



Pilz-News des Verbandes Schweizer Pilzproduzenten VSP 1 / 2023

CHAMP

- Entwicklung Schweizer Bio-Champignons
- News aus der Branche

Bio-Champignons – Ein Jahr nach der Umstellung



Cédric Stadler, Inhaber der Stadler culture de champignons SA und Präsident VSP

Seit dem 1. August 2022 produziert die Stadler cultures de champignons SA Bio-Champignons, was waren die grössten Herausforderungen vor der Umstellung?

In einem ersten Schritt galt es, einen Bio Suisse-zertifizierten Lieferanten für Bio-Substrat zu finden. Das war eine Herausforderung und benötigte sehr viel Zeit. Nachdem unser Substrat-Produzent zertifiziert war, stellten wir unseren Betrieb um. Im August 2022 produzierten wir dann die ersten Bio-Champignons.

Warum sind Sie diesen Schritt gegangen, war es die richtige Entscheidung?

Wir haben bereits vor zwanzig Jahren die ersten Versuche mit einer Bio-Produktion für Champignons durchgeführt, jedoch gab es damals noch keine Nachfrage für die Produkte auf dem Markt. Im Jahr 2021 erhielten wir eine Anfrage für Bio-Champignons von Coop. Die Marktsituation veränderte sich und die Nachfrage nach Bio-Produkten und Bio-Champignons stieg an und wir stellten um. Die Konsumenten wollen

gesunde und nachhaltig produzierte Nahrungsmittel, das spricht für Bio und das können wir damit garantieren.

Wie entwickelte sich der Markt?

Der Markt hat sich positiv weiterentwickelt und die Verkäufe sind zufriedenstellend. In den Pandemie Jahren waren der Absatz und die Nachfrage nach regionalen Schweizer Produkten sehr hoch, dies hat sich jetzt wieder normalisiert. Die Schweizer Bevölkerung verweist wieder vermehrt ins Ausland und das ist spürbar.

Wie sehen Sie die Zukunft von Bio-Champignons?

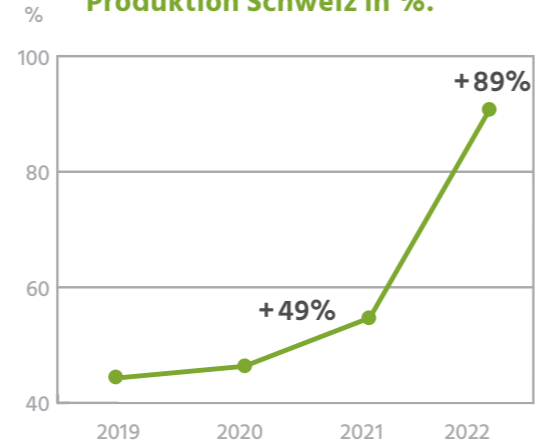
Die Konsumenten sind sensibilisiert auf nachhaltige, sicher produzierte Produkte. Ernährungssicherheit mit nachhaltigen Produktionen und qualitativ hochstehenden regionalen Produkten werden uns in die Zukunft begleiten. In diesem Kontext wird Bio weiterhin an Bedeutung gewinnen.

Schweizer Produktion Bio-Champignons ab 2017

Umstellungen Mitgliedsbetriebe:

- 2017 Fine Funghi AG
- 2021 Fricktaler Bio-Pilze GmbH
- 2022 Gerber Champignons AG
- 2022 Stadler cultures de champignons SA

Entwicklung Bio-Champignons Produktion Schweiz in %.



Entwicklung Detailhandel



Josef Müller
Purchasing Manager

Coop Genossenschaft

Bereits im Jahre 2017 hat Coop die Bio Champignons der Firma Fine Funghi AG mit Sitz in Gossau (ZH) nach den Bio-Suisse Richtlinien zertifizieren lassen und unter der Eigenmarke von Coop Naturaplan erfolgreich im Sortiment eingeführt.

Die verfügbaren Mengen waren damals noch sehr beschränkt und nur in der Deutschschweiz verfügbar. Im Verlaufe der Jahre wurden weitere Betriebe umgestellt auf Bio-Suisse, da die Nachfrage parallel stark zugenommen hat.

Damit wir schlussendlich auch eine nationale Vollversorgung inklusive gesamtschweizerische Aktionen mit diesen beliebten Zuchtpilzen mit Herkunft Schweiz durchführen können, wurde erst kürzlich der Betrieb und Produktion der Firma Stadler culture de champignons SA mit Sitz in Aigle (VD) zertifiziert nach den Bio Suisse Richtlinien.

Mit dieser Massnahme kann Coop – gerade richtig zum 30-jährigen Jubiläum der Eigenmarke Coop Naturaplan – die deutlich zunehmende Nachfrage bei diesem Schweizer Produkt nun zu 100% abdecken.



Neue Verpackung bei Schweizer Bio-Champignons

Im Rahmen der Mehrwertstrategie entwickelte der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP in Zusammenarbeit mit Coop die Graspapierschale. Die Verpackungschalen der Schweizer Bio-Champignons braun 225g sowie Schweizer Bio-Champignons weiss 225g werden in Coop Verkaufsstellen auf 100% Graspapierschalen umgestellt.

Papier ist weltweit ein sehr begehrter Rohstoff, seine Herstellung benötigt jedoch viel Wasser und Energie, das Graspapier bietet dazu eine innovative Alternative. Das Material weist in seiner Produktion im Vergleich zu normalem Papier und Karton einen bis zu 30% geringeren CO²-Ausstoss auf. Das Gras wächst ohne Einsatz von Düngemitteln auf ökologischen Ausgleichsflächen, oft in der näheren Umgebung der jeweiligen Papierfabrik. Die Graspapierschale besteht zu 40% aus Zellstoff, welcher aus Gras gewonnen wird. Die übrigen 60% Zellstoff stammen aus FSC-zertifizierten Wäldern.

Migros-Genossenschafts-Bund

«Bio-Pilze verzeichnen eine positive Entwicklung und werden von unseren Kunden zunehmend nachgefragt. Neben den Bio-Champignons erfreuen sich auch die Bio-Edelpilze grosser Beliebtheit. Dies liegt auch daran, dass diese Pilze in der vegetarischen oder veganen Küche als mögliche Fleischalternativen Anklang finden».

Thomas Gmünder, Medienstelle



VSP Transgourmet Prodega Promotion

«Die Pilzpromotion ist eine wichtige Plattform, um unseren Märkten und Kunden die Pilze aus Sicht der Produktion zu zeigen. Wir erhalten sehr viel positives Feedback, erleben gute Fachgespräche und schaffen nachhaltige Aha-Erlebnisse.»

Valerie Hofer,
Leiterin Category Management Früchte & Gemüse

Inspiration für die Küche lieferte das neue Rezept, dieses wurde im Rahmen der Promotion von der Prodega entwickelt. Die Promotion erfolgte in Zusammenarbeit mit der Wauwiler Champignons AG und fand in der KW 18 im Zeitraum von einer Woche statt.

Viel Erfolg beim Ausprobieren:




Pilz Landschaft
Zubereitungszeit: 45–60 Minuten
Art: Vorspeise/Hauptgang
Koch: Lorenzo Raimondi

Zutaten

Parmesan Crumble	Champignons Salat
250 g Weissmehl	100 g Champignons de Paris weiss
150 g Economy Butter	100 g Champignons de Paris braun
100 g Parmesan (gerieben)	100 ml Quality Oliven Öl extra vergine Italia
50 g Quality Haselnüsse gemahlen	50 ml Dubaron Sherry Essig
Champignons Espuma	Jurassel Tafelsalz
100 ml Quality Rahm	Quality Pfeffer schwarz
50 ml Weisswein	Haselnüsse
150 ml Gemüse Bouillon	100 g Premium Haselnüsse Piemont IGP
60 g Schalotten	Sprossen Salat
250 g Champignons de Paris weiss	Espro Kressemix
Jurassel Tafelsalz	
Quality Pfeffer schwarz	
20 g SOSA Proespuma Calent	

Neues Mitglied: Un amour de Pleurote

Seit 2022 produzieren Valérie Oppliger und Julien Nicolas Edelpilze. Ihre Edelpilzproduktion starteten sie von Grund auf neu, das benötigte Fachwissen mussten sie sich zuerst aneignen. Kräuterseitlinge, Shiitake und Austernseitlinge werden in Cornaux im Kanton Neuenburg kultiviert. Vermarktet werden sie zu 80% an Gemüsehändler und die Gastronomie. Im März 2023 wurden sie als Mitglied in den Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP aufgenommen.

Zum Betriebsportrait:



Inhaber Julien Nicolas und Inhaberin Valérie Oppliger