



Bei Häckis Edelpilzbetrieb wird Swisness grossgeschrieben

Sepp Häcki musste den Betrieb neu ausrichten. Mit den Edelpilzen stiess er auf eine Marktlücke und entwickelte eine Weltneuheit.

RETO BLUNIER

Der Kanton Obwalden ist ein begehrter Wohnort. In Kerns, situiert im Herzen der Schweiz, schiessen Wohnblöcke wie Pilze aus dem Boden. Verständlich, denn die zauberhafte Region hat einiges zu bieten. Hoch über Kerns mit fantastischem Blick auf den Sarnersee und die umliegenden Berge, liegen die Produktionshallen der Edelpilze GmbH. Sepp Häcki und sein Sohn Patrick produzieren aber nicht Champignons, sondern Pilze wie Shiitake, Kräuterseitling, Shiimeij und Namenko nach Bio-Suisse-Richtlinien. Diese werden in Beuteln mit unterschiedlichen Substratmischungen während 6 bis 18 Wochen zur Reife gebracht. Zu Beginn, im Jahr 1996, wurden wöchentlich 30 Kilo produziert. Heute liegt das Volumen bei rund 3500 Kilo pro Woche. Dazu haben Sepp Häcki und Sohn Patrick eine vollautomatische Pilzsubstratanlage entwickelt. Doch bis es so weit war, mussten sie einige Rückschläge hinnehmen.

Edelpilze statt Schweine

Der Meisterlandwirt mästete bis 1994 am jetzigen Edelpilz-Produktionsort Schweine. Durch die Verschärfung des Gewässerschutzgesetzes wurden ihm 85% der Gülleverträge gekündigt. Das bedeute das Aus für den Schweinemastbetrieb. Häcki entschloss sich in der Folge, nur noch in einem Segment zu produzieren, wo keine Über-

produktion vorherrschte. Er fuhr zu einem Kurs für Edelpilze ins deutsche Krefeld und war sogleich von der Idee überzeugt.

Der Umbau des Stalls zur Pilzproduktionshalle vollzog Häcki Schritt um Schritt. Seine ersten Versuche führte er mit dem Shiitake durch. Das Substrat bezog er von verschiedenen Lieferanten. Dies führte jedoch zu Produktionsausfällen. In der Folge begann er erstmals, das Substrat selber herzustellen. Die ersten Versuche fielen nicht zu seiner Zufriedenheit aus. Das Spannungsfeld «Substrat versus Lieferfähigkeit» zwang ihn, dieses wieder aus europäischen Ländern zu importieren. Der Tüftler liess aber nicht locker. Die Faszination für Pilze und sein Ehrgeiz trieben ihn weiter an. Er experimentierte mit verschiedenen Pilzsorten und Substraten, und auch die Planung einer Substratanlage führte er fort. «Die Tierproduktion ist wesentlich einfacher», erklärt Sepp Häcki. Immer wieder musste er Hunderte Kilo an Substratmischung vernichten, da die verwendeten Komponenten die Pilze nicht spriessen liessen.

Auch das Importsubstrat hatte teilweise qualitative Mängel. Dies führte zu einer Verschlechterung der Lieferfähigkeit. Deshalb entschied sich Sepp Häcki zusammen mit Patrick, die Pilzsubstratproduktion zu automatisieren. Bisher wurde das Substrat halb automatisch in die Reifebeutel abgefüllt. Damit wurden aber auch Keime eingeschleust. Vonseiten der Wissenschaft wurden starke Zweifel gehegt, ob Häckis ihr Ziel tatsächlich verwirklichen könnten.

Finanzieller Spagat

Vater und Sohn liessen sich nicht beirren. Sie eigneten sich das Wissen selbst an, produzierten einen Prototyp und begannen abzubeuteln. Rund 250'000 Beutel landeten während der sechsmonatigen Versuchsphase auf dem Kompost. Im Frühjahr 2013 schafften sie den Durchbruch. Nach unzähligen Versuchen hatten sie die optimale Substratmischung gefunden.

Das Abbeuteln wird in mehreren Schritten vollzogen. Die Sägemehle und die Energieträger (Weizen, Kalk u.a.) werden im Mischer keimfrei gemacht. Im Reinraumklima wird die Mischung abgekühlt, die Pilzsamen (fadenförmiges Stadium der Pilze) beigelegt und anschliessend automatisch in die Beutel abgefüllt. Der letzte Schritt war der schwierigste. Dank einer weltweiten Novität gelang auch hier der Durchbruch. In Zusammenarbeit mit einem Schweizer Folienproduzenten wurde eine laserperforierte Folie entwickelt. Das Entwickeln der Maschine und des Substrats verlangte aber ein Investitionsvolumen in Millionenhöhe. Für einen kleinen Betrieb wie jenen von Häckis ein grosses Risiko. Die vollumfänglich in der Schweiz entwickelte und produzierte Pilzsubstratanlage wurde bereits für mehrere Kunden gefertigt. Dank dieser vorbildlichen Zusammenarbeit zwischen Industrie und Landwirtschaft bleiben ein grosser Teil der Wertschöpfung und das Wissen über die Folie und die Anlage in der Schweiz. Zudem können Häckis billiger produzieren als ihre Kollegen im Ausland. Ein gewichtiger Standortvorteil,



«Schweizer Bauer»

3001 Bern

031/ 330 95 33

www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print

Medientyp: Fachpresse

Auflage: 30'859

Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003

Abo-Nr.: 1008268

Seite: 27

Fläche: 50'229 mm²

denn für Edelpilze gibt es keinen Grenzschutz.

Swissness an erster Stelle

Häckis ist es wichtig, dass bei den Edelpilzen der Swissness-Faktor hoch ist. Das Substrat besteht aus Sägemehl von einheimischen Bäumen. Seine 11 Mitarbeiter rekrutiert er aus der Region, mehrheitlich sind sie in der Landwirtschaft tätig. Auf dem Dach wird mittels Photovoltaikanlage Ökostrom produziert. Zwei Landwirtschaftsbetriebe in Hochdorf LU und Inwil LU produzieren für Häckis und generieren so ihr Einkommen. Einzig die Pilzsamen stammen aus dem Ausland. Wichtige Abnehmer der Edelpilze sind Detailhändler, aber auch Hoteliers kaufen Häckis Ware.

«Der Pilz ist mein Leben», erklärt Sepp Häcki (54). So experimentiert er weiter mit verschiedenen Edelpilzarten. «Und die Nachfolge ist mit Patrick (24) auf eine gute Basis gelegt», fährt er fort. Als Nächstes ist der Bau eines neuen Produktionsbetriebs geplant. Das Preisgeld würde Häcki in diese Kapazitätserweiterung investieren. ●



Sepp und Patrick Häcki (v.l.) sind Edelpilzspezialisten.



Auf einer Fläche von 3500 m² wird produziert. (Bilder: blu)



Das Substrat besteht aus Schweizer Rohstoffen.