



Alex Lussi, Inhaber der Gotthard-Bio-Pilze AG, in den Höhlen des Rotzbergs, wo «seine» Edelpilze wachsen.

Wenn der Herbst anklopft

Herbstzeit ist Pilzzeit. Zumindest bei den Wildpilzen. Während die meisten Sorten in der Schweiz vor allem im Spätsommer und Herbst in den Wäldern reifen, sind Zuchtpilze wie die Edelpilze der Gotthard-Bio-Pilze AG das ganze Jahr über erhältlich

TEXT ELLA RICHARDS FOTOS THOMAS ZIMMERMANN



Sie sind weder Gemüse noch Obst, einige werden als kulinarische Köstlichkeiten gefeiert, andere sind ungeniessbar oder sogar giftig – die Rede ist von Pilzen. Was viele jedoch nicht wissen: Was wir als Pilz bezeichnen, ist lediglich ein Teil des gesamten Organismus. «Dies ist der sogenannte Fruchtkörper, der oberirdisch sichtbar ist und in klassischer Form aus Stiel und Hut besteht», sagt Alex Lussi. Er ist Experte auf dem Gebiet und züchtet in zweiter Generation Edelpilze. «Weltweit gibt es Millionen verschiedener Pilzarten. Spricht man von Speisepilzen, haben sich in der Schweiz rund 20 Sorten etabliert, wobei der Champignon bei uns unbestritten der Kulturpilz Nummer eins ist», so der 39-Jährige und ergänzt: «Mittlerweile halten jedoch auch die etwas unbekannteren Sorten Einzug in den Schweizer Markt.»

Beste Wachstumsbedingungen

Zu diesen zählen Kräuterseitlinge, Austerpilze (auch Pleurotus genannt) oder Shiitake: Auf deren Kultivierung haben sich Alex Lussi und sein Team der Gotthard-Bio-Pilze AG in Stansstad NW spezialisiert. Ihre Edelpilze sind ganzjährig bei Coop in der Region erhältlich, abgepackt werden sie bei der Partnerfirma Wauwiler Champignons AG. «Ganz im Gegensatz zu Wildpilzen wie zum Beispiel dem Steinpilz, der nur im Spätsommer und Herbst erhältlich ist. Denn bislang hat man noch keine Möglichkeit gefunden, ihn zu züchten», erklärt Lussi. Die Erntezeiten seien aber von Sorte zu Sorte unterschiedlich und abhängig von der geografischen Lage. Luft-

feuchtigkeit und Temperatur sind ausschlaggebende klimatische Faktoren für das Pilzwachstum. Ideal seien zwischen 10 und 20 Grad. «Alles, was drüber ist, wird für viele Sorten schwierig. Deshalb sind die Höhlen des Rotzbergs hier in Stansstad perfekt für unsere Pilzzucht: Konstante 12 bis 14 Grad und eine Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent sind in dieser Umgebung naturgegeben.»

Der Fantasie keine Grenzen gesetzt

Dass Pilze in unseren Breitengraden vermehrt im Herbst auf den Teller kommen, hat für Alex Lussi damit zu tun, dass sie nach wie vor hauptsächlich als Beilage konsumiert werden. «Pilze zu Wildfleisch ist natürlich ein Klassiker, und die Wildsaison startet bekanntlich, wenn sich die kältere Jahreszeit nähert», meint der gebürtige Oberdorfer. Ob für ihn Speisepilze auf die Liste der Superfoods gehören? «Absolut. Sie enthalten nämlich viele Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und andere Nährstoffe. Wichtig ist einfach, dass man sie frisch und schonend zubereitet.» Doch was, wenn man die Pilze nicht sofort verarbeiten kann? Wie hält man sie frisch? «Das A und O ist, sie kühl zu lagern. Ihr Hauptbestandteil ist Wasser, im Kühlschrank können sie austrocknen und dadurch ihre guten Eigenschaften verlieren. Deshalb empfehle ich, sie mit einem feuchten Tuch zu bedecken», schliesst Alex Lussi. ●

Kräuterseitlinge, Austern sowie Shiitake der Gotthard-Bio-Pilze AG sind ganzjährig in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.



Die hier ersichtlichen
Kräuterseitlinge
befinden sich noch im
Frühstadium.