

Edles «Recyclingprodukt» – wie aus Mist Champignons entstehen

Champignons, die wir im Laden kaufen, werden – im Gegensatz zu Steinpilzen oder Eierschwämmen – gezüchtet. Im Kanton Aargau gibt es vier Champignonzuchten. UMWELT AARGAU war bei der Kuhn Champignon AG in Full und hat dort erfahren, wie aus Mist Champignons entstehen.

Dr. Claudine Bajo
Kantonales Labor
062 835 30 20

Der Zuchtchampignon, weiss oder braun, gehört zu den Egerlingen und wird wissenschaftlich *Agaricus bisporus* genannt. Als erster

und häufigster Zuchtpilz wird er in der Schweiz in mehreren Betrieben gezüchtet, im Kanton Aargau in Seon, in Frick, in Reinach und in Full.

So wachsen Champignons

Gezüchtete Champignons wachsen auf Kompost. Die Ausgangsstoffe des Komposts sind Pferde- und Hühnermist, Stroh aus dem Pferdestall und Gips. Mist enthält Ammoniak, der durch das Kompostieren in organische Substanz umgewandelt wird. Die aerobe Kompostierung läuft schrittweise ab. Luft, Temperatur und Wassergehalte spielen dabei eine wesentliche Rolle und werden ständig kontrolliert. Damit

sich keine Schädlinge ausbreiten können, wird der Kompost am Ende des 16-tägigen Prozesses pasteurisiert. Dieses Verfahren findet in grossen Hallen statt. Der gesamte Prozess ist automatisiert und ferngesteuert.

Kompost wird mit Myzel geimpft

Der abgekühlte, gebrauchsfertige Kompost wird mit Champignon-Myzel, der so genannten Brut, geimpft. Das Myzel wurde vorgängig auf Getreidekörnern angezüchtet. Während 15 bis 17 Tagen wächst das Myzel im Kompost.

Wachsen unter «herbstlichen Bedingungen»

Mit einer Abfüllmaschine wird das «geimpfte» Substrat in Beete eingefüllt und mit Erde bedeckt. Die Beete lagern in Gestellen. Das durch das Abfüllen und Überdecken beschädigte



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Der reife Kompost wird mit Myzel geimpft und durchwachsen.



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Die Abfüllmaschine bringt den mit Champignon-Myzel durchwachsenen Kompost auf Beete aus.



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Zuchtchampignons wachsen auf Kompost. Das Ausgangsmaterial für den Kompost ist im Wesentlichen Pferdestreu, die täglich aus der näheren Umgebung angeliefert und weiter verarbeitet wird.



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Pferde- und Hühnermist, Pferdestreu und Gips werden in der Kompostiermaschine zu Kompost verarbeitet. Täglich werden 134 Kubikmeter Mist, Stroh und Gips umgesetzt.



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Die Beete lagern in riesigen Gestellen. Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Wassergehalt der Beete werden ständig kontrolliert.

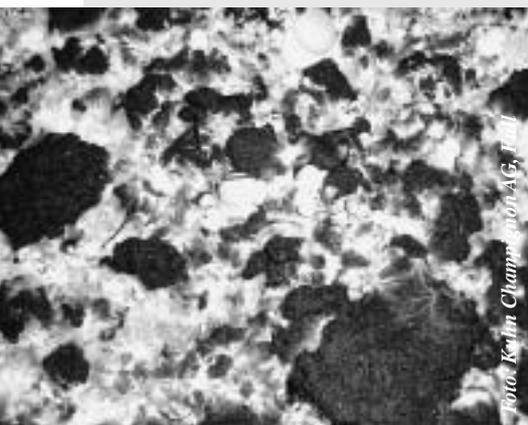


Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Nach 15 bis 17 Tagen spriessen in den Beeten die ersten Fruchtkörper, die Champignons.



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Die Champignons wachsen kurz vor der Ernte enorm schnell: Innert 24 Stunden ist eine Verdoppelung des Fruchtkörpers möglich.

Myzel erholt sich rasch und wächst bis in die Deckerde. Der acht- bis neun-tägige Anwuchsprozess erfolgt wieder unter kontrollierten Bedingungen. Anschliessend wird in der Halle, in der die Beete lagern, Herbst simuliert, d. h. Temperatur, Feuchtigkeit und Kohlendioxid werden reduziert. Nun können sich die Fruchtkörper entwickeln. Der Champignon wächst jetzt enorm schnell: Innert 24 Stunden ist eine Verdoppelung des Fruchtkörpers möglich.

Von Hand geerntet

Knapp vor der Reife werden die Champignons von Hand geerntet. Der Fuss des Fruchtkörpers wird so abgeschnitten, dass keine Erde mehr daran haftet. Die Champignonernte dauert vier Wochen. Geerntet wird jeden Tag. Nach der Ernte werden die Champignons verpackt und bei zwei Grad Celsius gekühlt, bis sie im Verkaufsgeschäft sind.

Tipps zum Umgang mit Pilzen

Champignons sind leicht verderblich. Der richtige Umgang mit Champignons – und allen anderen essbaren Pilzen – ist deshalb wichtig. Einige Tipps dazu:

- im Kühlschrank lagern;
- luftdurchlässig verpacken, am besten in Papiertüten;
- nicht überlagern, der Geschmack ist am intensivsten, wenn die Lamellen sichtbar werden;
- vor dem Gebrauch bürsten oder – sofern erforderlich – kurz mit Wasser spülen;
- blanchieren oder gemäss Kochrezept zubereiten, Pilze nie roh verzehren.
- kleingeschnittene Pilze sind leichter verdaulich. 🍄🌟

Dieser Text entstand in Zusammenarbeit mit Helene Fässler und Harrie van Gruijthuijsen von der Kuhn Champignon AG in Full.



Foto: Kuhn Champignon AG, Full

Champignons werden von Hand geerntet. Eine Champignon-Ernterin schneidet bis 20 Kilogramm Pilze pro Stunde.

Kleine Pilzkunde

Pilze sind Pflanzen, die im Boden leben. Was wir als «Pilze» sammeln und essen, sind nur die oberirdischen Fruchtkörper. Sie sind für die Verbreitung der Art notwendig. Die eigentliche Pilzpflanze besteht aus einem zarten, farblosen oder weisslichen Geflecht, dem Myzel. Es durchzieht die obersten Schichten des Bodens.

Pilze besitzen kein Blattgrün und können darum nicht mithilfe des Sonnenlichts organische Substanz aufbauen. Sie leben vom Abbau toten Pflanzenmaterials und führen dessen Bestandteile wieder in den Naturkreislauf zurück.

Über 2000 verschiedene Arten Blätterpilze, Röhrenpilze und andere Pilze bevölkern unsere heimischen Wälder.

Nur sehr wenige Pilze konnten bis heute gezüchtet werden, unter anderem der Champignon, der Shiitake-Pilz oder der Pleurotus (Austernpilz). Alle anderen Pilze, die man kaufen kann, etwa Steinpilze oder Eierschwämme, sind Wildpilze.