

ÜBER PILZE ZU **PARTNERSCHAFTEN.**

Das Familienunternehmen Giovanelli wurde 1930 in Frauenfeld gegründet und gehört heute zu den grossen Pilz-Importeuren in der Schweiz. Grossvater Giovanelli konnte 1950 mit dem polnischen Staatsmonopol für Pilz-Exporte einen exklusiven Vertrag abschliessen. Doch die Idee mit den Pilzen war ein reiner Zufall.

«Das war nicht grad die Landung auf dem Mond, aber grosse Augen hat mein Grossvater schon gemacht, als im Herbst 1947 zu den bestellten Heidelbeeren aus Österreich auf einmal diese 200 Kilo Eier schwämme mitgeliefert wurden», erzählt Sergio Giovanelli gerne aus der Familienhistorie. Ohne Furcht stellte Antonio Giovanelli die gelben Pilze in seinem Geschäft in der Altstadt von Frauenfeld in die Auslage, und siehe da, sie fanden ihre Abnehmer. 50 Kilo davon schickte man zu einem Händler nach Zürich, der sie auch gut verkaufte. So beginnen viele kochende Leidenschaften: mit Ausprobieren. Der internationalen Gaumenfreude der Schweizer verdanken ungezählte Neuheiten von damals heute ihren Stammplatz im Verkaufsregal.

Die Eier schwämme stellten sich als Erfolg heraus und man suchte nach grösseren bestellbaren Mengen für die steigende Nachfrage. In Polen wurde man 1949 fündig, da dort bis heute noch viele grossflächige und intakte Wälder vorhanden sind. «Man muss sich das ein bisschen als Volkssport vorstellen: In den ländlichen Gegenden gehen ganze Familien in den Wald zum Pilzesammeln. Mit der gefundenen Ware geht's zur dorfeigenen Sammelstelle, dann zu den Packstationen, wo die Eier schwämme kontrolliert und sortiert werden. Einkäufer vor Ort nehmen diese entgegen. Früher wurden die frischen Pilze dann auf Eisenbahnwaggons mit eisgefüllten Fächern verfrachtet, heute sind dafür Lastwagen im Einsatz», erzählt Sergio Giovanelli.

Dem Verhandlungsgeschick seines Nonnos war es zu verdanken, dass Giovanelli zur Schweizer Hauptlieferadresse wurde für das damalige polnische Staatsmonopol und so zum exklusiven Abnehmer für Pilze.

Rund um den Globus.

Die wachsende Nachfrage drängte den Importeur, nach neuen Märkten zu forschen. Giovanelli hielt Schritt mit der Entwicklung und erschloss Serbien, Bulgarien, Rumänien, Litauen, Lettland und Weissrussland für den Schweizer Pilzimport. Dazu kamen später Marokko und Kanada, welche andere Jahreszeiten für die Nachfrage abdecken konnten. Neue Anbieter und andere Sorten auffinden für den boomenden Pilzmarkt, das war das Gebot der nächsten Jahrzehnte. Heute umfasst das Wildpilzsortiment Steinpilze, Herbsttrümpfen, Kantarellen,

Mousserons, Morcheln und Semmelstoppeln. Für Steinpilze deckt Südafrika als Lieferant die zweite Jahreshälfte ab. In Frauenfeld werden die Pilze nochmals sortiert und bezeichnet. Wildpilze sind nicht kultivierbar, im Gegensatz zu Zuchtpilzen. «Wildpilze sind eine eigenständige Lebensform, keine Frucht, kein Gemüse. Was wir ernten, ist der Fruchtkörper eines Lebewesens, welches sich unter dem Boden ausbreitet und sogar bis zu einem Quadratkilometer gross werden kann», gibt der jüngere der Giovanelli-Brüder seiner Faszination Ausdruck. Wildpilze stehen seit Tschernobyl unter besonderer Aufsicht, da sie kurz nach der Katastrophe überproportional hohe Becquerel-Werte aufwiesen. Seit zehn Jahren ist der Wert wieder normal, aber Giovanelli verzichtet nicht auf das Testen der Schadstoffmengen inklusive Zertifikaten, aus reiner Vorsicht.

Drei Generationen.

Während dreier Generationen sind viele Tönen Pilze durch die Hände der Familie Giovanelli gegangen. Gefragt nach seinem Lieblingsrezept, sagt Sergio Giovanelli: Steinpilze auf dem Grill. Die kreative Schweizer Gastronomie zählt auf Pilze: für neue Kreationen, als geschmackvoller Lieferant für Nährstoffe und als Fleischersatz. Alles, was Abwechslung auf den Speiseplan bringt, ist gesucht. Was gestern in der chinesischen Medizin als traditionelles Heilmittel gebraucht wurde, ist vielleicht der neue Speisepilz von morgen. Neben den Champignons haben sich bei den Zuchtpilzen mittlerweile auch Kräuterseitlinge, Enoki, Shiitake, Piopini, Pied Bleus, Pleos Pom Pom Blanc und viele mehr etabliert. Man darf also auf zukünftige Entdeckungen gespannt sein.

Nach einem Interview mit Sergio Giovanelli.

Gut zu wissen.

Pilze bestehen zu einem grossen Teil aus Chitin, das in der Natur sonst nur in Käferpanzern vorkommt. Einerseits ist das ein unbedenklicher Ballaststoff. Andererseits kann dies zu Verdauungsbeschwerden führen. Als Faustregel gilt: Nie mehr als 500 Gramm verspeisen und Wildpilze zwischen 15 und 20 Minuten garen.