



Ein Nischenprodukt unter den Pilzen

Pilzzucht / Auf dem Biohof der Schneebeli werden Austernseitlinge angebaut. Die Nachfrage ist so gross, dass sich sogar die ganzjährige Produktion lohnt.

OBFELDEN In Reih und Glied steht ein zwei Meter hohes Gittergestell neben dem anderen. Von Myzel bewachsenes Stroh befindet sich darin. Eine transparente Plastikfolie hindert es daran, aus dem Gestell zu fallen. In jedem Quadrat des Gitters wurde das Plastik perforiert, woraus sich nun kleine graue Pilzkörper ihren Weg bahnen.

Wir befinden uns im zweistöckigen Gewächshaus von Fabian Schneebeli. Er produziert Austernpilze in zweiter Generation. Sein Vater, Hansjörg Schneebeli, fing vor etwa 35 Jahren mit der Zucht an, als die Arbeit auf einem Champignonszuchtbetrieb sein Interesse weckte. 2015 hat sein Sohn den Betrieb und damit auch die Pilzzucht übernommen.

Aller Anfang ist schwer

Auf einer kleinen Hochebene oberhalb von Obfelden ZH, im Säuliamt nahe der Reuss, befindet sich der Biohof von Familie Schneebeli. Hier werden seit Mitte der 1980er-Jahre Austernpilze bzw. Austernseitlinge gezüchtet. «Austernpilze waren nicht so bekannt wie Champignons, weshalb die Nachfrage zu Beginn sehr klein war», blickt Fabian Schneebeli zurück.

Nach vielen Degustationen, die seine Eltern veranstalteten, konnte mit der Zeit der Kundstamm aber so stark erweitert werden, dass sich die Familie 1997 entschied, auf die ganzjährige Pilzproduktion umzusteigen. Neben der Pilzzucht war die Bio-Junghennenaufzucht noch ein festes Standbein. Vor sechs Jahren wurde diese eingestellt

und im Stall wurden weitere Pilzräume eingerichtet, um die steigende Nachfrage zu decken.

Pilze benötigen 40 t Stroh.

Austernpilze wachsen normalerweise in der Natur an Laubholz. Bei Schneebeli wachsen diese auf einem Strohsustrat, was der 40-Jährige selbst herstellt. «Das passt besser zu unserem Landwirtschaftsbetrieb, da wir Dinkel, Hafer und Mais anbauen und die Nebenprodukte, wie Stroh und Maisspindeln für das Substrat brauchen können», sagt Fabian Schneebeli. Mit «uns» meint der Vater von drei Mädchen sich und seine Frau, sieben Mitarbeitende und seine Eltern, die noch immer tatkräftig anpacken. «Meine Frau hat noch ihr eigenes Geschäft mit ihrer Naturheilpraxis auf unserem Hof.»

Pro Woche werden je nach Saison etwa vier Tonnen Substrat hergestellt, dazu braucht es 40 Tonnen Stroh pro Jahr. Etwa die Hälfte stammt aus dem eigenen Ackerbau, der Rest wird von Biobauern aus den Nachbardörfern zugekauft.

Aufwendige Vorbehandlung

Die Austernpilze wachsen aber nicht einfach so auf dem Stroh. Dieses muss erst aufwendig vorbehandelt werden: «Wir zerkleinern das Stroh und weitere Komponenten zunächst und vermischen es in einem bestimmten Verhältnis mit Warmwasser. Danach wird es im Substratraum bei 65°C pasteurisiert und für zwei Tage bei 45°C fermentiert. Das schafft ein optimales Milieu für die Anzucht des Austernseitlings und

hemmt das Wachstum anderer Pilze», erklärt der Pilzproduzent die ersten Schritte. Danach wird das Substrat auf 27°C heruntergekühlt und das eigentliche Spicken beginnt.

Pilzmyzel auf Hirsekörnern

«Unter Spicken verstehen wir das Beimpfen des Strohs mit Hirsekörnern, auf denen Pilzmyzel wächst», erklärt Fabian Schneebeli. Dieses kauft er in Holland ein. Mit einem von ihm speziell entwickelten Förderboden und Förderband wird das Stroh vom Substratraum nach oben zur Öffnung des Gittergestells befördert, während eine Person die Hirsekörner in regelmässigen Abständen dazu streut. Eine zweite Person stampft das Substrat im Gestell fest und verschliesst dieses, wenn es voll ist.

Danach werden die Gittergestelle für zwei Wochen in den sauberen Anwachsraum gestellt. «Hygiene ist das A und O bei der Pilzzucht, speziell beim Impfen und Anwachsen», so der Pilzproduzent.

Herausfordernde Temperatur

«Als mein Vater mit der Pilzzucht anfang, hatten wir noch kleine Gewächshäuser aus Holz und Plastikfolie. Die Pilzzucht funktionierte dann nur, wenn das Wetter gestimmt hat», blickt Fabian Schneebeli zurück. Heute werden die durchwachsenen Pilzgitter in das zweistöckige Gewächshaus mit festem Fundament gebracht, das 1997 erbaut wurde. Hier herrscht eine konstante Luftfeuchtigkeit von 75 bis 80%, welche für die gute Entwicklung der Austernpilze ent-



scheidend ist.

Herausfordernd in der Produktion ist, die Temperatur konstant zwischen 14 und 16°C zu halten. «Im Winter müssen wir die neun Räume des Gewächshauses etwas heizen, dies geschieht mit einer Holzheizung. Im Sommer wird mit einem Kühlaggregat und Storen gekühlt, um die Temperatur so niedrig wie möglich zu halten», erzählt er. Um den Energieverbrauch zu verringern, wird die Frischluft, die ins Gewächshaus geblasen wird, über einen Wärmetauscher mit der Abluft vorgewärmt bzw. vorgekühlt. Weiter sorgen Photovoltaikanlagen auf diversen Dächern für einen grossen Anteil eigenen Stroms.

Ernte nach vier Wochen

Nach drei bis vier Wochen wachsen die ersten kleinen Austernpilze durch die vorgängig perforierte Folie. Die Ernte erfolgt nach ein paar Tagen, was allerdings nicht ganz einfach ist, wie der Pilzproduzent erklärt: «Der optimale Erntezeitpunkt muss eingehalten werden. Zudem brechen die Pilze sehr leicht.» Deshalb können sie nur per Hand ge-

pflückt werden, was Geschick und Erfahrung von seinen Mitarbeitenden voraussetzt. Nach der Ernte werden die Austernpilze sofort kühl gestellt, anschliessend die Stiele abgeschnitten und die Pilze von weniger guter Qualität aussortiert.

Insgesamt kann Schneebeli bis zu dreimal vom gleichen Gestell ernten. Pro Woche werden zehn bis 15 frische Gestelle ins Gewächshaus gebracht. Pro Jahr sind das zirka 20 Tonnen Austernpilze. Das abgeerntete Substrat wird auf die Äcker gestreut und somit schliesst sich der Kreislauf wieder.

Tiefe Nachfrage im Sommer

Die Nachfrage ist vor allem im Herbst mit dem Start der Pilzsaison gross. Im Frühling nimmt die Nachfrage ab und hat dann in den Sommerferien ihren Tiefpunkt erreicht.

Nicht nur von Marktschwankungen wird die Pilzproduktion beeinflusst. «Wir können auch durch die Launen der Natur und des Wetters überrollt werden. Darum sind wir immer auf der Suche nach sinnvoller Verwendung von Überschuss», erklärt

der Familienvater. Seit längerer Zeit bietet Schneebeli deshalb in seinem Hofladen neben frischen Austernpilzen auch getrocknete sowie eingemachte Austernseitlinge an. Zusätzlich nehmen Biofachgeschäfte, Dorfläden der Umgebung und ein Pilzfachhandel in Lenzburg AG die Austernpilze ab.

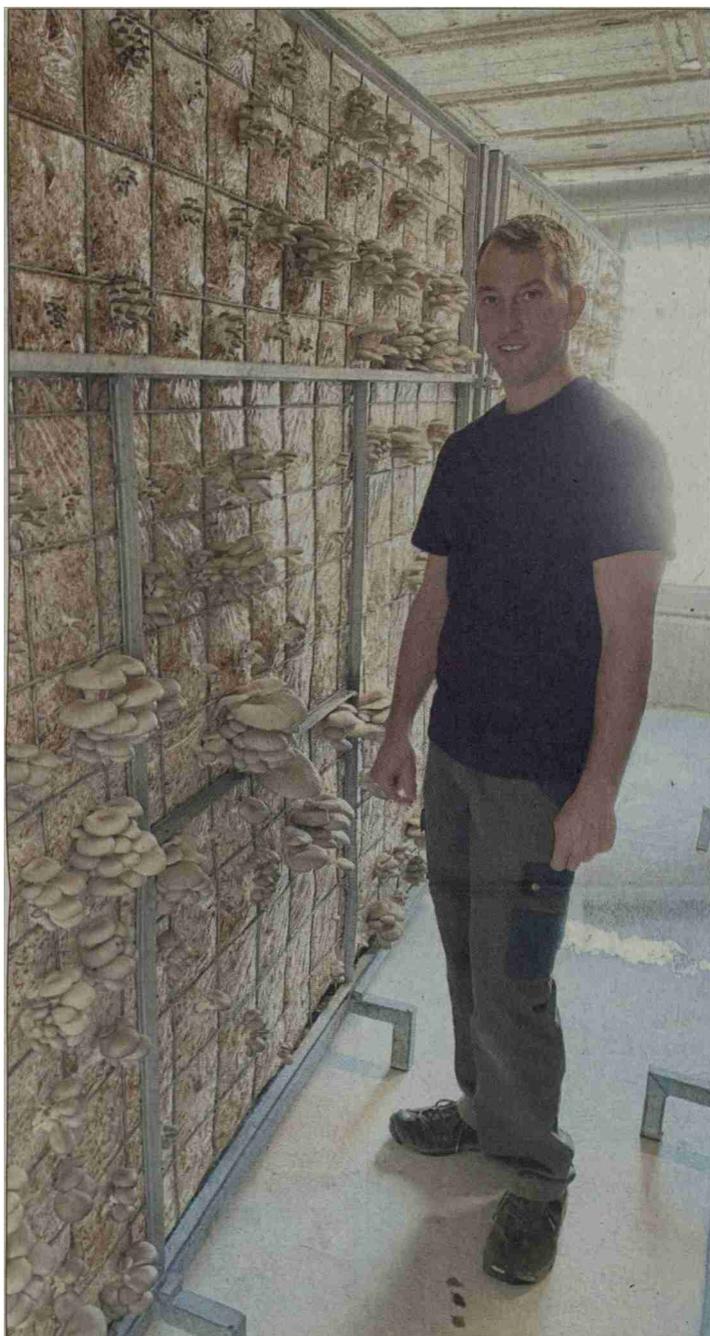
Erweiterung des Sortiments

Das Sortiment hat der Produzent kürzlich auf Limonenseitlinge und Shiitake-Pilz erweitert. Erstere wachsen auf dem gleichen Substrat wie der Austernpilz. Der Shiitake-Pilz bevorzugt ein Holzsubstrat, das Fabian Schneebeli zukaft. Bisher erntet er vom Letzteren etwa nur eine Tonne pro Jahr. Denn sein Fokus liegt nach wie vor bei der Produktion der Austernpilze.

Wie schmecken diese überhaupt? «Sie haben einen feinen Eigengeschmack, sind weniger intensiv als der Steinpilz, aber doch intensiver als der Champignon», beschreibt der ambitionierte Pilzzüchter sein Produkt.

Katrin Erfurt

Weitere Informationen:
www.blopilze.ch



Auf dem Biohof Schneebeli werden seit 35 Jahren Austernpilze gezüchtet. Fabian hat den Betrieb vor sechs Jahren übernommen.



Das Substrat, auf dem die Austernseitlinge wachsen, wird in aufwendigen Schritten selbst hergestellt. (Bilder ke)



Jährlich werden zirka 20 t geerntet. Dabei braucht es Erfahrung und Geschick von den Mitarbeitenden, da die Pilze leicht brechen.



1997 wurde das zweistöckige Gewächshaus erbaut. Hier wachsen die Pilze unter strenger Hygieneeinhaltung heran.

Biohof Familie Schneebeli

Name	Fabian Schneebeli
Ort	Obfelden ZH
Betriebsfläche	20 ha, davon 12 ha Ackerbau (Körnermais, Dinkel, Hafer, Azuki-Bohne, Kürbis), 45 Hochstammbäume und 700 m ² Pilzproduktion
Viehbestand	20 Mutterkühe mit ihren Kälbern, 40 Legehennen
Betriebsform	Bio Suisse seit 1989