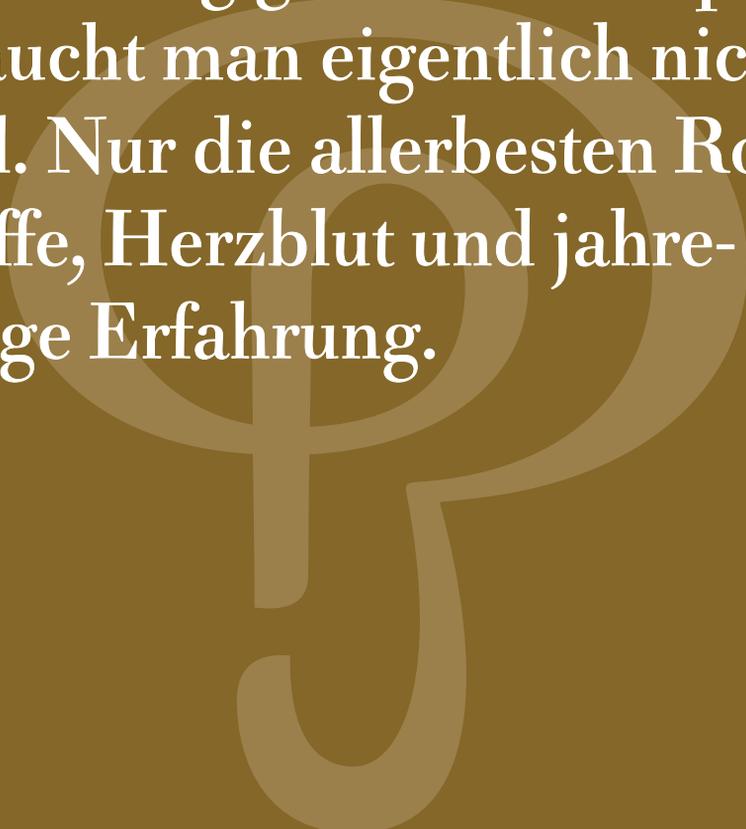


Für richtig gute Bio-Edelpilze braucht man eigentlich nicht viel. Nur die allerbesten Rohstoffe, Herzblut und jahrelange Erfahrung.

A large, faint, light-brown graphic of a mushroom is centered in the background, behind the text. The mushroom has a rounded, slightly flattened cap and a thick, curved stem.



Inhalt.

Die Pilzpioniere	4
Wir folgen unserer Passion	6
Unsere Vision und unsere Leitlinien	8
Das dürfte Ihnen schmecken	10
Wie wir unsere Bio-Edelpilze erzeugen	12
Unser Team	18
Unsere Entwicklung	22
Wo wir zu finden sind	24

Die Pilze	28
Die Besonderheiten unserer Pilze	30
Der Kräuterseitling	32
Der Shiitake	34
Das weitere Sortiment	36
Der kürzeste Weg zu frischen Pilzen	39



Die Pilzpioniere

Wir übernehmen Verantwortung für das, was wir tun. Und für das, was wir nicht tun.

— SCHON BEI UNSERER FIRMENGRÜNDUNG FIEL DIE ENTSCHEIDUNG FÜR EINE UMWELTVERTRÄGLICHE PRODUKTIONSWEISE. *Daher züchten wir unsere Bio-Edelpilze vom ersten Tag an konsequent gemäß ökologischem Landbau und traten 1997 dem Naturland Verband bei. Selbstverständlich dürfen wir das Bio-Siegel führen, sind seit dem Jahr 2004 Global-Gap-zertifiziert und produzieren inzwischen konsequent nach Demeter-Richtlinien.*

Sie merken schon, als wir mit der Produktion von Bio-Edelpilzen begannen, berücksichtigten wir einfach genau das, an was wir auch noch heute glauben: die gleichwertige Beachtung sozialer, ökologischer und ökonomischer Faktoren. Kein Wunder also, dass wir über ein umweltfreundliches Energiekonzept, dessen Herzstück die Kraft-Wärme-Koppelung ist, verfügen. Durch die Ausnutzung der Abwärme verarbeiten wir sogar unsere Shiitake-Pilze besonders schonend und energiesparend zu Trockenpilzen.

Doch neben allen technischen Besonderheiten bilden unsere Mitarbeiter die wichtigste Basis für unseren Erfolg. Schließlich sind sie es, die Kenntnisse und Kompetenzen bündeln. Für unsere Kunden bedeutet das jahrelange Erfahrung gepaart mit jeder Menge Leidenschaft. Für die besten Bio-Edelpilze, die Sie überhaupt bekommen können. Und darauf sind wir ehrlich gesagt ein kleines bisschen stolz.

Wir haben über die Jahre einiges verändert. Aber nur zum Besten aller – für Sie, unsere Pilze und uns.

— DIE PILZGARTEN GMBH IST IM BEREICH DES ÖKOLOGISCHEN LANDBAUS EIN SEHR INNOVATIVES UNTERNEHMEN. *Und das soll auch in Zukunft so bleiben. Deshalb zeichnen wir uns durch stetige Forschung, Entwicklung und die Suche nach neuen Produktionswegen aus. Denn wir wollen Produkte erzeugen, die einen Beitrag zur gesunden und umweltverträglichen Ernährung leisten können, ohne dabei auf Gewinne verzichten zu müssen.*

Unser gesamtes unternehmerisches Handeln basiert auf folgenden Leitlinien

- 1 Bei unserer täglichen Arbeit ist es uns wichtig, ökologische, ökonomische und soziale Aspekte gleichwertig zu beachten.
- 2 Wir arbeiten für den Menschen und mit den Menschen. Nur so erntet man unserer Meinung nach wahren Erfolg.
- 3 Wir servieren unseren Kunden ausgezeichneten Service mit persönlicher Betreuung.

4 In unserem Pilzgarten wachsen nur exzellente Produkte, die höchsten Qualitätsanforderungen genügen. Und das fängt für uns schon bei der Erzeugung der Rohstoffe an.

5 Wir möchten Ihnen Produkte mit dem „Prädikat wertvoll“ bieten – für genussvolles Essen, das die Gesundheit stärken kann.

6 Unsere Preise nehmen Rücksicht auf die Natur. Denn nur faire Preise ermöglichen ein dauerhaftes Bestehen unserer umweltverträglichen Produktionsweisen.

Schmeckt gut. Tut gut. Demeter.

— WIR HATTEN VON ANFANG AN EIN GROSSES ZIEL: DIE PRODUKTION VON BIO-EDELPILZEN IM EINKLANG MIT MENSCH UND NATUR. *Alles, was wir tun, messen wir daran. Im Jahr 2009 haben wir unsere Produktion auf Demeter-Richtlinien umgestellt. So können wir Ihnen Bio-Edelpilze in Spitzenqualität bieten – tagesfrisch, küchenfertig, ohne Rückstände von Schadstoffen und geschmacklich von allerhöchster Güte.*

Demeter steht für eine biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, die die natürlichen Kreisläufe bewahrt und bereichert. Ergebnis sind ehrliche, wertvolle Lebensmittel mit solitärem Charakter in bester Qualität. Demeter-Vorgaben gehen weit über die der EU-Bio-Verordnung hinaus. Und das wird selbstverständlich regelmäßig kontrolliert.

Wir sind überzeugt, dass mit diesem ganzheitlichen Ansatz nicht nur unsere Produkte noch besser werden. Sondern auch wir.

Wir behandeln unsere Pilze wie Kinder: Wir investieren viel Liebe und Zeit. Und dann schicken wir sie in die Welt hinaus.

— BEI DER PRODUKTION UNSERER BIO-EDELPILZE DREHT SICH VON ANFANG BIS ENDE ALLES UM FRISCHE UND EXZELLENT E QUALITÄT. *Das fängt schon bei der Auswahl unserer Rohstoffe an. Alle von uns gezüchteten Pilzsorten wachsen in der Natur an Bäumen oder Wurzeln. Wir haben eine sehr gute Alternative zu dieser natürlichen Umgebung gefunden: Holz. Genauer gesagt ein Substrat aus Buchenholzsägemehl, das selbstverständlich aus deutscher, nachhaltiger Forstwirtschaft stammt. Natürlich muss unser Lieferant uns einen Nachweis über Herkunft, Unbedenklichkeit und gegebenenfalls erfolgte Analysen vorlegen.*

Dem Sägemehl wird zur besseren Ernährung und zur Wachstumsförderung der Pilze Getreide, Weizenkleie, Ölpressekuchen, Gips und Kalk zugegeben – alles aus biologischem Anbau und wenn möglich immer von Demeter. Für jede Pilzsorte gibt es eine individuelle Mischung.

Diese Substratmischungen werden in Polypropylen-Tüten abgefüllt, mit Dampf für mehrere Stunden bei 121° C sterilisiert und anschließend in einem Reinraum mit dem Myzel des jeweiligen Pilzes versetzt. Dies ist ein kritischer Schritt, denn jede Verunreinigung mit einem anderen Mikroorganismus kann das Substrat für den Kulturpilz verderben. Hygiene, Genauigkeit und das nötige Fingerspitzengefühl unserer Mitarbeiter sind daher entscheidend für den Erfolg.

Wir behandeln unsere Pilze wie Kinder: Wir investieren viel Liebe und Zeit. Und dann schicken wir sie in die Welt hinaus.



Anschließend werden die Tüten, die mit einem Filter versehen sind, verschweißt und in klimatisierte Durchwachsräume gebracht. Je nach Pilzsorte durchwächst das Myzel das Substrat nun in drei Wochen bis fünf Monaten. Dabei müssen Lichtverhältnisse, Temperatur, Feuchte und Frischluft genau den Ansprüchen der jeweiligen Pilzsorte genügen.

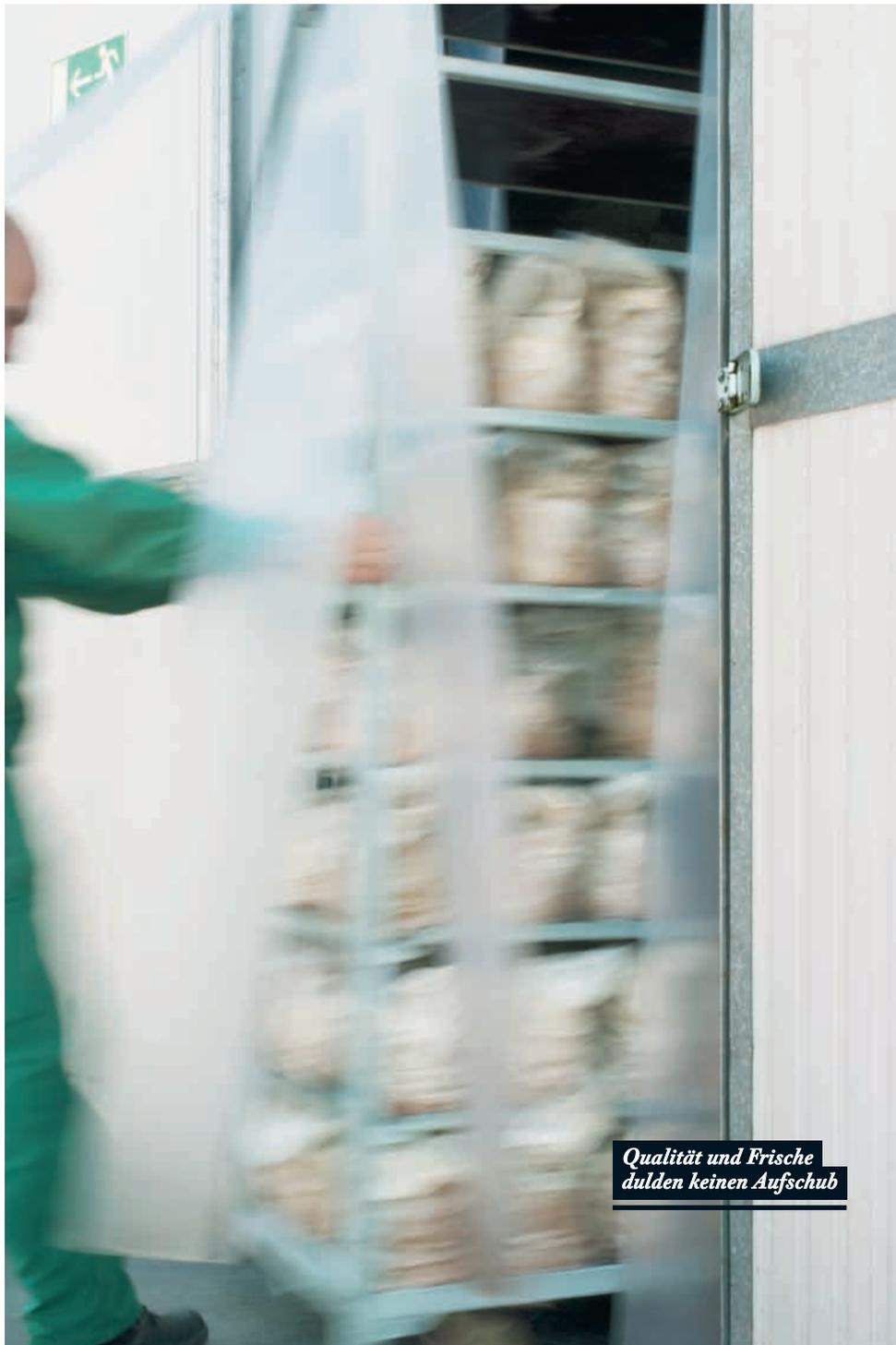
Da wir der erste Betrieb sind, der Edelpilze auf Sägemehlschüttsubstraten nach Demeter-Vorgaben erzeugt, dürfen wir uns als echte Pioniere betrachten. Während der Substratherstellung setzen wir gezielt Demeter-Kompostpräparate ein. Ist der Pilz nach bis zu 22 Wochen im Substrat gewachsen, bringen wir die Pilzblöcke zum Fruchten.

Wenn sich die Pilze ausbilden, werden die Tüten entfernt. Die Substratblöcke werden in speziell angefertigten Regalsystemen unserer Gewächshautunnel aufgestellt. Unsere hochmoderne Produktionsanlage mit einer ausgetüftelten Klimatechnik sorgt dafür, dass die Pilze nun in mehreren Wellen sprießen können. In dieser Phase des Fruchtens kommen nach einem sorgfältig entwickelten System Demeter-Spritzpräparate zum Einsatz. Nach circa ein bis drei Wochen beginnt die Ernte.



Die Auslese ist streng. Unsere Bio-Edelpilze überzeugen durch handverlesene Qualität. Jeder Pilz wird bezüglich seiner Güte kontrolliert und vorsichtig mit dem Messer geerntet. Die abgeernteten Substratblöcke werden als wertvoller Reststoff an Kompostwerke gegeben. So werden sie dem Stoffkreislauf erneut zugeführt und gelangen als natürlicher Kompost wieder in den Garten.

Nach der Ernte werden die Pilze je nach Kundenwunsch von unseren Mitarbeiterinnen zusammengestellt und kommen sofort in Kühlhäuser, die mit einer modernen Ultraschallbefeuchtung ausgestattet sind. Eine durchgehende Kühlkette, punktgenaue Planung und die tägliche Lieferung garantieren Frische und längere Lebensdauer unserer Bio-Edelpilze. Seien Sie sicher, dass bei uns kein Pilz ohne Frischetest und Qualitätskontrolle den Hof verlässt. Das können Sie sehen, fühlen, riechen und natürlich schmecken.



Von Großfamilien, Auswanderern und Multitasking-Talenten ...

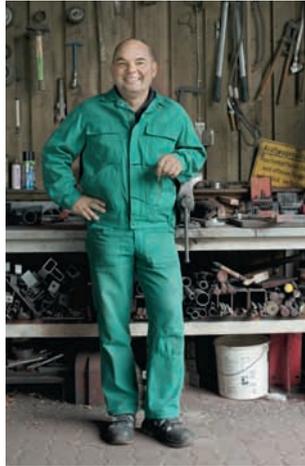
— IM LAUFE UNSERER FIRMENGESCHICHTE HAT SICH IMMER WIEDER GEZEIGT, WIE WICHTIG UNSERE MITARBEITER SIND. *Nicht nur aufgrund ihrer Kompetenzen, sondern auch aufgrund sozialer Aspekte. Genau wie das vielfältige Sortiment an Pilzen, das wir produzieren, sind wir selbst eine vielfältige, multikulturelle Familie mit Menschen aus über 15 verschiedenen Nationen, die unsere Struktur, unser Denken und unser Handeln prägen.*

Auch die zwei wichtigsten Säulen der Pilzgarten GmbH überzeugen ebenso wie unsere Pilze durch Charakter und Güte. Doch sie stehen jeweils auf zwei Beinen: Torsten Jonas und Heide Bahrs.

Torsten Jonas — tjonas@pilzgarten.de ☎ {+49} 42 67 933-110 — Die Geschäftsleitung der Pilzgarten GmbH liegt bei Torsten Jonas. Der studierte Biologe und Gartenbauwissenschaftler ist absoluter Pilzfan und einer der erfahrensten deutschen Pilzzüchter. Von 1996 bis 2003 lebte er in Guatemala und hat dort eine Speisepilzfarm aufgebaut – angefangen beim Errichten von Gebäuden und Technik über Produktion, Vermarktung und Verkauf bis hin zur Leitung. All seine Erfahrung und Kompetenz brachte er mit nach Deutschland, und zwar direkt zum Pilzgarten nach Helvesiek. Hier entwickelte er neue Geschäftsideen und ist maßgeblich daran beteiligt, dass unser Unternehmen heute eines der erfolgreichsten seiner Branche ist.

Von Großfamilien, Auswanderern und Multitasking-Talenten ...

Heide Bahrs — verkauf@pilzgarten.de ☎ {+49} 42 67 933-112 — An der Seite von Torsten Jonas arbeitet Heide Bahrs als Verkaufsleiterin. Die studierte Biologin kam von der Fischzucht zu den Pilzen, ist fast von Beginn an bei der Pilzgarten GmbH und hat schon in nahezu sämtlichen Bereichen tatkräftig mitgearbeitet: Substratherstellung und -pflege, Fruchtkörperproduktion, Ernte ... Heute ist unser Vertrieb fest mit Heide Bahrs verbunden. Ihr Markenzeichen ist eine angenehm individuelle Kundenbetreuung. Und falls noch jemand das passende Pilzrezept benötigt, gibt's das gerne gratis dazu. Nicht nur das: Heide Bahrs ist es zu verdanken, dass heute viele Gastronomen, aus der Region und darüber hinaus, auf Bio-Edelpilze aus Helvesiek schwören.



Von links nach rechts
JÖRG RADLOF, EDGAR SCHEFFLER,
MANFRED WORTHMANN

Meilensteine.

1996

Beginn der Pilzzucht in Helvèsiek als Einmannbetrieb mit einer Produktion von 150 kg Shiitake-Pilzen pro Woche. Wir bringen erstmals den Shiitake-Pilz an den Markt, der in Asien für seine gesundheitsfördernde Wirkung bekannt und beliebt ist.

1997

Von jetzt an züchten wir Edelpilze konsequent nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus und werden Mitglied bei Naturland.

1999

Einführung des Kräuterseitlings im deutschen Markt – die wichtigste Neueinführung für die Pilzgarten GmbH.

2000

Gründung der heutigen Pilzgarten GmbH.

2001

Auszeichnung des Unternehmens mit einem nationalen Innovationspreis für den Kräuterseitling.

2004

Die Pilzgarten GmbH erhält die GLOBAL-GAP-Zertifizierung.

2006

Modernisierung der Produktion durch die Inbetriebnahme von Autoklaven zur Sterilisation des Substrats.

2008

QS-Zertifizierung und Anerkennung nach BioSuisse.

2009

Demeter nimmt die Pilzgarten GmbH in ihren Verband auf.

Wo zum Teufel liegt eigentlich Helvesiek?

Helvesiek liegt im Herzen des Elbe-Weser-Dreiecks zwischen Hamburg und Bremen. Eindrucksvolle Heideflächen, geheimnisvolle Moore, ausgedehnte Wälder, blaue Seen und Flüsse prägen das Bild der noch überwiegend unzersiedelten Landschaft.

Aber Helvesiek ist nicht nur ein wunderschönes Fleckchen Natur, sondern logistisch auch ein guter Standort, denn wir liegen ganz in der Nähe der A1. So können wir täglich den Hamburger Großmarkt mit unseren eigenen Fahrzeugen beliefern. Und den Transport unserer Edelpilze innerhalb Deutschlands und in die Nachbarländer übernehmen Kühlspeditionen. Damit Sie sicher sein können, dass unsere Pilze stets frisch bei Ihnen ankommen.





*Natur- und Kulturlandschaften
in Harmonie –
willkommen in Helvesiek*



Die Pilze





SYLVIA SCHEFFLER

Pilze sind unsere Leidenschaft. Und unser Vorbild.

— NICHT PFLANZE, NICHT TIER – PILZE SIND GANZ AUSSERGEWÖHNLICHE WESEN. DENN SIE BILDEN EIN GANZ EIGENES REICH. *Genauso wie Tiere atmen sie Sauerstoff, geben Kohlendioxid ab und bauen ihre Nahrung mithilfe von Enzymen ab. Doch sie verbreiten sich über Sporen und ihr Körper wird wie der von Insekten durch Chitin gestützt. Weltweit sind etwa 120.000 verschiedene Pilzarten bekannt. Allein in Mitteleuropa gibt es 4.000 Großpilzarten.*

Pilze haben nahezu jeden Lebensraum der Erde bevölkert und sind besonders erfinderisch, wenn es darum geht, neue zu erschließen. Vielleicht haben wir uns das von ihnen abgeguckt. Denn wenn es darum geht, unsere Anbaumethoden innovativ weiterzuentwickeln, sind auch wir erfinderisch und gehen gerne schon mal unkonventionelle Wege.

Kein Wunder also, dass wir zum Beispiel einen Innovationspreis für unseren Kräuterseitling erhalten haben, nachdem wir diese Sorte auf dem deutschen Markt eingeführt haben. Unser Sortiment umfasst neben dem Kräuterseitling auch den Shiitake und einige weitere Sorten. Werden wir allerdings nach unserem Lieblingsspilz gefragt, könnte die Antwort kaum deutlicher sein. Schauen Sie doch mal auf der folgenden Seite nach ...



Kräuterseitling {Pleurotus eryngii}

Der Kräuterseitling.

Der Kräuterseitling ist unsere Kernkompetenz und unser wichtigster Pilz im Sortiment. Wir haben ihn 1999 auf dem deutschen Markt eingeführt und wurden im Jahre 2001 sogar mit einem Innovationspreis dafür ausgezeichnet.

Der Kräuterseitling verdankt seinen Namen seinem hauptsächlichlichen Wachstumsort, den stärkereichen Wurzeln von Kräutern, meist Mannstreu. Er ist auch unter dem Namen Königs Austernpilz bekannt und macht seinem herrschaftlichen Titel alle Ehre. Schließlich bringt er viel Gutes unter einen Hut: Er ist kalorienarm, hat einen hohen Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen und man sagt, er könne sogar das Immunsystem stimulieren.

Bei uns wächst der Kräuterseitling auf Sägemehl und nicht – wie oft im asiatischen Raum – auf Baumwollresten oder Maisspindeln aus konventionellem Anbau. Ein Unterschied, den man schmecken kann.

Der Kräuterseitling zeichnet sich durch ein zartes Aroma und seine steinpilzartige Konsistenz aus. So eignen sich denn Steinpilzrezepte auch ausgezeichnet zur Zubereitung des Kräuterseitlings. Der Pilz ist übrigens vollständig verwertbar. Sein Fleisch bleibt beim Garen bissfest. Er kann in Suppen, beim Grillen, zu Fleischgerichten oder in der vegetarischen Küche verwendet werden.

Für uns ist der Kräuterseitling unsere absolute Passion. Inzwischen wird er auch in der gehobenen Gastronomie entsprechend gewürdigt.



Shiitake {Lentinula edodes}

Der Shiitake.

Der Shiitake galt schon in der Ming-Dynastie als Lebenselixier, das Erkältungen heilen, die Durchblutung anregen und die Ausdauer fördern sollte. Heute wird der Shiitake immer beliebter bei Gourmets, nicht nur wegen seines außergewöhnlichen Geschmacks, man sagt ihm sogar eine gesundheitsfördernde Wirkung nach.

Als sehr aromatischer Pilz erinnert der Shiitake in seinem Geschmack leicht an Knoblauch. Aufgrund seiner Herkunft passt er vor allem zur asiatischen Küche, aber auch zu anderen Fleischgerichten, Omelettes oder Suppen, und er lässt sich ideal grillen.



Samthaube

Ein samtig dunkelbrauner Pilz mit intensivem Waldaroma, das an Esskastanien erinnert. Er bleibt auch nach der Zubereitung knackig und fest.



Friséepilz

Der weiße bis cremefarbene Pilz besticht durch seine filigranen Strukturen, die fast wie Eiskristalle aussehen, und seinen kräftigen, aromatischen Pilzduft.



Kastanienseitling

Der zarte kastanienbraune Pilz aus der Familie der Austernseitlinge besticht durch seinen ausgesprochen würzigen Geschmack.



Weißer Buchenpilz

Dieser Pilz wird in Trauben mit etwas Substrat geerntet. Er bleibt beim Garen schön hell und verführt mit einem Aroma, das leicht an Veilchen oder Anis erinnert.



Limonenseitling

Frisch ist nicht nur seine leuchtende Farbe, sondern auch sein Geschmack, der bei der Zubereitung durch ein paar Spritzer Zitrone noch hervorgehoben werden kann.



Rosenseitling

Dieser leuchtend rosarote Pilz nimmt beim Braten eine orange Färbung an und erinnert geschmacklich ein wenig an gebratenen Speck.



Pom-Pom blanc

Dieser Edelpilz, der wie ein kleiner Blumenkohl aussieht, erinnert mit seinem Geschmack an zartes Kalb- oder Hühnerfilet und hat einen intensiven Waldpilzgeruch.



Ihr direkter Draht nach Helvesiek.

Heide Bahrs VERKAUF

verkauf@pilzgarten.de

T {+49} 42 67 933-112

Torsten Jonas GESCHÄFTSLEITUNG

tjonas@pilzgarten.de

T {+49} 42 67 933-110

Impressum

HERAUSGEBER Pilzgarten GmbH KONZEPTION, GESTALTUNG,
FOTOGRAFIE {LOCATION} Heine Warnecke Design GmbH
STUDIOFOTOGRAFIE Euromediahouse GmbH TEXT Regine Johannes
DRUCK Gutenberg Beuys Feindruckerei GmbH

Das Papier dieser Broschüre wird im südschwedischen Munkedal bei nahezu geschlossenem Wasserkreislauf und niedrigsten Emissionswerten hergestellt.

Danke

Wir danken allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die auf den Fotos dieser Broschüre zu sehen sind, ebenso wie denen, die nicht abgebildet sind. Herzlichen Dank für euren Einsatz!

Pilzgarten 
Passion für Pilze

Pilzgarten GmbH *www.pilzgarten.de*
Fabrikstraße 12 27389 Helvesiek GERMANY
T {+49} 42 67 933-0 F {+49} 42 67 933-131