

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	62 (1989)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Champignons : kein Marschbefehl für helle Köpfe
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-519439">https://doi.org/10.5169/seals-519439</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## **Champignons – kein Marschbefehl für helle Köpfe**

*(ik) Hand aufs Herz: Wie oft sind sie dem Einsatzplan schon entgangen, die kleinen weissen oder braunen Köpfe der Zuchtchampignons? Dabei gibt es kaum ein Gericht, bei welchem Champignons nicht auch noch eingesetzt werden könnten, und, es sei ihnen hier ehrlich zugestanden, dieses auch «strecken» können.*

Hamburger oder gut schweizerisch Hackfleisch-tätschli bekommen eine Champignonsauce, fast ein «Muss» sind Champignons im Voressen und bei Reis und Brätkügeli. Dem Risotto geben sie Farbe und Geschmack. Und der Fleischkässpiess wird mit dazwischengesteckten Pilzköpfen gleich doppelt so lang. Und trotzdem gehen sie manchmal in der farbigen Saisonpalette der übrigen Gemüse unter. Champignons werden das ganze Jahr hindurch laufend frisch produziert. Der Frischproduktemarkt wird zu 75% aus der Inlandproduktion gedeckt. Rechnet man die Konservenchampignons dazu, so reduziert sich der Anteil auf einen Dritt. Nur, meinen die einheimischen Züchter. Dass die hellen Köpfe frei importiert werden können, macht ihnen seit Jahren viel Verdruss.

Die Pilzproduzenten streben eine Lösung wie den heute geltenden Grenzschutz beim Gemüse (Dreiphasensystem) an. Mit der dort beginnenden Produktion auf Steinwolle und anderem Trägermaterial nähern sich anderseits die beiden Produktionsarten. Was ist Industrie und was ist noch Landwirtschaft? Wie wird ein dannzumaliger Bundesentscheid Gemüseproduzenten und Champignonzüchter betreffen? Eines ist unbestritten: die Endprodukte bei beiden sind Nahrungsmittel.

Champignons sind schreckhaft: Nicht den Lärm fürchten sie, aber abrupte Temperaturschwankungen. Küchenpapier zwischen den einzelnen Lagen hält sie trocken. Champignons sollten nicht in Plastikbeuteln von der Aussenwelt ausgesperrt werden, sie wollen atmen. Trotzdem, mehr als einige wenige Tage sollten sie nicht auf Lager gelegt werden. Haben die Pilzköpfe vom Transport oder in der Lagerung braune Flecken bekommen, ist dies kein Qualitätsverlust. Diese Stellen brauchen nicht weggeschnitten werden. Gerüstet sind sie eins-zwei. Kurz in kaltem Wasser abspülen (allfällige Erdflecken werden durch Aneinanderreiben der Köpfchen entfernt). Zuchtchampignons, ob weiss oder braun, müssen nie geschält werden. Minutenschnell in

Scheiben geschnitten, geben die Pilze nicht nur den letzten Schliff auf dem Teller, sondern dem Magen auch einen eiweissreichen Zusatz. Soll der Proteinschub noch verstärkt werden, so kann ein währschafter Ei-/Thunfischsalat mit Champignons ergänzt werden. Bereits gelangt auch frischer Kopfsalat aus einheimischer Produktion auf den Markt. Zusammen mit Champignonsscheiben ein wahrhaft fröhlicher erster Frühlingsgruss.

28 Champignonzuchtbetriebe gibt es in der ganzen Schweiz, bis auf wenige Firmen sind alle dem Verband angeschlossen. Für die Truppe bieten diese Firmen neben der I. Qualität auch II. Qualität an, diese zwischen Fr. 5.50 bis 6.– pro Kilo. Die Lieferung erfolgt auch per Bahn, nach Wunsch in 1 kg-Pergaminbeuteln oder direkt ab Fabrik in Kunststoffgittern zu etwa 6 kg Inhalt. Bei Interesse ist die Adressliste erhältlich beim VSGP, Postfach, 1701 Freiburg (Telefon 037 83 11 51).

*Für die Menüplanung im April:*

**Salatgemüse:**

– Zuchtchampignons weiss und braun, Kopf-, Endivien-, Eisberg- und Schnittsalat, Radiesli, Kresse, Löwenzahn (bleich und grün).

**Kochgemüse:**

– Karotten, Sellerie, Randen (auch bereits gekocht), Spinat, Lauch, Krautstiel, Zwiebeln, Kohlrabi und botanisch ein Gemüse: Rhabarber.

