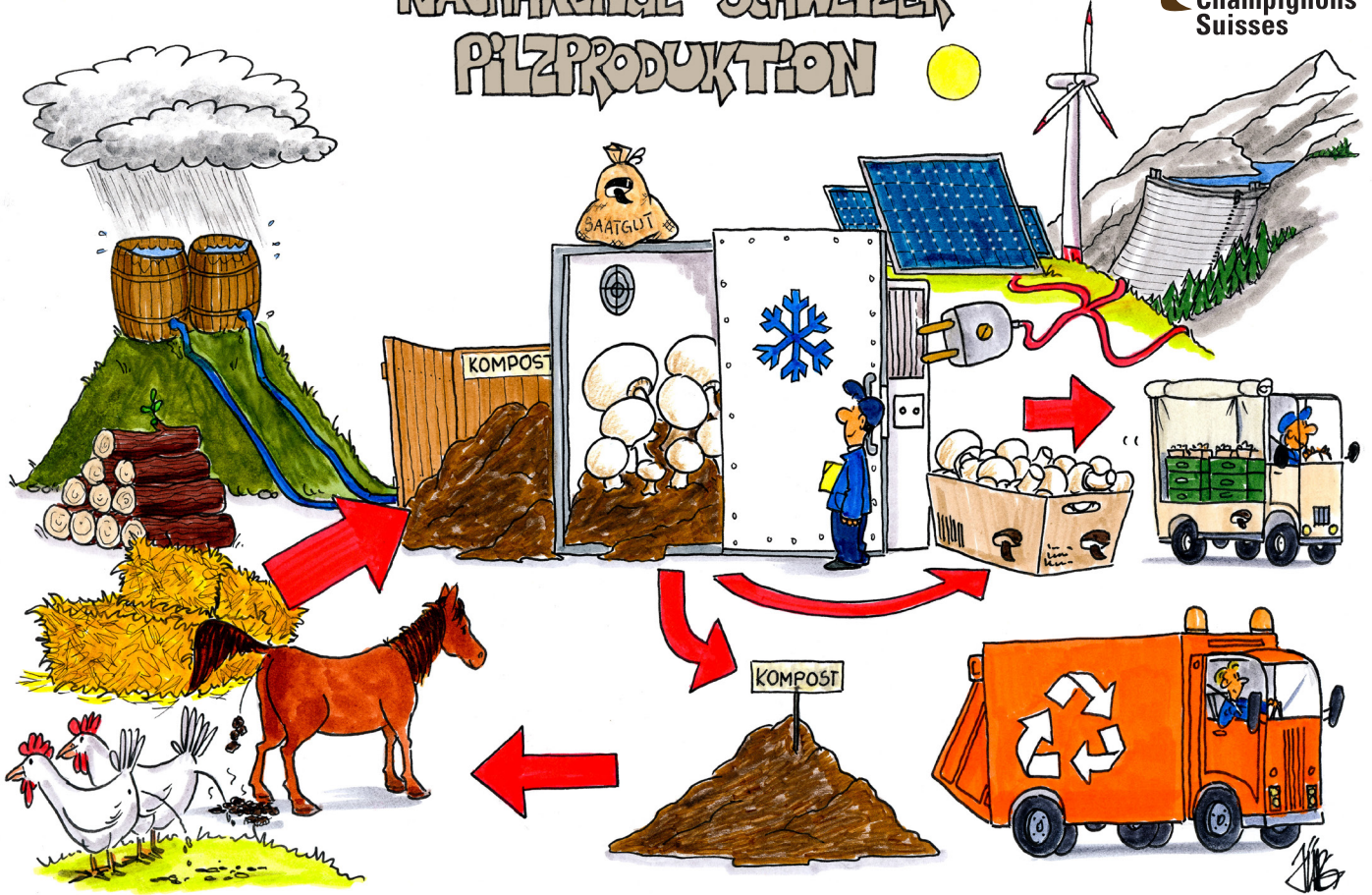


NACHHALTIGE SCHWEIZER PILZPRODUKTION



Pilz-News des Verbandes Schweizer Pilzproduzenten VSP

2 / 2021

CHAMP

Nachhaltige Schweizer Pilzproduktion



Nachhaltige Schweizer Pilzproduktion

Umweltschonend – nachhaltig
Champignons Suisses sind nachhaltig

Nachhaltig, ein Begriff in aller Munde und oft strapaziert, mit einer starken Präsenz in der Politik, der Wirtschaft und in den Medien, oft verwässert und kantenlos. Wir verstehen unter nachhaltig ein ausgewogenes Verhältnis oder Spannungsfeld von Ökonomie, Ökologie und Sozialem. Ein Wirken in der Produktion mit gesunden Produkten, den Pilzen, die kommende Generation vor Augen. Mit den vier Grundwerten von Champignons Suisses kommunizieren wir in diesem Zusammenhang von umweltschonend.



Die vier Grundwerte Champignons Suisses

Wir haben eine umweltschonende Produktion von gesunden und vielseitigen Pilzen, konsumentennah produziert, frisch bei unseren Abnehmern. Angeboten mit offenem Vertrauen schaffenden Betrieben, die Nachhaltigkeit konkretisieren. Die Pilzproduktion als «Kreislaufmodell» setzt genutzte Ressourcen weiter in Wert. So wachsen Pilze auf aufbereitetem Stroh oder Holz, was nach der Ernte als wertvoller organischer Dünger erneut zum Einsatz kommt. Dazu nutzen die Betriebe erneuerbare Energien aus Wasser- oder Sonnenkraft, verbunden mit Wärmerückgewinnung, ganz konkret. Mit produziertem Insekten-Protein aus abgeerntetem Edelpilzsubstrat, das die Wertschöpfungskette verlängert und zudem einen Beitrag zur Proteinversorgung liefert, basierend auf einem «Abgangsprodukt». Eine Erweiterung des Kreislaufmodells im Stadium des erfolgreichen Praxistests. Machen Sie sich ein Bild über unser Engagement für umweltschonende Mehrwerte.

Schweizer Pilze werden ressourcen- und umweltschonend, modern und energieeffizient produziert. Der Produktionskreislauf ist so konzipiert, dass von der Verwendung der Rohstoffe bis hin zum Verkauf des Endproduktes die Energieverluste und Verschwendung auf ein Minimum reduziert werden. Die Nachhaltigkeitsleistungen der Betriebe stellen wir nachfolgend vor.

■ **Substrat-Erzeugung aus natürlichen Rohstoffen, wie Stroh, Kleie, Holz, etc.**



■ **Eigene Substratherstellung auf den Betrieben (Edelpilze)**

Verwendung von 100% Schweizer Holz für die Substratproduktion
(Beispiel Kernser Edelpilze GmbH)

■ **Stromgewinnung aus erneuerbaren Energien, Wasserkraftwerk und Biogasanlagen in sich geschlossener Kreislauf**



■ **Wasserkraftwerk**

Abdeckung Energie Eigenbedarf und Jahresproduktion 450'000k/w
(Beispiel Stadler Culture de champignons SA)

■ **Wärmeerzeugung**
Durch Wärmepumpen und Abwärme von Biogasanlagen und Rückkühlung mit Grundwasser



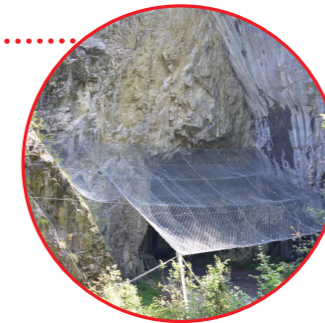
■ **Photovoltaik Anlagen**

2020: Produktion total von 715'000 kWh davon 685'000 kWh für eigenen Verbrauch
(Beispiel Wauwiler Champignons AG)



■ **Zusammenarbeit mit der EnAW (befreit von der CO2-Abgabe)**

CO2 Einsparung von 2007–2020 rund 1060 Tonnen
(Beispiel Wauwiler Champignons AG)



■ **Nutzung von natürlichen Ressourcen wie Höhlen (Kavernen)**
Einsparungen von Energie für Klimatisierung
(Beispiel Gotthard-BIO-Pilze AG)

■ **Kompogas-Anlage**

Vom Grünabfall zu Strom und Wärme
Pilzabfälle gehen in Biogasanlagen zur Stromproduktion, die Abwärme von Biogasanlagen geht über Fernwärmeleitungen zurück zu den Betrieben



2020: Bezug von 1360 MWh Wärme = Einsparung von 130'000 Litern Heizöl
(Beispiel Wauwiler Champignons AG)



■ **Regenwassernutzung**
Auffangen von Regenwasser; durch ultraviolette Bestrahlung kann es im Betrieb für Reinigungszwecke wiederverwendet werden

Einsparung 2020: ca. 8 Mio. Liter Trinkwasser = 1/3 des ganzen Bedarfs
(Beispiel Wauwiler Champignons AG)



■ **Verwertung Altsubstrat**
geht zurück in die Landwirtschaft als Kompost und organischer Bodendünger



■ **Verhinderung Food Waste**
Zusammenarbeit mit «Too Good To Go»

■ **Rezyklierbare Verpackungen**
Mit hohem Anteil an recyceltem Karton; Plastikfolien werden in dünnen Stärken verwendet, um den Plastikverbrauch zu reduzieren



i Projekte des VSP im Bereich Nachhaltigkeit

Mit der HAFL realisiert – zur Weiterentwicklung am Markt

- Pilzchips, Weiterverwertung Kräuterseitlinge
- Pilzkäse, Weiterverwertung Champignons
- HAFL Bachelorarbeit Mehrwerte der Pilze
- HAFL Arbeiten Prozessoptimierung bei Champignons-Konserven
- Vitamintheke mit CHAMPIDOR und Gemüse für Grossverteiler
- Protein mit Insekten aus Edelpilz-Abbaubsubstrat
- ChamPost aufwerten zu organischem Dünger

Laufende Projekte

- Ideenphase: Verpackung aus Pilzmyzel
- Engagement Projekt Torfersatz/Torfreduktion
- Engagement Projekt hochwertiger Dünger aus Altsubstrat (wormup)

- HAFL Masterarbeit Nachhaltigkeit Grundlagen

