

Frauen sind «fingerfühlig» als Männer

Pilzzucht / Champignons richtig zu pflücken muss gelernt sein. Das zeigt ein Besuch bei der Kuhn Champignon AG.

HERISAU Fast jeder kennt Champignons, die schmackhaften Speisepilze. Doch nur wenige wissen, wie man sie züchtet und erntet. Bei der Kuhn Champignon AG in Herisau wachsen in sechs dunklen Kammern wöchentlich sieben bis acht Tonnen Champignons. Jeden Tag pflücken fleissige Hände die weissen und braunen Pilzköpfe.

Übung und flinke Hände

Bis zu 16 Frauen arbeiten in einem der insgesamt sechs Kulturräume. Mit geübtem Blick finden sie die erntereifen Pilze auf dem schwarzen Beet und zupfen diese mit einer Hand aus der Erde. «Man darf sie nicht einfach herausziehen, sonst reisst man ihnen den Hut ab», erklärt Christoph Widmer, Geschäftsführer der Champignonzucht. Es braucht noch eine geschickte Drehung, damit Stiel und Hut zusammenbleiben.

Meist schnappen sich die Pflückerinnen mit einer Hand gleich mehrere Pilze. Dies setzt Fingerfertigkeit und Übung voraus. In der anderen Hand halten die Frauen ein scharfes Messer, mit dem sie den erdigen Teil des Pilzfusses abschneiden und das mit dem ganzen «Pilzstrauss» in der Hand. Erst dann legen sie die Pilze in zwei Gebinde auf einer Art «Böckli», welches sie beim Gang durch die Reihe vor sich her platzieren. Die Pilze sind schon in den verkaufsfertigen Gebinden, in denen sie bei Migros und Coop angeboten werden.

Bis zu 18 Kilo pro Stunde

Eine flinke Pflückerin erntet pro Stunde etwa 18 kg Pilze. 15 kg sind das Minimum, das Christoph Widmer fordert. Das Pflücken lernt man nicht einfach von heute auf morgen. In den ersten Wochen bringt die Pflückleiterin den neuen Pflückerinnen die Technik bei. Aber bis sie wirklich Routine hätten, brauche es vier bis fünf Monate, erklärt der Chef.

Die Pflückerin muss bei ihrer Arbeit vorsichtig sein. Drückt sie zu stark, dann kommt es zu unansehnlichen Druckstellen am Pilzhut. Bei Kuhn arbeiten nur Frauen als Pflückerinnen. Frauen seien oft «fingerfühlig» als Männer. Für viele Frauen, die keine spezielle Ausbildung haben, ist das Pilzpflücken ein wichtiger Zusatzverdienst für die Familie. Widmer beschäftigt fast nur festangestellte Pflückerinnen.

Kein Grenzschutz für Pilze

Mit Personal zu arbeiten, das nicht gut eingearbeitet ist und keine Routine hat, lohnt sich das von Hand pflücken nicht. Denn die Schweizer Pilzproduktion ist voll dem freien Markt ausgesetzt und muss sich gegenüber der billigen ausländischen Konkurrenz behaupten. Da kommt es darauf an, dass die Pilze keine Druckstellen haben und alle gleich reif sind.

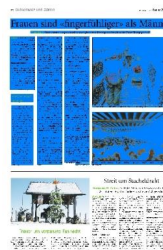
Bezahlt wird im Stundenlohn, nicht im Akkord. Bei letzterem besteht die Gefahr, dass Qualität und Zusammenarbeit der Pflückerinnen leiden. Doch nicht

jede Pflückerin verdient gleich viel. Wer schnell und sorgfältig arbeitet, bekommt einen höheren Stundenansatz. Pilz-Ernteroboter haben sich wegen der hohen Qualitätsansprüche an die Frischpilze bis heute nicht durchgesetzt. Maschinelle Erntemethoden gibt es nur in der Konservenindustrie.

Zum richtigen Zeitpunkt

Die Pflückerinnen müssen nicht nur schnell und sorgfältig arbeiten, sondern auch wissen, welche Pilze erntereif sind. Das ist wichtig, denn der Champignon wächst exponentiell. «Jeden Tag verdoppelt er sein Gewicht», betont der Pilzzüchter. Erntet man zu früh, gibt es weniger Ertrag. Erntet man zu spät, ist der Pilz überreif und der Hut öffnet sich. Wenn der Hut sich gerade ein wenig spannt, ist der richtige Zeitpunkt für die Ernte. Die Leiterin der Erntequipe prüft die Pilze, bevor sie einen Kulturraum zur Ernte frei gibt. Doch auch die Pflückerin selbst muss wissen, ob sie einen Pilz schon ernten kann oder noch warten soll.

Nur zwei bis drei Wochen dauert es vom Einfüllen der Kulturen bis zur ersten Ernte. Diese dauert drei Wochen und geschieht in drei Wellen von vier bis fünf Tagen. Danach muss sich der Pilz jeweils erholen. «Er muss wieder Luft holen», verbildlicht es Christoph Widmer. Das leere Beet wird bewässert, damit die Pilze wieder optimal wachsen können. Nach der Ernte kommen die Pilze kurze Zeit in den Kühl-

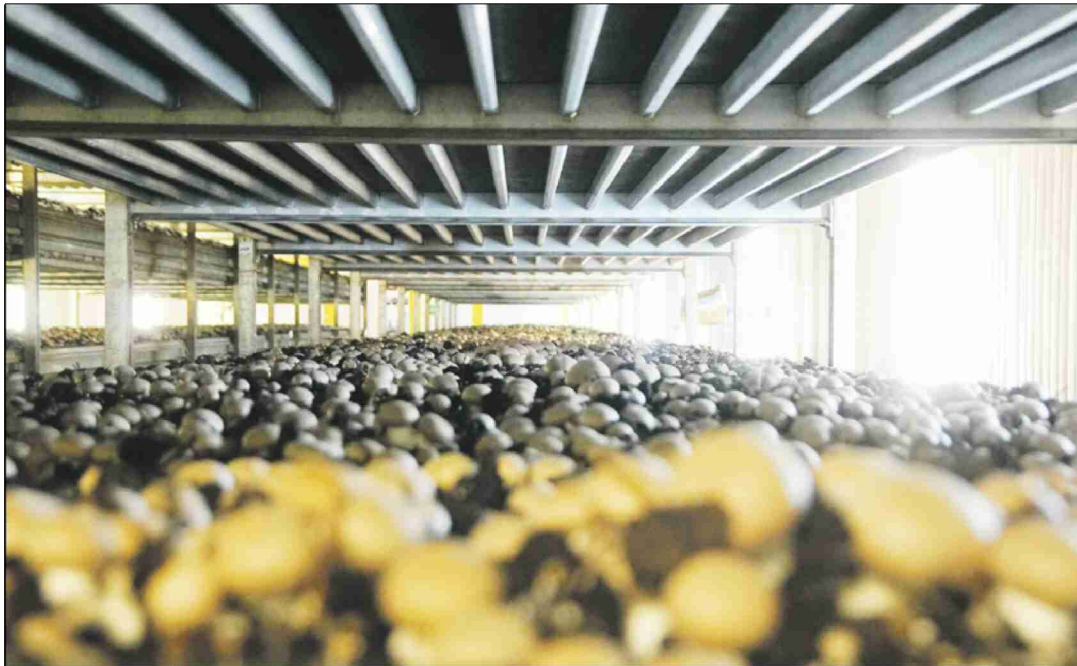
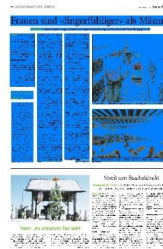


raum, um das weitere Wachstum zu stoppen. Gewaschen werden sie nicht, sonst bekommen sie Flecken. Es kommt darauf an, die Pilze mit sauberen Händen zu pflücken. «Viele Pflückerinnen bevorzugen Handschuhe, um ihre Fingernägel sauber zu halten», erklärt Widmer.

Michael Götz, LID



Die Pflückerinnen bei der Arbeit. Geübte Pflückerinnen pflücken gleich mehrere Pilze auf einmal.



Pilze sind eine äusserst schnell wachsende Kultur. Nur zwei bis drei Wochen dauert es vom Einfüllen der Kulturen bis zur ersten Ernte.

(Bilder Michael Götz)

Pilzwachstum anregen

Für den Champignonanbau werden mit Pilzsporen geimpfte Getreidekörner in den Nährboden gemischt. Ein warmes, feuchtes Klima bei 26°C und annähernd 100 Prozent Luftfeuchtigkeit fördert das Wachstum der feinen Pilzwurzeln, Myzel genannt. Indem man die Lufttemperatur und -feuchtigkeit nach ein bis zwei Wochen

senkt, regt man den Pilz an, winterharte Samen, die Sporen, zu bilden. Die Not des Pilzes ist das Glück des Pilzliebhabers, denn der Pilz bildet einen Fruchtkörper, den für uns essbaren Teil, als Träger der Sporen. Die verschiedenen Pilzarten stellen aber unterschiedliche Anforderungen an Klima und Umwelt. Champignons enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe, insbesondere Kalium, und sie sind kalorienarm. *mg*