



Er züchtet Pilze auf Holzstücken

TRUB Im Emmental haben Bauern eine Nische entdeckt. Sie züchten Pilze im Freiland. Ein Beispiel ist Fritz Baumgartner in Fankhaus. Er hat diesen Herbst erstmals 70 Kilogramm edle Pilze geerntet.

Die Anfahrt ist steil. Hoch über dem Ort Fankhaus liegt der Hof Buchschachen von Fritz und Sabine Baumgartner. Auf den ersten Blick ein typischer Emmentaler Landwirtschaftsbetrieb. Auf den gut 16 Hektaren Weideland grasen 40 Rinder zur Aufzucht, und auch ein paar Mastschweine geniessen die Emmentaler Höhenluft auf 1000 Metern über Meer. Auf den zweiten Blick fällt dem Besucher indes ein besonderes Gartenbeet auf. Landwirt Fritz Baumgartner hat gerade einen schmalen Graben ausgehoben. Dort pflanzt er Stücke



Landwirt Fritz Baumgartner zeigt die Holzstücke, in die er Pilzmyzel geimpft hat. Er pflanzt sie in den Boden und züchtet so Austern- und Lungensaitlinge.

Bilder Thomas Peter



Austernpilze wachsen aus einem geimpften Holzstück.

von Baumstämmen in die Erde. In Reih und Glied steht das Buchenholz im Gartenbeet. «Hier werden künftig Freilandpilze wachsen», sagt der Landwirt. Wachsen werden sie, weil die Holzstücke zuvor mit Pilzmyzel geimpft wurden. Zahlreiche Bohrlöcher haben die Pilzsporen aufgenommen.

Mit dem Pflanzen von neuen Holzstücken erweitert Fritz Baumgartner derzeit seine Freilandpilzzucht. Erste Erfahrungen hat der Bauer bereits gesammelt, und nach dem Start vor gut einem Jahr konnte er diesen Herbst auf seinem Biohof 70 Kilogramm Austern- und Lungensaitlinge ernten. Und er fand auch gleich einen Abnehmer. «Einen Teil der Ernte konnten wir an einen örtlichen Gastge-

werbetrieb liefern», sagt Fritz Baumgartner. Den Rest hat die Familie tiefgefroren, um den Gastrobetrieb auch ausserhalb der Erntesaison mit hofeigenen Pilzen zu beliefern.

Einer von sieben

Fritz Baumgartner ist einer von sieben Landwirten in Trub, die das Projekt Pilzzucht im Freien angegangen sind. Die Idee initiiert hat Anton Kuchler vom Büro «Weichen stellen» in Trubschachen, übernommen hat er sie vom Pilzfachmann Daniel Ambühl von der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil. «Wir dachten, dass die Freilandpilzzucht für Landwirte in der Region von Interesse sein könnte», erläutert Anton Kuchler, der auch das Pilzmyzel



vermittelt hat.

Für Fritz Baumgartner war rasch klar, dass er den Versuch wagen will. «Ich bin selber leidenschaftlicher Pilzsammler, zudem wächst in meinem Wald genügend Buchenholz», erklärt der Landwirt, der in Trub im Gemeinderat sitzt.

45 Buchenholzrollen hat er mittlerweile mit Pilzmyzel geimpft, auf einer Fläche von rund 40 Quadratmetern gepflanzt und im Sommer mit einem Netz schattiert und wenn nötig bewässert. Probleme habe es bislang kaum gegeben. Einzig die Schnecken haben den spriesenden Pilzen zu schaffen gemacht. «Weil Schneckenkörner nichts bringen, habe ich die Schnecken konsequent eingesammelt», erzählt der Landwirt weiter.

Nische mit Potenzial

Die Zucht von Freilandpilzen auf dem eigenen Hof bezeichnet Fritz Baumgartner als «kleine Nische mit Entwicklungspotenzial.» Ob die Pilzzucht im Buchschachen für ihn einst ein wirtschaftlicher Betriebszweig werden wird, lässt der Landwirt offen. «Vorerst gilt es Erfahrungen zu sammeln», sagt er. Um in einem weiteren Schritt schliesslich auch Absatzmöglichkeiten für die Truber Freilandpilze zu erschliessen. Wie dies geschehen soll, ist noch unklar. «Wir wollen auf den Erfahrungen der Landwirte aufbauen, zumal die geringen Investitionen keinen ökonomischen Druck erzeugen», blickt Initiant Anton Kuchler in die Zukunft. Austernsaitlinge sind auch in Emmentaler Wäldern heimisch, jedoch nicht in grossen Mengen. Sie wachsen meist nach einem Kälteschock zu Winterbeginn oder im Frühjahr.

Stefan Kammermann

KONKURRENZ AUS DEM BERNER OBERLAND

Pilzfarm Seit gut einem Jahr werden auch in Niederstocken im Berner Oberland Freilandpilze gezüchtet. Unter dem Namen Pilzfarm Stockental GmbH will dort Heidi Burkhalter, ehemalige Kaderfrau aus dem Gastgewerbe, Austern- und Kräutersaitlinge, aber auch die normalerweise in Asien heimischen Shiitakepilze auf Buchenholzrollen unter freiem Himmel züchten. Rund 350 Kilogramm Pilze konnten

heuer, ein Jahr nach dem Start, geerntet werden. Das Projekt in Niederstocken ist ambitionös. Im Endausbau sollen im Schatten des Stockhorns in drei bis vier Jahren auf fünf Hektaren Pachtland jährlich bis zu 100 Tonnen Freilandpilze nach den Richtlinien von Bio Suisse für die Gastronomie und den Schweizer Grosshandel wachsen und damit bis zu acht Arbeitsplätze und zahlreiche Teilzeitjobs generieren. *sku*