



DA STECKT LIEBE DRIN!



[www.dohmepilze.de](http://www.dohmepilze.de)



DA STECKT LIEBE DRIN!



[www.dohmepilze.de](http://www.dohmepilze.de)



## CHAMIGNONS UND LIEBE

### Vor 2000 Jahren

Pilze wurden von den Gourmets der Antike hoch geschätzt und gleichzeitig gefürchtet. Kaum ein Koch war Pilzkenner, und so war der Genuss riskant.

### Vor 350 Jahren

Ein Pariser Gärtner entdeckte zufällig auf seinem Komposthaufen, dass man Champignons anbauen kann. So begann die Karriere dieses Pilzes in Frankreich.

### Vor 150 Jahren

Der Anbau in Kulturen wurde langsam entwickelt. Die Champignons blieben aber noch eine luxuriöse Delikatesse.

### Vor 50 Jahren

Die Familie Dohme legt die ersten Champignonkulturen an. Mittlerweile ist der Preis für jeden erschwinglich, der Geschmack aber immer noch unvergleichlich!

## „Viel Liebe und Fingerspitzengefühl für den *Agaricus bisporus*.“



Der Champignon, einst kulinarischer Luxus, ist heute in aller Munde. Unverzichtbar für die leichte und gesundheitsbewusste Küche, wie für rustikale Gerichte.

Die Erfolgsgeschichte des Champignons ist auch eine des Familienunternehmens Dohme. Seit Helene und Ferdinand Dohme die Champignons aus dem eigenen Keller zunächst mit Freilandgemüse vom Ackerwagen verkauften, sind 50 Jahre vergangen. In diesen fünf Jahrzehnten hat die Familie Dohme mit den Champignons auch ein profundes Wissen zur Zucht des beliebten Speisepilzes kultiviert.

Dr. Ferdinand Dohme leitet heute die Weser-Champignon Dohme GmbH & Co. 1995 startete der promovierte Biologe in die neuen Bundesländer und gründete die Dohme Pilzzucht KG in Tietzow,

Land Brandenburg. Die Bio-Champignon Max F. Dohme bedient seit 2006 von Bensdorf (Land Brandenburg) aus den anziehenden Markt für Bio-Lebensmittel.

„Ur-Champignon“ ist der *Agaricus bisporus*. Der Deutschen liebste Champignons sind reinweiß – wie die Weser- und Havelland-Champignons. Neben den weißen produziert das Stammhaus in Höfingen auch braune Champignons, die von Feinschmeckern besonders geschätzt werden. Vermarktet werden zudem Shiitake-Pilze, Austernpilze sowie weitere Pilzarten.

Entscheidend für die Qualität des Pilzes sind die Fachkenntnis und das Fingerspitzengefühl aller am ausgeklügelten Produktionsablauf Beteiligten: von der Substratherstellung bis zur Ernte.

### ALLES AUS EINER HAND

#### ► Substratherstellung





## „Gesunde Champignons – natürlich auch in Bio-Qualität.“



Immer mehr Menschen entscheiden sich für ökologisch einwandfrei hergestellte Lebensmittel. Hier hat der Champignon eine echte Vorreiterrolle.

Bei der Familie Dohme wird er von Beginn an auf gesunden Nährböden und ohne chemischen Pflanzenschutz produziert. Das galt für die Zucht im eigenen Keller vor 50 Jahren und gilt genauso für die 15.000 t Champignons im Jahr, die heute bei Dohme geerntet werden.

Das Geheimnis erfolgreicher Champignonzucht ist das perfekte Substrat aus Stroh und Pferdemist. Das Unternehmen Dohme stellt dieses Gemisch in betriebseigenen Anlagen selbst her. Einen Monat reift der Nährboden, bevor er, in große Kisten gefüllt, an die Erntebetriebe geliefert wird.

Hier wachsen die Champignons in dunklen exakt temperierten Kulturräumen bis zur Reife und werden dann drei Wochen lang täglich in die Verkaufsverpackung geerntet.

Stroh von zertifizierten Bio-Höfen bildet die Grundlage für das Substrat der seit 2006 gezüchteten Bio-Champignons. Auch bei der Düngung werden bio-kontrollierte Mittel eingesetzt, sodass die Produktion des Bio-Champignons in Gänze den hohen Ansprüchen des ökologischen Landbaus entspricht.



### ALLES AUS EINER HAND

#### ► Zucht





### **Frische, die man sehen kann!**

Frische Champignons haben eine weiße Schnittfläche und duften aromatisch.

### **Groß oder klein?**

Die Verbraucher mögen am liebsten kleine Champignons mit fest geschlossenem Hut. Große Champignons mit geöffnetem Hut sind reifer und viel geschmackvoller als die zu jung geernteten Pilze.

### **Wann ist Champignon-Saison?**

Frische Champignons gibt es das ganze Jahr über in gleichbleibender Spitzenqualität.

### **Der Champignon ist ein Naturprodukt!**

Trotz größter Vorsicht kann es beim Transport schon mal zu leichten Druckstellen kommen. Das ist nur ein kleiner Schönheitsfehler, der weder Aroma noch Haltbarkeit beeinträchtigt.

## TRANSPORT UND FRISCHE



### Schlank und gesund

Als echte Schlankmacher (100 g Champignons = 15 kcal bzw. 63 kJ) enthalten die Pilze die Vitamine C, D, B1, B2, Biotin und Niacin, außerdem Kalium, Eisen, Magnesium, Calcium, Natrium, Selen und Fluor.

### Schnell zubereitet

Ob roh oder gekocht. Champignons müssen weder geschält noch gewaschen werden. Ein Stückchen Stiel abschneiden – fertig!

### Weiß bleibt weiß

Champignons mit Zitronensaft beträufeln – so behalten sie ihre weiße Farbe.

### Champignons aufwärmen!

Es ist ein Ammenmärchen, dass zubereitete Champignons nicht aufgewärmt werden dürfen. Sie können im Kühlschrank aufbewahrt oder auch eingefroren und ohne Sorge am nächsten Tag wieder erhitzt werden.



## „Von der Kulturkiste frisch auf den Tisch.“



Heute ist das Familienunternehmen Dohme mit seinen drei Standorten Deutschlands größter Champignonerzeuger. Mehr als 15.000 t Pilze jährlich werden hier geerntet.

Die Verbraucher schätzen die Qualität der Dohme-Champignons seit Jahrzehnten. Seit 2004 sind die Unternehmen der Dohme-Gruppe zudem nach IFS, QS und GLOBALGAP zertifiziert. So belegen regelmäßige Untersuchungen von Produkt und Verfahren den hohen Qualitätsstandard.

Der auf Nachhaltigkeit angelegte Produktionszyklus bezieht auch die Verkehrswegebilanz mit ein. Die Transportwegebilanz von Dohme verweist darauf, dass deutsche Champignons nicht nur besonders

umweltgerecht produziert werden, sondern auch den Verbraucher durch die regionale Versorgung schnell und umweltschonend erreichen.

Kein Dohme-Champignon ist länger als 24 Stunden unterwegs. Der kurze Weg von der Kulturkiste bis auf den Teller gewährleistet echte Frische!

Wie die Produktion und Verarbeitung erfolgt auch der Vertrieb der Weser-, Havelland- und Bio-Champignons in eigener Regie. Die Kühlfahrzeuge der DPV Dohme Pilzvertrieb GmbH beliefern Zentralläger des Groß- und Einzelhandels, die lebensmittelverarbeitenden Betriebe sowie die Gastronomie.

### ALLES AUS EINER HAND

#### ► Qualitätskontrolle



#### ► Weiterverarbeitung



#### ► Verpackung und Logistik



FRISCHE HOCH DREI!



**WESER-CHAMPIGNON**

Dohme GmbH & Co.

Neue Heerstraße 35  
31840 Hess. Oldendorf (OT Höfingen)

Telefon: 05152.9763-0  
Fax: 05152.9763-33

E-Mail: [info@dohmepilze.de](mailto:info@dohmepilze.de)



**HAVELLAND-CHAMPIGNON**

GmbH & Co. KG

Börnicker Straße 1  
14641 Nauen (OT Tietzow)

Telefon: 033230.882-0  
Fax: 033230.882-22



**BIO-CHAMPIGNON**

Max F. Dohme

Birkenweg 1  
14789 Bensdorf/Land Brandenburg

Telefon: 033839.7979-0  
Fax: 033839.7979-2



[www.dohmepilze.de](http://www.dohmepilze.de)