



Bei Pfifferlingen wird die Standardware in 3-kg- und 1-kg-Gebinden stark nachgefragt.

Die Pfifferlingsaison beginnt im Mai/Juni am Balkan. „2023 fiel die Ernte in dieser Region positiv aus, da gute Mengen in guter Qualität verfügbar waren und auch kontinuierlich Ware zur Verfügung stand. Auch in Osteuropa, mit den Lieferländern Ukraine und den baltischen Staaten, hat die Pfifferlingernte in

## Pfifferlinge: Enormes Verkaufspotenzial durch Werbung

**Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH** ► Die Pfifferlingsaison ist für die Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH eine eigene Jahreszeit. Das Unternehmen aus dem vorderen Bayerischen Wald ist spezialisiert auf die Verarbeitung und den Vertrieb von frischen, getrockneten und tiefgekühlten Wald- und exotischen Zuchtpilzen.

diesem Jahr sehr früh begonnen und aktuell sind die Erntemengen wie auch die Qualität ausgesprochen gut, sodass zum Frischmarkt auch Produktionsware für die Weiterverarbeitung zur Tiefkühlware zur Verfügung ist“, informiert Geschäftsführer Uwe Niklas. Aktuell sei ein perfekter Zeitpunkt, um die Pfifferlinge in die Werbung zu setzen, da die Nachfrage nach frischen Pfifferlingen derzeit sehr gut sei. „Die Verkaufsmengen am PoS können enorm erhöht werden, wenn Pfifferlinge und andere Pilze beworben werden“, ist der Geschäftsführer überzeugt. Beim Großhandel würden vor allem kleine Pfifferlinge stark nachgefragt, obwohl diese preislich teurer seien als die Standardware. „Auch pfannenfertige Pfifferlinge sind bedeutend, da sich der Verbraucher die Zeit zum Säubern spart. Die Standardware in den 3-kg- und 1-kg-Gebinden ist nach wie vor ein Renner mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis. Im Einzelhandel finden wir derzeit vor allem Schalen mit 150 g bis 200 g sowie lose Ware. Hinsichtlich der ausgezeichneten Ernte, infolgedessen attraktiver Preise, können aktuell auch die 400-g-Gebinde beworben werden“, heißt es.

**In verschiedenen Regionen beginnt nun auch langsam die Steinpilzseason.**

### Steinpilzseason steht bevor

Die Herbstzeit stehe natürlich auch für Steinpilze und andere Waldpilze. Die Steinpilzernte ließ Uwe Niklas zufolge bis dato jedoch auf sich warten, kommt aber nun langsam in Fahrt und beginnt aktuell auch in verschiedenen Regionen. „2023 gab es eine äußerst mäßige Frühlings- und Sommerernte, da die Pilze stark gestochen und somit für den Frischmarkt unverkäuflich waren. Veranlasst durch den starken Regen der vergangenen Wochen und der trotzdem warmen Temperaturen hoffen wir auf eine baldige regionale Ernte bei uns in Ostbayern“, so Uwe Niklas. Am Standort in Roding werde traditionell auch noch Ware vom Sammler angekauft. Somit hofft man auf eine bessere Herbsterte, da der Steinpilz eine feste Größe in der Herbstzeit sei, auf den der Feinschmecker nicht verzichten möchte. „Während der Waldpilzseason stehen die Zuchtpilze im Moment etwas hinten an, was jedoch üblich ist. In der Herbstzeit erleben Trockenpilze sowohl im Einzelhandel als auch im Großhandel eine beachtliche Nachfrage, da sie eine lange Haltbarkeit und einen intensiven Geschmack haben. Die Renner sind hier vor allem Steinpilze, Pilzmischungen, Waldpilzmischungen. Zur Weihnachtszeit kauft der Verbraucher dann zusätzlich gerne Spitzmorcheln“, teilt Uwe Niklas mit. ●



## Das Angebot wird immer breiter

**Grünes Medienhaus** ► Das deutsche Pilzsoriment wird mit 86.000 t unangefochten von weißen und braunen Champignons beherrscht. Neben ihnen haben sich Shiitakepilze, Austern- und Kräuterseitlinge einen Anteil am Pilzmarkt von 5.000 t erobert, informiert das Grüne Medienhaus (GMH). Aber hinter ihnen steht viel Neues am Start.

Hin und wieder lassen sich bereits Limonen- und Rosenseitlinge, Buchenpilze und Goldkappchen in Feinkostgeschäft und Supermarkt entdecken. Sie bieten dem GMH zufolge ungewohnte Geschmackserlebnisse und Augenschmaus zugleich. Die deutschen Kulturpilzanbauer würden weiter mit verschiedenen Pilzarten experimentieren, um die Palette noch mehr zu vergrößern.

Einer von ihnen sei der Schopftintling, der dank seiner Zartfleischigkeit und seines feinen Aromas auch als Spargelpilz bezeichnet werde. „Pilzkenner haben den heimischen Pilz schon immer gern wild gesammelt. Er muss nur sehr rasch verzehrt werden, bevor er zu schwarzer Sporen-Tinte zerfließt. Das macht die Vermarktung der Kultur-Schopftintlinge etwas schwieriger“, so das GMH.

Ganz unkompliziert sei dagegen die Samthaube, die in ihrer italienischen Heimat Piopino genannt werde. Der Pilz besitze ein kräftiges Waldpilz-Aroma und bleibe auch nach dem Garen schön knackig. Auch roh könne Piopino verzehrt werden.

Der Anis-Champignon wird vom GMH als ein enger Verwandter des gewohnten Kultur-Champignons bezeichnet. Äußerlich unterscheidet er sich von ihm durch die leicht gelbliche Farbe und die etwas walzenartige Form. In der Pfanne falle sein Anis-Aroma auf

### Der Neugier unbedingt nachgeben

„Etliche der ‚neuen‘ Pilze gehören zu den Heilpilzen, die meist als Pulver oder Extrakt angeboten werden. Der Mandelpilz (Agaricus blazei murrill) ist einer von ihnen. Aber



er überzeugt auch als frischer Pilz mit seinem feinen Mandel-Aroma. Ebenfalls zum Heilpilz-Sortiment zählt der Holunderpilz, oft auch als Judasohr bezeichnet. Er wird als natürlicher Blutverdünner geschätzt, der die Durchblutung fördert“, heißt es. In der Küche spiele er als Bestandteil asiatischer Gerichte seine Hauptrolle. Der weiße Igelpilz mit seiner rundlich strubbeligen Igel-Gestalt wirke als Heilpilz beruhigend und entzündungshem-

mend auf die Magen- und Darmschleimhaut. „Die Franzosen lieben ihn als PomPom blanc und auch in Asien schätzt man sein leicht zitroniges, sehr komplexes Aroma, das sich aus 32 verschiedenen Geschmacksstoffen zusammensetzt. Bei uns wird er frisch manchmal in Gourmet-Restaurants serviert. Nur hin und wieder entdeckt man ihn in Feinkostläden. Dann sollte man unbedingt der Neugier nachgeben“, rät das GMH. ●

**Jeder Kulturpilz hat seinen eigenen Geschmack.**

### Wir drucken Etiketten

qualitätsbewusst, serviceorientiert, zuverlässig und schnell

Telefon: 04142/81 11 20-0  
E-Mail: kontakt@elbe-label.de

[www.elbe-label.de](http://www.elbe-label.de)

**ELBE LABEL**  
Beindruckende Etiketten



Damit Pilze rasch sprießen, sprüht der Gießwagen beim Überfahren der Kulturbete fein verteiltes Wasser.



### Sparsam und effizient – die nötige Feuchte für Pilze

**PRODUKTION** Zu fast 94 % bestehen Champignons, Shiitake-Pilze oder Kräuter- und Austernseitlinge aus Wasser. Das macht deutlich, wie wichtig für die Kulturpilzanbauer die Wasserversorgung ist. Schon das Substrat, das bei den Champignons aus fermentiertem Pferdemit und Stroh besteht, wird mit der richtigen Feuchte angeliefert. Feucht ist auch die Deckerde, die in dünner Lage über dem Substrat ausgebreitet wird. Aber zu viel Nässe schadet. Denn auch Schädlinge lieben Feuchtigkeit. Daher kontrollieren Feuchtefühler und Klimacomputer ständig, ob die Kulturtische Wasser brauchen und ob die Luftfeuchtigkeit über den Beeten stimmt. Ist das nicht der Fall, liefern Beregnungswagen oder fest installierte Sprühdüsen wohl dosiert das nötige fein verteilte Nass. Auch über Ultraschallbefeuchtung, wie sie in den Gemüseabteilungen mancher Supermärkte im Einsatz sind, wird nachgedacht. Die Kulturpilzanbauer suchen ständig nach Wegen, um noch effizienter und sparsamer mit dem Wasser umzugehen. Etliche Betriebe nutzen Grundwasser. Für viele ist Regenwassernutzung die Lösung. Die oft viele tausend Quadratmeter großen Dächer der Kulturhäuser fangen eine große Menge davon auf. Problematisch ist nur die mögliche Belastung des Wassers mit Bakterien, Schimmelpilzen und anderen Schadorganismen, die in der Luft unterwegs sind und mit dem Regen ausgewaschen werden. Oft legt sich in den Sammelbecken ein Bakterienfilm über das Wasser und macht es unbehandelt für die Bewässerung des Pilzsubstrats ungeeignet. Mit Ozon lässt sich das Wasser reinigen. Mit gutem Erfolg wird auch Wasserstoffsuperoxid (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) eingesetzt, das auch zur Mundspülung, in der Zahnmedizin oder zur Reinigung von Kontaktlinsen verwendet wird. Gute Erfolge erzielen die Pilzproduzenten auch auf physikalischem Wege mit UV-Licht oder Ultraschall. Als besonders wirkungsvoll hat sich die Kombination von Beidem, das sogenannte UVOX-Verfahren erwiesen. Durch die UV-Strahlen verwandelt sich das Wasserstoffsuperoxid in Hydroxyl-Radikale, die deutlich stärker sind als das Wasserstoffsuperoxid allein und Schadorganismen sicher beseitigen. Die gleiche Kombination wird auch bei der Aufbereitung unseres Trinkwassers genutzt und hinterlässt neben Wasser nur Sauerstoff, Kohlendioxid und Stickstoff, die ohnehin in unserer Luft vorkommen. GMH

### SCHON GEWUSST?

#### Unterschätzte Puffer im Klimasystem

Dass Wälder ein wichtiger Kohlenstoffspeicher sind, ist bekannt. Bäume nehmen bei ihrem Wachstum CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre auf und geben diesen an die an die Wurzelpilze weiter. Mykorrhiza-Pilze sind jedoch nicht auf die Wurzeln der Bäume beschränkt. Sie bilden ein riesiges unterirdisches Netzwerk unter Wiesen, Straßen und Häusern. Schätzungsweise 70 % bis 90 % der Landpflanzen gehen eine solche Symbiose mit den Mykorrhiza-Pilzen ein. Wie hoch die gebundene Menge vermutlich ist, überrascht selbst Forschende, wie die Zeitschrift „Current Biology“ in Ausgabe 11/2023 berichtet. Für ihre Ergebnisse analysierte das Team aus Kapstadt 65 Forschungsarbeiten, die sich mit den Prozessen zwischen Pflanzen und Böden befassen. Auf Basis der Studien lässt sich eine grobe Schätzung ableiten, wonach die Kohlenstoffaufnahme der Wurzelpilze rund 13,12 Mrd t CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Jahr beträgt. Dies entspricht rund 36 % der jährlichen weltweiten Treibhausgas-Emissionen aus fossilen Brennstoffen. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler betonen die große Bedeutung der Pilze und Bodenökosysteme für Klima und Natur – auch wenn die ermittelten Werte eher Schätzungen als genaue Zahlen darstellten. Sie fordern dazu auf, Pilze künftig in Naturschutz- und Umweltmaßnahmen stärker zu berücksichtigen und die Forschung über ihre Funktionen weiter voranzutreiben.



Foto: emuck - AdobeStock



### Zukunft der Erntetechnik im Fokus

**BDC-EVENT** Der Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer e.V. (BDC) lädt vom 28. bis 30. September 2023 zur 75. Jahrestagung nach Heilbronn ein. Zu Beginn stehen die regelmäßig stattfindenden Sitzungen auf dem Plan: Am Anknüpfungstag kommen Werbeausschuss sowie Vorstands- und Beiratsmitglieder zusammen, der Freitag startet mit der Jahreshauptversammlung des BDC, zu der alle ordentlichen Mitglieder zugelassen sind. Michael Legrand vom Grünen Medienhaus eröffnet anschließend mit seinem Vortrag zum neuen Werbefilm der Kampagne „Gesunde Pilze“ den öffentlichen Teil der Veranstaltung. Das Mykolabor Dresden rundet den Vormittag des 29. Septembers mit Zwischenergebnissen des FNR-Projektes MykoDeck ab, bei dem es um die Entwicklung torffreier Abdeckerden für Champignons und andere Kulturpilze geht. Der Nachmittag widmet sich komplett dem großen Thema „Zukunft der Erntetechnik“. Es werden Referenten der Unternehmen Christiaens Group (Horst, NL), Axis Harvesting (Craigavon, UK), TLT Mushroom Automation (Ingelmuuster, BLE) sowie der GTL Europe (Venlo, NL) erwartet, die aktuellen Einblicke in diesen Bereich geben. Bei der anschließenden Podiumsdiskussion besteht die Möglichkeit, Fragen zu stellen und seine Meinung einzubringen. Die Betriebsbesichtigung findet in diesem Jahr bei Pilzkulturen Wesjohann GbR in Schwaigern statt. Weitere Informationen zum Programm und zur Anmeldung, die noch bis zum 11. September 2023 möglich ist, finden Sie unter <https://der-champignon.de>.

### SCHWEIZ

#### Produktion von Edelpilzen nimmt zu

Die in der Schweiz produzierten Champignons sind im Vorjahresvergleich leicht zurückgegangen. Dies geht aus einer Halbjahresstatistik des Verbands Schweizer Pilzproduzenten (VSP) hervor. Lag die Menge im ersten Halbjahr 2022 noch über 4.000 t, lag die Marke in diesem Halbjahr darunter. Die Importe verzeichnen dafür einen Anstieg von 8,15 %. In Bezug auf die Edelpilze sind Schweizer Shiitakes mit -5,4 % im Vergleich zum Halbjahr 2022 gesunken und werden mit 64.485 kg angegeben. Austernseitlinge verzeichnen ein Wachstum von 52.494 kg auf 67.872 kg. Bei Kräuterseitlingen und anderen Edelpilzen stieg die Menge im Vergleich zum Vorjahreszeitraum von 106.984 kg auf 121.324 kg. Insgesamt wurden dem VSP zufolge in der Schweiz im ersten Halbjahr 2023 4.177 t Pilze erzeugt.



Im ersten Halbjahr 2023 wurden in der Schweiz 5,4 % weniger Shiitakepilze produziert als noch im Vorjahreszeitraum.

## Frische Steinpilze - Beginn der Herbstsaison

Bayer. Pilze & Waldfrüchte  
**Niklas**

Jubiläum 70 JAHRE NIKLAS 2019

Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH • Einsiedlerweg 60 • D-93426 Roding-Neubäu • [www.pilze-niklas.de](http://www.pilze-niklas.de) • Telefon 0049 9469 9404-0 • [info@pilze-niklas.de](mailto:info@pilze-niklas.de)