

# Wenn die Pilzzucht mehr als nur ein Hobby ist

Initiative informiert sich bei Betrieb im Kreis Rotenburg – Pilze können auch als Baumaterial oder Dämmstoff dienen

NZ  
23.02.21

Von Christian Lindner

**BREMERHAVEN.** Die Initiative „WissenschaftLebensraum“ leistet etwas Spannendes: Sie öffnet Räume für Ideen zu einer neuen Lebensmittelproduktion in Bremerhaven und Umland, vernetzt Impulsgeber und erschließt das Wissen von Experten. Jetzt gab ihr ein erfahrener Pilzzüchter Einblicke in sein Business. Pilzzucht und Bremerhaven – würde das zusammenpassen?

Das Züchten von Pilzen kann eine Option für Start-ups, Existenzgründer, Kooperationen, Landwirte oder Firmen aus der Lebensmittelbranche sein. Zucht und Vermarktung aber sind anspruchsvoll, und Pilzzucht im größeren Stil ist kapitalintensiv. Das machte ein digitaler Vortrag im Rahmen der Initiative „WissenschaftLebensraum“ mit Torsten Jonas, Inhaber der Pilzgarten GmbH (Helvesiek, Kreis Rotenburg/Wümme), deutlich.

Jonas sprach in der digitalen Vortragsreihe „Nachhaltige Lebensmittelproduktion in Stadt und Land“. Veranstaltet wird sie von der Initiative „WissenschaftLebensraum“, die vom ttz Bremerhaven, der Hochschule Bremerhaven und der Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung (BIS) getragen wird.

Die drei Partner wollen neue Ideen, Kooperationen und Forschungsprojekte für eine zukunftsorientierte und regionale Produktion und Versorgung mit Lebensmitteln in der Region för-



**Torsten Jonas hat 2003 in Helvesiek angeheuert, um die Pilzproduktion in Schwung zu bringen. Heute ist der 57-Jährige Geschäftsführer einer der größten deutschen Edelpilz-Farmen. Zudem ist es die einzige, die nach den Vorgaben des Bio-Anbauverbandes Demeter produziert.**

Foto: Albers

dern. Ganz in diesem Sinne ging es bei der vorerst sechsteiligen Reihe nicht um fertige Businesspläne, sondern um Raum für Ideen und neues Denken.

Martin Schüring, Lebensmitteltechnologie beim ttz und einer der Initiatoren des Projektes, sieht in Pilzen „einen Teil der Zukunft der Lebensmittelproduktion“. Er will einen Anstoß dafür geben, auch die Option „Pilzzucht“ für Bremerhaven und das Umland anzudenken. Ob leerstehende Keller in Lehe oder die Abwärme vom Fischfrittieren im Hafen:

Schüring möchte Impulse für Zucht-Fantasien sprießen lassen, vom Nebenerwerb über eine Kooperation von Restaurants mit einem Pilz-Start-up bis zu einem womöglichen Großbetrieb.

Pilzgarten-Chef Torsten Jonas war da ein ebenso kompetenter wie offener Gesprächspartner. Er züchtet in seinem Demeter-Betrieb nahe Sittensen seit 2003 Bio-Edelpilze wie Kräuterseitlinge, Shiitake oder Weiße Buchenpilze. Der 57-Jährige hat aber auch den „Heiligen Gral“ der Pilzzucht erobert: Sein Tochterbe-

trieb BioMycoTec produziert das Substrat selbst, auf dem Pilze wachsen. Jonas machte deutlich, dass Pilzzucht in diesen Dimensionen nichts mit einem Hobby- oder Kellerbetrieb zu tun hat. Sein Betrieb nimmt eine Fläche von elf Hektar ein. Allein die Substratproduktion umfasst 6000 Quadratmeter, und die Pilze reifen in zwölf Gewächshäusern mit je 350 Quadratmetern Fläche. Keimfreie Reinräume gehören ebenso zu Pilzgarten wie komplexe Technik, filigrane Steuerung und viel Handarbeit beim Ernten.

## 15 bis 30 Millionen Euro

Die Kosten für den Auf- und Neubau einer entsprechenden Pilzzucht beziffert Jonas auf 15 bis 30 Millionen Euro. Auch der Zeitaufwand für das Züchten ist ein erheblicher Faktor: Von der Bestellung der Pilzbrut bis zur Ernte der Pilze kann ein halbes Jahr vergehen – und alles muss vorfinanziert werden.

Jonas betont aber auch, dass in der Pilzzucht „noch Luft nach oben ist“. Pilze sind im Trend, die Zahl der Züchter steigt, und der Pilzmarkt entwickelt sich weiter. Das meiste Potenzial sieht der Züchter nicht bei Pilzen für den Lebensmittelmarkt, sondern bei der Zucht von Pilzen als nachwachsende Rohstoffe – etwa für

Baumaterial, Dämmstoffe und Verpackungsmaterial.

Als Beispiel nennt Jonas das amerikanische Start-up Ecovative, das patentierte Verfahren zur Fertigung von Verpackungen aus Pilzen etwa als Styroporersatz entwickelt hat und dafür Franchise-Partner auch in Europa gewinnt. Jonas ist überzeugt: „In so einem Verbund steckt Potenzial.“ Hinzu kommt: Dieser Absatzmarkt ist nicht so komplex wie die Vermarktung von Ess-Pilzen.

Zucht-Interessenten in Bremerhaven rät Jonas, gründlich zu prüfen, worin ein etwaiger Standortvorteil der Region für die Pilzwirtschaft liegen könnte. Eine wichtige Komponente dabei ist die Frage: Wo kommen die nötigen Mengen an Materialien von

# 6000

Quadratmeter umfasst allein die Substratproduktion auf dem elf Hektar großen Betriebsgelände von Pilzgarten-Chef Torsten Jonas.

zellulosehaltigem Substrat her, auf dem die Pilze dann wachsen, und welche davon gibt es ausreichend in der Region? Stroh, Sägemehl, Heu, Biertreber – vie-

les ist da theoretisch verwendbar. Das Material muss aber das ganze Jahr über verfügbar sein.

„Pilze sind modern, das machen wir auch“ – solch ein Ansatz wird nach Einschätzung des Pilzproduzenten zu kurz greifen. In einer schlüssigen Antwort auf die Frage „Pilze aus Bremerhaven, weil ...“ – darin läge für Jonas der Schlüssel zum Erfolg. (th/axt)