

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 26
Fläche: 235'872 mm²

 **Champignons
Suisses**

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 87968173
Ausschnitt Seite: 1/5



Alex Lussi ist der Herr der Pilze. Im Rotzloch züchtet er neben den gelben Austernpilzen deren grau gefärbte Verwandte sowie Kräutersaitlinge. Zu seinem Betrieb gehören zwei weitere Standorte, an denen auch Shiitake produziert werden.

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 26
Fläche: 235'872 mm²

**Champignons
Suisses**

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 87968173
Ausschnitt Seite: 2/5

Stansstad, Nidwalden, 436 m ü. M.



Die Adresse klingt nicht gerade verheissungsvoll: Rotzloch 1, 6362 Stansstaad. Und doch wächst hier Köstliches heran. In einem Stollen, der einst für den Abbau von Bahnschotter in den Berg gesprengt wurde, züchtet Alex Lussi Edelpilze in Bioqualität. Neben Kräutersaitlingen graue und gelbe Austernpilze. Möglich machen dies ausgeklügelte Substrate. Der Nährboden für die Austernpilze besteht aus gehäckseltem Weizenstroh, dem Wasser, verschiedene Energieträger sowie Gips und Kalk beigemischt werden. Jener für die Kräutersaitling enthält Buchen- und Eichenholzspäne. Beide Substrate werden pasteurisiert und schliesslich mit auf

Roggenkörnern angesiedelten Pilzsporen vermischt. Dann beginnt die Magie. Die fadenförmigen Zellen der Pilze, Pilzmyzel genannt, verwachsen langsam mit ihrem Untergrund. Sechs Wochen später schießen kleine Pilze aus dem Substrat und wachsen in der Folge exponentiell, bis sie nach weiteren 14 Tagen die gewünschte Grösse erreichen.

«Die Bedingungen im Rotzloch sind ideal für die Pilzzucht, das ganze Jahr über herrscht eine Temperatur von etwa 13 Grad, die Luftfeuchtigkeit beträgt rund 90 Prozent», erklärt Alex Lussi. Anhand des für das Austernpilzsubstrat verwendeten Strohs zeigt er auf, wie perfekt in seiner Pilzzucht der Kreislauf der

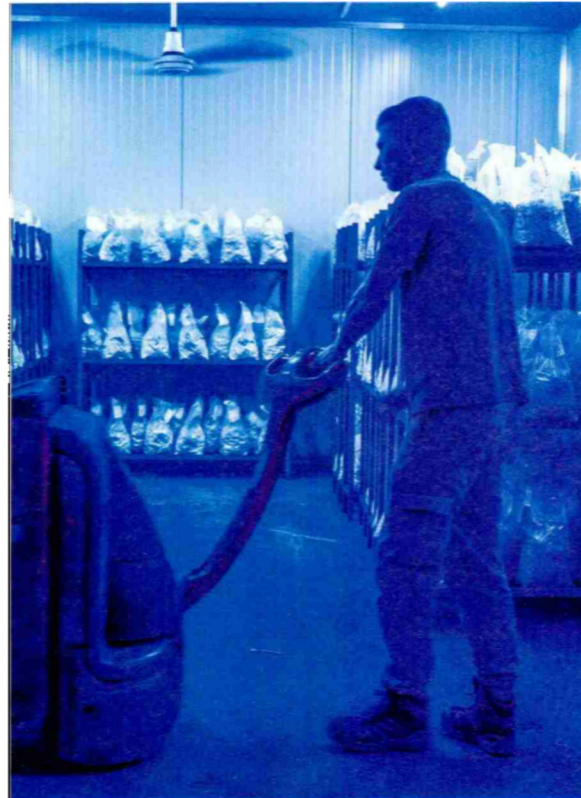
marmite

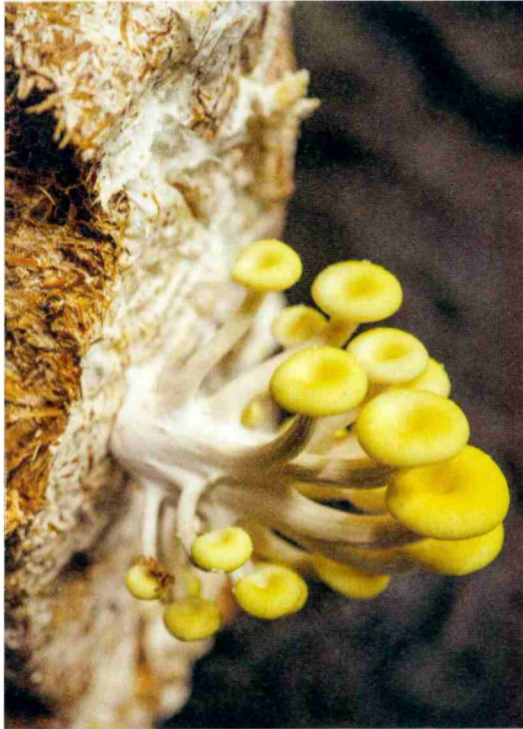
Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 26
Fläche: 235'872 mm²**Champignons
Suisses**Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003Referenz: 87968173
Ausschnitt Seite: 3/5

Natur funktioniert: «Das Stroh stammt von ausgedroschenem Weizen, den wir hier in der Region selbst anbauen. Haben die Pilze das Substrat salopp formuliert ausgesogen, kompostieren wir es und streuen es als Humus wieder auf die Felder.» Es ist also durchaus kein künstlicher Boden, auf dem die Pilze wachsen, sondern ein Stück umgenutzte Natur. Upcycling heisst das auf Neudeutsch.

Ein 2,5-Kilo-Block Substrat wirft rund 500 Gramm Pilze ab – und man kann die Aktivität in seinem Inneren regelrecht spüren, da sie Wärme erzeugt. Zu grosse Säcke würden zu viel Hitze erzeugen und die Pilzstrukturen in ihrem Inneren zerstören. «Pilze sind omnipräsent in der Natur, nur sieht man sie meist nicht», erklärt Alex Lussi. «Dreht man einen gesunden Waldboden um, ist alles weiss vor Pilzstrukturen.» Derzeit unternimmt Lussi Versuche mit blauem Licht. Dieses soll das Wachstum animieren. «Ich habe das in Asien gesehen und war neugierig, bis jetzt habe ich aber keinen Unterschied festgestellt.» Die Produktion am Standort Stansstad liegt bei rund 600 Kilo pro Woche, wird aber bald auch ohne blaues Licht wachsen. Lussi hat an Weihnachtsbäume erinnernde Metallkonstruktionen mit drehbaren Elementen angeschafft, auf denen sich deutlich mehr Substratsäcke platzieren lassen als bisher. (ak) gotthardbiopilze.ch





Die gelben Austernpilze wachsen auf einem Substrat, dessen Basis Weizenstroh bildet. Sie besitzen wie ihre grauen Verwandten eine Struktur, die an Kalbfleisch erinnert. Sie schmecken in einer Rahmsauce oder paniert als Schnitzel hervorragend. Ob sie bei blauem Licht besser gedeihen, weiss Züchter Alex Lussi dagegen noch nicht. Im Bild unten ist der Eingang zum Rotzloch zu sehen.



