

## Pilze - gefragtes Lebensmittel nicht nur in Corona-Zeiten

(GMH/BDC) Der Trend geht stetig aufwärts. Frische, regionale Pilze sind immer stärker gefragt. Von 2014 bis 2018 stieg der Marktanteil heimischer Champignons von 60 % auf 66,3 %. Der prozentuale Anteil der Champignons aus Polen verringerte sich dagegen von 23,2 % in 2015 auf 20,9 % in 2018, der aus den Niederlanden von 9,3 in 2014 auf 5,9 in 2018. In absoluten Zahlen heißt das: 2007 landeten 55.000 t heimische Kulturpilze auf dem Markt, 2018 waren es bereits 79.150 t. Gut 95 % davon sind Champignons. Der Rest, nämlich 3.150 t, entfielen auf die anderen Arten, zu denen Austerseitlinge und Shiitake-Pilze genauso gehören wie Kräuterseitlinge, Limonenseitlinge oder die Goldkämpchen.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Stetiges Wachstum verzeichnet der Markt für frische, regionale Pilze – gerade auch in Corona-Zeiten.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:  
[https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2020/11/GMH\\_2020\\_46\\_01.jpg](https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2020/11/GMH_2020_46_01.jpg)

Alle aktuellen Informationen aus den Pilzbetrieben zeigen, dass diese Entwicklung auch in Corona-Zeiten ungebrochen ist. Einen Einbruch während des Lockdowns spürten die Pilzbetriebe nicht. Offenbar wurde das, was die Restaurants nicht servieren konnten, am heimischen Herd verarbeitet. Viele Menschen griffen gern zu Pilzen, weil sie so unkompliziert und rasch zu verarbeiten sind und vor allem auch die Gesundheit stärken. Denn neben den inzwischen gewohnten Hygienemaßnahmen ist nichts so wichtig, wie die Stärkung der Abwehrkräfte und dafür sind Pilze einfach ideal mit ihren Antioxidantien, ihren Beta-Glukanen, Lektinen und vielen anderen gesunden Inhaltsstoffen.

Vor allem die braunen Champignons erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Innerhalb der letzten vier Jahre (2014 bis 2018) wuchs ihre Menge von gut 16.000 t auf über 26.000 t an. Die Menge der weißen Champignons ändert sich demgegenüber kaum. Im Trend liegen Biopilze. Ihr Anteil lag 2019 bei 7,2 % gegenüber 5,5 % in 2018. Diese Menge weiter zu steigern wird jedoch schwer. Begrenzender Faktor ist das Biostroh, das für das Substrat benötigt wird. Es ist kaum in der nötigen Menge zu bekommen. Das gilt vor allem für die Hitzesommer, in denen sich das Halm-Wachstum so verringert, dass auch die konventionell arbeitenden Betriebe nur schwer genügend Stroh bekommen. Abgesehen vom Biostroh unterscheidet sich Anbau und Kultur von konventionell und in Bioqualität hergestellten Pilzen kaum. Denn Pilze sind viel zu empfindlich, als dass Pflanzenschutzmittel zur Anwendung kommen könnten. Stattdessen sorgen penible Sauberkeit und Hygiene dafür, dass sich keine Krankheiten und Schädlinge in den Kulturen ausbreiten.

Natürlich ist eine derart sorgfältige Kulturführung personalintensiv. Aber noch viel mehr gilt das für die Ernte, denn die empfindlichen Pilze können ausschließlich von Hand geerntet werden. Aus diesem Grund bereitet die anrollende zweite Coronawelle den Pilzanbauern große Sorgen. Bereits während des ersten Lockdowns kam es zu Engpässen bei den Mitarbeitern, weil Arbeitskräfte aus Polen, Ungarn, Rumänien und Bulgarien nicht einreisen durften, aber auch aus Angst um ihre eigene Gesundheit nicht einreisen wollten. Daher konnte in längst nicht allen Betrieben die gesamte Produktion geerntet werden. Frische Pilze mussten noch in den Produktionsstätten kostenintensiv vernich-

tet werden und einige der Kulturpilzanbauer fürchteten, ihre Liefervereinbarungen mit dem Lebensmitteleinzelhandel nicht einhalten zu können. Zur Erleichterung der Betriebe erarbeitete das Bundeslandwirtschaftsministerium zusammen mit BMI und BMAS eine Regelung, die unter Gesundheitsauflagen die unbeschränkte Einreise der Saisonarbeitskräfte möglich machte. So konnten die notwendigen Arbeiten erledigt und die Ernte weitgehend gesichert werden. Aber wie wird sich die zweite Welle entwickeln? Wird es das unkomplizierte Einreiseverfahren auch künftig geben können? Mit Sorge schauen die Pilzanbauer auf die kommenden Monate.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).