

CHAMP

01/2025

Pilz-News
des Verbandes
Schweizer
Pilzproduzenten
VSP



JAHRESRÜCKBLICK
2024

NEUIGKEITEN

PORTRAIT
KERNSER
EDELPIPZE GMBH

AUSBLICKE



Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri



Schweiz. Natürlich.

JAHRESRÜCKBLICK 2024

EDITORIAL



Die Schweizer Pilzbranche sah sich im Jahr 2024 mit wachsenden Herausforderungen konfrontiert. Steigende Kosten für Produktion, Transport und Löhne sowie der Importdruck schwächen die Wettbewerbsfähigkeit einheimischer Betriebe. Gleichzeitig fehlen ausreichend Mittel für Marketingmassnahmen, um den Wert von Schweizer Pilzen zu vermitteln. Der VSP engagierte sich im vergangenen Jahr stark für die Verbesserung der Rahmenbedingungen und für eine stärkere Positionierung von Schweizer Pilzen. Dazu zählten politische Gespräche mit Vertreter:innen aus Landwirtschaft und Politik sowie neue Marketinginitiativen. Mit gezieltem Marketing, einer verstärkten politischen Vernetzung und dem klaren Bekenntnis zur Qualität einheimischer Produkte konnte ein solides Fundament für die Zukunft geschaffen werden. Entscheidend wird sein, diesen Kurs gemeinsam mit allen Akteuren fortzusetzen und weiter an Sichtbarkeit, Unterstützung und Konsumentennähe zu gewinnen.

Cédric Stadler, Präsident

Nicole Badertscher, Geschäftsführerin



Im Rahmen der GV am 14.4.2025 in Aigle wurde auf das Jahr 2024 zurückgeblickt. Die Entwicklung im Kulturpilzbereich fiel unterschiedlich aus: Der Champignon-Konsum lag bei 12'608 Tonnen (CH+Import), wovon 62 % aus Schweizer Produktion stammten. Der Inlandmarktanteil bleibt damit moderat, während die wachsenden Importe zunehmend Druck ausüben. Schweizer Edelpilze wie Kräuter-

seitlinge, Austernseitlinge und Shiitake verzeichneten hingegen einen positiven Trend und konnten den Markt mit 599 Tonnen weiter ausbauen. Zwei wichtige Marketingimpulse waren der erste nationale «Tag der Pilze» am 28. September 2024 zur Steigerung von Sichtbarkeit und Absatz. Gleichzeitig wurde das visuelle Erscheinungsbild des VSP mit mehrsprachigen Logo modernisiert.

Dialog mit Landwirtschaft und Politik

Der VSP fordert eine verstärkte Unterstützung von Politik, Landwirtschaftsverbänden und Abnehmern. Im Zuge dessen fanden mehrere Gespräche mit einer Delegation aus Vorstandsmitgliedern und wichtigen Akteuren statt.



Ständerat Erich Ettl und Vorstand VSP v.l.n.r.: Christian Fanger, Erich Ettl (Ständerat), Cédric Stadler (Präsident VSP), Nicole Badertscher (GF VSP), Roland Vonarburg, Thomas Suter und Alex Lussi



Schweizer Bauernverband v.l.n.r.: Markus Ritter (Präsident), Michel Darbellay (Leiter des Departments Produktion) und Martin Rufer (Direktor)



Bundesamt für Landwirtschaft v.l.n.r.: Christian Hofer (Direktor) und Jean-Marc Chappuis (Vize-Direktor)

NACHHALTIGKEIT UND INNOVATION ALS WETTBEWERBSVORTEIL

DIE SCHWEIZER PILZPRODUKTION SETZT ZUNEHMEND AUF NACHHALTIGE UND INNOVATIVE LÖSUNGEN, UM DIE BRANCHE ZUKUNFTSFÄHIG ZU GESTALTEN.



Neue Erntehilfe

Ein Beispiel dafür ist die KI-gestützte Erntehilfe «Spotlight», die vom Mitgliedsbetrieb, der Wauwiler Champignons AG, zusammen mit dem Startup MycoSense entwickelt wurde. Spotlight unterstützt die Champignon-Pflückerinnen dabei, reife Pilze effizienter zu ernten, indem es die richtigen Pilze durch ein farbiges Licht kennzeichnet. Dies führt zu einer Steigerung der Ernteleistung um 30 Prozent und erleichtert den Einstieg neuer

Pflückerinnen. Langfristig trägt «Spotlight» dazu bei, den Fachkräftemangel zu bekämpfen und die Wirtschaftlichkeit der Pilzproduktion zu verbessern.

Nachhaltige Produktinnovationen

Die Kernser Edelpilze GmbH lanciert nachhaltige Pflanzgefäße aus Pilzmyzel-Komposit. Entwickelt wurden sie mit der Tochtergesellschaft des VSP-Mitglieds, der Mycostrat GmbH. Die aus natürlichen Materialien hergestellten Gefäße sind vollständig biologisch abbaubar und bieten eine zukunftsweisende Alternative zu herkömmlichen Kunststoff- oder Keramikgefäßen. Ebenso ist jedes Stück ein Unikat! Ein weiteres Ziel des Betriebes ist die Verwertung des gesamten Pilzes, beispielsweise durch die Entwicklung von Convenience-Produkten wie Edelpilz-Bolognese und -Patties.



Myzel-Komposit rettet Schnee

Das innovative Pilotprojekt in Engelberg zur Weiterentwicklung von Snow-Farming-Anlagen wurde ebenfalls durch die Kernser Edelpilze GmbH und ihre Tochterfirma Mycostrat GmbH initiiert. Dabei wird ein spezielles Pilzmyzel-Komposit verwendet, das den Schnee gezielt konserviert. Gleichzeitig verhindert die wasserabweisende Eigenschaft des Materials, dass Regen den Schneeschwund zusätzlich beschleunigt. Ziel ist es, trotz steigender Temperaturen die Durchführung des Ski-Weltcups in Engelberg zu gewährleisten und langfristig stabile Schneeverhältnisse sicherzustellen.

**MEHR SPANNENDE INFOS
IM BLOG ERFAHREN**



BETRIEBS-PORTRAIT

VOM PILZ-NOBODY ZUM PROFI KERNSEDER EDELPILZE GMBH

Vor bald 30 Jahren wagte sich Sepp Häcki in die faszinierende Welt der Pilzzucht. Aufgrund einer neuen Gewässerschutzverordnung musste er seine damalige Schweinehaltung aufgeben und richtete stattdessen im ehemaligen Schweinestall oberhalb von Kerns im Kanton Obwalden eine Pilzproduktion ein. Im Jahr 1995 begann er mit der Produktion von sogenannten Edelpilzen und arbeitete sich langsam in die Materie ein. Es war eine Zeit des Experimentierens und des Lernens mit vielen Rückschlägen, denn in der Schweiz gab es damals keine etablierte Pilzforschung. Sepp Häcki gehörte also zu den Pionieren der Branche. Heute beschäftigt die Kernser Edelpilze GmbH rund 30 Mitarbeitende mit 23 Vollzeitstellen. Seit 2022 teilt Sepp Häcki die Geschäftsführung mit Christian Fanger.

Der Erfolg mit dem Pilzsubstrat

Ein Meilenstein in der Geschichte des Unternehmens war die Entwicklung einer vollautomatischen Substratanlage. Für diese Innovation erhielt die Kernser Edelpilze GmbH 2014 den agroPreis, mit welchem bedeutende Innovationen in der Schweizer Landwirtschaft ausgezeichnet werden. Diese autonome Substratproduktion ist denn auch bis heute ein entscheidender Faktor für den anhaltenden Firmenerfolg. Im Jahr 2016 vergrösserte sich die Kernser Edelpilze GmbH weiter und bezog etwas ausserhalb von Kerns einen modernen Neubau mit insgesamt rund 10'000 Quadratmetern Fläche. Mit den zwei vollautomatischen Mischanlagen produziert das Unternehmen täglich 26 Tonnen Substratmischung.



Ein grosser Teil der Substrate wird im eigenen Betrieb oder in den Partnerbetrieben genutzt. Der Rest wird international an ausländische, spezialisierte Edelpilzproduzenten vermarktet. Hauptabsatzländer für das Substrat sind Österreich, Deutschland, Niederlande, Frankreich, Italien, Litauen und Polen.

Zehn Sorten Bio Edelpilze

Produziert werden zehn verschiedene Bio Edelpilze / Vitalpilze: Shiitake, Kräuterseitling, Austernseitling, Shimeji, Nameko, Enoki blanc, Enoki d'or, Pom Pom frisé, Pioppino und der Pom blanc (Löwenmähne).

Von nachhaltiger Kreislaufwirtschaft zu Pilz-Produkten

Die Energie, die zur Produktion der Substrate und Pilze benötigt wird, ist 100 % Naturstrom aus Kernser Wasserkraft. Weiter erzeugen zwei Solaranlagen jährlich ca. 510'000 kWh Solarstrom. Die Substratproduktion basiert auf Upcycling-Prozessen, dabei werden nachwachsende Rohstoffe aus der Lebensmittel- und Forstwirtschaft verwendet. Die verbrauchten Substrate werden nach der Pilzproduktion weiter aufbereitet und gelangen in die Kompostierung oder Bodenverbesserung. Im August 2023 wurde mit weiteren Partnern die





«Die Pilzproduktion bewegt sich in einer Nische. Zukünftige Mitarbeitende müssen bereit sein, Neues zu lernen und sich mit den Prozessen und Technologien der Pilzproduktion auseinanderzusetzen.»

Firma Mycostrat GmbH gegründet. Diese konzentriert sich auf 4 Einsatzgebiete und Anwendungen: die Entwicklung von nachhaltigen Werkstoffen wie Dämmplatten, Bauplatten, Verpackungsmaterialien, Designobjekte und veganes Leder durch Pilzmyzel oder Pilzmyzel-Komposit. Daneben werden Mykorrhiza Pilze zur Bodenverbesserung in der regenerativen Landwirtschaft für den Pflanzenbau angeboten. Ein weiterer Bereich ist die Entwicklung von Upcycling-Prozessen in Kombination mit Pilzen für die Aufwertung von Nebenprodukten oder unverkäuflichen Produkten aus der Lebensmittelproduktion. Die Entwicklung von Fermentationsprozessen zur Herstellung von nachhaltigen Pilz-Lebensmitteln rundet das Angebot der Mycostrat GmbH schliesslich ab.

Vom Hut bis zum Stiel

Wichtig ist dem Unternehmen auch die Verwertung des gesamten Pilzes, so wie bei Gemüse von «Root to Leaf» gesprochen wird. In diesem Zusammenhang entstand eine «Edelpilz-Bolognese-Sauce». Um die Strünke des Kräuter- und Austernseitlings zu verwerten, wird an «Edelpilz-Patties» und weiteren Convenience-Produkten gearbeitet.

Herausforderungen und Chancen für die Zukunft

Die Produktion unterliegt starken saisonalen Schwankungen: Während der Sommermonate ist die Nachfrage nach Pilzen geringer, von September bis November steigt diese jeweils stark an. Es ist zudem nicht einfach, flexibles und qualifiziertes Personal zu finden.

Die Key-Rohstoffe, wie z.B. die Pilzbrut, sind auf wenige Zuliefernde ausgerichtet, dies erzeugt eine gewisse Abhängigkeit. Eine konstante Substratproduktion, die Auswahl der geeigneten Rohstoffe, ausgebildete Mitarbeitende und eine nachhaltige Energiestrategie sind wichtige Erfolgsfaktoren. «**Natürlich hergestellte Erzeugnisse mit natürlichen Rohstoffen ohne Zusatzstoffe und ohne hohe technische Verarbeitung werden an Bedeutung gewinnen. Wir gehen auch davon aus, dass wir in der Zukunft Bio Nahrungsergänzungsmittel (Vitalpilz-Präparate) mit den schweizerischen Werten (Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit) herstellen werden.**»

Faszination Pilz

«Pilze bilden ein noch wenig erforschtes Universum, dem als Lebensmittel sehr viel Potenzial zugeschrieben wird. Durch die nachhaltige Produktionsweise und ressourcenschonenden Rohmaterialien stellen sie eine natürliche Proteinquelle dar. Ihre wertvollen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente werten die Produkte zum «Superfood» auf. Pilze sollten auf unserem Speiseplan nicht fehlen.»



Interview mit:
**Christian Fanger, Geschäftsführer
 Kernser Edelpilze GmbH**

IMPRESSIONEN FRÜHLINGSMESSEN

BEA 25.4.–5.5.2025

Bereits 31 Jahre ist der VSP mit seinem beliebten Foodstand «Schweizer Pilze» fester Bestandteil der BEA. Besonders die knusprig frittierten Champignons haben sich über die Jahre zu einem echten Publikumsliedling entwickelt. Seit drei Jahren bereichern zudem frittierte Austernseitlinge das Angebot. Das im letzten Jahr neu eingeführte Mitglieder-Apéro kam an und wird aufgrund des positiven Echos als fester Bestandteil beibehalten.



v.l.n.r.: Urs Trachsel (Gerber Champignons AG), Roland Vonarburg (Wauwiler Champignons AG), Cyrill Busslinger (Gerber Champignons AG), Nicole Badertscher (VSP), Christian Fanger (Kernser Edelpilze GmbH)

LUGA 25.4.–5.5.2025

Die Wauwiler Champignons AG blickt auf zehn intensive und abwechslungsreiche Messtage an der Frühlingsmesse LUGA in Luzern zurück. Rund 125'000 Gäste entdeckten das vielfältige Angebot der Messe. Der Stand auf dem Schlemmerplatz entwickelte sich erneut zu einem beliebten Treffpunkt für zahlreiche Messebesucherinnen und -besucher. Bei idealem Wetter nutzten viele die Gelegenheit für eine genussvolle Pause und liessen

sich die frisch zubereiteten Pilzspezialitäten schmecken. Wie alle Jahre fanden die Speckchampignons, das Wauwiler Risotto und die panierten Champignons grossen Anklang. Zahlreiche positive Rückmeldungen bestätigten den gelungenen Auftritt. Die Ausstellung verschiedener Pilzkulturen stiess bei Gross und Klein auf grosses Interesse. Sie bot spannende Einblicke in die Welt der Pilze und regte zu vielen Gesprächen an.



LUGA Team - Wauwiler Champignons AG

BIO MARCHÉ 21.6.-23.6.2025

Unter dem Patronat von Coop präsentierten sich die Alliance SuisseBio AG und der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP mit seiner Marke «Schweizer Pilze» als Lieferanten und Partner von Coop gemeinsam unter dem Label Naturaplan am Bio Marché in Zofingen. Am farbenfrohen Marktstand konnten Besu-

chende die Welt des frischen Schweizer Bio-Gemüses und der Bio-Pilzen eintauchen. Abgerundet wurde das Erlebnis mit köstlichen Degustationen und inspirierenden Rezeptideen zum Mitnehmen. Ein besonderes Highlight: Beim beliebten Schätzspiel gab es mit etwas Glück eine Gemüse- und Pilzbox zu gewinnen.



Martin Koller, Terraviva AG und Ruth Bossart, Promo Team VSP

PILZCHARAKTERE

FASZINIERENDE WELT DER SCHWEIZER PILZE FÜR KINDER

Um bereits Kinder für Schweizer Pilze zu begeistern, wurden verschiedene kindgerechte Pilzcharaktere entwickelt. Ziel ist es, das Angebot kontinuierlich auszubauen und die sympathischen Figuren künftig in vielfältigen Formaten und Aktivitäten einzusetzen.



Champi Champignons
der neugierige Abenteuerpilz



Divina Eryngiia
die charmante Pilz-Diva



Pippo Pioppino
der wissbegierige Wissenschaftler



Shimi Shimeji
der aufmerksame Zuhörer



Shiilo Shiitake
der muntere Spassvogel



Pleurine Pleurotus
die kluge Fakten-Prinzessin

SOMMERREZEPT - BBQ-PILZSPIESSE MIT COLESLAW

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- | | |
|--|--------------------------------|
| - 16 Holzspiesse | - 2 EL Sojasauce |
| - je 250 g braune Champignons, Kräuter- und Austernseitlinge | - je 150 g Rot- und Weisskabis |
| - 50 g Ketchup | - 200 g Rüeblli |
| - 1 EL Currypulver | - 2 Frühlingszwiebeln |
| - je 1 TL scharfer und milder Paprika | - 1 Bund Petersilie |
| - 2 EL Zitronensaft | - 100 g saurer Halbrahm |
| - Salz, Pfeffer aus der Mühle | - 25 g Mayonnaise |
| | - 3 EL Rapsöl |

ZUR ZUBEREITUNG QR CODE SCANNEN



Ausblicke

5. – 7.9.2025

FARMING DAYS IM VERKEHRSHAUS LUZERN



An den Farming Days präsentiert der VSP die Marke «Schweizer Pilze». Besuchende können Schweizer Pilze degustieren, ihre Vielfalt bewundern und das Erlebnis mit der Fotobox festhalten.

Wir freuen uns schon heute auf zahlreiche Besuchende!

SAMSTAG 27.9.2025

TAG DER PILZE



Auch in diesem Jahr freut sich der VSP über die Beteiligung zahlreicher Partner. Im Vorfeld der Veranstaltung sind zwei Medienanlässe geplant – am 3. September 2025 in der Westschweiz und am 5. September 2025 in der Zentralschweiz. Diese Aktivitäten tragen dazu bei, den Tag der Pilze weiter zu verankern und seine Bekanntheit zu erhöhen.

20.11. – 28.12.2025

STERNENMARKT BERN



Um das Angebot an zubereiteten Pilzen über die BEA hinaus zu erweitern, hat sich der VSP um einen Foodstand am Berner Sternenmarkt beworben. Vorgesehen ist ein genussvolles Angebot mit panierten Champignons. Damit soll die Bekanntheit von Schweizer Pilzen gesteigert, neue Zielgruppen angesprochen und die Vielfalt von Schweizer Pilzen dargestellt werden.



Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
c/o TierraBerna GmbH • Talstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee
031 517 81 30 • info@schweizer-pilze.ch
schweizer-pilze.ch

