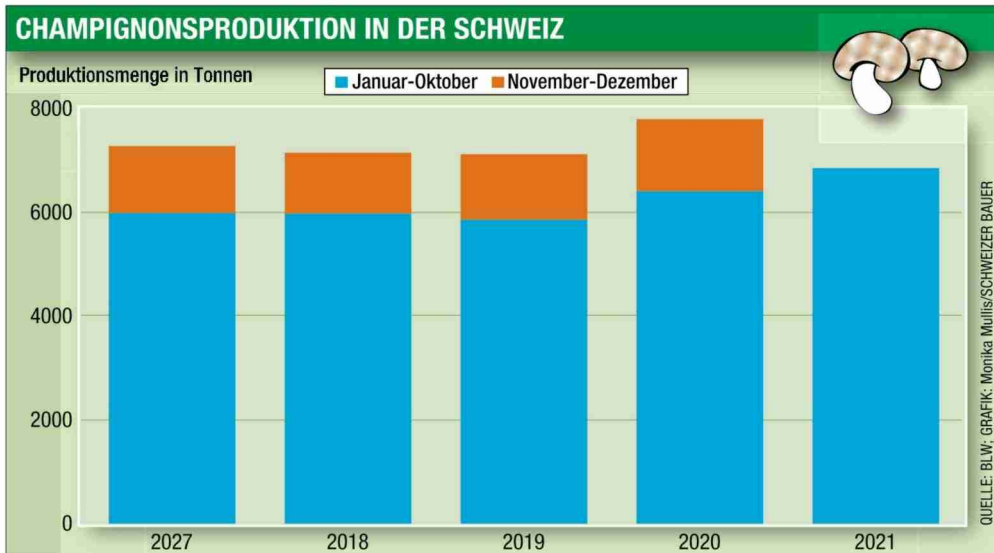




## PILZE: Dem erhöhten Bedarf entsprechend nahm auch die Produktion zu

# Schweizer Pilze boomen



### BETTINA KIENER

*Die Nachfrage nach Speisepilzen hat in den letzten Jahren zugenommen. Die Pandemiesituation verlieh zusätzlichen Schub.*

Die Schweizer Bevölkerung hat mehr Lust auf Pilze als noch vor ein paar Jahren. Das zeigen die Zahlen des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) im aktuellen Marktbericht zum Thema Speisepilze. Von Januar bis Ende Oktober wurden in der Schweiz 6859 Tonnen Champignons gezüchtet. Zum Vergleich: Im Durchschnitt der letzten vier Jahre waren es in der gleichen Periode 6060 Tonnen. Die Pilzproduktion erhielt besonders im letzten Jahr einen deutlichen Schub (siehe Grafik). Die Erklärung des BLW ist, dass wegen der geschlossenen Restaurants vermehrt Pilze zuhause zubereitet wurden.

### Verkaufsrekord im 2020

Das bestätigen auch die höheren Verkaufsmengen im Detail-

handel. Mit 6385 Tonnen Bio- und Nicht-Bio-Champignons wurden letztes Jahr bei Migros, Coop und Co. so viele Champignons verkauft wie noch nie. Doch nicht nur die Schweizer Produktion hat zugenommen, auch die Importe sind gestiegen. Denn die Konkurrenz aus dem Ausland sei gross, da der Speisepilz-Markt nicht mit hohen Zöllen geschützt sei, so das BLW.

Die Importmengen von Champignons nahmen in den letzten vier Jahren deutlich zu, und bis im Oktober dieses Jahrs wurden 3714 Tonnen Champignons importiert. Das sind mehr als halb so viele Champignons, wie im gleichen Zeitraum in der Schweiz produziert wurden und knapp doppelt so viele wie noch vor zehn Jahren importiert wurden. Im Mittel der Jahre 2011 und 2012 wurden erst 1941 Tonnen Champignons eingeführt.

Und natürlich gibt es im Laden nicht nur Champignons zu

kaufen. So sind beispielsweise Shiitake, Austernseitlinge und Kräuterseitlinge die wichtigsten Edelpilze. Im Vergleich zu den Champignons haben sie nicht das ganze Jahr Saison, sondern werden vorwiegend im Herbst und Winter produziert. Von Januar bis Oktober 2021 betrug die hiesige Produktion 338 Tonnen.

Und wie auch bei den Champignons wurde bei den Edelpilzen deutlich mehr importiert als in den letzten Jahren. Und das vor allem auch zu einem höheren Preis. Der Durchschnittspreis für den Import von einem Kilo Kräuterseitlingen (inkl. Zoll) betrug 11 Franken, bei den Austernseitlingen waren es 4.30 Franken und bei den Shiitake 7.20 Franken.

### Günstiger und mehr drin

Champignons wurden mit durchschnittlich 3.19 Franken pro Kilo deutlich günstiger eingeführt als die Edelpilze.

Der Durchschnittspreis 2021 im Laden für konventionelle Champignons weiss betrug 11.62 Franken pro Kilo, bei den Biochampignons weiss waren es 15.18 Franken. Der tiefere Kilopreis ist nicht der einzige Grund, dass Familien mit Kindern Champignons bevorzugen, wogegen ältere Personen stärker nach den teureren Edel- und Wildpilzen greifen. Champignons werden im Laden meist auch in grösseren, für Familien geeigneten Packungen angeboten.

Anders als bei den Speisepilzen gibt es bei den Wildpilzen keine einheimische Produktion. Bei gebratenen Eierschwämmen mit Nudeln im Restaurant ist also entweder die Küchenchefin eine begeisterte Pilzsammlerin oder die Pilze kommen aus dem Ausland.