

Executive summary

Durch einen Aufruf des Urban Agriculture Netz Basel fanden sich Ende 2015 Pilzbegeisterte aus der Region Basel zusammen und kurz darauf haben wir im Frühjahr 2016 den Verein Stadtpilze Basel gegründet. Der Vorstand setzt sich aus folgenden Personen zusammen:

- Armin Sebastian Sirch, geb. 1976, Biotechnologe, Präsident
- David Jucker, geb. 1989, BSc Molecular Life Sciences FHNW, Vizepräsident
- Matthias Nebel, geb. 1989, BSc International Business Management FHNW, Kassierer

Gemeinsam teilen wir die Vision für nachhaltiges und soziales Wirtschaften und legen Wert auf gesunde und biologisch erzeugte Nahrungsmittel, sowie regionale Produktion. Diese Ideale vertreten wir auch als Stadtpilze. Für die operativen Tätigkeiten wird die Stadtpilze Basel GmbH per Anfang März 2017 mit Hauptsitz in Basel neu gegründet. Die Geschäftsadresse lautet:

Stadtpilze Basel GmbH
St. Johannis-Ring 102
4056 Basel

Ziel des Unternehmens ist die urbane Erzeugung edler Speisepilze auf Kaffeesatzsubstrat für den lokalen Markt in Basel und Umgebung. Durch Upcycling von Kaffeesatz wird ein bisher ungenutztes Abfallprodukt zum Rohstoff für hochwertige Nahrungsmittel. Der Kaffeesatz ist wegen seiner holzähnlichen Zusammensetzung ideal als Nährboden für unsere Austernpilze geeignet. Die Austernpilze, auch bekannt als Seitlinge (lat. *Pleurotus*), sind Holzersetzer und nach den Champignons die meist gehandelten Speisepilze. Nebst der Aufzucht von Pleuroten wie Austern-, Limonen-, Rosen- und Kräuterseitlingen sollen später auch andere Arten wie Shiitake, Enoki u.Ä. kultiviert und bekanntgemacht werden. Das Angebot der Stadtpilze umfasst auch die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von verarbeiteten Produkten und weiteren Dienstleistungen wie die Planung und Durchführung von Workshops, Schulungen und Kursen.

Wir haben uns den Zielen der sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit verpflichtet und folgen dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft, um unseren Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Natur zu leisten und die gesunde Ernährung zu fördern:

- Lokale und nachhaltige Produktion von Edelspeisepilzen
- Upcycling von Kaffeesatz als Abfallprodukt zum Rohstoff
- Kurze Transportwege und Direktvertrieb emissionsfrei per Cargobike
- Reste der Produktion werden als Kompost und Biodünger verwertet

Damit wird Nachhaltigkeit zur Kernbotschaft unserer Marketingstrategie.

Der Schweizer Pilzmarkt wird von den Champignons dominiert, welche laut dem Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP) ein jährliches Marktvolumen von ca. 14'000 Tonnen erreichen. Bei den Edelpilzen umfasst das jährliche Marktvolumen rund 800 Tonnen (2015). Der Markt für Edelpilze ist ein Wachstumsmarkt, 2012 betrug das Marktvolumen noch 690 t und wuchs im Jahr 2013 um 8 % auf 744 t. Dabei liegt der Schweizer Marktanteil für Edelpilze bei rund 30 %, während bei den Champignons gut 90 % aus inländischer Produktion stammen. Deren Produktion konnte zwar stark ausgedehnt werden, sie vermag aber noch immer nicht die Nachfrage zu decken. Konsumenten achten bei Pilzen sehr stark auf Frische und Aussehen, aber auch die Herkunft spielt eine wichtige Rolle. Dies spricht klar für mehr Schweizer Edelpilze, insbesondere für nachhaltig und biologisch angebaute Basler Austernseitlinge. Die schweizerische Produktion von Austernseitlingen lag im Jahr 2014 bei 150 Tonnen - verglichen mit gut 70 Tonnen im Jahr 2009, ist das ein Plus von über 80 %. Dennoch wurden im Jahr 2014 rund 180 Tonnen Austernpilze aus Asien und Osteuropa importiert und ist deshalb häufig von minderer Qualität.

Unsere nachhaltig und lokal erzeugten Austernpilze decken die Nachfrage der Gastronomie und der privaten Haushalte nach frischen, hochwertigen und regional produzierten Speisepilzen ganzjährig ab.

Die Markteinführung unserer Austernpilze ist für das Frühjahr 2017 geplant. Zunächst werden die Partnerbetriebe in der Gastronomie während einer Pilotphase (März-April 2017) beliefert. Abhängig vom Ertrag der Erntezyklen werden die Pilze auch vereinzelt an private Konsumenten verkauft. Nach der erfolgreichen Pilotphase wird eine monatliche Produktion von 400kg angestrebt. Diese Produktionsmenge soll bis Juni/Juli 2017 erreicht und danach stetig ausgebaut werden. Bei einer Absatzmenge von 400kg pro Monat wird ein Umsatz von jeweils rund 10'000 CHF erwirtschaftet. Da wir gezielt auf den lokalen Markt setzen, stehen wir nicht in direkter Konkurrenz zu einem lokalen Erzeuger. Denn es gibt schweizweit nur knapp 20 Pilzzuchtbetriebe und keine davon sind in der Region Basel ansässig oder verwenden Kaffeesatz zur Aufzucht. Der Kaffeesatz wird von unseren Partnerbetrieben (Cafés, Restaurants, Hotels etc.) gesammelt, von uns abgeholt und zu Pilzsubstrat weiterverarbeitet. Deshalb hat das Projekt Stadtpilze Leuchtturmcharakter für die Schweiz und verfügt über klare Wettbewerbsvorteile gegenüber der Konkurrenz. Herkömmlich gezüchtete Speisepilze werden entweder auf Baumstämmen, Getreide oder ähnlich wertvollen und teuren Ressourcen kultiviert. Diese hohen Materialkosten fallen bei der Aufzucht mit Kaffeesatz weg und ermöglichen eine attraktivere Preisgestaltung.

Um den Produktionsstandort Basel aufzubauen, ist eine einmalige Investition von rund 60'000 CHF erforderlich. Für die Pilzzucht werden Kellerräumlichkeiten mit einer Nutzfläche von 180 m² im St. Johannis-Quartier angemietet und zur Produktionsstätte ausgebaut. Die Mietkosten für das Jahr 2017 betragen knapp 20'000 CHF, weitere 20'000 CHF sind für den Einbau der Infrastruktur geplant. Mit 5000 CHF wird ein Cargobike angeschafft und die verbleibenden 15'000 CHF dienen als Reserve. Die Finanzierung soll durch Business Angels, Crowdfunding und Stiftungsbeiträge erfolgen.