

Auch japanisch klingende Kulturpilze kommen aus Europa

Gespräch mit dem Vorsitzenden des Bundes Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) e.V.

(GMH/BDC) Zwischen Deutschland und Japan liegen rund 10.000 km Entfernung. Wir in Europa werden daher die Auswirkungen der Reaktor-Katastrophe in Japan praktisch nicht zu spüren bekommen. Trotzdem entstehen Sorgen und Unruhe. So berichtet der Vorsitzende des Bundes Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) e.V. Franz Schmaus von Anrufen aus Verbraucherzentralen, bei denen besorgte Menschen nach japanischen Pilzen auf unseren Märkten anfragten.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Kulturpilze – zu denen neben dem Shiitake natürlich auch Champignons und Austernpilze zählen – sind unbelastet und lassen sich vollkommen unbesorgt genießen.

Bildaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/03/GMH_2011_12_01.jpg



"Es gibt keine Pilze aus Japan auf unseren Märkten", ist seine klare Antwort. "Selbst ein so japanisch klingender Pilz wie der Shiitake wird seit mittlerweile 30 Jahren bei uns angebaut". 98 % der angebotenen Shiitake stammen aus Deutschland und den europäischen Nachbarländern, 2 % kommen aus China. Aufgrund der kurzen Wege verfügt die heimische Ware über eine entsprechende Frische und innere Qualität.

Grundsätzlich sind Kulturpilze aber auch in Zeiten erhöhter Radioaktivität wie jetzt in Japan unproblematisch, betont Franz Schmaus. Denn Kulturpilze – zu denen neben dem Shiitake natürlich auch Champignons und Austernpilze zählen – werden in geschlossenen Häusern angebaut. Anders als Wildpilze, bei denen nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl zum Teil noch heute eine erhöhte Strahlenbelastung nachgewiesen wird, kommen sie weder mit radioaktiver Erde noch mit Staub oder Regen in Kontakt. Sie gehörten daher auch 1986 zu den völlig unbedenklichen Lebensmitteln.

Außerdem sind Kulturpilze in Zeiten größerer Belastung ein bevorzugtes Nahrungsmittel. Laut Schmaus stärken sie die Abwehrkräfte, sind reich an Mineralstoffen und Antioxidantien, die als Fänger freier Radikaler auch die zerstörerische Wirkung radioaktiver Strahlung ein Stück weit abfedern können. In Japan, wo die gesundheitliche Wirkung von Pilzen schon seit langem bekannt ist, werden Kulturpilze in den kommenden Wochen und Monaten daher auf den Speisezetteln der Menschen ganz nach oben rücken, ist Schmaus sich sicher. Denn mit dem Verzehr von Kulturpilzen kann einer möglichen Zellschädigung vorgebeugt werden.

Weitere Informationen zu Speisepilzen finden Sie auch auf der Website www.gesunde-pilze.de.