

# Innovative Champignons

Die Waadtländer Firma Stadler Champidistribution  
produziert Champidor, eine Neuheit  
unter den Speisepilzen – exklusiv für Coop-Kunden.

TEXT SOPHIE DÜRRENMATT FOTO NICOLAS DE NEVE

Pilze wachsen bevorzugt an feuchten, dunklen Orten. In der Produktionsstätte der Firma Stadler Champidistribution in Aigle VD spriessen die Pilze in grossen Kulturen aus dem Boden. Das Familienunternehmen hat sich auf den Anbau der Speisepilze spezialisiert – pro Jahr werden rund 960 Tonnen Champignons geerntet. Vor Kurzem hat sich in den grossen Hallen eine Neuheit Platz verschafft: Champidor – Champignons mit einem hohen Vitamin-D-Anteil. Dieses Vitamin ist im menschlichen Körper unter anderem für den Aufbau und den Erhalt der Knochen entscheidend.

## Hoher Vitamin-D-Gehalt

«Die Feststellung, dass Vitamin-D-Mangel ein zunehmendes Phänomen in der Schweizer Bevölkerung darstellt, stand ganz am Anfang der Champidor-Idee», erklärt Ruth Debernardi (45). Die Professorin für Biologie an der Berner Fachhochschule war in den letzten zwei Jahren für die ver-



chiedenen wissenschaftlichen Aspekte des Projekts Champidor zuständig. «Pflanzen enthalten in der Regel kein Vitamin D. Champignons hingegen sind in der Lage, dieses Vitamin auf natürliche Weise zu erzeugen.» Dazu werden die frisch geernteten Pilze einige Sekunden unter eine spezielle Lampe gelegt, welche dieselbe Frequenz wie Sonnenlicht aufweist.

Die Wahl ist auch sonst nicht zufällig auf Champignons gefallen. «Diese Pilze werden in der Schweiz am häufigsten verzehrt», meint Cédric Stadler (49), Direktor der Stadler Champidistribution. «Der erhöhte Vitamin-D-Anteil in den Pilzen ändert nichts an der Zubereitung. Sie können gedämpft, gebraten oder frittiert werden.» Durch das Erhitzen nehme dessen Gehalt zwar etwas ab, aber 62 bis 88 Prozent des ursprünglichen Werts bleibe

erhalten. Auch nach vier Tagen im Kühlschrank enthalten die Champignons noch einen Grossteil ihres Vitamingehalts. «Eine praktische Ernährungsalternative, um Tag für Tag in Form zu bleiben», freut sich Cédric Stadler. ●

erhalten. Auch nach vier Tagen im Kühlschrank enthalten die Champignons noch einen Grossteil ihres Vitamingehalts. «Eine praktische Ernährungsalternative, um Tag für Tag in Form zu bleiben», freut sich Cédric Stadler. ●

## CHAMPIDOR Exklusiv bei Coop



Ob gefüllt, gebraten, als Beilage oder in Saucen: Champignons sind ein vielseitiger Gaumenschmaus. Ein Körbchen mit sechs Champidor-Pilzen kostet Fr. 2.95. Sie sind in grösseren Coop-Läden erhältlich.

A photograph of Cédric Stadler, a man with grey hair, wearing a blue and white checkered shirt. He is leaning over a large tray filled with numerous small, white mushrooms. He is looking intently at the mushrooms, with his right hand reaching towards them. The background shows a large industrial facility with metal beams and bright lighting, likely a mushroom cultivation or processing plant.

Cédric Stadler, Chef des Familienunternehmens Stadler Champidistribution, prüft die genussbereiten Speisepilze.