«Pilze findet man in der Gastronomie zu selten»

Ob im Dunkeln gewachsene Champignons oder dem Licht entgegenstrebende Edelpilze: Schweizer Zuchtpilze haben immer Saison und sind gesund. Grund genug, sie nicht nur im Herbst, sondern ganzjährig zu servieren.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Grün und weit breitet sich das Luzerner Naturschutzgebiet Wauwilermoos in der Moorebene aus. Dort, an seinem nördlichen Rand, wachsen bei der Wauwiler Champignons AG still 3800 Tonnen Champignons pro Jahr heran – 60 Prozent weisse und 40 Prozente braune. «Knapp ein Drittel davon ist bio», sagt Roland Vonarburg (55), seit 1998 Inhaber der 1951 gegründeten Familienfirma mit 220 Mitarbeitenden.

In den 31 Kulturräumen gedeihen die Pilze in bis zu 43 Meter langen, mehrstöckigen Beeten bei einer Temperatur von 15 bis 20 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 85 bis zu 95 Prozent – je nach Wachstumsstadium. Die Parameter und die Luftbewegung werden täglich mehrmals kontrolliert. Was dem Wein das Terroir, ist dem Pilz das Substrat: Es besteht aus kompostiertem und pasteurisiertem Pferde- und Hühnerdung, Gips, Kalk und mit Mycel geimpften Roggen- und Hirsekörnern. In der Anwachsphase breitet sich das Pilzgeflecht aus.

Mal riecht es modrig, mal lieblich pilzig, mal gar nicht. In jedem Raum ist es dunkel, den Champignons ist es egal. Licht schadet ihnen nicht, es wäre bloss Energieverschwendung.

Der Champignon wird übertölpelt

Nach etwa sechs Tagen startet die Knopfbildung, ausgelöst durch Klimaveränderung: Das CO_2 wird abgesenkt, die Temperatur und die Feuchtigkeit reduziert. «Wir simulieren einen Klimaschock, der Pilz reagiert und möchte unbedingt noch den Champignon bilden, bevor der Winter kommt. Eigentlich übertölpeln wir ihn», erklärt Vonarburg. Der Pilz verdoppelt sein Volumen nun täglich.

8300 Tonnen Champignons wachsen in der Schweiz pro Jahr still im Dunkeln heran.

Roland Vonarburg, Inhaber der Wauwiler Champignons AG

Rund zehn Tage später wird geerntet – von Hand. Eine Pflückerin zupft zwei, drei Champignons heraus und schneidet die Pilzfüsse ab. Die Frauen sind schnell, sie ernten im Schnitt 21 Kilogramm pro Stunde. Danach lagern die Pilze im Kühlraum, bis sie verpackt und etikettiert in der ganzen Deutschschweiz ausgeliefert werden. Rund 25 Prozent der Produktion gehen in die Gastronomie.

Und wo landet das Substrat? «Nach dem Abernten wächst eine zweite, schwächere Kultur nach», sagt Vonarburg. «Danach endet das Substrat in der Landwirtschaft als wertvoller Dünger. Es ist ein geschlossener Kreislauf.» Nachhaltigkeit ist bei der Wauwiller Champignons AG elementar: Die Klimaanlage funktioniert mit Wärmerückgewinnung, der Strom kommt von der eigenen Photovoltaikanlage, die Pilzfüsse landen in der Kompogasanlage, und aufgefangenes Regenwasser wird als Waschwasser verwendet.

Der Pilz: ein Trendprodukt?

Der Champignon ist – wie könnte es anders sein – Vonarburgs Lieblingspilz, gefolgt vom Shiitake. «Ich esse wöchentlich drei- bis viermal Pilze. Aber keine Wildpilze, da diese meist importiert sind.» Er geniesst es, im Restaurant zu tafeln. Leider seien Pilze in der Gastronomie viel zu wenig präsent. «Es gäbe so viele Möglichkeiten, manchmal fehlen ein bisschen die Ideen.» Und bald auch die Beizen. «In unserem Dorf gingen zwei Betriebe zu, es gibt nur noch das Gasthaus Duc, und der Wirt ist auch schon 66. Was machen wir in Zukunft?»

Im Schnitt konsumiert der Schweizer 1,5 Kilogramm frische Champignons pro Jahr und Kopf (total 12 700 Tonnen). Davon kommen 8300 Tonnen aus der Schweiz. Die Wauwiler-Gruppe mit der Tochterfirma Gerber in Seftigen BE und dem Produktionsbetrieb in Full-Reuenthal AG produzieren 6500 Tonnen, das ist ein Marktanteil von gut 78 Prozent. Die Nachfrage nach Pilzen ist beim Konsumenten da. Vonarburg spürt die Lust an gesünderem Essen auch umsatzmässig. «Wir produzieren fünf Prozent mehr als 2019», sagt er. «Pilze liegen im Trend!»

Naturklima im Bergstollen

Dem stimmt Alex Lussi (39) zu. Er ist Inhaber der Gotthard-Bio-Pilze AG, die Edelpilze züchtet, und an der auch die Wauwiler Champignons AG beteiligt ist. Beide Firmen sind Mitglied im Verband Schweizer Pilzproduzenten. «Dank der internationalen Küche, vor allem der asiatischen, die in der Gastronomie breit vertreten ist, wachsen wir jedes Jahr etwas», sagt Lussi. «Inzwischen sind die Edelpilze auch in der gutbürgerlichen Küche präsent.»

Lussi steht in einem 90 Meter langen und 50 Meter hohen Bergstollen unter dem Rotzberg in Stansstad NW. Wo früher Schotter für die Eisenbahn abgebaut und Käse gelagert wurde, wachsen seit 2016 Kräuterseitlinge und der gelbe Pleurotus. Die Temperatur im Stollen (13 bis 15 Grad) ist für Edelpilze ideal, die Luftfeuchtigkeit (83 bis 96 Prozent) wird gesteuert. Jede Sorte verlangt nach anderen Bedingungen. Die Shiitake und die grauen Austernpilze wachsen an den Standorten in Erstfeld UR und Oberdorf NW.

Bei den Austernpilzen basiert das mit Pilzsporen geimpfte Substrat auf Weizenstroh, bei den Shiitake und Kräuterseitlingen auf Sägemehl und Laubhölzern. Jenes des gelben Pleurotus steckt in PVC-Säcken. Dort, wo sie eingeschnitten sind, wachsen die gelben Winzlinge dem Licht entgegen. «Im Gegensatz zu Champignons brauchen Edelpilze eine Tageslichtimitation von 4500 Kelvin», erklärt Lussi. Es dauert etwa sechs Wochen, bis man den Ansatz eines Pilzes sieht und zwei weitere Wochen bis zur Ernte.

Gefühliger Kräuterseitling

2021 stammten 47 Prozent aller konsumierten Edelpilze aus dem Inland, Tendenz steigend. «Daran arbeiten wir!», sagt Lussi schmunzelnd. Mit seinen neun Mitarbeitenden produziert er 130 Tonnen Edelpilze im Jahr, alles bio. Rund ein Drittel davon geht in die Gastronomie. 80 Tonnen der Produktion entfallen auf den grauen Austernpilz. Am meisten Zuwachs hat der Kräuterseitling, klimatisch betrachtet die Diva im Stollen. «Er ist sehr gefühlig, man muss ihn vorsichtig behandeln.»

2014 übernahm Lussi den elterlichen Betrieb. Eigentlich ist er Flugzeugmechaniker. «Pilzzucht ist sehr technisch. Man kann es nicht lernen, man muss es sich aneignen und verstehen», sagt er. «Züchten kann jeder, aber wirtschaftlich zu bestehen, das ist eine Herausforderung!»

Alex Lussi, Inhaber der Gotthard-Bio-Pilze AG (r.), mit seinem Stellvertreter Michi Bossart (l.) und Nicole Badertscher vom Verband Schweizer Pilzproduzenten

PILZ-TIPPS: ZUCHTPILZE NICHT WASCHEN!

- Konstante Lagerbedingungen schaffen, Kühlkette nicht unterbrechen. Pilzkistchen im Kühlschrank lagern, feuchtes Tuch darüberlegen. Darauf achten, dass die Pilze atmen können. Haltbarkeit: 4 bis 5 Tage
- Möglichst frisch verarbeiten. Zuchtpilze nicht waschen.
- Shiitake bringen richtig Geschmack in einen Risotto.
- Austernpilze eignen sich perfekt für den Grill.
- Kräuterseitlinge auch für Saucen verwenden, sie behalten den Biss.
- Pilze enthalten Folsäure, Magnesium, essenzielle Aminosäuren, Vitamine aus dem B- und dem D-Komplex und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe.
- Wer nachhaltig wirtet, kauft Schweizer Pilze.
- Mehr Infos unter: www.champignons-suisses.ch