



Cyrill Busslinger prüft regelmässig das Wachstum seiner Champignons. Denn der richtige Ernte-Zeitpunkt ist wichtig.

Der Power-Pilz

Sie wirken unscheinbar, haben es aber in sich: Pilzzüchter Cyrill Busslinger ist begeistert von den Gürbetaler Bio-Champignons. Seit dem Frühjahr sind sie in der Coop-Verkaufsregion Bern erhältlich.

TEXT BARBARA ZESIGER **FOTO** JEROEN SEYFFER

Pilz um Pilz reiht sich vor Cyrill Busslinger auf. Die braunen Köpfe der Champignons strecken sich in die Höhe. Der 56-Jährige greift zu einem Exemplar, begutachtet es und nickt zufrieden: «Der Champignon ist ein wahrer Power-Pilz.» In 24 Stunden verdoppelt er seine Grösse und besteht zudem zu 93 Prozent aus Wasser.

Tägliche Ernte

Die Pilze von Champignons Gerber in Seftigen punkten noch mit etwas ganz anderem: «Im März haben wir komplett auf Bio-Produktion umgestellt», so Geschäftsführer Busslinger.

Das Substrat, auf dem die Pilze wachsen, enthält seither keinen Pferdemist mehr. Der neue Mix aus Hühnermist,



Bio-Stroh und Humus bekommt den Gürbetaler Champignons gut: Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen nur drei Wochen.

Verpackung im Kühlschrank lagern

Die Bio-Champignons befinden sich in jeder Halle in einem anderen Stadium. Geerntet wird täglich. 42 Pflückerinnen sammeln die reifen Pilzköpfe von Hand ein. Damit diese keine Feuchtigkeit verlieren und in der Verpackung nicht «schwitzen», werden sie schockgekühlt. Bereits am nächsten Tag sind die erntefrischen «Power-Pilze» aus Seftigen in den Gemüseabteilungen der regionalen Coop-Supermärkte zu finden.

Um die Haltbarkeit zu verlängern, rät Buslinger dazu, die Folie zu entfernen und die Verpackung im Kühlschrank zu lagern. Dort dürfen sie gerne einige Tage bleiben, denn der Pilzexperte weiss: «Je älter der Champignon, desto intensiver ist der Geschmack.» ●



Die Bio-Champignons von Champignon Gerber sind zum aktuellen Tagespreis in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.