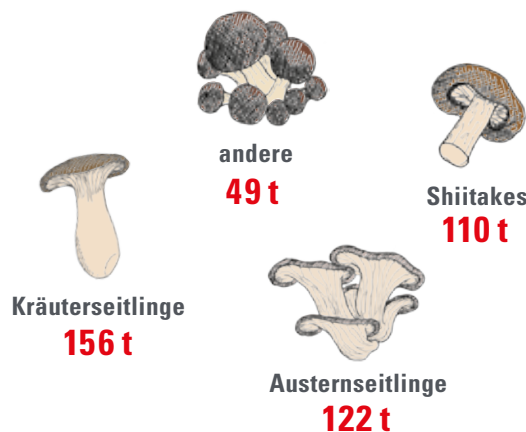


## Kräuterseitling beliebtester Edelpilz

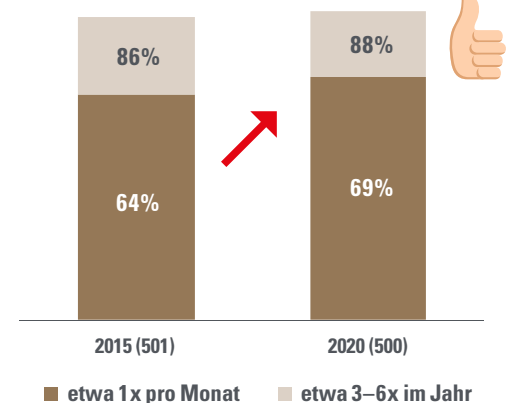
**Schweiz** ► Gegenüber 2019 stieg die Produktion der Schweizer Champignons um rund 10%, auf 7.800 t inkl. Bio im Jahr 2020, an, teilte der Verband Schweizer Pilzproduzenten mit. Dies entspreche einem Marktanteil von 66 %, bei einem Wachstumsmarkt mit 11.800 t. „Dieser Anstieg ergab sich trotz und vielleicht auch wegen der aktuellen Pandemie Situation und zugleich unter Berücksichtigung der wiederkehrenden Schließungen im Gastrobereich“, so der VSP.

Der Ausfall durch die Schließungen konnten nach Angaben des Verbands im Gros beim Lebensmitteleinzelhandel kompensiert werden. Dies sei auch dank der Partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den Abnehmern möglich gewesen. Aus den Zahlen gehe zudem hervor, dass der Marktanteil von Bio-Pilzen immer größer werde und somit bei den Konsumenten deutlich an Bedeutung gewinne. Dies spiegele sich darüber hinaus in der 2020 produzierten Menge wider. Gegenüber 2019 sei hier eine erhebliche Zunahme verzeichnet worden. Weiter verzeichneten laut VSP auch die Edelpilze eine Zunahme von 16 % auf 438 t. Seit 2016 generieren die Edelpilze ein stetiges lineares Marktwachstum und erfreuen sich immer größerer Bekanntheit sowie Beliebtheit beim Konsumenten, heißt es. Mit 156 t im Jahr 2020 sei der Kräuterseitling



der meist produzierte und somit auch der beliebteste Edelpilz, gefolgt vom Austerseitling mit 122 t. Die Kauf-Häufigkeit bei frischen Schweizer Kulturpilzen vom Jahr 1999 bis 2020 hat stetig zugenommen, wie die Bevölkerungsbefragung von DemoSCOPE, die vom VSP, im Oktober 2020 durchgeführt

wurde, zeigt. Insgesamt 11 % der Befragten kaufen wöchentlich frische Schweizer Kulturpilze, 29 % gaben an zwei bis drei Mal pro Monat bei Pilzen zuzugreifen. Am häufigsten werden Pilze im Schweizer Einzelhandel, wie Coop und Migros erworben. ●



## 77.000 Tonnen Champignons im Jahr 2020 geerntet

**DEUTSCHLAND** Dieses Volumen von 77.000 t Champignons wurde in Betrieben mit mindestens 0,1 ha Produktionsfläche geerntet. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) mitteilt, ist die Produktion von Champignons damit um knapp 10 % gegenüber dem Jahr 2019 gestiegen. Die gesamte Erntemenge an Speisepilzen belief sich in Deutschland auf 78.700 t. Auf Champignons fiel dabei ein Anteil von 98 %. Der Rest setzte sich aus Austerseitlingen, Shiitake und sonstigen Spezialpilzkulturen zusammen. Die Erntefläche für die Erzeugung der Speisepilze ist 2020 mit 358 ha um 4 % gestiegen. 16 % dieser Erntefläche wurden vollständig ökologisch bewirtschaftet.

Die Produktion von Champignons ist 2020 um rund 10 % gestiegen.



Foto: adragan/AdobeStock

VSP

### „Champignons Suisses“ im Fokus

Champignons sollten möglichst modern und nachhaltig produziert werden. Unter der Marke „Champignons Suisse“ werden jährlich rund 7.000 t weiße und braune Pilze regional und ressourcenschonend produziert. Nicht nur das Einfüllen der Kulturbeete mit Substrat, auch die Lagerung in klimatisierten Kulturräumen ist dabei wichtig. Bis zu 17 Tage dauert es, bis reife Champignons gewachsen sind. Mit einer gehörigen Portion Feingefühl und der nötigen Erfahrung werden die Pilze mit dem perfekten Reifegrad geerntet, anschließend bei 4 °C gekühlt und zeitnah ausgeliefert. Ein konkretes Beispiel zeigt der Produktionsfilm des Verbands Schweizer Pilzproduzenten (VSP). Unter folgendem Link ist der Film abrufbar: <https://bit.ly/3qwmJnG>.