

Stetes Wachstum für Pilze aus deutschen Landen

(GMH/BDC) Immer beliebter, auf diesen kurzen Nenner lässt sich die Entwicklung bei den heimischen Pilzen bringen. Von 2015 bis 2020 stieg die Menge der in Deutschland produzierten Pilze um 15.000 t an, von 70.800 t auf 85.100 t, eine Zunahme um gut 20 %. Die Gründe dafür sind vielfältig.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Geringerer Fleischkonsum, Regionalität und das Wissen um den gesundheitlichen Wert lassen immer mehr Menschen zu heimischen Pilzen greifen. Darüber hinaus sind sie schnell verarbeitet und natürlich ausgesprochen lecker!

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/10/GMH_2021_41_01.jpg

Eine wichtige Rolle spielt die Regionalität, die inzwischen immer mehr Käufer zu Produkten aus der Nachbarschaft greifen lässt. Gleichzeitig entscheiden sich immer Menschen vegetarisch oder vegan zu leben. Für sie bieten sich Pilze als ideale Alternative zum Fleisch an. Gleichzeitig setzt sich die Erkenntnis immer mehr durch, wie gesund Pilze sind mit ihren Mineralstoffen und Vitaminen, ihren antioxidativen und das Immunsystem stabilisie-

renden Inhaltsstoffen. Auch ihre Wirkung gegen zu hohes Cholesterin, Bluthochdruck, Diabetes und Übergewicht lässt Käufer zu Pilzen greifen. Außerdem sind sie rasch verarbeitet und vor allem natürlich ausgesprochen lecker.

Der Löwenanteil der heimischen Pilzproduktion entfällt auf weiße und braune Champignons, die mit 81.000 t im Jahr 2020 rund 95 % der heimischen Pilzproduktion ausmachen. Aber auch bei den Edelpilzen, zu denen Shiitake und Austernpilze zählen, gibt es eine stetige Zunahme. Vor fünf Jahren lag ihre Menge bei 2.800 t im Jahr. Inzwischen werden 4.100 t im Jahr produziert. Größter Gewinner ist der Kräuterseitling, von dem 2015 erst 1.000 t erzeugt wurden, in 2020 kam er bereits auf 2.400 t. Grund dafür ist zweifellos sein aromatisches Fleisch, das auch beim Garen appetitlich fest bleibt und seine hübsche Pilzform behält.

Durchschnittlich kaufte jeder Haushalt von Dezember 2019 bis November 2020 acht Mal im Jahr Pilze. Das sind 13,5 % mehr als im Vorjahr – eine signifikante Steigerung, die sich deutlich von den leichten Zuwächsen der Jahre vorher abhebt (6,8 Mal in 2017/18; 7,1 Mal in 2018/19). Entsprechend ist auch die gekaufte Menge gewachsen, von 2,6 kg pro Haushalt in 2017/18 auf 3 kg im Jahr 2019/20. Dieser signifikante Anstieg, der über das stetige leichte Wachstum des Pilzverbrauchs in den Vorjahren hinausgeht, hat seinen Grund offenbar im Lockdown während der Corona-Pandemie. Die Menschen konnten nicht essen gehen und kochten mehr selbst. Pilze als schnell zuzubereitendes Lebensmittel kamen ihnen dabei besonders entgegen. Sie müssen kaum geputzt werden, es fällt fast kein Abfall an und in der Pfanne, im Topf oder auf dem Grill sind sie im Handumdrehen gegart. Das private Kaufverhalten schlägt sich auch im Verhältnis der weißen zu den braunen Champignons nieder. Weiße Pilze werden stärker in der Gastronomie verwendet, während die privaten Käufer eher die braunen bevorzugen. Letztere sind zwar in der Regel etwas teurer, dafür aber etwas haltbarer, aromatischer und mit ihrem warmen Farbton besonders appetitlich.

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website www.gesunde-pilze.de. Probieren Sie die vielen leckeren Gerichte einfach mal aus!