

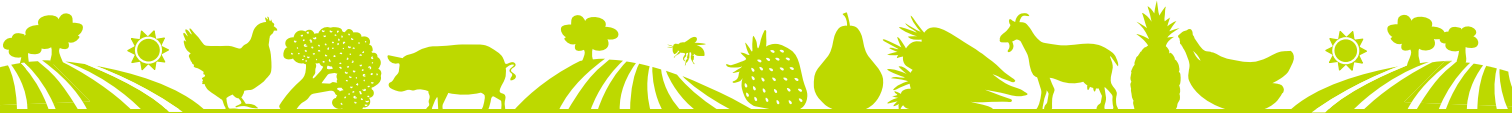


Patrick Romanens von Fine Funghi zeigt Geschäftsführer Kilian D'Alberto, wie die Shiitake-Pilze wachsen.

---

**Impressum:** Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger





# Kunstwerk Bio-Pilz

Seit fast 30 Jahren baut Patrick Romanens Edelpilze in Bio-Qualität an. Während des 25-Jahr-Jubiläums von Naturaplan ist er Bio-Partner vom Coop Hinwil Center und dem Team um Kilian D'Alberto.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS CHRISTIAN LANZ

Gestell um Gestell reiht sich in dem containerähnlichen Raum aneinander, jedes bestückt mit Dutzenden Plastiksäcken gefüllt mit brauner Erde. Bei einigen sieht man erste weisse Stellen. «Die Substrate der Shiitake-Pilze reifen in den Säcken rund 20 Wochen, bis sie komplett braun sind. Dann packen wir die Säcke aus und lagern die Substrate um, durch diese Erschütterung beginnen die Pilze zu wachsen», erklärt Patrick Romanens (63), Geschäftsführer der Fine Funghi AG in Gossau ZH. «In der Natur verursacht Regen die Bewegung, die die Pilze wachsen lässt», weiss Kilian D'Alberto (50), Geschäftsführer vom Coop Hinwil Center, und Patrick Romanens nickt zustimmend.

Romanens und die Fine Funghi AG sind im Rahmen des 25-Jahr-Jubiläums von Naturaplan Partner vom Coop Hinwil Center. «Am Anfang habe ich mir einen schönen Bauernhof mit ein paar Tieren und Gemüse oder Getreide gewünscht», gibt D'Alberto zu. Obwohl man auf dem Betrieb in Gossau weder grasende Kühe noch blühende Wiesen sieht, ist er von den Pilzen begeistert. «Es ist wirklich ein erstaunliches Gewächs, das wir unseren Kunden zusammen mit den Experten von Fine Funghi näherbringen dürfen.»

Es geht weiter in den nächsten Raum. Hier sind die Shiitake-Substrate nun ausgepackt und die ersten Pilze spriessen. «Grundsätzlich mag ich alle Pilze sehr gerne, aber Shiitakes lösen bei mir ein nostalgisches Gefühl aus, da ich damit begonnen habe», erzählt Romanens. Zudem seien es sehr dankbare Pilze, man müsse sie nur etwas schütteln und schon wachsen sie. Dagegen sind laut dem Experten Kräuterseitlinge richtige Diven, die nur bei den richtigen Bedingungen schön wachsen.

## Bio-Buchenholz

Rund 150 Tonnen Edelpilze, also Shiitakes, Kräuterseitlinge, Austerseitlinge und Piopino, sowie über 600 Tonnen Champignons produziert Fine Funghi pro Jahr. Der Verzicht auf Pestizide, wie es im Bio-Anbau verlangt wird, ist auch im konventionellen Anbau von vielen Züchtern gewährleistet, jedoch müssen zudem die Rohstoffe, also zum Beispiel das Buchenholz für die Substrate, in Bio-Qualität vorhanden sein. «Es kam für mich aber nie infrage, etwas anderes zu machen als Bio», so Romanens. Kilian D'Alberto teilt diese Überzeugung mit dem Pilz-Fachmann: «Während meiner 30 Jahre bei Coop habe ich die Entwicklung von Naturaplan hautnah miterlebt

und bin ein grosser Fan der biologischen Produktionsweise.» Und seit Neustem auch von Edelpilzen: «Das sind richtige kleine Bio-Kunstwerke.»



## PARTNERSCHAFT

Fine Funghi und Coop Hinwil

Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums von Naturaplan gehen Bio-Betriebe eine enge Partnerschaft mit Coop-Verkaufsstellen in ihrer Nähe ein, so auch die Fine Funghi AG aus Gossau ZH mit dem Coop Hinwil Center. Der Pilz-Produzent verkauft am 1. und 2. sowie am 8. und 9. Juni in der Früchte- und Gemüseabteilung an einem Marktstand seine Spezialitäten.

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