

„Pilze sind das Nahrungsmittel der Zukunft“

Im September haben die zwei Brüder Marco und Lukas Köb die „Vungi“-Pilzzucht-Kits neu auf den Markt gebracht.

Von Laura Schwärzler
laura.schwaerzler@neue.at

Sie sind zwei Brüder mit der gleichen Leidenschaft für Edelpilze und Nachhaltigkeit. Die zwei gebürtigen Dornbirner Marco (35) und Lukas Köb (31) haben im September ein neues Produkt auf den Markt gebracht, welches beide Begeisterungen vereint. Mit ihren Pilzzucht-Kits kann jeder privat im Wohnzimmer oder in der Küche seine eigenen Austernpilze oder Limonenseitlinge für das nächste Risotto züchten.

Dabei stehen vor allem der Prozess und das Erfolgserlebnis im Vordergrund. „Es geht nicht nur um die Pilze, sondern um das Erlebnis, das die Box mit sich bringt“, erzählt Lukas Köb. So bekamen er und sein Bruder schon Bilder von der Ernte ihrer stolzen Kunden zugeschickt. Bereits etwa 100 Hobbypilzzüchter haben in den vergangenen Wochen in ihrem Onlineshop die Sets für die Eigenzucht bestellt. „Die Idee, irgendwas mit Pilzen zu machen, schwirrte uns schon länger im Kopf herum“, erzählt Lukas Köb. Dann hätten sie „Nägel mit Köpfen“ gemacht und sich auf Pilzzucht-Kits spezialisiert, „weil wir es einfach cool finden, wenn Menschen zu Hause ganz einfach und unkompliziert hochwertige Pilzsorten züchten und ernten können.“

Bis der erste Kunde zu Hause Pilze anbauen konnte, vergingen jedoch eineinhalb Jahre, in

denen die zwei probierten und testeten, bis sie die geeignete Mischung entwickelt hatten. „Wir haben gewusst: Wenn wir auf den Markt gehen, dann muss das zu 100 Prozent passen.“

Über ein Jahr lang getüftelt. Im Rahmen der Entwicklung konnte besonders Marco Köb sein Wissen einbringen, denn er ist Biologie- und Chemielehrer am Borg Götzis. Es war für die beiden Brüder keine Option, billig das Substrat einfach einzukaufen. Stattdessen haben sie die Mischung selbst entwickelt. Bei der Auswahl der Komponenten für das Substrat legten sie Wert darauf, dass diese so regional wie möglich sind. Die Mizellen stammen etwa aus Tirol. Auch bei der Markenbenennung war ihnen wichtig, dass ein Vorarlbergbezug besteht. Deswegen haben sie den Anfangsbuchstaben bei Fungi einfach mit einem „V“ ausgetauscht und daraus wurde dann „Vungi“. Die Produktion und den Versand übernimmt im Zwei-Mann-Unternehmen Marco Köb und das Marketing Lukas Köb, der auch in einer Marketingagentur in Innsbruck in der SEO-Optimierung tätig ist.

Wie kommen die Kunden zu den erntereifen Pilzen? Marco Köb mischt das Substrat in Lustenau zusammen, lagert es und verschickt die Sets an die Kunden. Diese müssen die Box aufstellen, einschneiden und zwei bis drei Mal am Tag bewäs-



Lukas Köb ist für das Marketing von Vungi zuständig.

sern. Sie können innerhalb zehn Tage die ersten Pilze ernten. Beim zweiten Set, dem Do-it-yourself-Kit, haben die Kunden das komplette Erlebnis und mischen selbst das Substrat. Dann dauert es vier bis sechs Wochen, bis Pilze wachsen. Bis zu drei Mal wird geerntet. Dies hängt von Temperatur und Standort ab und davon, wie sich die Hobbyzüchter um ihre Pilze kümmern. Pro Ernte gibt es 500 bis 700 Gramm Pilze. Diese reichen je nach Gericht für eine Mahlzeit von zwei bis vier Personen.

16 statt 16.000 Liter Wasser. Doch die zwei Brüder haben nicht nur eine kulinarische Vorliebe für die Leckereien aus dem Wald. Auch die Nachhaltigkeit liegt den beiden am Herzen. Etwa ist die Box aus Graspapier und der Kübel aus recycelbarem Plastik hergestellt. Dabei wollen sie auf die Kreislaufwirtschaft der Natur achten. Sogar beim Serveranbieter haben sie darauf geachtet, dass der Strom mit Wasserkraft erzeugt wird. Sie sehen den Pilz „als Nahrungsmittel der

Zukunft“ an. Denn Pilze eignen sich durch ihren hohen Proteingehalt ideal als Fleischersatz und sind gleichzeitig besser für den ökologischen Fußabdruck. Denn die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch verbraucht 16.000 Liter Wasser, die von einem Kilogramm Pilze etwa 16 Liter Wasser. „Das ist eine enorme Ressourcenersparnis“, so der 31-Jährige. Zudem benötigen die Pflanzen weniger Platz. „In China sind deswegen viele Bauern auf Pilze umgestiegen.“ Die zwei Brüder würden befürworten, dass zukünftig weniger Fleisch produziert wird.

Nicht nur die Umwelt, sondern auch die Ethik ist den beiden ein Anliegen – Stichwort Massentierhaltung. Dabei wollen sie aber keinesfalls andere „penetrant belehren“. Stattdessen wollen der Lehrer und der SEO-Manager aufklären und Bewusstsein schaffen, denn die meisten würden gar nicht wissen, dass Austernpilze ein guter Fleischersatz sind. So wird der Kräuterseitling auch Kalbsfleischpilz genannt.



In Lustenau wird das Substrat gemischt und danach in den Beuteln im Regal gelagert. Es wird dann in Boxen verschickt (unten).



Es gibt derzeit zwei Pilzzuchtsets. Aus der Pilzbox (oben) wachsen Limonenseitlinge und aus dem Do-it-yourself-Set (unten) Austernpilze. VUNGI (2)

Bei der Pilzbox muss nur ein Loch mit einem sterilen Messer hineingeschnitten werden und dann braucht das Set täglich mehrmals Wasser. Mit einer Sprühflasche wird es benetzt.



HARTINGER (3)



Edle seltene Sorten. Wer an Pilze denkt, dem fallen wohl als erstes Champignons ein. Züchterkits für derart gewöhnliche Pilze wollen die beiden jedoch nicht ins Sortiment aufnehmen. Stattdessen möchten sich die Brüder auf edle Pilzsorten fokussieren, welche nicht derart einfach im Supermarkt erhältlich sind. So möchten sie etwa zukünftig Rosenseitlinge im Sortiment anbieten, oder auch Trends wie die Lion's Mane, also Löwenmähne, berücksichtigen. Letzteres werde derzeit in den nordischen Ländern in der Spitzengastronomie als Fleischersatz eingesetzt. „Wir haben viele Möglichkeiten im Sortiment“, erklärt der 31-Jährige. So möchten sie auch mit den Leuten in den Austausch gehen und so auf die Wünsche nach bestimmten Pilzsorten eingehen. Eine Richtung wollen sie jedoch keinesfalls aus den Augen verlieren: „Wir möchten voll auf Edelpilze gehen.“

müller wohnbau |

Altach imkreuzfeld.at

**Bilderbuchhafte
Wohnkomposition
mit Kindergarten**

Andreas Hofer
T 0676 843 115 201
Philipp Klimmer
T 0676 843 115 206
wohnung@muellerwohnbau.at

wohn gesund



HWB 28 | 29 | 30 kWh