

Wachstumsbranche Pilzanbau

(GMH/BDC) Pilze sind begehrt. Immer mehr Menschen greifen zu leckeren und gesunden frischen Champignons, Austern- und Shiitake-Pilzen. Das spiegelt sich in dem rapide wachsenden heimischen Anbau wider. In den letzten zehn Jahren stieg die heimische Champignon-Produktion von 55.000 Tonnen im Jahr 2007 auf 76.000 Tonnen im Jahr 2017, wie es die AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft veröffentlicht hat. Das bedeutet einen Zuwachs um rund 40%! Auch die Zahl der importierten Champignons ist stetig gewachsen von 62.000 t im Jahr 2008 auf 72.000 t im Jahr 2016. Seither scheint die heimische Produktion gegenüber den importierten Champignons endgültig die Nase vorn zu haben. Früher übertrafen die eingeführten Pilze, die aus den Niederlanden und Polen kommen, die deutschen um 4.000 bis 7.000 t. Gründe für diesen Wandel sind zweifellos die Frische und das größere Vertrauen in die Produkte aus der Region, die die Verbraucher eher zu den heimischen Pilzen greifen lassen.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Der Trend zu Pilzen geht kräftig nach oben. Um 40 % wuchs die heimische Champignonproduktion in den vergangenen zehn Jahren.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/04/GMH_2018_15_01.jpg



Auch die Menge der anderen in Deutschland produzierten Edelpilze, zu denen Austernseitlinge, Shiitakepilze und Kräuterseitlinge gehören, stieg deutlich an. Waren es 2008 noch 1.500 t wuchsen 2016 bereits 3.100 t in den Kulturhäusern heran. Zu den frischen Pilzen müssen noch die nicht kultivierbaren Wildpilze hinzugerechnet werden wie Pfifferlinge und Steinpilze, die in der Statistik mit 8.500 t zu Buche schlagen. Sie kommen überwiegend aus Weißrussland, Russland, Litauen und Polen.

Als Gegenbewegung zum steigenden Verbrauch der Frischpilze nehmen die konservierten Pilze signifikant ab. 2008 wurden noch 87.000 t Zuchtpilze in Konserven verzehrt. 2016 ist dieser Wert auf 43.000 t geschrumpft. Bei getrockneten Pilzen lässt sich dagegen keine Abnahme beobachten. Ihre Menge schwankt zwischen 15.000 bis 27.000 t pro Jahr - umgerechnet auf das Frischgewicht. Da es sich bei den getrockneten Pilzen überwiegend um Wildpilze handelt, sind diese großen Schwankungen zweifellos auf das unterschiedliche Wachstum je nach Witterungsverlauf zurückzuführen.

Insgesamt betrachtet holen die Pilze verglichen mit anderen Gemüsearten auf. Die GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) ermittelte 2017, dass Pilze mit 1,8 kg pro Haushalt mittlerweile auf Platz 8 unter den TOP 10-Gemüsearten geklettert sind. Sie haben den Blumenkohl mit 1,6 kg um zwei Plätze nach unten auf Platz 10 verdrängt und die Zucchini, die lange Zeit knapp über ihnen lagen, sind jetzt mit 1,7 kg auf Platz 9 gerutscht. Bis sie den Spitzenreitern - Tomaten mit 11,6 kg pro Haushalt, Möhren 8,6 kg und Zwiebeln 7,7 kg den Platz streitig machen, wird es aber sicher noch lange dauern.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de.