

Pilze im Aufwärtstrend

(GMH/BDC) Kulturpilze werden immer beliebter. In den vergangenen sieben Jahren stieg die Einkaufsmenge frischer Champignons um rund ein Viertel, hat die AMI – Agrarmarkt-Informationsgesellschaft ermittelt. Allein im vergangenen Jahr nahm die Produktion heimischer Pilze der deutschen Betriebe um rund 2000 t zu und wuchs von 62.000 auf 64.000 t. Rund 8.000 t davon werden professionell verarbeitet. Aber der Löwenanteil von 56.000 t landet frisch in den Küchen der Verbraucher, die aus den Pilzen Salate zubereiten, Nudelgerichte, Saucen, Suppen, Pilzpfannen oder die sie als Begleiter von Fleisch und Fisch schmoren. Etwa die gleiche Menge Frischpilze kommt noch mal aus den Nachbarländern wie Polen oder den Niederlanden dazu. Aber immer mehr Verbraucher greifen zu Pilzen aus der Nachbarschaft. Sie folgen dem Trend zur Regionalität und wissen, dass die kurzen Transportwege besondere Frische und größere Umweltfreundlichkeit bedeuten.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Speisepilze - allen voran der braune Champignon - werden in Deutschland immer beliebter.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2014/11/GMH_2014_47_01.jpg



Die großen Gewinner bei der Zunahme des Pilzverbrauchs sind laut AMI die braunen Champignons. Sie verzeichneten in den vergangenen sieben Jahren eine Zuwachsrate von 10,4 Prozent. Champignons insgesamt kamen auf eine Steigerungsrate von 3,5 Prozent. Entsprechend niedriger fiel die Zunahme bei den weißen Pilzen aus mit nur 2,7 Prozent. Warum das so ist, lässt sich nur vermuten. Das appetitliche Aussehen der sanftbraunen Pilze spielt sicher eine Rolle. Aber auch das etwas kräftigere Aroma lässt die Käufer häufiger zu den braunen als zu den weißen Exemplaren greifen.

Die anderen Kulturpilz-Arten kommen zusammen nur auf einen Anteil von 1 Prozent am Pilzmarkt, obwohl Austernpilz und Shiitake mittlerweile in nahezu jedem Supermarkt zur Verfügung stehen. In der Regel werden sie von Kennern gekauft, die den festen Biss und den an Kalbfleisch erinnernden Geschmack des Austernpilzes genauso zu schätzen wissen, wie das Wald-Aroma des Shiitake. Vielen der Käufer sind auch die Gesundheitswirkungen dieser Pilze bewusst. Der häufige Verzehr von Austernpilzen beispielsweise hilft den Cholesterinspiegel zu senken und fördert die Wundheilung. Der Shiitake stärkt die Immunabwehr und gilt in Asien als „medizinische Speise“. Neben Austernpilz und Shiitake wird der Kräuterseitling immer häufiger angeboten, der mit seiner festen Konsistenz und seinem kräftigen Geschmack überzeugt. Erst im Kommen und daher nicht überall verfügbar sind Arten wie die Samthaube (Piopino), die in Italien beheimatet und dort sehr beliebt ist, und der in Ostasien schon lange geschätzte Samträubling (Enoki). Beide sind ausgesprochen aromatisch, gesund und dürfen auch roh verzehrt werden.

Viele weitere interessante Informationen zu Speisepilzen, natürlich auch eine umfangreiche Sammlung an Rezepten und Rezeptvideos, finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.