



Champignons in der Wachstumsphase: Innert 24 Stunden können sie ihre Grösse verdoppeln.



Cyrill Busslinger, Geschäftsführer von Gerber Champignons: «Pilze haben mich schon immer fasziniert.»



Weisse Champignons sind mild im Geschmack, braune haben ein etwas intensiveres Aroma.

## Die Champignon-Champions

Tonnenweise Pilze wachsen bei Gerber Champignons in Seftigen heran. Dafür braucht es viel Fachwissen und jede Menge Handarbeit.

«Überall heds Pilzli draa ...» - im ältesten Pilzzuchtbetrieb der Schweiz dreht sich alles um weisse und braune Champignons. Auf einer Betriebsfläche von 7500 Quadratmetern werden bei Gerber Champignons in Seftigen jährlich rund 1200 Tonnen der beliebten Pilze produziert. Rund 70 Mitarbeitende kümmern sich um Aufzucht, Ernte und Verpackung. Geschäftsführer Cyrill Busslinger: «Die grösste Herausforderung in der Pilzzucht ist das richtige Timing, da das Zeitfenster für die Ernte sehr klein ist.»

Champignons werden ausschliesslich in Hallen kultiviert. Dazu braucht es neben dem richtigen Nährboden viel Fachwissen, wie mithilfe der richtigen Temperatur und Feuchtigkeit aus den Pilzsporen Champignons produziert werden können. Bedeckt mit einer Schicht torfhaltiger Deckerde, wächst das Myzelium im Substrat zu einem dichten Geflecht heran. Nun wird



«Aus der Region»-  
Champignons weiss/braun  
Schale à 250 g Wochenpreis



die Temperatur gesenkt und Frischluft zugeführt, wodurch sich Fruchtkörper bilden. Innert weniger Tage entstehen daraus erntefähige Pilze.

«**Champost**» für die Landwirtschaft Geerntet wird von Hand in zwei Wellen, anschliessend muss der Zuchttraum auf 70 Grad erhitzt werden, um Bakterien und Keime abzutöten. Der Nährboden gelangt nun als Dünger und Kompost wieder in die Landwirtschaft - so schliesst sich der Kreislauf. Derweil landen die Champignons «Aus der Region» abgepackt in unseren Filialen. Cyrill Busslinger weiss die Pilze auch privat zu schätzen: «Pilzragout, Rahmschnitzel, roh im Salat - Champignons sind extrem vielseitig, und ich liebe es, in der Küche damit zu experimentieren.»

Text: Milena Wyss