



Weisser Grifola.



Kräuterseitling.



Brauner Champignon.

# Schweizer Zuchtpilze – ganzjährig erntefrisch

Da Pilze in gesunder Ernährung einen festen Platz haben, Waldpilze jedoch nur saisonal und in nicht genügender Menge vorhanden sind, wird die steigende Nachfrage durch Zuchtpilze gedeckt, von einer innovativen Branche, die neben den altbekannten Champignons de Paris immer mehr neue «Exoten» auf den Markt bringt.

Gut zwei Eisenbahnwagen voll frische Pilze verspeist die Schweiz täglich, wovon etwa 90 Prozent aus einheimischer Zucht stammen. Dafür sorgen rund ein Dutzend kleinere und grössere Betriebe, die im Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP) zusammengeschlossen sind. Allerdings kennt man erst bei wenigen Pilzsorten die Anbaumethoden. Gerade für kulinarisch interessante Arten wie Eierschwämme, Steinpilze, Morcheln oder Trüffeln sind sie noch Wunschtraum.

## Marktleader Champignon

Der bekannteste kultivierte und zugleich meistverkaufte Pilz aus Schweizer Produktion ist nach wie vor der Klassiker Champignon de Paris, entweder der weisse (knackig, mit feinem Aroma) oder der braune (mit intensiverem Geschmack), mal klein für Apéros, mal gross für den Grill. Wie bei den Eiern, so verlangt auch hier der Konsum intuitiv mehr die weisse als die braune Version. Champignons bereichern die Speisekarte ganzjährig und vielfältig – als Hauptmahlzeit, als Beilage zu andern Gerichten oder in Saucen. Bis Mitte der neunziger Jahre konnte die Produktion laufend gesteigert werden; seither hat sich die Menge bei rund 7000 Tonnen eingependelt.

Schon am Hofe von Ludwig XIV. galt der Champignon als Delikatesse. 1670 entdeckte ein Gärtner in Paris, dass sich

der Feld- und Wiesenchampignon züchten lässt. Man fand heraus, dass er lichtscheu ist und am besten in dunklen Kellern und Gewölben wächst. Aus anfänglich landwirtschaftlichen Betrieben mit Pilzzucht als Nischensparte entwickelten sich allmählich hochspezialisierte Speisepilz-Produktionsanlagen mit modernen Kulturräumen.

Anders als beim Gemüse, wo ein wirksamer Grenzschutz existiert, konkurriert die einheimische Pilzproduktion gegen weitgehend offene Grenzen. Was zählt, um sich gegen die ausländische Konkurrenz zu behaupten, sind optimale Qualität und Leistung. Denn kaufentscheidende Kriterien bei der Wahl von Pilzen aus dem Verkaufregal sind Frische, Aussehen und das Vertrauen ins Produkt. Deshalb wurde 1997 die Integrierte Produktion eingeführt, erfolgte 2004 die Zertifizierung nach Europapapier und kam 2005 Suisse Garantie dazu, was heute Standard ist.

## Produktion und Handling

Ausgangsmaterial für die Champignon-Produktion ist ein spezieller Nährboden aus frischen organischen Materialien, das so genannte Substrat. Dieses wird mehrere Tage bewässert, kompostiert und pasteurisiert. Anschliessend wird der Pilzsamen, das Mycel, beigefügt. Das von ihm durchwachsene Substrat wird in klimatisierten Räumen in riesige Beete gefüllt und es werden die notwendigen mikroklimati-



Kräuterseitling.

alle Fotos in diesem Beitrag: VSP

schen Voraussetzungen geschaffen. Eine Absenkung der Temperatur stoppt das Weiterwachsen des Mycels und führt zur Fruchtkörperbildung.

Vom Beschicken der Kulturräume bis zum Erntebeginn der Champignons dauert es zirka drei Wochen, gleich lang wie die anschliessende Ernte von Hand. Nach dem Kauf lassen sich die Champignons noch einige Tage im Kühlschrank aufbewahren, jedoch nie in Plastik, damit sie atmen können. Druck und Reibung erzeugen auf den schneeweissen Pilzen braune Flecken, die aber nicht weggeschnitten werden müssen, da sie weder Aroma noch Haltbarkeit beeinträchtigen. Die Reinigung erfolgt – wenn nötig – kurz unter fliessendem Wasser (kein Wässern!). Wenn sie kühl gelagert waren, können Champignons auch problemlos nochmals aufgewärmt werden.

«Exoten» im Kommen

Weil Erfolg Innovation bedingt und weil neue Produkte den Konsum anregen, haben sich die Pilzproduzenten auf Neuland gewagt und zusätzliche Arten, so genannte «Exoten», ins Programm aufgenommen: Shitake ab Mitte achtziger Jahre und Austernpilze seit Anfang neunziger Jahre. Vor wenigen Jahren kamen Kräuterseitlinge und Grifola dazu. Nicht alle kommen gleich gut an, wie das Beispiel Pom Pom zeigt. Aktuell ist die Produktion einer asiatischen Spezialität vielversprechend im Aufbau, des Shimeji. Und bereits werden neue Arten getestet.

Shitake – der Duftende

Dieser Pilz wurde um die Jahrtausendwende in China in der bergigen Provinz Chekiang auf umgestürzten Bäumen gefunden und erfolgreich gezüchtet. Das dortige feucht-warme Klima erlaubt die Züchtung im Freien. Bei uns gelingt dies jedoch nur in klimatisierten Kulturräumen



*Pilzgerichte sind eine gesunde, leichte und schmackhafte Abwechslung.*

unter strengen hygienischen Bedingungen. Seit seiner Einführung vor vielen Jahren gewann er rasch an Beliebtheit und ist heute – nach dem Champignon – der meistkonsumierte Pilz der Schweiz.

Der sensible Shitake erfordert in der Produktion viel Geschick. Das Substrat beruht auf Holzschnitzeln aus Schweizer Wäldern, pflanzlichen Zusätzen, Wasser und Körnerbrut. Dieses Gemisch wird mit Dampf desinfiziert und mit der Brut gespickt, anschliessend bei 20 Grad Celsius in geschlossenen Behältern gelagert. Während dieser Zeit durchwächst das Pilzmycel das Substrat. Nun wandern die Blöcke in den Kulturräum, wo sie nach fünf bis sieben Tagen die ersten Fruchtkörper bilden. Bereits drei bis vier Tage später können die Pilze geerntet werden.

Konsistent und würzig

Der Shitake hat ein würziges Aroma und ist von fester Konsistenz – ideal zu asiatischen Gerichten, aber auch sonst vielseitig verwendbar. Der Hut ist gewölbt und glatt. Der Stiel ist vorzugsweise wegzuschneiden, da er auch beim Kochen zäh bleibt. Junge Shitake sind an der Schnittstelle immer bräunlich, und weisse Hautreste am Hutrand sind üblich.

Diese Pilze sollten nur abgewischt und nicht gewaschen werden, da sie sonst Wasser aufnehmen und an Geschmack einbüßen. Nach dem Kauf können Shitake noch einige Tage im Kühlschrank gelagert werden, aber nur in Kartonschachteln, Körbchen oder Papiersäcken – jedoch nie in Plastik verpackt. Leicht geschrumpfte Haut und dunkler Hutrand entstehen



*Shitake auf Kultur.*



*Pleurotus.*

Gesundes Naturprodukt

Frische Pilze bestehen zu 90% aus Wasser, enthalten 2 bis 3% Protein, sind mit weniger als 1% fast fettfrei, zudem kalorienarm (15 bis 40 kcal pro 100 g), und sie enthalten Nahrungsfasern, wie Vitamine der B-Gruppe und Vitamin D.



ELRO Sirius

Der schönste Ort, um 30%  
Kosten zu sparen



Besuchen Sie uns an der  
IGEHO 2007  
in Basel  
17. – 21. Nov. 07  
Stand C10  
Halle 1

**-30%** Energiekosten

**-45%** Reinigungs-  
aufwand

**+50%** Komfort und  
Sicherheit

ELRO-WERKE AG  
5620 Bremgarten  
Schweiz  
Tel +41 56 648 9111  
verkauf@elro.ch

**E L R O**  
Grossküchentechnik

[www.elro.ch](http://www.elro.ch)

## Der einzigartige Holzofenlachs

Die traditionelle Räucher-  
methode, wie wir sie pflegen,  
beruht auf überlieferten  
Rezepten und verzichtet  
auf jegliche Farb- und  
Geschmackszusätze.

Dyhrberg – die erste  
Lachsräucherei  
in der Schweiz – bietet  
seit über 40 Jahren  
beste Qualität.

  
**Dyhrberg**

Erste Lachsräucherei in der Schweiz  
Dyhrberg AG Lachsräucherei • 4710  
Klus/Balsthal  
Tel. 062 386 80 00 • Fax 062 386 80 19  
[www.dyhrberg.ch](http://www.dyhrberg.ch) • e-Mail: [admin@dyhrberg.ch](mailto:admin@dyhrberg.ch)



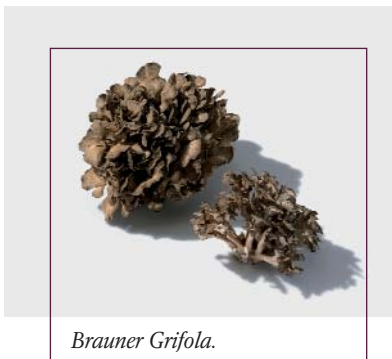
Nach der Trockensalzung:  
Lachsseiten in Reih und  
Glied im Räucherofen.

Auf die richtige Meersalz-  
Dosierung kommt es an!



Bei Dyhrberg wird ausschliesslich  
von Hand produziert





schon nach kurzer Zeit bei Zimmertemperatur, verändern jedoch das Aroma nicht.

#### Austernpilz oder Pleurotus

Der Austernseitling – im Handel Pleos genannt – ist ein Speisepilz, der immer mehr Liebhaber findet. Sein Aussehen unterscheidet sich stark von anderen Zuchtpilzen. Er ist seitlich gestielt und trägt einen gewölbten, sehr fleischigen Hut. Diese graubeigen bis dunkelbraunen Hüte wachsen wie Dachziegel übereinander und tragen bis zum Stielansatz weisse Lamellen. Der Austernseitling, ursprünglich ein Waldpilz, ist heute nicht mehr aus dem Sortiment der Zuchtpilze wegzudenken. Für die Substratherstellung wird hauptsächlich gehäckseltes Stroh verwendet, das mit Wasser getränkt wird. Dann erfolgt die Pasteurisation bei 65 bis 70 Grad Celsius. Die Konditionierung des Substrates ist darauf ausgerichtet, den Befall durch Konkurrenzorganismen zu ver-

meiden. Das abgekühlte Substrat wird in Säcke abgefüllt und mit Brut (Mycel) beimpft.

#### Beliebt an Stelle von Fleisch

Zirka 28 bis 35 Tage nach der Beimpfung des Mycels und seiner Durchwachsung des Substrates in den klimatisierten Kulturräumen erfolgt die Ernte der Pilze. Pleuroten-Fleisch ist saftig, aromatisch und bissfest. Der Geschmack bewegt sich zwischen jenem von Champignon und Eierschwamm. Der Austernseitling kann vielseitig zubereitet werden und eignet sich auch als eigenständiges Gericht; oft wird er als Fleischersatz eingesetzt.

Bezüglich Lagerung gilt dasselbe wie beim Shitake. Die im Pilz enthaltenen Sporen können bei einigen Austernpilzen kurze Zeit nach der Ernte die Hautoberfläche mit einem feinen, weissen Belag bedecken, der jedoch geniessbar ist und nicht weggeschnitten oder abgewaschen werden muss.

#### Kräuterseitling – der Bissfeste

Er ist dem Austernseitling verwandt, ist mediterraner Herkunft und heisst auch Mannstreuseitling, weil er gerne auf den Wurzeln von Feld-Mannstreu fruchtet, einem Doldenblütler, welcher in der immergrünen mediterranen Strauchheide gedeiht. Der Kräuterseitling gehört zu den Ständerpilzen, die Holz und anderes pflanzliches Substrat zersetzen und durch chemische Verwandlung für weitere Organismen nutzbar machen, womit er eine wichtige Rolle in der natürlichen Nahrungskette bildet.

Beim klimatisierten Anbau auf einem Substrat pflanzlicher Herkunft wird unterschieden zwischen der Inkubationsphase, während welcher das Mycel das Substrat besiedelt, und der Fruchtbildungsphase, in welcher sich der Fruchthalter (Karpophor) bildet. Dank sorgfältiger Handerteilung gelangt dieser Pilz ohne Substratreste zum Konsumenten, das heisst er muss nicht gewaschen werden.

#### Geeigneter Steinpilzersatz

Dank seinem leicht süsslichen Geschmack und der fleischigen Konsistenz gewinnt der Kräuterseitling zunehmend an Beliebtheit, auch weil es bei seiner Zubereitung kaum Abfall gibt, da Stiel und Hut in gleicher Weise verwertet werden. Oft wird er in der Küche als Ersatz für Steinpilze eingesetzt. Kühl gelagert ist er sehr gut haltbar; zudem kann er in Essig- oder Olivenölzubereitungen aufbewahrt werden.

#### Grifola – blumenkohlartig

Er gehört zur Familie der Porlinge, und man kennt ihn auch unter dem Namen Gemeiner Klapperschwamm oder Maitake, was der Tänzende heisst; denn eine Legende aus Japan besagt, dass jene, die diesen seltenen Pilz, der ein langes Leben verspricht, fanden, vor Freude tanzten.

#### Tipps zur Pilz-Zubereitung

Pilze sind multifaktorielle Nahrungsmittel; sie können gedämpft, gebraten, grilliert, frittiert, getrocknet, tiefgekühlt oder in Öl und Essig eingelegt werden.

Und sie können auch aufgewärmt genossen werden; Resten jedoch nur gekühlt und kurze Zeit aufbewahren und dann auf mindestens 70 Grad Celsius erwärmen. Alle Zuchtpilze lassen sich auch problemlos konservieren. Zum Tiefkühlen entweder in feine Scheibchen schneiden und roh ins Gefrierfach (z.B. auf ein Blech) legen oder sie ganz oder geschnitten während 5 bis 10 Minuten ohne Würzung in etwas kaltgepresstem Öl dünsten.

Pilze lassen sich auch gut in Öl oder Essig einlegen, zusammen mit Frischkräutern oder Gewürzen nach eigenem Geschmack. Eine weitere Konservierungsmöglichkeit ist das Trocknen.

Die Verpflichtung, den Gast vor giftigen Pilzen zu schützen, liegt bei den küchenverantwortlichen Personen.



Der Grifola ist zwar auch ein einheimischer Pilz, aber nur noch an wenigen Standorten zu finden, weshalb er auf der roten Liste der gefährdeten Arten steht und geschützt ist.

Seit einigen Jahren bereichert Grifola das Zuchtpilz-Angebot, was der gefährdeten Art in der Natur draussen vielleicht sogar zugute kommt. Er überrascht durch sein blumenkohlartiges Aussehen, hervorgerufen durch einen dicken, kurzen Stiel mit vielen einzelnen Hüten mit porenreicher Unterseite, und er gefällt durch seine feste Konsistenz (bissfest auch nach Zubereitung) und den leichten Nuss-Pfeffer-Geschmack, welcher beim braunen Grifola noch etwas intensiver ist.

Der Klapperschwamm fruchtet gern am Stammgrund alter Bäume und ernährt sich vorwiegend von Holz, kann also aus der Zersetzung von Lignin und Zellulose Energie gewinnen. Deshalb ist auch das Zuchtsubstrat pflanzlich, bestehend aus Sägemehl, Schilf und Getreide, abgepackt in Säcke und unter Hitze-, Dampf- und Druckeinwirkung sterilisiert. Die Inkubationsphase (Besiedlung des Substrats durch das Mycel) dauert 55 Tage. Nach anschliessendem Klimawechsel und Öffnen der Substratsäcke setzt die Fruchtbildung ein. In zwei bis drei Wochen wächst auf jeder Substrateinheit ein Grifola-Pilz im Gewicht von durchschnittlich 300 (maximal 600) Gramm.

#### Als Beigabe: statt Gemüse

Grifola ist bei kühler Lagerung gut haltbar; ausserdem kann er eingefroren oder getrocknet werden. Auch hier entsteht bei der Zubereitung praktisch kein Abfall, da sowohl die porenreichen Hüte als auch der Stiel verarbeitet werden. Und auch er kommt – dank sorgfältiger Handerte – sauber und ohne Substratrete in den Han-

del, so dass auch er nicht gewaschen werden muss. Als Menübeigabe passt er – anstelle von Gemüse – hervorragend zu Fisch und Fleisch oder auch einfach zu Teigwaren oder Reis. Noch ist Grifola eine Exklusivität; doch das könnte sich bald ändern, wenn man bedenkt, dass in Japan eine einzelne Firma wöchentlich 110 Tonnen produziert.

#### Pom Pom und Shimeji

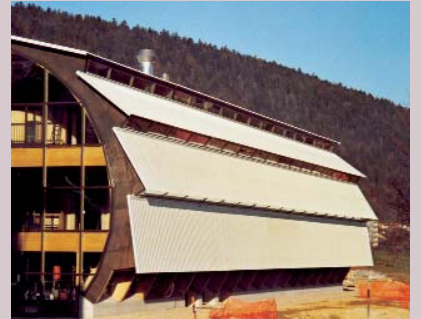
Die Pilzproduzenten bleiben am Ball und testen immer wieder neue Arten, wobei zwei Fragen zentral sind: Ist er gut züchtbar und kommt er am Markt an? Die Erfahrungen fallen denn auch unterschiedlich aus. So hatte zum Beispiel der aus China stammende Pom Pom – der Rare, bekannt auch als Igelstachelbart, Affenkopfpilz oder Löwenmähne mit seinem nach Kokos, Limonen und Citrus duftenden Aroma nicht den erhofften Erfolg. Zwar erinnert er an Hühner- und Kalbfleisch und kann auch wie ein Kalbsschnitzel als Piccata zubereitet werden. Trotzdem bleiben seine Marktchancen gering.

Anders beim Shimeji oder Buchenpilz. Dieser intensiv weisse und schmackhafte Pilz ist zart und doch bissfest, würzig und von leicht nussigem Geschmack. In China und Japan wird er schon lange angebaut, ja er ist in China sogar der meistgeessene aller Pilze. In der Schweiz steckt die Produktion des Shimeji noch in der Aufbauphase, weshalb er vorerst nur in kleinen Mengen am Markt in Erscheinung tritt. Aber seine Chancen stehen gut. Die Zuchtpilz-Erfolgsgeschichte ist also noch nicht zu Ende geschrieben!

Heini Hofmann

[www.champignons-suisse.ch](http://www.champignons-suisse.ch) und  
[www.pilzrezepte.ch](http://www.pilzrezepte.ch)

#### Mycorama – einmalig in Europa



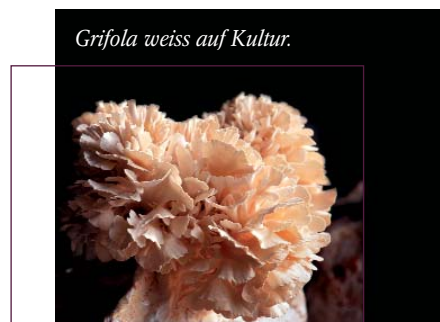
In Cernier oberhalb von Neuenburg eröffnet am 27. Oktober 2007 das europaweit erste *Internationale Zentrum der Mykologie* seine Pforten. In dieser Hochburg der Pilzkunde werden – mit einer Dauerausstellung und temporären Veranstaltungen – sämtliche Aspekte der Mykologie thematisiert: Magie und Mythos, Wissenschaft und Medizin, Wald- und Zuchtpilze, Pilzkunde und Gastronomie.

Dank nationaler und internationaler Zusammenarbeit mit Universitäten, Fachinstitutionen und Firmen gibt dieses in einem futuristischen Holzbau auf dem Gelände von Evologia (= Landwirtschaftsschule) angesiedelte Pilz-Panoptikum interaktiv und auf verständliche Art umfassenden Einblick in die Wunderwelt der Pilze.

Mycorama  
Passage des Crêpes 3  
2053 Cernier NE  
[www.mycorama.ch](http://www.mycorama.ch)  
Telefon 032 889 36 00



Arbeit an Kräuterschling.



Grifola weiss auf Kultur.



Arbeit an Grifola braun.