



FOKUS REGION

Roland Vonarburg erntet heute Champignons, die schon morgen im Coop-Laden sind.

Königliche Pilze

Alles begann vor rund 400 Jahren. Frankreichs Adel wollte Pilze auf dem Teller und ein Agronom begann Champignons zu züchten. Das macht heute auch Roland Vonarburg in Wauwil. Aber mit modernsten Anlagen. Und nicht nur für die feinen Leute.

TEXT FRANZ BAMERT **FOTO** MARKUS HÄSSIG

Zu nass. Zu trocken. Zu kalt. Oder einfach nur Pech? Viele Pilzsammler kommen derzeit mit leeren Körben heim. Ist aber kein Unglück, denn Gott sei Dank gibt es Olivier de Serres und vor allem Roland Vonarburg. Aber alles der Reihe nach.

Irgendwann in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts muss es ähnlich gewesen sein wie heuer. Ludwig den XIV. von Frankreich, den sie Sonnenkönig nannten, gelüstete es nach Pilzen. Doch so sehr seine Untertanen auch durch die Wälder stocherten: nichts.

Ludwig tobte, die Hofschranzen zitterten und der Agronom Olivier de Serres forschte. Und forschte. Bis er eine Pilzsorte fand, die sich züchten liess: den Champignon. Des Sonnenkönigs Gelüste waren befriedigt, die Lakaaien konnten wieder ruhig schlafen.

Und hier kommt eben Roland Vonarburg (54) ins Spiel. Der macht eigentlich nichts anderes als damals Olivier de Serres – er züchtet Champignons. Aber nicht mehr für irgendwelche Adlige, sondern für dich und mich. Also für Co-

op-Kunden. Nur macht er das heute viel professioneller. In den Anlagen in Wauwil LU wachsen weisse und braune Champignons. «In den ersten Tagen werden die Pilze gewässert», erklärt Vonarburg. Nach einer knappen Woche werden die Temperaturen gesenkt und dem Myzel – den Pilzwurzeln – kommt es vor, als sei der Herbst angebrochen und es bildet Pilze. Nach rund zwei Wochen beginnt die Ernte. In einer der modernen, auch ergonomisch vorbildlich eingerichteten Anlagen ist immer



Coopzeitung

Region Zentralschweiz

Coop-Zeitung Region Zentralschweiz
5600 Lenzburg
062 885 91 91
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 215'275
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 4
Fläche: 50'440 mm²



Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 82075480
Ausschnitt Seite: 2/2

Herbst und so werden an 365 Tagen im Jahr Champignons gepflückt. «So modern die Anlagen mit ihren Förderbändern auch sind, vom Ernten über das Sortieren bis zum Verpacken wird alles von Hand gemacht», so Vonarburg. In einem Partnerbetrieb züchtet er für Coop auch Naturaplan-Champignons und Edelpilze wie Kräuter- oder Austernseitlinge in Bio-Qualität.

Das Lieblingsrezept

Kulinarisch hat sich seit dem Sonnenkönig vieles verändert: «Noch vor 20 Jahren wurde ich ausgelacht, wenn ich von gefüllten und gegrillten Champignons schwärmte», erinnert sich Vonarburg. «Heute ist diese Zubereitungsart gang und gäbe.» Was aber ist sein Lieblingsrezept? «Wenn meine Frau lauwarme, an Kräutern gedünstete Champignons auf Salat aufischt, dann komme ich mir vor wie ein König.» ●

Die Pilze der Wauwiler Champignons AG finden Sie in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region.