



Cécile Villiger,
Leiterin Kultur, weiss
ganz genau, was
«ihre» Edelpilze
benötigen.

Tüfteln für den Genuss

Mit einem zusätzlichen neuen Mischer und Reinraum reagiert Fine Funghi auf die jährlich steigende Nachfrage nach ihren Bio-Edelpilzen, die, so verrät Cécile Villiger, nicht nur im Herbst Saison haben.

TEXT MIRJAM WETZSTEIN **FOTO** NICOLAS ZONVI

Der Shiitake liebt die Bewegung, der Pioppino scheut die Helligkeit und der Kräuterseitling bevorzugt blaues Licht. «Letzterer mag ausserdem eine Massage», erzählt die 32-jährige Cécile Villiger, Leiterin Kultur bei der Fine Funghi AG. Die Rede ist nicht von Präferenzen ihrer Arbeitskolleginnen und -kollegen, sondern von wachstumsbeschleunigenden Vorlieben von Edelpilzen.

In einem unscheinbaren Fabrikgebäude in Gossau ZH befindet sich die Fine Funghi AG, die 1988 von Patrick Romanens gegründet und vor bald fünf Jahren von der Wauwiler Champignons AG übernommen wurde. Das 23-köpfige Team kümmert sich um die optimale Lagerung der, zusammen mit dem

Austernseitling, momentan vier Edelpilz-Sorten. Diese stammen nicht etwa aus dem Wald, wie dies landläufig angenommen wird, sondern werden in Handarbeit gezüchtet.

Auf Expansionskurs

«Für die Anzucht vermischen wir in einem ersten Schritt Kerne mit Sägemehl», erklärt Cécile Villiger, die ihr Handwerk vom Gründer erlernt hat, und zeigt auf den Mischer, der sich in einer Halle neben Bergen von Sägemehl befindet. Momentan ist ein zweiter Mischer mit integriertem Silo im Bau. Darin wird die Masse mit Wasser angereichert und mehrere Stunden gekocht. «Dieser Vorgang sterilisiert und



sorgt für ein Milieu, auf dem Pilze gut wachsen können, andere Mikroben jedoch keine Chance haben», erklärt Villiger. Dieser Boden wird Substrat genannt.

In einem abgeriegelten Raum, der nur durch eine Schmutzschleuse mit integrierter Dusche betreten werden kann, werden dem Substrat die Sporen eingepflegt. Ein zusätzlicher Reinraum, der noch im Oktober in Betrieb genommen werden soll, befindet sich ebenfalls im Bau. «Mit diesem Ausbau hoffen wir auf ein flexibleres Handling und reagieren damit auf die jährlich um 30 Prozent wachsende Nachfrage», so die Leiterin Kultur erfreut. Die Produktion von täglich vier Tonnen Substrat soll dank der Neuerungen schon bald erhöht werden können.

Nach dem Impfen kommen die noch nicht sichtbaren Edelpilze in die verschiedenen Anwachsräume. «Das Wachstum des aromatischen Shiitake, dem auch eine Stärkung des Immunsystems nachgesagt wird, kann durch Bewegung angeregt werden», erklärt Villiger. Deshalb werden die Metallgestelle auf Rädern zwischen den Räumen verschoben. Andere Vorlieben hat der Kräuterseitling, der – wie eingangs erwähnt – auf Massagen anspringt: «Damit wollen wir das Wachstum beschleunigen», sagt die studierte Biologin und korrigiert gleich noch einen verbreiteten Irrglauben: «Da Edelpilze nicht im Wald wachsen, haben wir nicht nur im Herbst, sondern immer Saison.» ●

Alle vier Edelpilz-Sorten der Fine Funghi AG und auch die Pilz-Box, um Pilze selbst zu züchten, finden sich im Sortiment ausgewählter Coop-Supermärkte der Region.