Datum: 26.10.2021

SPAR Kundenmagazin

Neues vom Nachbarn / SPAR Kundenmagazin
9015 St. Gallen
071 313 77 11
https://www.spar.ch/service/spar-kund...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 44
Fläche: 100'436 mm²

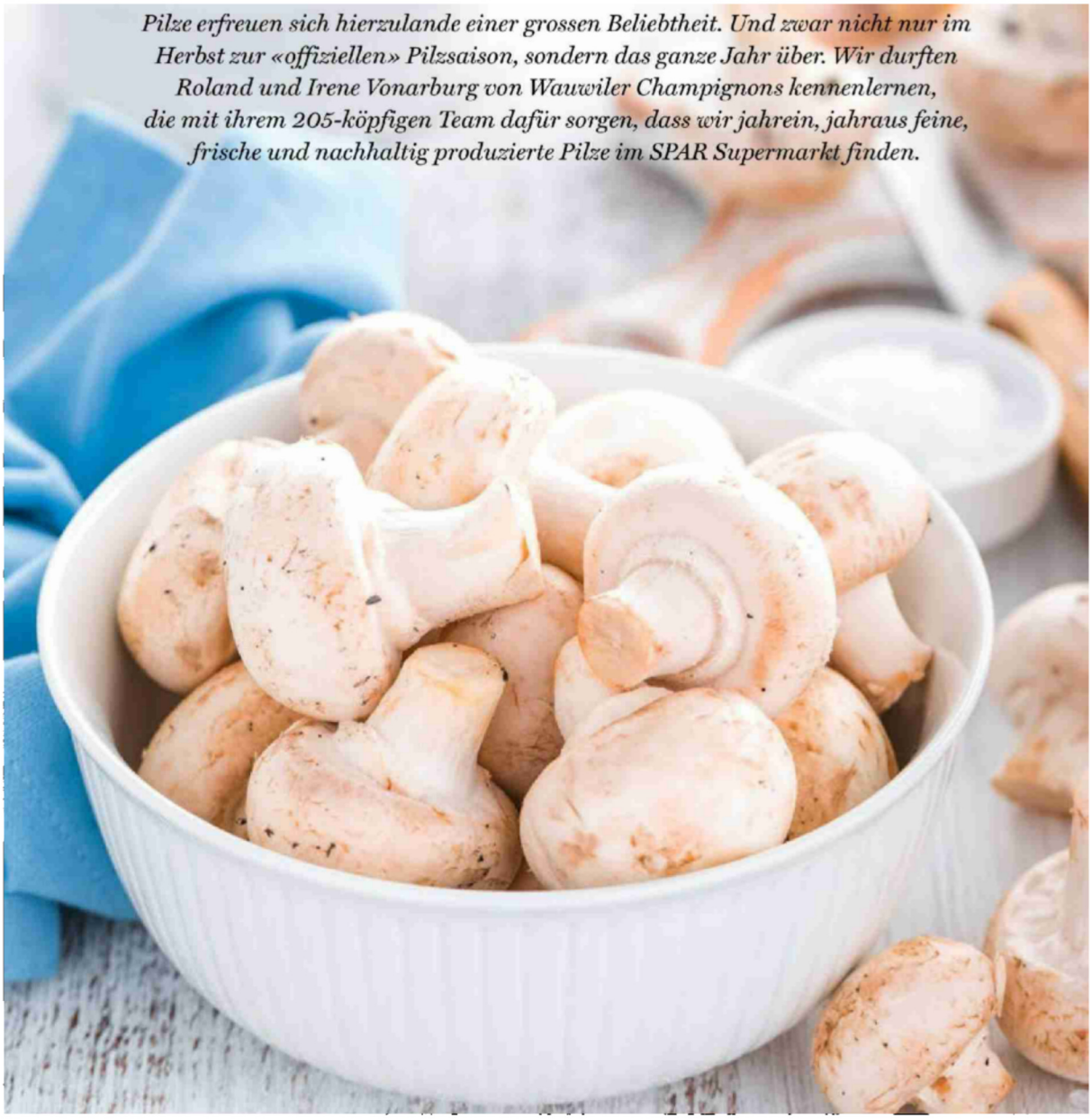
Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 82505575
Ausschnitt Seite: 1/3

In Wauwil wachsen die Pilze für SPAR

DIE PILZ-CHAMPIONS

Pilze erfreuen sich hierzulande einer grossen Beliebtheit. Und zwar nicht nur im Herbst zur «offiziellen» Pilzsaison, sondern das ganze Jahr über. Wir durften Roland und Irene Vonarburg von Wauwiler Champignons kennenlernen, die mit ihrem 205-köpfigen Team dafür sorgen, dass wir jahrein, jahraus feine, frische und nachhaltig produzierte Pilze im SPAR Supermarkt finden.



Datum: 26.10.2021

SPAR Kundenmagazin

Neues vom Nachbarn / SPAR Kundenmagazin
9015 St. Gallen
071 313 77 11
https://www.spar.ch/service/spar-kund...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 44
Fläche: 100'436 mm²

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 82505575
Ausschnitt Seite: 2/3

Können Sie sich 10 Tonnen Champignons auf einem Haufen vorstellen? Diese immense Menge wird in den Produktionshallen in Wauwil durchschnittlich jeden Tag geerntet, um den Pilzappetit der Schweizerinnen und Schweizer zu stillen. Das Familienunternehmen deckt damit gut 45% des schweizerischen Gesamtbedarfes ab. Auf einer Fläche von 12300 Quadratmetern, was fast zwei ganzen Fussballfeldern entspricht, wachsen braune und weisse Champignons. Und das ist noch nicht alles: Das Unternehmen bietet nebst Champignons auch noch diverse andere edle Pilze wie Shiitake, Austern- und Kräuter-Seitlinge an, welche von seinem Tochterunternehmen Fine Funghi AG gezüchtet werden.

Ein Naturprodukt aus der Produktionshalle

Geschäftsführer und Inhaber Roland Vonarburg führt uns durch die weitläufigen, klimatisierten Kulturräume und erklärt anschaulich, wie die Pilzspezialitäten produziert werden: «Zu Beginn werden die mehrstöckig angeordneten Kulturbeete mit der mit Champignonsubstrat durchsetzten Deckerde befüllt. Dann startet der Wachstumsprozess, der dank der idealen Klimabedingungen nur rund 16 Tage dauert.» In dieser Zeit wächst das Pilzgeflecht (Myzel) an die Oberfläche. Danach beginnt die Bildung des Fruchtkörpers, der dann geerntet und weiterverarbeitet werden kann. «Die Ernte erfolgt überall auf der Welt von Hand, da gibt es keine Ausnahmen. Dies ist anspruchsvoll und arbeits- und personalintensiv», ergänzt Irene Vonarburg, die im Unternehmen für Promotionen zuständig ist. Wie intensiv, zeigt der Besuch eines Raumes, in dem gerade geerntet wird. Dutzende von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stehen, mit einem Harnisch gesichert, auf ihren Ernteplattformen und ernten mit flinken, geübten Fingern die Champignons und legen sie sorgfältig nach Grössen geordnet in die «Erntechrättli». Danach werden die Pilze unverzüglich verarbeitet, verpackt und im Kühllastwagen ausgeliefert, sodass sie so schnell und so frisch wie möglich in die Läden – zum Beispiel die SPAR Supermärkte – gelangen.

Eine traditionsreiche Schweizer Familienfirma

Vor exakt 70 Jahren wurde die Firma in Biglen gegründet, wo sie bis tief in die 1980er-Jahre Champignons anbaute. 1987 wurden die modernen Produktionsbetriebe in Wauwil bezogen. Seither hat sich das Familienunternehmen prächtig entwickelt und ständig modernisiert. Heute sorgen eine Kompogas-Anlage, Fernwärme, neuste Klimatisierungstechnologie und die riesige Fotovoltaikanlage auf dem Dach dafür, dass nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten Freude an den feinen Wauwiler Pilzen haben, sondern auch die Umwelt.

Irene und Roland Vonarburg

Datum: 26.10.2021

SPAR Kundenmagazin

Neues vom Nachbarn / SPAR Kundenmagazin
9015 St. Gallen
071 313 77 11
https://www.spar.ch/service/spar-kund...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 44
Fläche: 100'436 mm²

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 82505575
Ausschnitt Seite: 3/3

PILZE

EINE FASZINIERENDE SPEZIES

Pilze sind keine Pflanzen. Sie bilden neben den Pflanzen und den Tieren eine dritte Art. Sie sind wie die Pflanzen, zu denen sie lange gerechnet wurden, sesshaft, können jedoch keine Fotosynthese betreiben. Daher müssen sie sich wie Tiere durch die Aufnahme organischer Substanzen ernähren, die sie jedoch in gelöster Form aus der Umgebung aufnehmen. Nach heutiger Kenntnis sind die Pilze näher mit den Tieren als mit den Pflanzen verwandt. Der eigentliche Pilz ist in der Regel unsichtbar. Sichtbar ist nur der Fruchtkörper. Als grösster Pilz und gleichzeitig grösstes Lebewesen der Welt gilt ein Dunkler Hallimasch, der seit geschätzten 2000 Jahren in einem Naturschutzgebiet in Oregon lebt und sich in dieser Zeit auf über 100 Hektar Wald ausgebreitet hat.