



*Christian Fanger
und Sepp Häcki
(rechts) führen
zusammen die
Kernser Edel-
pilze GmbH in
Kerns OW.*

Pilz-Power

Normalerweise dauert die Pilzsaison von September bis Mai. Nicht so bei der Kernser Edelpilze GmbH: Hier werden die faszinierenden Gewächse das ganze Jahr über gezüchtet – in Bioqualität und mithilfe von Schweizer Rohstoffen.

Text: Milena Wyss **Bild:** Anne-Camille Vaucher

Shiitake, Pleurotus, Enoki – hinter diesen exotischen Bezeichnungen verbergen sich aromatische Speisepilze. Produziert werden sie im obwaldnerischen Kerns vom Team von Christian Fanger, der die Kernser Edelpilze GmbH zusammen mit Sepp Häcki führt. Dabei legt er viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität: Das Substrat aus Eigenproduktion besteht hauptsächlich aus naturbelassenem Schweizer Industrierestholz. Die Pilzzucht kommt ohne chemische Zusätze aus, und ein Teil des benötigten Stroms stammt aus der hauseigenen Solaranlage.

Das grösste Sortiment in Europa

Angefangen hat alles 1996 mit ein paar Shiitake-Pilzen – seither hat Sepp Häcki getüftelt und die Substratproduktion weiterentwickelt, sodass die Firma heute das grösste Pilzsortiment von Europa anbieten kann. Wöchentlich sind es etwa vier Tonnen Edelpilze, die den Betrieb in Richtung Gastronomie und Grossverteiler verlassen. Dahinter steckt viel Handarbeit: Jeder einzelne Pilz wird von den Mitarbeitern manuell geschnitten, gewogen, sortiert und kontrolliert. Sehr beliebt ist etwa der Kräuterseitling, der in Geschmack und Konsistenz dem Steinpilz ähnelt. Wie alle Speisepilze enthält er ausserdem wertvolle Vitamine, Kalzium und weitere Mineralstoffe – eine wertvolle Ergänzung in einem ausgewogenen Speiseplan. **MM**