





## Pilze aus dem Schweinestall

Bilder und Text: **Matthias Käser**

Mitten in Walperswil steht ein idyllisches Bauernhaus mit Garten und Kuhstall. Der Schweinestall im hinteren Bereich wird aber schon lange nicht mehr für die Schweinezucht eingesetzt. Lorenz Laubscher nutzt den Platz, um hier Pilze zu züchten.

Die Räume müssen für optimales Wachstum ein kaltes und feuchtes Klima aufweisen. Im Sommer muss also der Raum gekühlt werden. Im Winter reicht die Wärme, die die Pilze abgeben, um das Klima aufrecht zu erhalten. Für optimale Feuchtigkeit sprüht Laubscher öfters feine Tröpfchen mit einem Hochdruckreiniger in die Räume. Im Innern wachsen Austernseitlinge, Kräuterseitlinge oder Shiitake und manchmal auch unbekanntere Pilze, ganz nach biologischen Richtlinien. Das Substrat der Pilze ist ein wichtiger Teil, dieses bezieht er bei einem Schweizer Hersteller. Hunderte solcher Klötze stehen auf extra gezimmerten Regalen. Die Pilze werden bei der Ernte vom Substrat abgebrochen und dann auf dem Markt in Bern oder Lyss verkauft, oder an verschiedene Läden geliefert.

Das aufgebrauchte Substrat landet auf dem Mist. So kommt es am Ende auf die Felder und bewirkt durch das Myzel, dass die Bodenfruchtbarkeit gesteigert wird. Ein schöner Nebeneffekt der Pilzproduktion.