

Pilze ganzjährig gefragt: So entwickelt sich der Markt

(GMH/BDC) Ob eine schnelle Pilzpfanne nach Feierabend, Champignons auf der Pizza oder Kräuterseitlinge als Fleisch-Alternative: Pilze sind längst im Alltag angekommen. Das zeigt sich auch an den aktuellen Marktzahlen. Die deutsche Speisepilzproduktion ist 2025 leicht gewachsen: Rund 78.400 Tonnen wurden hierzulande geerntet – 1 Prozent mehr als im Vorjahr und sogar 4,4 Prozent mehr als im Durchschnitt der vergangenen zehn Jahre.



Bildnachweis: GMH/BDC

Bildunterschrift: Die Beliebtheit von Speisepilzen ist ungebrochen - das zeigt sich auch an den aktuellen Marktdaten von 2025. Nach wie vor ist der Champignon der meistgekauftete und -geerntete Kultur-Speisepilz in Deutschland. Wer beim Einkauf auf Herkunft achtet, unterstützt die heimische Produktion und leistet einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

<https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2026/10/GMH-2026-44-01.jpg>

Absoluter Spitzen-Star: der Champignon

Der Star unter den Kultur-Speisepilzen ist nach wie vor der Champignon. Mit rund 76.800 Tonnen machte er im Jahr 2025 knapp 98 Prozent der deutschen Speisepilzernte aus – und lag erneut um etwa 1,4 Prozent über dem Vorjahr. Bei den Spezialpilzen wurden Kräuterseitlinge erstmals separat ausgewiesen, mit einer Erntemenge von etwa 1.200 Tonnen. Zudem wurden laut Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) 279 Tonnen Austernseitlinge geerntet. Die Erntemengen von Shiitake und sonstigen Spezialpilzkulturen waren für 2025 nicht angegeben.

Spezialbetriebe mit großem fachlichem Know-How

Für die professionelle Erzeugung von Speisepilzen ist großes fachliches Know-How gefragt. Die Produktion erfolgt daher in spezialisierten Betrieben. 2025 waren es nach Angaben des BMLEH bundesweit 31 Betriebe mit insgesamt rund 356 Hektar Erntefläche. Die wichtigsten Anbauregionen liegen nach wie vor in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Anders als Wildpilze haben Kulturpilze praktisch das ganze Jahr Saison: Sie wachsen unter kontrollierten Bedingungen in speziellen Räumen beziehungsweise Hallen und sind dadurch unabhängig von Wetter und klassischer Erntezeit verfügbar. Das bedeutet: Verbraucher können das ganze Jahr über frische Speisepilze aus deutscher Produktion genießen.

Pilze: eine Frage der Herkunft

Champignons gehören zu den beliebtesten Speisepilzen in Deutschland. Im Wirtschaftsjahr 2024/25 wurden hierzulande rund 156.700 Tonnen Champignons abgesetzt – rechnerisch 1,9 Kilogramm pro Kopf. In dieser Versorgungsbilanz sind allerdings auch verarbeitete Produkte wie Konserven enthalten. Der übrige Bedarf wurde vor allem durch Importe gedeckt. Insgesamt wurden 2024/25 rund 108.500 Tonnen Champignons eingeführt. Diese Zahl umfasst ebenfalls frische und verarbeitete Ware.

Für den Frischmarkt fällt das Bild deutlich heimischer aus: Nach Angaben der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) kauften 100 private Haushalte in Deutschland im Jahr 2025 im Zeitraum Januar bis Juli insgesamt 122,1 Kilogramm frische

Champignons. Davon stammten 70,6 Kilogramm Champignons aus deutscher Produktion. Das entspricht einem Anteil von 58 Prozent.

Unsichere Marktbedingungen und steigende Kosten belasten die Branche hierzulande und wirken einem Ausbau der Kapazitäten entgegen. Vor allem Löhne und Energie treiben die Produktionskosten für die Betriebe in Deutschland in die Höhe.

Champignons bleiben Dauerbrenner im Supermarkt

Dennoch: Der Blick in die Einkaufsstätten bestätigt die Beliebtheit von Speisepilzen: Von Anfang Januar bis Mitte September 2026 wurden laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) frische Pilze 880-mal in Angebotsaktionen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels beworben. Fast drei Viertel davon entfielen auf Champignons.

Heimische Frische – das ganze Jahr über

Für Verbraucher bedeutet das: Pilze sind ein unkompliziertes Ganzjahresprodukt mit wachsender Sortimentsvielfalt. Der klassische Champignon bleibt dabei die unangefochtene Nummer eins, während Kräuter- und Austernseitling, Shiitake & Co. für neue Geschmackserlebnisse sorgen. Wer beim Einkauf auf die Herkunft achtet, kann gezielt deutsche Ware wählen – und so die heimische Produktion unterstützen und einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit leisten. Bei Pilzen made in Germany zahlen sich kurze Transportwege in Qualität und Frische aus.

Viele weitere interessante Informationen zu Speisepilzen finden Sie auch auf der Website <https://www.gesunde-pilze.de/>.