



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'540  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 15  
Fläche: 38'060 mm<sup>2</sup>

**OBFELDEN ZH: Auf dem Biobetrieb  
werden jährlich 20 Tonnen Frischpilze produziert**

# Austernpilzzucht als Hauptstandbein



**Fabian und Simone Schneebeli in ihrer Austernpilz-Halle.**  
(Bild: Marianne Voss)

*Wie schon sein Vater trägt Fabian Schneebeli die Biophilosophie weiter und setzt vor allem auf die Austernpilzzucht.*

**MARIANNE VOSS**

Seit 25 Jahren wird der Betrieb der Familie Schneebeli nach den Biorichtlinien geführt, und das aus tiefer Überzeugung. Vater Hansjörg war ein Pionier und wurde manchmal auch als Extremist oder Spinner angesehen. Er hatte immer wieder neue, innovative Ideen, die er ausprobierte und weiterentwickelte, so auch die Austernpilzzucht. Nach einigen Jahren

Pacht hat nun Sohn Fabian zusammen mit seiner Frau Simone den Betrieb mit 22 Hektaren Land, 4 Hektaren Wald und 21 Mutterkühen übernommen. Die Biophilosophie trägt er weiter, die Betriebszweige gewichtet er jedoch etwas anders. Die Junghennenaufzucht hat er vor einem Jahr aufgegeben, dies, um die Pilzzucht zu erweitern. «Die Vielseitigkeit ist zwar schön, braucht aber Zeit. Daher möchten wir uns auf ein Hauptstandbein konzentrieren, und das sollen die Austernpilze sein», erklärt der junge Landwirt.

## Ist anspruchsvoll

Die Pilzzucht braucht aber viel Fingerspitzengefühl und ist sehr anspruchsvoll. «Die grösste Herausforderung ist, dass die Pilze wirklich wachsen und dass sie auch gleichmässig wachsen.» Ausfälle gebe es ab und zu, und meistens sei es schwierig, die Gründe dafür zu eruieren. Doch Lieferengpässe würden von der Abnehmerin – die Endabnehmerin ist die Migros – schlecht akzeptiert. Der Lieferdruck sei enorm hoch. Was zudem etwas nerve, seien die zunehmenden Preisabzüge zum Beispiel für das Marketing.

Fabian Schneebeli stellt das Substrat für die Pilze selbst her mit Stroh, Wasser und Maisspindeln. Vier Wochen dauert es nach dem Impfen bis zur Ernte. In den Hallen wird aber täglich geerntet, natürlich von Hand. Auch das Rüsten und das



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'540  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 15  
Fläche: 38'060 mm<sup>2</sup>

**Abwägen sind reine Handarbeiten. Auf dem Betrieb arbeiten die Eltern und mehrere Teilzeitangestellte, vor allem Rüsterinnen, mit. Zurzeit werden auf dem Biobetrieb in Obfelden rund 20 Tonnen Frischpilze pro Jahr produziert. Ganz nur auf den Pilz haben sich Schneebelis aber nicht fokussiert. Das Fleisch aus der Mutterkuhhaltung geht zur Hälfte direkt an Privatkunden aus der Umgebung, der Rest an die Vianco.**

### **Polenta, Senf und Energie**

Und dann seien da neben Blumenwiesen und Hochstamm-bäumen noch die Polenta und der Senf, ergänzt der Senior im Gespräch und fügt humorvoll an: «Der Sohn hat wegen mir Senf gemacht.» Die Senfkörner werden in der Biofarm-Genossenschaft Kleindietwil zu feinem Speisesenf verarbeitet und in Gläser abgefüllt. Ebenso werden die auf dem Betrieb luftgetrockneten Maiskolben dorthin geliefert. Das Endprodukt ist hochwertiger Biopolentamais.

Und schliesslich wird auf dem Betrieb von Schneebelis auch Energie gewonnen. 1997 haben sie schon ein erstes kleines Heizkraftwerk gebaut, das mit pflanzlichen Altölen betrieben wird. Es produziert Strom, und mit der Abwärme wird geheizt. Dazugekommen ist im letzten Jahr eine zweite Photovoltaikanlage mit 42 Kilowatt, diese als Ergänzung zur bereits 1992 gebauten Anlage mit 10 Kilowatt. «Das ist ökologisch nachhaltig», betont Fabian Schneebeli. So könne der eigene Strombedarf gedeckt und sogar noch einiges ins Netz abgegeben werden.