

Kultur-Speisepilze aus deutschem Anbau: Gesund, nachhaltig und ein wichtiger Beitrag zur Versor- gungssicherheit in Krisenzeiten

(GMH/BDC) Frische Speisepilze wie Champignons, Austern- oder Shiitakepilze werden in Deutschland ganzjährig erzeugt. Das bedeutet, Verbraucher können sie das ganze Jahr über aus heimischem Anbau kaufen. Wer zu Pilzen aus der Region greift, wählt nicht nur Frische und Geschmack. Es ist auch eine klare Entscheidung für Nachhaltigkeit und ein wichtiger Beitrag zur Sicherstellung der heimischen Lebensmittelerzeugung in Krisenzeiten.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Frische Speisepilze aus deutscher Produktion enthalten die meisten wertvollen Inhaltsstoffe. Sie liefern aber nicht nur das Beste für die eigene Gesundheit. Wer Pilze aus heimischer Erzeugung kauft, trägt dazu bei, dass unser ganzes Ernährungssystem widerstandsfähiger bleibt. Denn der Kauf von Pilzen aus Deutschland stärkt die deutschen Pilzproduzenten und somit auch die heimische Versorgungssicherheit – was gerade in Krisenzeiten wichtig ist, etwa bei Pandemien, politischen Unruhen oder Extremwetterlagen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

<https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2026/02/GMH-2026-09-01.jpg>

Pilze sind reich an lebenswichtigen Vitaminen, Eiweißen, Mineral- und Ballaststoffen. Die wertvollen Inhaltsstoffe sind am höchsten bei frisch geernteten Pilzen. Da sie sehr empfindlich sind, müssen Pilze während des Transportes gekühlt werden. Je schneller sie also auf den Teller kommen, desto besser bleiben Aroma, Konsistenz und Nährstoffe erhalten. Das bedeutet umgekehrt: Je länger der Weg vom Erzeuger bis zum Verbraucher, desto höher sind die Verluste an wertvollen Inhaltsstoffen und desto größer die CO₂-Emissionen aufgrund des Transportes.

Nachhaltiger aufgrund kürzerer Transportwege

Der große Vorteil regional erzeugter Pilze sind die kurzen Transportwege. In der Regel legen Champignons, Austern- oder Shiitakepilze aus der Region unter 100-200 Kilometer vom Produktionsbetrieb zum Großhandel oder Handel zurück. Bei regionaler Vermarktung etwa auf dem Wochenmarkt oft deutlich weniger, meist nur 30-100 Kilometer.

Ganz anders sieht es bei importierten Speisepilzen aus. Viele Pilze in deutschen Supermärkten stammen aus Polen oder Ungarn. Sie haben häufig 600 bis über 1.000 Kilometer und teilweise mehrere Tage Transport in gekühlten LKW hinter sich. Das kostet Energie, belastet das Klima und geht zulasten der Frische.

Wichtiger Beitrag zur Versorgungssicherheit

Regionale Pilzerzeugung ist jedoch weit mehr als gut für die Frische und das Klima. Sie leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Sicherstellung der Lebensmittelerzeugung in Deutschland. Gerade in Krisenzeiten – wie Pandemien, extremen Wetterlagen oder bei politischen Spannungen – können internationale Lieferketten sehr anfällig sein. Produktionsbetriebe mit regionaler Vermarktung sind weniger abhängig von geschlossenen Grenzen, steigenden Transportkosten oder Lieferausfällen. Wer Pilze aus heimischer Erzeugung kauft, stärkt somit die deutschen Pilzproduzenten und die Versorgungssicherheit – und trägt insgesamt dazu bei, dass unser Ernährungssystem widerstandsfähiger ist.

Auch soziale und wirtschaftliche Aspekte spielen eine Rolle. Regionale Betriebe schaffen Arbeitsplätze vor Ort, investieren in moderne, oft besonders ressourcenschonende Produktionsverfahren und halten die Wertschöpfung in der Region.

Der Blick auf die Herkunft lohnt sich

Für Verbraucherinnen und Verbraucher gilt daher: Ein Blick auf die Herkunft lohnt sich. Pilze aus der Region stehen für Frische, Klimaschutz und eine auch zukünftig stabile Lebensmittelversorgung. Wer regional kauft, genießt nicht nur bessere Qualität, sondern übernimmt auch Verantwortung – für Umwelt, Landwirtschaft, die eigene sowie die Zukunft der kommenden Generationen.

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

Infokasten

=====

Tipps für den Einkauf:

- Auf Herkunftsangaben achten: Die Angabe des Ursprungslandes ist bei frischen Pilzen verpflichtend. Wichtige Formulierungen: „Ursprungsland: Deutschland“, „Herkunft: Deutschland“.
- Angaben wie „abgepackt in Deutschland“ oder „vermarktet durch...“ sagen nichts über den Produktionsort aus. Dieser kann auch zum Beispiel Polen, Niederlande oder Ungarn sein. In diesem Fall handelt es sich um Importware.
- Bezeichnungen wie: „regional“, „aus der Region“, „von hier“ sind nicht gesetzlich geschützt. Verlässlicher sind Angaben zu konkreten Regionen (etwa „Bayern“, „NRW“, „Niedersachsen“) oder der Name eines deutschen Erzeugerbetriebs oder regionaler Erzeugergemeinschaften.
- Bio-Siegel wie EU-Bio, Bioland, Naturland oder Demeter sagen etwas über die Anbauweise, nicht automatisch über die Herkunft aus. Auch Bio-Pilze können aus dem Ausland stammen. Entscheidend ist die Kombination aus „Bio“ und dem Ursprungsland Deutschland.

- Bei losen Pilzen etwa an der Frischetheke lohnt es sich, nach dem Herkunftsland zu fragen. Seriöse Händler können die Herkunft benennen. Auf Wochenmärkten stammen Pilze häufig aus regionaler oder zumindest deutscher Erzeugung. Um sicherzugehen, einfach nachfragen.