



Migros Wallis



Zum Anbeissen: Champignons aus Aigle

Mit seinem schönen, runden Hut ist er bei Feinschmeckern beliebt: der Champignon. In Aigle produziert Champignons Stadler Pilze mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.».

Cédric Stadler, Geschäftsführer von Champignons Stadler, weiss, wie Pilze am besten wachsen.

Man sagt, im Herbst sei Pilzsaison. Auf Steinpilze und Pfifferlinge trifft das zu, Champignons kann man das ganze Jahr geniessen. Sie sind die Lieblingsspilze der Schweizerinnen und Schweizer. Das Unternehmen Stadler mit Sitz in Aigle beliefert die Filialen der Migros Wallis mit verschiedenen Pilzsorten, darunter fast 70 000 Kilogramm braune und weisse Biochampignons des Labels «Aus der Region. Für die Region.».

Die Kunst der Pilzzucht

Das kleine Familienunternehmen hat sich innerhalb von drei Generationen zu einer Referenz der Pilzzucht in der Westschweiz entwickelt. Die Höhlen, in denen die Champignons früher wuchsen, wurden durch moderne Hallen ersetzt, insgesamt zwölf. Licht, Luftfeuchtigkeit und Temperatur werden hier genauestens kontrolliert, und die Pilze wachsen in mehrstöckigen Kompostkulturen. Das Biosubstrat be-

steht aus Stroh, Mist und Gips und enthält Myzel, das unterirdische Pilzgeflecht. Da Pilze einen Wassergehalt von bis zu 90 Prozent haben, ist eine hohe Luftfeuchtigkeit wichtig. Ist sie zu niedrig, können die Pilze austrocknen und klein bleiben. «Wir passen Temperatur und Luftfeuchtigkeit permanent an, um grössere oder kleinere Pilze zu züchten», erklärt Geschäftsführer Cédric Stadler. Die Pilze wachsen rasend schnell, insgesamt viereinhalb Wochen lang. Wenn sich die Pilzknospen zu bilden beginnen, beschleunigt sich noch mal alles. Innerhalb von vier Tagen werden alle Pilze geerntet. «Wir ernten die reifen Exemplare täglich in drei Durchgängen. Es ist aufwendige Handarbeit. Wir arbeiten sieben Tage die Woche, nur nachts nicht.»

Mit erneuerbarer Energie

Vor einigen Jahren hat das Unternehmen für mehr Nachhaltigkeit einen Grossteil seiner

«Kurze Wege sind unsere Stärke. Was wir tagsüber ernten, kommt abends bei der Migros Wallis an und wird am nächsten Tag verkauft.»

Cédric Stadler,
Geschäftsführer

Produktion auf Bio umgestellt. Ein weiterer Schritt in die Richtung, die die erste Generation bereits eingeschlagen hatte: Mit der Energiegewinnung aus einer hydraulischen Turbine war Stadler Vorreiterin in Sachen erneuerbare Energie. «Kurze Wege sind unsere Stärke. Was wir tagsüber ernten, kommt abends bei der Migros Wallis an und wird am nächsten Morgen in den Filialen verkauft.»

Stadlers Tipps: «Pilze mögen keine Temperaturänderungen. man bewahrt sie im Kühlschrank auf und nimmt immer nur die benötigte Menge heraus. So halten sie mindestens eine Woche.» Mit Champignons lassen sich köstliche Gerichte zaubern: im Salat, auf dem Grill oder in der Sauce.

Text und Bild: Estelle Dorsaz

