600 Quadratmeter erweitert. Heisst mehr Platz auch neue Pilzsorten?

Ein Pilzbauer hat immer Lust auf neue Sorten. Aber dafür braucht er auch einen Markt. Und er braucht Zeit. Das Schlimmste, was ihm bei der Bearbeitung eines neuen Markts passieren kann, ist ein Lieferengpass. Damit zerstört er alles, was er mühsam aufgebaut hat.

Haben Sie ähnliche Erfahrungen gemacht?

Zum Glück nicht. Nehmen wir den Pioppino. Den bauen wir seit 2012 an. Wir brauchten drei Jahre, um eine konstante Produktion hinzubekommen, wobei die Erträge noch niedrig waren. Damit sind wir auf einen Schweizer Händler zugegangen, der Pioppino aus Italien importiert. Wir haben ihm unsere Pilze zum gleichen Preis verkauft. So mussten wir sie nicht wegschmeissen und blieben motiviert. Als wir in der Lage waren, jede Woche die gleiche Menge zu produzieren, wandte ich mich an Coop. Dort bekam ich grünes Licht für einen Testlauf. Seit drei Jahren liefern wir regelmässig.

Wollen Sie exportieren?

Nein, keine Chance, dafür sind wir viel zu teuer. Zudem müssten wir deutlich grössere Mengen produzieren. Mit der bestehenden Fläche ginge das gar nicht.

2016 verkauften Sie Ihr Unternehmen an die Wauwiler Champignons AG. Die Produktion in Gossau mit 20 Mitarbeitern bleibt aber erhalten. Die Geschäftsleitung haben Sie inzwischen an Ihren Nachfolger Jürg Scherrer übergeben. Merken die Mitarbeiter, dass Sie sich langsam zurückziehen?

Nein, ich fühle mich nach wie vor gebraucht und erwünscht.

Fällt der Abschied schwer?

Ich habe immer Leute bewundert, die frühzeitig abgeben konnten. Aus der Landwirtschaft kenne ich viele Beispiele von Bauern, die sich an ihren Hof klammerten. Als klar war, dass meine Töchter nicht einsteigen würden, musste ich dafür sorgen, dass die Idee weiterlebt. Es wäre schade, wenn jetzt alles kaputt ginge, wo wir gerade anfangen, die Früchte zu ernten. Ich selbst bin dafür langsam zu alt.

Sind Sie oft im Betrieb?

Fast jeden Tag.

Was wollen Sie mit der Firma noch erleben?

Momentan stösst unsere Substratproduktion an die Kapazitätsgren-

ze. Wir benötigen einen zweiten Mischer, um die Substratanlage zu vergrössern. Bei der Planung und Umsetzung dieses Projekts will ich gerne noch mithelfen.

Und was wünschen Sie sich von den Kunden?

Dass sie sich auf neue Sorten einlassen. Es wäre schön, wenn der Pilz insgesamt einen höheren Stellenwert in der Ernährung bekäme. In China essen die Leute zwölf Kilogramm Pilze pro Kopf und Jahr. Hierzulande stagnieren wir bei 1 bis 1,5 Kilogramm. Da ist noch Luft nach oben.

Interview: Jörg Marquardt



Persönlich

«Das ist einfach der Lauf des Lebens»

Wetzikon In den Ferien half Dominik Strohmeier im elterlichen Betrieb mit, der BS Strohmeier AG in Wetzikon, um sein Taschengeld aufzubessern. Nun leitet er die Firma für Bauspenglerarbeiten und alles rund um die Gebäudehülle.

Sie sind Geschäftsführer der Wetziker BS Strohmeier AG. Was bedeutet Ihnen Ihre Arbeit?

Dominik Strohmeier: Die Arbeit bedeutet mir sehr viel und ist auch ein grosser Bestandteil von meinem Leben. Ich schätze bei meiner Arbeit vor allem die unternehmerische Freiheit.

Wie kam Ihre Berufswahl zustande?

In der Schulzeit durfte ich in meinen Schulferien im elterlichen Betrieb aushelfen. Ich beserte so mein Taschengeld auf. Die Arbeit als Bauspengler gefiel mir sehr gut. Ich sah dort, was ich den Tag durch geleistet habe. Von da an war ich mir sicher, dass ich den Beruf als Bauspengler erlernen möchte.

Wie verlief Ihr Berufsweg bis hin zur Arbeitsstelle im elterlichen Betrieb?

Die Berufslehre absolvierte ich in einer Firma im Zürcher Oberland, machte anschliessend die Rekrutenschule und durfte danach noch weitere zwei Jahre dort arbeiten. Im Jahr 2010 wollte ich dann in den elterlichen Betrieb und nahm dort am 1. Juni meine Arbeit auf. Zuerst machte ich Spengler- und Solar-Arbeiten, später verlegte ich meine Tätigkeit mehr und mehr ins Büro.

Gibt es etwas, was Sie in der Rückschau anders machen würden?

Vielleicht würde ich nochmals in einem anderen Betrieb arbeiten, bevor ich im elterlichen einsteigen würde. So hätte ich noch andere Ansichten, Ideen und Erfahrungen sammeln können.

Von wem haben Sie beruflich am meisten profitiert?

Mein damaliger Lehrmeister und der Lehrlingsbeauftragte haben mir sehr viel fachliches Wissen beigebracht. Sie waren mir menschlich ein Vorbild. Mein Lehrmeister hat mir beigebracht, vorausschauend zu denken. Man solle nicht nur auf sich und seine Arbeit achten, sondern auch für nachfolgende Handwerker schauen, damit sie es vielleicht etwas einfacher haben. Heute fehlt diese vorausschauende Sichtweise manchmal unter den Menschen.

Wie steht es um Ihre Work-Life-Balance?

Dieses Wort ist in aller Munde. Ich finde es nicht immer einfach, den Ausgleich zwischen Arbeit und Freizeit zu finden. Ich habe den Betrieb und das Wohl der Mitarbeiter im Auge, da kommt die Work-Life-Balance manchmal zu kurz. Wichtig ist mir die Freude an der Arbeit, und die ist vorhanden.

Haben Sie denn freie Zeit für sich?

Ich nehme mir vor, am Donnerstagsabend etwas für mich zu machen. Das kann Sport sein, oder ich erledige etwas Persönliches.

Glauben Sie an eine Vorsehung oder Schicksal?

Ja, ich bin ein Schicksalsmensch. Ich denke, im Leben kommt es so, wie es kommen muss. Es passieren Dinge, die uns vielleicht nicht passen, und im Nachhinein sagt man sich: Doch, es musste so kommen. Manchmal wendet sich etwas Negatives ins Positive. Wo eine Tür zugeht, geht eine andere wieder auf.

Welche bekannte Persönlichkeit würden Sie gern einmal treffen?

Roger Federer ist ein beachtlicher Sportler. Seine Karriere ist enorm. Mir macht Eindruck, wie er trotz Erfolg auf dem Boden bleibt und immer noch sich selbst ist.

Worüber ärgern Sie sich?

Wir leben in einem grossen Luxus. Durch den Wohlstand geraten viele Dinge leider etwas in Vergessenheit. Da kann es passieren, dass aus einer Mücke ein Elefant gemacht wird. Das kann mich ärgern. Man sollte die Dinge, die wir als selbstverständlich erachten, wieder mehr wertschätzen.

Wo verbringen Sie Ihre Ferien?

Mein damaliger Lehrmeister und der Lehrlingsbeauftragte haben mir sehr viel fachliches Wissen beigebracht. Sie waren mir menschlich ein Vorbild. Mein Lehrmeister hat mir beigebracht, vorausschauend zu denken. Man solle nicht nur auf sich und seine Arbeit achten, sondern auch für nachfolgende Handwerker schauen, damit sie es vielleicht etwas einfacher haben. Heute fehlt diese vorausschauende Sichtweise manchmal unter den Menschen.

Wie steht es um Ihre Work-Life-Balance?

Dieses Wort ist in aller Munde. Ich finde es nicht immer einfach, den Ausgleich zwischen Arbeit und Freizeit zu finden. Ich habe den Betrieb und das Wohl der Mitarbeiter im Auge, da kommt die Work-Life-Balance manchmal zu kurz. Wichtig ist mir die Freude an der Arbeit, und die ist vorhanden.

Haben Sie denn freie Zeit für sich?

Ich nehme mir vor, am Donnerstagsabend etwas für mich zu machen. Das kann Sport sein, oder ich erledige etwas Persönliches.

Glauben Sie an eine Vorsehung oder Schicksal?

Ja, ich bin ein Schicksalsmensch. Ich denke, im Leben kommt es so, wie es kommen muss. Es passieren Dinge, die uns vielleicht nicht passen, und im Nachhinein sagt man sich: Doch, es musste so kommen. Manchmal wendet sich etwas Negatives ins Positive. Wo eine Tür zugeht, geht eine andere wieder auf.

Welche bekannte Persönlichkeit würden Sie gern einmal treffen?

Roger Federer ist ein beachtlicher Sportler. Seine Karriere ist enorm. Mir macht Eindruck, wie er trotz Erfolg auf dem Boden bleibt und immer noch sich selbst ist.

Worüber ärgern Sie sich?

Wir leben in einem grossen Luxus. Durch den Wohlstand geraten viele Dinge leider etwas in Vergessenheit. Da kann es passieren, dass aus einer Mücke ein Elefant gemacht wird. Das kann mich ärgern. Man sollte die Dinge, die wir als selbstverständlich erachten, wieder mehr wertschätzen.

Wo verbringen Sie Ihre Ferien?



Ich freue mich über meine Gesundheit und wenn ich etwas mehr Zeit für mich habe. Zeit ist ein rares Gut.

Wo liegen Ihre Stärken?

Ich bin ein ruhiger Mensch und behalte in hitzigen Situationen einen kühlen Kopf. Das hat mich im Leben immer weitergebracht.

Und Ihre Schwächen?

Vielleicht sollte ich etwas mehr für mich schauen und auch einmal Nein sagen können.

Kochen Sie gerne?

Kochen ist eines meiner Hobbys. Im Moment bereite ich gerne Wildgerichte zu, probiere aber auch gerne neue Gerichte aus.

Viel Zeit vorausgesetzt: Womit würden Sie sich dann gerne beschäftigen?

Ich würde gerne mehr mit meiner Familie und meinem Umfeld verbringen. Auch das Fliegenfischen kommt zu kurz.

Worauf sind Sie stolz?

Ich bin sehr stolz, im Betrieb ein tolles Team an meiner Seite zu haben. Es macht tagtäglich einen hervorragenden Job.

Ist Ihnen einer Ihrer Lehrer besonders in Erinnerung geblieben?

Mein Sekundarschullehrer war eine beeindruckende Persönlichkeit. Er konnte mich gut motivieren, sagte aber auch klar, wenn ihm etwas nicht passte.

Wo verbringen Sie Ihre Ferien?

Ich bin gerne in der Schweiz und reise auch im Ausland. Letztes Jahr war ich mit einem Kollegen in Chile, dieses Jahr besuche ich Costa Rica.

Spielen Sie ein Instrument oder würden Sie gerne eines spielen?

Musik mag ich. Ich spielte als Jugendliche Gitarre, hörte dann aber bald wieder auf.

Betreiben Sie Sport?

Ich jogge gelegentlich und fahre gerne mit dem Rennvelo. Zusammen mit Kollegen unternehme ich Touren in der Region.

Was ist Ihr Lieblingsort im Zürcher Oberland?

Der Bachtel. Es ist der Hausberg von Hinwil, wo ich aufgewachsen bin.

Aufgezeichnet: Bruno Fuchs

Steckbrief

- **Name:** Dominik Strohmeier
- **Geburtsjahr:** 1989
- **Beruf:** Geschäftsführer
- **Erlerner Beruf:** Bauspengler
- **Hobbys:** Wandern, Rennrad, Kochen, Fliegenfischen
- **Zivilstand:** ledig
- **Wohnort:** Uster

Erfolg mit biologischem Anbau

Die **Fine Funghi AG** ist eine **Gossauer Pilzherstellerin** mit heute 20 Mitarbeitern. Sie ging 2015 aus der **Romanens Pilz GmbH** hervor, die **Patrick Romanens** 1997 am selben Ort gegründet hatte. 2017 wurde sie von der **Wauwiler Champignons AG** aus dem Kanton Luzern übernommen.

In den ersten Geschäftsjahren beschränkte sich der **biologische Anbau** auf den Edelpilz Shiitake. Ab 2002 erweiterte die Firma ihr Angebot um zugekaufte Bio-Champignons und begann 2005 mit der Produktion von Kräuterseitlingen. Seit 2018 verkauft sie ausschliesslich eigenproduzierte Edelpilze (Shiitake, Kräuter- und Austerseitlinge, Pioppinos) und Champignons. Letztere werden in

gemieteten Räumen in Wauwil hergestellt. Das **Bio-Substrat**, auf dem die Edelpilze wachsen, stellt die Fine Funghi selbst her. Es besteht aus Buchenschnitzel, Weizenkleie, Sägemehl und Nährstoffen wie Weizenkleie, Sojaschalen, Sonnenblumen und Mais. Für das Bio-Gütesiegel müssen alle Rohstoffe aus biologischer Produktion stammen. Zudem ist der Einsatz von Chemikalien wie Pestiziden im Anbau verboten.

Die Fine Funghi ist eines von derzeit zehn Mitgliedern des Verbandes Schweizer Pilzproduzenten (VSP). Bei einer **Jahresproduktion von rund 150 Tonnen Bio-Pilzen** gehört sie zusammen mit einem anderen Betrieb laut eigener Aussage zu den Spitzenreitern. *jöm*

Stellenkarussell

Petra Schmitt



Per 1. Januar 2020 hat Petra Schmitt die Geschäftsführung der TAV Taglohn-Arbeitsvermittlung Zürcher Oberland in Wetzikon übernommen. Ihre Vorgängerin Judith Übersax, die den Verein seit 2016 mitgeprägt hat, orientiert sich neu. Schmitt war zuletzt als Geschäftsführerin einer grösseren, kantonal tätigen sozialen Institution tätig.

Steve Bewick



Per 1. Januar 2020 hat der Schliesstechnik-konzern Dormakaba mit Sitz unter anderem in Wetzikon Steve Bewick zum COO des Segments Access Solutions für die Region Europa, Mittlerer Osten und Afrika und zum Mitglied der Konzernleitung ernannt. Derzeit ist Bewick Senior Vice President UK, Irland und Benelux bei Dormakaba.