

Pilze - in der Nähe gewachsen, rasch auf dem Tisch

(GMH/BDC) Gestern geschnitten, heute auf dem Tisch, schmecken Pilze am besten und so besitzen sie auch all ihre wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralien. Wer sie superfrisch genießen möchte, sollte auf heimische Pilze achten, denn sie legen keine langen Transportwege zurück, bis sie im Supermarkt landen.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Pilze aus heimischem Anbau bieten Frische dank kurzer Transportwege.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2013/04/GMH_2013_18_01.jpg



Bereits vor einigen Jahren hatte der Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) eine Verkehrswegebilanz in Auftrag gegeben. Als Pionierarbeit im Bereich Obst und Gemüse nahm sie sämtliche Wege von der Anlieferung des Substrats oder des Verpackungsmaterials bis zum Versand der frisch gefüllten Pilzschaalen unter die Lupe. Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen. Für die Verbraucher besonders wichtig: Die Zentralen des Lebensmittel Einzelhandels, die die deutschen Pilzanbauer beliefern, liegen durchschnittlich nur 134 km vom Kulturbetrieb entfernt. Bis zu den Großmarktzentralen müssen sie 173 km zurücklegen. Ein "Katzensprung" angesichts der europaweiten Transporte anderer Lebensmittel.

Für das gute Umweltgewissen der deutschen Pilzanbauer sorgt auch, dass Substrate wie Pferdemist oder Stroh aus nur 50 bis 70 km Entfernung kommen oder dass die Abfälle – Pilzabschnitte, verbrauchtes Substrat – gern von Bauern oder Garten- und Landschaftsbaubetrieben in der Nachbarschaft als Bodenverbesserungsmittel genommen werden. Nur die Schalen, in denen später die frisch geernteten Pilze ruhen, kommen mit 270 km (Pappschaalen) und 380 km (Kunststoffschaalen) aus etwas größerer Entfernung.

Dafür sind die Pilze in den von atmender Folie umhüllten Schalen sicher aufgehoben. Nur einmal bei der Ernte angefasst, ruhen sie druckfrei in den Behältnissen, ohne dass braune Stellen oder gar Druckschäden entstehen. Gleich nach der Ernte geht es ins Kühlhaus und von dort im Kühlwagen auf die kurze Reise. So landen die Pilze frisch und knackig im Regal. Die weißen Anschnitte am Stiel zeigen, dass sie erst wenige Stunden zuvor abgeschnitten wurden. Natürlich werden sie am besten gleich gegessen. Geht das nicht, halten sie sich so frisch geerntet auch ein paar Tage. Im Kühlschrank sind sie am besten aufgehoben. Die Folie wird möglichst nicht entfernt. Mit ihren Mikroporen lässt sie Feuchtigkeit, die die Pilze abgeben, nach außen entweichen. So bleibt die Qualität von Champignon, Austernpilz und Co erhalten, bis sie schließlich zu leckerem Risotto, zur Pilzpfanne oder zum Nudelbegleiter werden.

Viele weitere interessante Anregungen und Informationen zu Champignons und anderer in Deutschland angebauter Speisepilze finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.