



In Straßburg werden in einem ehemaligen deutschen Bunker Pilze
gezüchtet

In Straßburg, im Département Bas-Rhin, wurde ein Bunker aus dem Jahr 1878, der den Deutschen damals als Pulvermagazin diente, in eine unterirdische Farm umgewandelt, in der heute Bio-Pilze gezüchtet werden.

Im Herzen von Straßburg (Bas-Rhin), unterhalb der Stadtmauern, verbirgt sich ein ganz besonderer Bauernhof. Es handelt sich um einen ehemaligen deutschen Bunker, der jetzt zu einer Pilzzucht umgebaut wurde. In diesen Ziegelsteintunneln wachsen heute Austernpilze. Es ist feucht, aber nicht zu feucht; der Ort ist belüftet, aber ohne Zugluft, und vor allem ist die Temperatur ideal, um Pilze zu züchten.

Shiitake-Pilze, eine japanische Sorte, benötigen für ihr Wachstum mehr Feuchtigkeit und werden daher in einem speziellen Raum des Betriebes gezüchtet. In dieser ehemaligen deutschen Militäranlage, die 1878 nach dem französisch-preußischen Krieg gebaut wurde, wurde früher Schießpulver gelagert. Heute haben die Pilze das Schießpulver ersetzt. Vier sehbehinderte Arbeitnehmer kümmern sich um die Produktion. Zwanzig Kilo Pilze mit Bio-Siegel werden jede Woche verkauft, ausschließlich über einen kurzen und direkten Vertriebsweg, an Restaurants und lokale Geschäfte, aber auch im Direktverkauf. Angesichts des bisherigen Erfolgs plant die Champignonzucht, noch mehr zu produzieren und ab Mitte März zwei neue Mitarbeiter einzustellen.