

# „Ermöglichen, überall Pilze zu züchten“

Fleischalternative Igelstachelbart-Pilz: Das Grazer Start-up ATTA entwickelt modulare Anlagen für die Pilzzucht und will so ein Genre völlig neu aufstellen.



Von Markus Zottler

Vitalpilz“, „Superfood“ oder wichtiger Bestandteil der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM): An Zuschreibungen und globalen Einsatzgebieten mangelt es dem Igelstachelbart-Pilz ebenso

Gründer: Sebastian Modl, Andreas Haigl, Mario Grintschler, Christoph Kovacic

wenig wie an Buchstaben. Den Weg auf österreichische Speiseteller aber findet er trotzdem eher selten. Das will nun das Grazer Start-up ATTA ändern. Angesiedelt in der universitären Gründerschmiede Science Park, entwickelt ATTA ein modulares Pilzzuchtsystem. Mit dem eben jener Igelstachelbart-Pilz kommerziell kultiviert und als Fleischalternative vermarktet werden kann.

„Wir ermöglichen Leuten, überall Pilze zu züchten“, beschreibt Geschäftsführer Sebastian Modl die Innovation hinter der Technologie. Das Start-up selbst baut die Anlagen und sorgt in diesen „Fruchtungsräumen“ für hohe Luftfeuchtigkeit, ausreichend Frischluft und passende Temperaturen. Egal, wo sie aufgestellt werden. In 20-Quadratmeter-Schritten können die Anlagen – „der künstliche



#### **Speisepilz und Heilpilz: der Igelstachelbart** ATTA (2)

Wald“, wie es Modl beschreibt – je nach Bedarf modular erweitert werden. Dadurch sollen möglichst viele Zielgruppen angesprochen werden. Von Landwirten über Feinkostläden bis hin zur Gastronomie und Lebensmittelverarbeitern. Über eine Fernüberwachung beobachtet ATTA entscheidende Parameter. Passen Temperatur oder CO<sub>2</sub>-Wert nicht, wird schnell eingegriffen.

Auch wenn sich das im November ausgegründete Start-up

noch in der Entwicklungsphase sieht, ist die Idee bereits in der Praxis angekommen. Im südsteirischen Eibiswald werden auf einer Prototypenanlage monatlich eine Tonne des Speisepilzes, der übrigens auch hierzulande – meist auf Birkenstämmen – heimisch ist, gezüchtet. In eineinhalb bis zwei Jahren will ATTA die modularen Pilzzuchtsysteme in Serie produzieren und auch in Deutschland oder der Schweiz verkaufen.