



Während der Genusswoche kann man bei Fine Funghi in Gossau ZH mit Cécile Villiger Pilze pflücken.

Auf den Spuren der Pilze

Im Rahmen der Genusswoche führt die Firma Fine Funghi Führungen in ihren Produktionsräumen in Gossau ZH durch. Nebst vielen Eindrücken können die Besucher auch ein Körbchen Pilze mit nach Hause nehmen.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO NICOLAS ZONVI

«Viele haben vom Pilzzüchten eine sehr romantische Vorstellung oder sich gar nie genau überlegt, woher die Pilze eigentlich kommen. Die meisten meinen, Champignons und Co. kämen aus dem Wald. Es steckt jedoch viel Wissen und Technik dahinter», sagt Cécile Villiger von der Fine Funghi AG. Die 30-Jährige hat Biologie studiert und ist seit zwei Jahren bei dem Bio-Pilzbetrieb für die Pilzkulturen zuständig. Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernseitlinge und Pioppino sind es, die in dem unscheinbaren Gebäude im zürcherischen Gossau angebaut werden.

«Auch viele Einheimische haben keine Ahnung, dass wir hier rund 150 Tonnen Edelpilze pro Jahr produzieren», so Villiger. Das soll sich nun ändern. Aus diesem Grund bietet Fine Funghi im Rahmen der Genusswoche 2019, die von «natürli Zürioberland Regionalprodukte» unterstützt wird, für

alle Interessierten Führungen an. Dabei erfahren die Besucher, wie die Substrate hergestellt werden, und sehen, wo die Pilze wachsen. «Mit einem Waldspaziergang hat das leider nicht viel zu tun», sagt Cécile Villiger mit einem Augenzwinkern und ergänzt: «Pilze sammeln darf man aber trotzdem.»

Das Zürioberland entdecken

Die Genusswoche wird seit fast zehn Jahren durchgeführt. Dabei stehen Kulinarik und Regionalität im Mittelpunkt. «Wir wollen aufzeigen, was es im Zürioberland alles Gutes gibt und welche spannenden Produkte hier hergestellt werden – wie zum Beispiel die Pilze von Fine Funghi», erklärt Jasmin Meile von «natürli Zürioberland Regionalprodukte». Neben den verschiedenen Restaurants, die während dieser Zeit ein spezielles Angebot hätten, sei es schön, dass sich auch Produktionsbetriebe an

der Woche beteiligen. «Ich glaube, es ist wichtig, solche Chancen zu nutzen und zu zeigen, was man macht», so Villiger und Meile erwidert: «Vor allem wenn es so ein spannender Betrieb ist wie Fine Funghi.» ●

ZÜRIOBERLAND Genusswoche

Die Genusswoche 2019, die von «natürli Zürioberland Regionalprodukte» unterstützt wird, findet vom 12. bis 22. September statt. Von Dussnang bis Stäfa und von Illnau bis Wald werden an 28 Standorten verschiedene Anlässe durchgeführt. Alle Informationen zu Angebot, Reservation und Kosten finden Sie im Internet.

 www.genusswoche2019.ch