

Schon immer vegan.

Vitam-R und Hefeflocken waren schon ein Hit, als es das Wort vegan noch gar nicht gab.*

Seit über achtzig Jahren begeistern sie als Brotaufstrich, Würze und Parmesan-Alternative. Ohne Fett, aber dafür mit essentiellen Eiweißbausteinen, Folsäure und jeder Menge B-Vitaminen für Ausdauer und Konzentration. Übrigens: Die begeistern auch ›Normalesser!‹



*Vitam-R gibt es schon seit 1925. Der Begriff ›vegan‹ kam erst 1944 auf.

Erhältlich in Reformhäusern und Drogerien
Vertrieb in Österreich: DRAPAL GmbH
T 0 62 46-7 24 25 · www.drupal.at

Anzeige

«Mehr Pilze auf den Speiseplan!»

Florian Hofer und Manuel Bornbaum züchten mit «Hut und Stiel» Pilze auf Kaffeesatz. Die Start-up-Unternehmer setzen auf regionale Kreislaufwirtschaft.

Interview: Sonja Schnögl

Herr Hofer, wie sind Sie auf den Kaffeesatz gekommen?

FLORIAN HOFER: Mit dem Thema kam ich 2013 bei einem universitätsübergreifenden Seminar zu Unternehmensgründung und Innovation in Kontakt. Die Idee, dass auf vermeintlichem Abfall frische Pilze wachsen können, fand ich faszinierend. Ich habe damals auf der Technischen Universität Wien studiert und mit Manuel Bornbaum, einem langjährigen Freund und damals Student an der Universität für Bodenkultur, einen Partner für die Umsetzung in die Praxis gefunden. Im Dezember 2014 haben wir den Mietvertrag für das Kellergewölbe in einem Haus im 20. Bezirk abgeschlossen und im Mai 2015 einen landwirtschaftlichen Betrieb angemeldet. Wir haben hier circa 300 m², 120 davon benötigt der Kulturraum für die Pilzzucht, der Rest ist für die Verarbeitung, ein kleines Labor und das Lager. Es gibt mittlerweile auch einen Standort in der Lobau, mit ca. 180 m², der zur Substratproduktion verwendet wird, und mehrere Weinkeller, in denen Pilze wachsen, die von unseren Partnern betreut und geerntet werden.

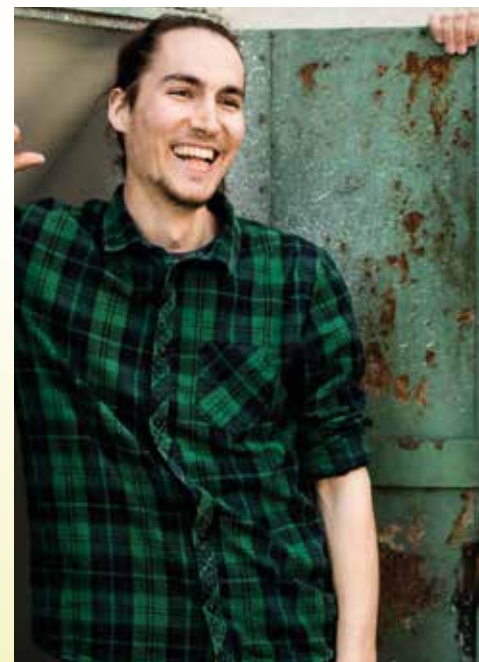
Was war zu Beginn die größte Herausforderung?

FH: Überhaupt einen Standort zu finden, viele Hausbesitzer waren skeptisch. Hingegen war es einfach, Kaffeesatz zu bekommen. Die Leu-

te haben ihn gerne abgegeben, weil sie ihn sonst hätten entsorgen müssen. Wir stellen Sammelbehälter zur Verfügung und holen diese zwei bis drei Mal pro Woche ab. Mittlerweile bekommen wir sogar Kaffeesatz angeboten. Es gibt ja genug. Pro Tag werden in Wien etwa 40 Tonnen Kaffee konsumiert. Ein Prozent landet in den Tassen, 99 Prozent werden als Kaffeesatz entsorgt. Davon sammeln wir mit 1500 kg pro Woche nur einen Bruchteil.

Ist der Kaffeesatz bio?

FH: Wir bekommen einen Großteil von den Wiener Pensionisten-Wohnhäusern, und die verwenden



Bio-Kaffee. Der Rest ist nur zum Teil biologisch, weil es einfach nicht genug Bio-Kaffee gibt. Für die Pilze spielt das aber keine Rolle, wir haben sie untersuchen lassen, es gibt keine Schadstoffe, keine Pestizide.

Wie funktioniert die Produktion?

FH: Der Kaffeesatz wird mit Pilzmyzel, Kaffeehäutchen – die bleiben beim Rösten der Kaffeebohnen übrig – und Kalk zum Pilzsubstrat vermischt. Nach etwa 30 Tagen können die ersten Pilze geerntet werden und kommen innerhalb weniger Stunden zu den Kunden. Nach drei Pilzernten wird das Substrat kompostiert und als Erde weiterverwendet. Wir arbeiten dafür mit einem ökosozialen Gartenbaubetrieb in der Lobau zusammen. So schließt sich der Kreislauf.

Sie haben auch vegane Produkte im Angebot...

FH: Wir stellen aus den Pilzen, die nicht frisch verkauft werden, Sugo, Pesto und Aufstriche her, damit wir nichts wegwerfen müssen. Wir arbeiten auch an veganen Pilz-Würsten und Pilz-Burgern. Diese Produkte sind vegan zertifiziert. Zudem sind alle Zutaten außer den Pilzen selbst aus biologischer Produktion.

Wie schaut es mit dem Nähr- und Genusswert der Pilze aus?

FH: Der Austernpilz ist dank seiner Konsistenz ein idealer Fleischersatz mit sehr vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Für Veganer sind Pilze eine gute Alternative zu Tofu und anderen Soja-Produkten. Generell geht es uns darum, Pilze öfter auf den Speiseplan zu bringen. Derzeit liegt der Verbrauch in Österreich bei 2,2 kg pro Kopf und Jahr. Bei Fleisch sind es ca. 63 kg. Pilze schneiden aber in allen Umweltbelangen viel besser ab als Fleisch, z. B. beim Wasser- und Flächenverbrauch.

Wie wird Ihr Angebot angenommen und wer sind Ihre Kunden?

FH: Die Nachfrage nach frischen Pilzen ist sehr gut, unser Angebot derzeit eher zu knapp. Die meisten frischen Pilze gehen in die Gastronomie, zum Beispiel ins «Steirereck» und zum «Heuer am Karlsplatz». Man bekommt sie wie auch die verarbeiteten Pilze in einigen Geschäften und auf Märkten in Wien und zu bestimmten Zeiten bei uns ab Hof. Für frische Pilze empfehlen wir, vorher anzurufen.

Was sind Ihre Pläne für die Zukunft?

FH: Wir wollen die Produktion erweitern. Beim Kaffeesatz peilen wir für dieses Jahr 3000 bis 4000 kg pro Woche an. Derzeit produzieren wir Austernpilze, die funktionieren am besten auf Kaffeesatz. Später könnten auch noch andere dazukommen, wie Zitronen- und Rosenseitlinge oder Shiitake-Pilze.

Haben Sie ein Lieblingsrezept mit Pilzen?

FH: Ja! Pilze in Streifen reißen, in Olivenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Dann mit unserem Pesto oder Aufstrich und ein bisschen Rucola in ein Weckerl füllen. Das ist wie Pulled Pork, aber eben Pulled Mushroom und schmeckt super.

Florian Hofer, 30 (links), HTL in Vöcklabruck (OÖ), hat 2016 sein Studium Wirtschaftsingenieurwesen/Maschinenbau an der TU Wien abgeschlossen, 2014 gründete er mit Manuel Bornbaum (rechts) «Hut und Stiel». Der Betriebsleiter und Bastler ist ein selbst deklariertes Spätaufsteher. www.hutundstiel.at



PREMIUM
VEGAN
BIO

UNSERE NEUHEITEN

NEU

PREMIUM
Bio-Qualität



BRAHMI GINKGO
mit Chlorella

CRANBERRY FORTE
50 mg Proanthocyanidine pro Portion

MELISSE BALDRIAN
mit Pflanzenextrakten aus Melisse,
Baldrian und Hopfen

Folgen Sie uns auf  

Unsere Produkte finden Sie im Biohandel, Reformhaus oder unter www.raabvitalfood.de