

KÜHLLAGER / INDUSTRIEBAU

Von der Schweinezucht zum Edelpilz-Anbau

Umbau des in der fünften Generation betriebenen Hofes Rein zum Zuchtbetrieb für Edelpilze.

Mit der Umstellung ihres landwirtschaftlichen Betriebes von der Schweinezucht auf den Anbau von Edelpilzen hat Familie Rein ihren Hof im Breisgau fit für die Zukunft gemacht. Seit rund zwei Jahren züchten die Betreiber in einer früher landwirtschaftlich genutzten Halle Shiitake, Kräuterseitlinge und Austernpilze. Um das möglich zu machen, waren umfangreiche Umbauarbeiten erforderlich. Vor allem das Klima und die hygienischen Gegebenheiten in den neuen Räumen sind für die erfolgreiche Pilzzucht ausschlaggebend.

„Nur in der Umstellung des Betriebes haben wir für unseren Hof eine Zukunft gesehen. Denn für die Fortführung der Tierzucht wären sehr hohe Investitionen notwendig gewesen und das ohne langfristige Planungssicherheit, da sich die politischen Rahmenbedingungen für die Tierhaltung immer wieder in kurzen Zeitabständen ändern“, erklärt Mitinhaberin Diana Rein. Bisher hatte der Familienbetrieb keine Erfahrung mit der Pilzzucht. Auf der Suche nach einer langfristigen Alternative für ihren Hof, die auch Sohn Yannick fortführen kann, kamen sie durch einen Zeitungsartikel auf die ungewöhnliche Lösung der Edelpilzzucht. In Zusammenarbeit mit der G+H Kühl- und Industriebau GmbH entstanden in einer bereits bestehenden Halle auf dem Hof sieben Räume in Paneelbauweise für die Pilzzucht. Neben Durchwachs-, Aufzucht- und Kühlräumen ließ Familie Rein auch einen Technikraum sowie eine Küche, in der Diana Rein einen Teil der Pilze direkt zu Aufstrichen, Soßen und Salzmischungen weiterverarbeitet, errichten.



Die Räume für die Pilzzucht und anschließende Weiterverarbeitung errichtete das G+H Team in Paneelbauweise.

Das richtige Klima ist entscheidend

„Um erfolgreich Pilze zu züchten, muss das Klima in den Durchwachs- und Aufzuchtträumen stimmen. Die richtige Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind entscheidend für die Qualität. Beirägt die Luftfeuchtigkeit unter 90 % kann das Substrat bereits austrocknen – optimal sind 90 - 95 %. Auch der CO₂ Bedarf variiert je nach Pilzsorte und Anzuchtstadium. Alles muss optimal aufeinander abgestimmt sein“, erklärt Andreas Rein. Für die richtige Klimatisierung sorgen die Klimageräte des niederländischen Herstellers Agricultural En-



gineering Manufacturing (AEM). Das Unternehmen ist spezialisiert auf Edelpilzzuchtanlagen und liefert Geräte in ganz Europa. Die fachgerechte Installation übernahmen die G+H-Experten. Sie erstellten auch die gesamte Detailplanung des Bauvorhabens und legten damit den Grundstein für die weiteren Ausführungen der Gewerke Sanitär, Heizung und Lüftung. Außerdem übernahm das G+H-Team die Anlieferung und Montage der Edelstahltüren und Rammschutzeinrichtungen und führte den Bodenaufbau inklusive Gefälleestrich mit Hartmineraleinstreuung aus. Eine besondere Herausforderung war es, für eine ausreichende Belüftung der neuen Pilzzuchtanlagen zu sorgen. Hierfür erfolgte die Installation eines 50 m langen Zuluftkanals unterhalb der unge-



Neue Wege für den Traditionsbetrieb Rein: Wo früher Schweinezucht betrieben wurde, gedeihen jetzt Edelpilze.

dämmten Dachkonstruktion. Eine weitere Besonderheit war der um 70 cm baurechtseitig abgesenkte Hallenboden. Um den Niveau-Ausgleich zwischen den Räumen herzustellen, kam eine Scherenbühne zum Einsatz. Zusätzlich erforderte der Umbau die Nachrüstung von Außentüren, Fenstern, Abluft- und Zuluftöffnungen in der bestehenden Halle.



Fotos: G+H Gruppe

Eine wichtige Grundvoraussetzung für die erfolgreiche Pilzzucht: Räume die gut zu reinigen sind und in denen sich Sporen und Bakterien nicht festsetzen können.

Optimale hygienische Bedingungen

Bei Planung und Bau der Räume für die Pilzzucht legten die Betreiber besonderen Wert auf die Erfüllung der erforderlichen Hygienestandards. Die Bauweise aller Räume ermöglicht eine gründliche Reinigung. Diese erfolgt nach rund 12 Wochen im Anschluss an die Ernte der Pilze, bei der es gilt, alle Sporen und Bakterien zu beseitigen. Erst danach wird das neue Pilzsubstrat in die Räume gebracht und eine neue Pilzgeneration kann sprießen. Auch für die Küche gelten natürlich strenge Hygienestandards. Um diese zu erfüllen, wurde das Veterinäramt frühzeitig in die Planung miteinbezogen. Die entsprechende bauliche Umsetzung führte das G+H-Team durch. „Wir sind froh, dass wir den Umbau unseres Hofes mit Experten aus dem Bereich Kühl- und Industriebau umsetzen konnten. Sie verfügen über das fachliche Know-how für lebensmittelverarbeitende Betriebe und haben die besonderen Herausforderungen, die die Pilzzucht mit sich bringt, ohne Probleme miteinbeziehen können. So haben wir optimale Bedingungen für den Anbau der Edelpilze geschaffen“, freut sich Andreas Rein.

www.guh-group.com