

Elixier für Edelpilze

Ein findiger Landwirt züchtet Shiitake, Kräuterseitlinge und Co. Das Besondere: Seine Edelpilze wachsen auf einem Substrat aus Weizenkleie.

TEXT MARKUS KOHLER

Getreide und Pilze scheinen auf den ersten Blick wenig miteinander zu tun zu haben. Weit gefehlt: «Beim Mahlen von Getreide fällt jede Menge Weizenkleie, Spelzen oder Schalen an», so Patrick Romanens. «Vor allem Weizenkleie eignet sich für unsere Shiitake, Kräuter- und Austernseitlinge sowie Pioppinos.» Der 64-Jährige ist Pionier in Sachen Edelpilze. Seit Ende der 1980er-Jahre züchtet er in Gossau, mitten im Zürcher Oberland, mit heute 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Geschöpfe, die weder zum Reich der Tiere noch der Pflanzen gehören. «Unsere Pilze wachsen auf Substrat, das wir unter anderem aus Holzspänen und eben Weizenkleie herstellen.» Kleie stammt aus den Randschichten des Getreidekorns. «Sie ist reich an Faser- und Mineralstoffen», so der in Lausanne aufgewachsene und an der ETH in Zürich studierte Landwirt. «Sie ist ein idealer Nährboden für unsere Pilze.»

Geschlossener Kreislauf

Allein beim zu Coop gehörenden Mühlenbetrieb Swissmill werden jedes Jahr 200 000 Tonnen Getreide gemahlen – aus unterschiedlichen Getreidesorten. Dabei entstehen etwa 50 000 Tonnen solcher Nebenprodukte. Bisher bekamen Rinder und Schweine sie in ihren Futtertrog. Eine gute Sache: So werden der Landwirtschaft wieder die Stoffe zugeführt, die auch dort entstanden

sind. Doch unterliegt der Bedarf der Tiere saisonalen Schwankungen. Im Sommer benötigen sie weniger zusätzliches Futter, da sie naturgemäss auf der Weide viel frisches Gras vorfinden.

Auf der Suche nach alternativen Verwendungsmöglichkeiten ist Coop zusammen mit dem Innovations-Start-up «RethinkResource» im Jahr 2017 auf das Edelpilz-Substrat gestossen. «Bei unserer Zucht nutzen wir schon immer Weizenkleie, nur haben wir diese früher von weiter weg importiert», so Romanens. «Heute kommt sie aus dem nahen Zürich.» Shiitake, Kräuterseitlinge und Co. kann er in Bio-Qualität an Coop liefern, da die Kleie bei der Produktion von Bio-Mehl entsteht. «Weil nun auch die kurzen Transportwege dazukommen, arbeiten wir noch nachhaltiger.» Der Romand



Patrick Romanens zeigt: Auf Substratblöcken wachsen Shiitake (oben) und Kräuterseitling (unten) in wenigen Wochen heran.

hat übrigens «seine» Firma aus Altersgründen mittlerweile in andere Hände gegeben. Sein Know-how ist aber immer noch gefragt: Er ist dort weiter als Berater tätig. ●

TAT NR. 366

Coop setzt Upcycling um

Bei der Produktion von Mehlen und Griessen entstehen als klassische Nebenprodukte Kleie und Nachmehle – diese können bei richtiger Nutzung wertvoll sein. Mit Innovationspartnern wie etwa «RethinkResource» versucht Coop deshalb, diese zu verwerten und damit die Stoffkreisläufe zu schliessen.



Diese und weitere Taten unter:
www.taten-statt-worte.ch/366

