



Mit Sti(e)l, Hut, ganz viel Geschmack und Potenzial

Patrick Schenk Felicia Gähwiler

Seit 2015 gibt es in den Zentralschweizer Migros-Filialen besondere Köstlichkeiten: regional gezüchtete Bio-Edelpilze aus dem obwaldnerischen Kerns. Diese bereichern nicht nur geschmacklich, sondern stellen auch eine Innovation für Umwelt und Industrie dar.

Nach über 20 Jahren in der Milchindustrie hat Christian Fanger 2022 die Geschäftsleitung der Kernser Edelpilze GmbH übernommen. Auch seine Frau Petra ist damals eingestiegen und verantwortlich für Personal, Administration und Finanzen. Für Christian Fanger bedeutete der Wechsel von Käse und Schokolade zu Pilzen einen Sprung in eine ganz neue Welt.

Die unterschätzte Kraft der Pilze Zuchtpilze wie Kräuter- und Austernseitlinge, Shiitake, Enoki, Champignons und Co. können nicht nur als Beilage in Salaten, Suppen oder Saucen verwendet werden, sondern auch bei Bodensanierungen helfen oder die Entwicklung neuer Medikamente und Nahrungsergänzungen vorantreiben. «Es ist sogar denkbar, sie als Basis für nachhaltige Werkstoffe wie Holzplatten, Lederalternativen und Verpackungsmaterialien einzusetzen», erklärt Christian Fanger. Er fügt hinzu: «In Pilzen schlummert viel Potenzial, das wir bis heute nicht nutzen.» Mit dem 2023 gegründeten Tochter-Start-

up Mycostrat GmbH erforscht das siebenköpfige Team, zu dem auch Fanger gehört, in Emmenbrücke die Einsatzmöglichkeiten von Myzel - dem Teil eines Pilzes, der sich unter der Erde befindet und ein Netzwerk von wurzelähnlichen Fäden bildet. «Myzel enthält keine giftigen Stoffe, ist CO2bindend, rezyklierfähig und ressourcenschonend. Aktuell tüfteln wir an einem natürlichen Blumentopf.»

Regionale Exoten
Das Hauptgeschäft bleibt in Kerns. Seit 1995 konzentriert sich das Familienunternehmen auf die Produktion feiner «Aus der Region. Für die Region.»-Edelpilze. Eine aus der Not geborene Idee: Firmengründer Sepp Häcki betrieb zuvor eine Schweinezucht, die vor dem Aus stand. Was also tun? «Er hätte Wachteiler oder Goldfische züchten können», erinnert sich Fanger. Doch Häcki erlag der Faszination für Pilze - wie Christian Fanger knapp drei Jahrzehnte später - und baute den Schweinestall zur Edelpilzfarm um. Noch im gleichen Jahr wurden die ersten, damals exotisch wirkenden, «Funghi» aus der

Zentralschweiz ausgeliefert: Shiitake-Pilze, die ursprünglich aus China und Japan stammen. Die Zucht von exotischen Pilzen muss aber nicht mit negativen Auswirkungen auf die Umwelt einhergehen - im Gegenteil: In Kerns werden Edelpilze mit nachwachsenden Rohstoffen etwa aus Holz oder Getreide kultiviert. Zehn Sorten stellt das Obwaldner Familienunternehmen mittlerweile her. Zu den beliebtesten gehören der Shiitake und der Kräuterseitling - beide gibt es ganzjährig in den Zentralschweizer Migros-Filialen. «Dass unsere Pilze in der Migros erhältlich sind, ermöglicht es uns, uns weiterzuentwickeln und zu wachsen. Wir schätzen die Nähe zur Migros - es ist eine Partnerschaft auf Augenhöhe», so Fanger. Er und sein Team experimentieren auch mit Convenience-Produkten, ganz nach der Philosophie «from roots to leaves»: «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.

So werden die Pilze hergestellt: 25 Jahre Erfolg Das Label «Aus der Region. Für die Region.» (AdR) feiert 25 Jahre in der Migros Luzern. Es fördert die regionale Wirtschaft und unterstützt lokale Betriebe. Seit der Einführung stieg die Nachfrage nach regionalen Produkten stetig. Heute gibt es 1370 AdR-Produkte von über 1000 Produzentinnen und Produzenten. ausderregion.ch/25jahre



Bild: Thomi Studhalter Petra und Christian Fanger halten Substratblöcke mit Kräuterseittings in den Händen. In der Hochsaison von Herbst bis März werden in Kerns bis 18 Tonnen Edelpilze pro Monat produziert.