



Christian Fanger
und Petra
Fanger-Durrer
mit frischen
Edelpilzen



Kerns OW

Mit Stiel, Hut – und viel Geschmack

Seit 2015 gibt es in der Migros Luzern ganz besondere Köstlichkeiten:
regional gezüchtete Bioedelpilze aus Kerns.

Text: Patrick Schenk Bild: Thomi Studhalter

Nach über 20 Jahren in der Milchindustrie hat Christian Fanger 2022 die Geschäftsleitung der Kernser Edelpilze GmbH übernommen. Für den Obwaldner nicht «nur» der Sprung von Käse und Schokolade zu Pilzen, sondern in eine ganz neue Welt: «Ich finde Pilze total spannend – sie haben viel Potenzial.» Denn Zuchtpilze wie Shiitake, Kräuter- oder Austernseitlinge könnten nicht nur als Beilage in Salaten, Suppen oder Saucen landen, sondern auch bei Bodensanierungen behilflich sein oder die Entwicklung von neuen Medikamenten vorantreiben. «Es ist gar denkbar, sie als Basis für Werkstoffe wie Holzplatten oder Lederalternative einzusetzen», führt Fanger aus.

«Pilze sind
spannend
und haben viel
Potenzial.»

Christian Fanger,
Geschäftsführer Kernser
Edelpilze GmbH

Zugegeben: Noch ist das Zukunftsmusik, auch in Kerns. Beim Familienunternehmen fokussiert man sich seit 1995 auf die nicht minder interessante Produktion feiner AdR-Edelpilze. Eine aus der Not geborene Idee: Firmengründer Sepp Häcki betrieb davor während acht Jahren eine Schweinezucht und stand damit vor dem Aus.

Exotisches aus der Region

Was also tun? «Er hätte Wachteleier oder Goldfische züchten können», erinnert sich Fanger. Häcki jedoch erlag der Faszination für Pilze – wie Fanger knapp drei Jahrzehnte später – und baute den Schweinestall zur Edelpilzfarm um. Noch im gleichen Jahr



In Kerns werden Edelpilze, hier Shiitake, in sorgfältiger Handarbeit geerntet.

wurden die ersten, damals exotisch wirkenden «Funghi» aus der Zentralschweiz versendet: Shiitake-Pilze, die ursprünglich aus China und Japan stammen.

«In Asien werden Pilze schon seit über 2000 Jahren kultiviert und gegessen, da haben wir in Europa noch etwas Nachholbedarf», schmunzelt Fanger. Übrigens sind exotische Pilze und Nachhaltigkeit kein Widerspruch: In Kerns werden Edelpilze mit nachwachsenden Rohstoffen kultiviert (Produktionsprozess siehe migros Luzern.ch via QR-Code rechts). Zehn unterschiedliche Sorten Edelpilze stellt das Obwaldner Familienunternehmen mittlerweile her. Zu den beliebtesten gehören der Shiitake oder der Kräuterseitling - in der Migros Luzern sind beide ganzjährig erhältlich.

Multitalent in der Küche

Der knoblauchige Shiitake und der feinwürzige Kräuterseitling sind in der Verarbeitung ausgesprochen einfach: Beide können fast komplett verwertet werden und machen kaum Arbeit: «Abwaschen ist nicht nötig, unsere Edelpilze werden unter sehr hygienischen Bedingungen produziert. Man muss sie höchstens kurz mit Küchenpapier abreiben», sagt Fanger. Und die Zubereitungsmöglichkeiten sind fast endlos: scharf angebraten, für Sauce, im Thai-Curry - oder sogar als Hamburger-Patty für den Grill. «Wir haben uns kürzlich an einem Pulled-Mushroom-Burger mit zerzupften Kräuter- und Austernseitlingen versucht. Das hat

ungemein gut geschmeckt, und das Fleisch hat keiner vermisst», sagt Christian Fanger und lacht.

Mehr zu regionalen Pilzen gibts hier:



Jubiläum

25 Jahre «Aus der Region»

«Aus der Region. Für die Region.» wird in der Migros Luzern 25-jährig - und im Jubiläumsjahr 2024 mit verschiedensten Aktivitäten gefeiert.

Mehr auf: ausderregion.ch/25jahre



Kultur

Kalender

Veranstaltungen im September und Oktober

Das Kulturprozent unterstützt Veranstaltungen in deiner Region.

Tanz

16. bis 28. September

Young Dance Festival

diverse Orte in Zug

Soziales

28. September

Regionaler Marktplatz 60plus

Pfarrezentrum, Sursee

Sport

28. und 29. September

Nationales Urschwyzer OL-Weekend

Brunnen und Stoons

Musik

4. bis 6. Oktober

RIGYTHM – what happened to jazz

Haldihof, Weggis

Freizeit

7. bis 11. Oktober

Urner Ferien(s)pass

Altdorf und Umgebung

Musik

11. bis 13. Oktober

Voxpop

Vocal Festival
Hotel Schweizerhof, Luzern