Datum: 14.09.2022

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
https://www.schweizerbauer.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 28'925
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 14
Fläche: 26'386 mm²

Champignons Suisses

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 85602780
Ausschnitt Seite: 1/1

OBFELDEN ZH: «vo puur zu puur» im Bezirk Affoltern

Die Wunderwelt der Pilze

Am Sonntag, 18. September, öffnen neun landwirtschaftliche Betriebe ihre Hoftüren für die Bevölkerung.

ISABELLE SCHWANDER

Für den publikumswirksamen Anlass «vo puur zu puur» gelang es dem Organisationskomitee mit Barbara Rohrer als Präsidentin, Betriebe zur Teilnahme zu motivieren, welche eine facettenreiche Landwirtschaft vermitteln. Als Beispiel dafür wählte der Zürcher Bauernverband den Betrieb Schneebeli für seine Medienorientierung.

Einblick in Pilzzucht

Der Anblick der Pilzbüschel, welche aus den Gestellen ragen, übt auf Biolandwirt Fabian Schneebeli eine ungebrochene Faszination aus. Sein Vater Hansjörg legte vor 45 Jahren den Grundstein für den wichtigsten Betriebszweig des Biohofs, den Fabian 2015 übernahm. «Wir sind gespannt, wie die Besucher auf neue kulinarische Erfahrungen wie unsere Bramata (Polenta) mit Pilzsaucen reagieren», sagt Schneebeli. «Darüber hinaus erhalten die Besucher Einblick in die Bio-Pilzzucht. Wir stellen das Substrat selbst her und kultivieren den Austernpilz mit Stroh vom eigenen Hof sowie von Biohöfen in Nachbargemeinden.» Die Grossballen werden im Mischwagen mit Heu, Maisspindeln und Wasser gemischt. Während drei Tagen wird das Gemisch im Wagen regelmässig gewendet und vorkompostiert, damit es für den Pilz leichter zersetzbar ist. «Anschliessend füllen wir das Stroh in den Pasteurisierraum. Mittels Gebläse wird Luft durch das Gemisch gepresst, um die Bakterien im Substrat mit Sauerstoff zu füttern», erklärte Schneebeli. Nach einigen Stunden bei 65 Grad werde das Substrat etwas heruntergekühlt. Während der Fermentierungsphase zersetzen Bakterien das Stroh, vertilgen die kurzfristig verfügbaren Nährstoffe. Nach fünf Tagen im Pasteurisierraum wird das Substrat erneut heruntergekühlt.

Fingerspitzengefühl nötig

Auf dem Steilförderer wird dem Stroh beim Herausfördern etwa 1% Körnerbrut beigemischt, dieses nennt man «spicken». Die Gestelle werden mit Plastikfolie ausgekleidet, mit dem Körnerbrut- und Substratgemisch gefüllt und durch Stampfen verdichtet. Anschliessend kommen die gefüllten Gestelle in den Durchwachsungsraum. «Hier steuern wir die Temperaturen so, dass im Substrat etwa 26 Grad herrschen. Dadurch wächst das Mycelium am schnellsten.» Um Schädlingen und Krankheiten vorzubeugen, wird die Türe des Durchwachsungsraums erst nach 13 Tagen geöffnet. Die Pilzfäden haben sich durch das Stroh ausgebreitet. «Wenn die Gestelle schön weiss durchwachsen sind, bringen wir diese ins Pilzhaus. Nach einigen Tagen durchlöchern wir den Plastik, damit sich die Fruchtkörper bilden können.» Mit geschultem Auge prüft er, welche Austernpilze nach 5–9 Tagen erntereif sind. Diese werden abgedreht und kommen mit Stumpf und Stiel in den Kühlraum. Die wichtigsten Abnehmer der Schneebeli-Biopilze sind lokale Biofachgeschäfte und verschiedene Champignons-Produzenten. «Das Substrat, das wir nach drei Erntewellen auswechseln, geben wir dem Acker zurück, das fördert den Humus.» Schneebelis ernten jeden Tag und vermarkten pro Woche zwischen 300 und 600 kg Austernpilze.

Fabian Schneebeli wird am Anlass «vo puur zu puur» den Besuchern Einblicke in die Bio-Pilzzucht geben. *(Bild: is)*