

## Neuer Leiter

Jürg Blattner übernimmt Obwaldens Amt für Raumentwicklung und Verkehr. 23

# Bio-Hightech vom Feinsten

**Kerns** Sepp Häckis Edelpilzzucht gehört zu den innovativsten weltweit. Am Wochenende öffnet er die Türen zu seiner neuen 10000-Quadratmeter-Produktionshalle für die Bevölkerung. Uns gab der preisgekrönte Tüftler vorab eine Betriebsführung.

**Christoph Riebli**  
christoph.riebli@obwaldnerzeitung.ch

Das Projekt schreit förmlich nach Superlativen: Innert kürzester Zeit – nach gerade mal sieben Monaten Bauzeit – ist im Kernser Rosssfang eine Bio-Edelpilzproduktion und damit ein Kompetenzzentrum in Sachen Shiitake, Kräuterseitling, Nameko, Shimeji, Pom-Pom und Pleurotus aus dem Boden geschossen, das wohl weltweit seinesgleichen sucht. Zwar waren auch gestern noch Handwerker damit beschäftigt, das Werk von Vater Sepp und Sohn Patrick Häcki fertigzustellen, das am Wochenende der Bevölkerung vorgestellt wird. Doch bereits im November hatten die ersten Pilze die neue Produktionshalle des Familienunternehmens Kernser Edelpilze GmbH verlassen: «Es ist alles brutal schnell gegangen», blickt Sepp Häcki bei einem exklusiven Betriebsrundgang mit unserer Zeitung zurück, «heute vor einem Jahr hatten wir noch keine Baubewilligung.»

### Modern, moderner, am modernsten

Entstanden ist eine Produktionsfläche von 10000 Quadratmetern auf drei Etagen: «Ich hatte am Anfang schon einen Kampf, mich zu orientieren», gibt Sepp Häcki lachend zu. Die Gänge und die insgesamt 15 topmodernen Produktions- und 18 Reiferäume sehen sich nämlich zum Verwechseln ähnlich. Nebst Pilzen und Substrat – dem in Plastik eingeschweissten Nährboden aus Holz-, Pflanzen- und Getreidebestandteilen – ist die gigantische Produktionshalle mit Hightech vom Feinsten gefüllt. «Dank meinem Junior, der gelernter Elektriker ist, steckt viel moderne Technik drin, zu der ich nicht den Mut

gehabt hätte», erzählt Sepp Häcki weiter. Und zur Hierarchie zwischen Vater und Sohn fügt er hinzu: «Wir haben immer gemeinsam diskutiert. Entschieden hat am Schluss aber Patrick.» Der 27-jährige wird den Betrieb in Zukunft denn auch offiziell leiten – mit der Unterstützung seines Vaters im Rücken.

Geplant wurden die Feinheiten des Gebäudes zudem nicht von irgendwem: «Es ist ein renommierter Gebäudetechnik-Ingenieurbüro, welches sonst Regierungen in Klimafragen berät. Da sie für eigene Seminare bereits unseren alten Betrieb besucht hatten, ergab sich diese Zusammenarbeit.» Viel Pioniergeist ist zudem von Sepp Häcki eingeflossen, der sich als Landwirt «der anderen Art» bezeichnet. 1995 begann er in einem ehemaligen Schweinestall mit der Zucht von Shiitake-Pilzen und revolutioniert seither die Pilzzucht von Kerns bis nach Asien – etwa auch mit Know-how-Export.

### Ein Tüftler ohne Dokortitel

Und das ohne Diplome, ohne Dokortitel, dafür mit einem ausgesprochenem Sinn fürs Tüfteln und das Koordinieren von Prozessen, was ihm 2014 den Schweizerischen Agro-Preis und den Anerkennungspreis der Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz (IHZ) einbrachte. «Dank diesen Auszeichnungen wurden wir auf dem Markt erst so richtig wahrgenommen, was unseren Absatz befeuert hat.» Es war zugleich der Anstoss zum Sprung vom 1400-Quadratmeter-Schweinestall zur nun vollendeten Hightech-Produktion.

Mittlerweile ist Sepp Häcki mit seiner Führung im obersten Geschoss angekommen. Er zeigt auf die Luftzufuhrleitungen, die



Neu spriessen Sepp Häckis Edelpilze an der Stanserstrasse 50 in Kerns. Im Bild hält er zwei Substratblöcke mit Shiitake-Pilzen in der Hand.

Bilder: Corinne Glanzmann (Kerns, 15. März 2017)



Total 10 000 Quadratmeter gross ist die neue dreistöckige Produktionshalle der Kernser Edelpilze GmbH im Rosssfang.

zu Wärmetauschern führen (für eine Wärmezurückgewinnung von bis zu 50 Prozent), auf die Maschine, die mit Ionen die Luft säubert, und, und, und ... «Diese Fläche für die Haustechnik hier ist so gross wie der gesamte alte Betrieb», erklärt er selbst etwas staunend.

Apropos Wachstum: Die Produktionsanlagen werden nun sukzessive hochgefahren. 10 bis 15 Tonnen Pilze wollen Häckis so pro Woche produzieren – ihr Hauptabnehmer ist die Migros, für die die Bio-Edelpilze direkt vor Ort verpackt und beschriftet werden. Gestemmt wird das alles mit

20 bis 30 Mitarbeitern aus der Region – aktuell sind es 26.

### Effizienz verdoppelt und verdreifacht

Weiter verkauft die Kernser Edelpilz GmbH auch das Substrat an andere Pilzproduzenten, vorwiegend nach Österreich, Deutschland, Holland oder auch Polen. 300 Tonnen waren es in den vergangenen vier Monaten. Künftig sollen es bis zu 120 Tonnen pro Woche sein. Der Prozess ist voll automatisiert: Der Mischer Marke Eigenentwicklung wird durch drei grosse 120-Tonnen-Silos vor der Halle gespeist. Auf zwei Produktionslinien wird das Substratgemisch dann mit Pilzsporen angereichert und quasi im Sekundentakt zu 1- bis 2-Kilo-Blöcken verpackt.

Allgemein ist Effizienz grossgeschrieben: Weil Sepp Häcki sämtliche klimatischen Einflüsse (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Stickstoffgehalt) durch die ausgeklügelte Lüftung kontrollieren kann, kann er pro Kilo Substrat bis zu 200 Gramm Pilze ernten, was einer Verdoppelung und bei gewissen Pilzsorten gar einer Verdreifachung der Menge gegenüber dem früheren Standard im Schweinestall bedeutet.

Fest steht: Ob Technik-Crack oder Laie, sämtlichen rund 8000 erwarteten Besuchern dürfte am Wochenende der offenen Türen das Staunen ins Gesicht geschrieben stehen. Und für das leibliche Wohl gibt es spezielle Pilzbratwürste «made in Kerns».

### Hinweis

Wochenende der offenen Türen in der neuen Produktionsanlage der Kernser Edelpilz GmbH an der Stanserstrasse 50: Samstag, 18. März, von 11 bis 18 Uhr; Sonntag, 19. März, von 11 bis 17 Uhr.