

# TAGBLATT

27. Februar 2015, 02:36 Uhr

## Trend zu regionalen Produkten



Der Austernpilz, der fast auf der ganzen Welt verbreitet ist. (Bild: Bilder: pd)

**Das Ostschweizer Food Forum kommende Woche in Weinfelden steht im Zeichen des Themas Regionalität. Regionales bietet auch die Fine Funghi AG, die im Zürcher Oberland und bald auch im Thurgau Pilze kultiviert.**

THOMAS GRIESSER KYM

WEINFELDEN. Regionale Produkte sind beliebt. Das zeigte sich etwa diese Woche, als die Migros Ostschweiz bekannt gab, dass vergangenes Jahr die Verkäufe mit Produkten der Linie «Aus der Region. Für die Region» um 6,7% stiegen, während der Gesamtumsatz der Supermärkte um 1,7% zunahm.

Regionalität ist auch das Thema des 3. Ostschweizer Food Forums kommenden Donnerstag in Weinfelden. «Es ist ein aktuelles Thema, das zukunftsweisend ist»,

sagen Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und Simone May von der Agro Marketing Thurgau AG, die das Food Forum organisieren.

### «Exotische Pilzsorten»

Auf Regionalität setzt auch die Fine Funghi AG. Das Unternehmen mit Sitz in Sulgen hat zu Jahresbeginn die Tätigkeiten der Romanens Pilze AG übernommen. Für deren Gründer Patrick Romanens ist das neue Unternehmen ein erster Schritt zur Regelung seiner Nachfolge, denn Fine Funghi ist eine gemeinsame Gründung von ihm und seinem Produktionsleiter Michael Mannale, der später einmal in Romanens' Fussstapfen treten soll.

Fine Funghi ist auf Pilze spezialisiert. Seit 1997 produziert Romanens im zürcherischen Gossau nahe Uster. Der Betrieb erntet im Jahr 100 Tonnen Shiitake, Kräuterseitlinge und Austernpilze. Romanens bezeichnet sie als «exotische Pilzsorten», denn annähernd 70% dieser Pilze, die in der Schweiz gegessen werden, stammen aus Importen – dies im Gegensatz zu Champignons, deren Schweizer Konsum zu 80% aus heimischer Erzeugung gedeckt wird. Romanens sieht noch ein beachtliches Potenzial. «Pilze sind in der Schweiz kein viel beachtetes Lebensmittel.» Auf unseren Tellern landen jährlich ein bis zwei Kilo pro Kopf und Jahr, während Asiaten im Schnitt 15 Kilo verspeisen.

### Champignons aus Sulgen

In Gossau hat Fine Funghi 15 Mitarbeitende. Etwa gleich viele möchte Romanens am Sitz in Sulgen beschäftigen, sobald dort die Produktion läuft. Beginnen will Romanens Anfang 2016. Im Thurgau will er Champignons ernten, dereinst bis zu 300 Tonnen im Jahr und wie die Gossauer Pilze zertifiziert mit dem Knospenlabel von Bio Suisse.

### Abstrakt und steril

Derweil läuft der Betrieb in Gossau auf Hochtouren. Die meisten Pilze gedeihen im Dunklen. Sie nehmen Feuchtigkeit auf und geben Wärme ab, was eine Kühlung erfordert. Zudem brauchen die Pilze Öl, Sägemehl, Hackschnitzel und Stroh. Die Pilztriebe wachsen zu Gebilden, die an abstrakte Kunst erinnern. Die Kultivierung ist sauber und wirkt fast steril; in der Halle fehlt der Bezug zu Landschaft und Natur. Aber, und darauf basiert Romanens' Idee, die Produktion der Pilze ist regional, und alles erfolgt aus einer Hand, vom Substrat bis zur Belieferung des Schweizer Biohandels.

### Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/aktuell/wirtschaft/tb-wi/Trend-zu-regionalen-Produkten;art149,4142566>

---

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,  
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU

GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE  
ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.