

„Einmal Champignons klimafreundlich, bitte.“

Wenn Energiesparideen wie Pilze aus dem Boden schiessen



Eine Mitarbeiterin der Wauwiler Champignons AG beim Pflücken der weissen Pracht

Je mehr Energie ein Produktionsbetrieb benötigt, desto mehr lohnen sich Energiespar- und Rückgewinnungsmassnahmen.

Für die Verantwortlichen der Wauwiler Champignons AG war es deshalb bald klar, dass sie in moderne, effizientere Technologien investieren und eine Zielvereinbarung mit der Energie-Agentur der Wirtschaft unterzeichnen wollten: „Einerseits, weil es sich wirtschaftlich lohnt und wir so auch die CO₂-Abgabe zurück erhalten“, beschreibt Markus Stutz, stellvertretender Geschäftsführer, die Motive zum innerbetrieblichen Energiesparen: „Andererseits aber auch, weil ressourcenschonende Produktionsmethoden ein zusätzliches Verkaufsargument sind. Konsumentinnen und Konsumenten werden zunehmend umwelt- und energiebewusst.“ Ein Imagegewinn lasse

sich zwar nicht in Franken und Rappen beziffern, glaubt Markus Stutz. Er sei aber überzeugt, dass sich die Investitionen auch in dieser Beziehung langfristig lohnten: „Zudem freuen wir uns im Betrieb alle, wenn es gelingt, nachhaltiger und ressourcenschonend zu produzieren.“

Die Wauwiler Champignons AG beschäftigt sich mit einem sympathischen Produkt, das irgendwie auch rätselhaft geblieben ist: Pilze sind Lebewesen, die weder zu den Tieren noch zu den Pflanzen zählen, sondern mit einer Vielzahl von Arten in der Natur sozusagen ein eigenes Reich bilden. Die Champignon-Zucht benötigt in allen Phasen viel Heiz- und Kühlenergie. Das Pilzmyzel, das Fadengeflecht, entwickelt sich in einem zuvor einer Hitzebehandlung unterzogenen Substrat aus Stroh, Hühner- und Pferdemist. ➔

MARKUS STUTZ

Stv. Geschäftsführer WAUWILER



Sie haben die Energieeffizienz deutlich gesteigert. Was war bei den Sparmassnahmen eigentlich das Hauptziel?

Wir wollten die CO₂-Abgabe zurückholen. Betriebswirtschaftliche Überlegungen standen im Vordergrund. Aber auch die Ökologie spielte bei unseren Überlegungen eine Rolle. Zudem wollten wir unsere Anlagen ohnehin modernisieren, um die Betriebskosten senken zu können. Die neue Technologie ist nicht nur effizienter, sondern auch zuverlässiger.

Wie viel Energie kann denn so eingespart werden?

Soviel, dass es sich auf jeden Fall lohnt. Aber genau berechnet haben wir die Einsparungen nicht, da wir den Betrieb zugleich erweitert und die Produktion erhöht haben. Pro Kilo Champignons ist der Energieaufwand aber geringer.

Die bald in Betrieb gehenden Kompogas-Anlage wird Ihren Energieverbrauch aber nochmals deutlich senken.

Nicht den Energieverbrauch insgesamt, nur den Verbrauch von Heizöl. Finanziell wird sich das in unserer Erfolgsrechnung nicht merklich niederschlagen. Der Preis, den wir für die Abwärme bezahlen, die uns aus der Kompogas-Anlage geliefert wird, ist an den Ölpreis-Index gekoppelt. Aber wir werden 50 Prozent weniger fossile Brennstoffe benötigen.

Das heisst, Sie halbieren den CO₂-Ausstoss.

Darüber freuen wir uns! Als Unternehmen hoffen wir aber natürlich, davon indirekt etwas zu profitieren. Wir würden es schätzen, wenn unsere Anstrengungen wahrgenommen werden, bei Konsumenten und dem Detailhandel.

Wie reagieren Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf die Neuerungen?

Vor allem jene Leute, die direkt mit den Anlagen zu tun haben und die direkte Verantwortung tragen für unsere empfindlichen Pilzkulturen, sind äusserst zufrieden. Es kommt seltener zu Störungen, damit auch weniger oft zu Alarmen und zu Einsätzen des Pikett-Dienstes. Ein solcher muss allerdings immer bereit stehen, ➔



Sieben Tonnen Champignons verlassen täglich das Firmengebäude in Wauwil

Nur dank dieser Pasteurisierung – die natürlich ebenfalls Energie benötigt – wachsen nach der sogenannten Impfung mit Pilzsporen ausschliesslich die erwünschten Champignons und nicht auch schädliche Schimmelpilze.

Das heranwachsende Myzel ist zunächst auf ein feuchtwarmes Klima – und damit auf zugeführte Energie – angewiesen. Die Fruchtkörper, die eigentlichen Champignons, beginnen erst zu spriessen, wenn das feine Fadengeflecht die Oberfläche

„Durch die Kompogas-Anlage können wir künftig in einem fast vollständig geschlossenen Energiekreislauf produzieren.“

der Trägersubstanz erreicht hat und die Temperatur gesenkt wird. Der Entwicklungsprozess bis zum Erntebeginn dauert knapp drei Wochen. In der Wauwiler Champignons AG wachsen die delikaten Geschöpfe während 365 Tagen im Jahr. Täglich werden sieben Tonnen frische Champignons geerntet und an den Gemüse- und Detailhandel geliefert. Betriebsunterbrüche darf es nicht geben, Luftfeuchtigkeit und Temperatur müssen immer kontrolliert und an die jeweilige Entwicklungsphase der Pilze angepasst sein.

Markus Stutz schildert, dass dies ein Knackpunkt gewesen sei bei der Erneuerung der Heizung und der für die Produktion benötigten Dampfkessel: „Alles musste bei laufendem Betrieb geschehen. Unterbrechungen oder auch nur unkontrollierte Temperaturschwankungen hätten einen riesigen Schaden verursacht.“

Nach der abgeschlossenen Ernte wird das Substrat ausgeräumt. Es kann kein zweites Mal verwendet werden. Bisher wurde es deshalb einfach umweltgerecht kompostiert. Künftig dient es aber in einer nahen Kompogas-Anlage, die in wenigen Wochen in Betrieb geht, nochmals als Rohstoff: aus ihm wird Energie gewonnen. Markus Stutz freut sich über den „fast vollständig geschlossenen Kreislauf“, in welchem man künftig produzieren werde: In der Kompogas-Anlage, an der die Wauwiler Champignons AG als Minderheitsaktionärin beteiligt ist, entsteht schlussendlich Strom, der ins Netz gespiesen wird, und zudem Abwärme, die zurück in den Betrieb fliesst. Und dann verbleibt erst noch wertvoller Kompost, der wie bisher auf die Felder ausgebracht wird. Auf diesen wachsen wiederum die Pflanzen, aus denen unter anderem das Stroh für das Substrat gewonnen werden kann, auf dem sich später von neuem die Pilze entwickeln werden.

denn es besteht immer das Risiko eines Totalausfalls ganzer Kulturen, wenn nicht rechtzeitig reagiert wird. So etwas wäre für unser Unternehmen verheerend.

Wie sind Ihre innerbetrieblichen Prozesse verlaufen, die zum Entscheid für die energiesparenden Technologien führten?

Die Impulse kamen aus verschiedenen Richtungen: Von Seiten des Marketing-Gedankens ebenso wie von der betriebswirtschaftlichen Seite. Derartige Investitionen müssen sorgfältig geplant werden.

Bisher galt: Wirtschaftswachstum führt immer zu einem Mehrverbrauch von Energie. Glauben Sie, dass diese Gesetzmässigkeit durchbrochen werden kann?

Da bin ich skeptisch. Die Effizienzsteigerung wird dem Wachstum wohl auch in Zukunft hinterherhinken. Deshalb wird die Frage immer wichtiger, wie die Energie produziert wird, woher wir sie beziehen.

Zahlen und Fakten zur Wauwiler Champignons AG

- Anzahl Mitarbeiter: rund 130
- Tägliche Produktion: 7 t Champignons
- Energieverbrauch 2009: 4 493 589 kWh
- Einsparungen Energie 2009: 387 571 kWh
- CO₂-Ausstoss 2009: 810 t CO₂
- Reduktion CO₂-Ausstoss 2009: 102 t CO₂

Kontakte

STEFAN EGGIMANN / EnAW-Moderator
stefan.eggimann@enaw.ch
044 404 80 32

MARKUS STUTZ / EnAW-Teilnehmer
markus.stutz@wauwiler.ch
041 984 10 20

HEIKE SCHOLTEN / EnAW-Redaktion
Scholten Partner GmbH
info@scholtenpartner.ch
043 541 62 11