LZ-Rheinland

Artikel vom 21.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:04 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/speisepilze-von-wild-bis-kultiviert

Speisepilze: Von wild bis kultiviert



Braune Champignons bringen weniger Ertrag und sind deshalb meist teurer
Foto: Schneider

Bis in den Herbst hinein sind Wildpilze wie Pfifferlinge oder Steinpilze in der Natur zu finden. Da sie nicht angebaut werden können, sind sie ein saisonales Produkt. Kulturpilze, wie Champignons, Austernseitlinge oder Shiitake, sind hingegen das ganze Jahr über verfügbar. Im Jahr 2023 ernteten 37 deutsche Betriebe rund 80.000 Tonnen Kulturspeisepilze. Champignons machten fast 98 Prozent (77.822 Tonnen) der gesamten deutschen Speisepilzproduktion aus.

In Bezug auf die Erntemenge rangiert Deutschland damit EU-weit auf Platz 5 der Champignonerzeuger. Spitzenreiter ist Polen mit einer Erntemenge von 232.700 Tonnen Champignons, gefolgt von den Niederlanden mit 205.000 Tonnen und Spanien (146.730 Tonnen).

Pro Person werden laut Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) in Deutschland rund 1,9 Kilogramm Champignons pro Jahr verbraucht – rund 43 Prozent stammen dabei aus heimischer Landwirtschaft.

Lieferländer für Frischware sind hauptsächlich Polen und die Niederlande.

Champignons gibt es mit weißem oder braunem Hut – letztere sind laut Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ein wenig aromatischer, etwas länger haltbar und nicht ganz so druckempfindlich. Ihr Geschmack ähnelt eher dem der Wildchampignons.

Austernseitling und Shiitake

Die deutsche Produktion anderer Speisepilze, darunter Shiitake und Austernseitling, beläuft sich 2023 auf knapp 1.950 Tonnen. Der Austernpilz, auch Austernseitling genannt, ist gelegentlich in heimischen Laubwäldern zu finden. In Deutschland wird er erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts kultiviert. 2023 waren in Deutschland vier Betriebe auf die Zucht von Austernseitlingen spezialisiert.

Shiitake bauten sechs Betriebe an, die auf einer Fläche von rund zwei Hektar etwa 161 Tonnen ernteten. Laut BZfE punkten Shiitakepilze bei den Inhaltsstoffen neben viel wertvollem Eiweiß vor allem mit B-Vitaminen und Magnesium. Frische Ware zeichnet sich durch festes Fleisch aus, das angenehm leicht nach Knoblauch riecht.

Heimische Pfifferlinge und Steinpilze selten im Handel

Wildpilze lassen sich nicht züchten, sondern wachsen nur im Wald in Symbiose mit bestimmten Wirtspflanzen. Da Pfifferlinge und Steinpilze in Deutschland immer seltener werden, dürfen sie nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden. Im Ausland ist das anders: Viele der hier im Handel erhältlichen Pfifferlinge und Steinpilze stammen aus dem osteuropäischen Raum, wo sie noch häufiger vorkommen und für Erwerbszwecke gesammelt werden dürfen. Laut Statistischem Bundesamt wurden 2023 in Deutschland 4.281 Tonnen frische Pfifferlinge und 141 Tonnen frische Steinpilze importiert. Die wichtigsten Lieferländer für Pfifferlinge waren 2023 Litauen, Belarus und Polen sowie bei Steinpilzen Rumänien und Polen.

Mehr Pilzwissen bei BZfE und BZL

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) stellt derzeit in seinem wöchentlichen Newsletter je eine Pilzsorte in den Fokus: Neben Shiitake werden in den kommenden Wochen Kräuterseitling, Maitake, Samthaube und Goldkäppchen folgen. Alle Newsletter-Meldungen gibt es auch unter https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/

Weitere Warenkundeinformationen zu Speisepilzen bietet das BZfE auf seiner Internetseite www.bzfe.de .

Wie Speisepilze angebaut werden, stellt das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) im Artikel unter www.landwirtschaft.de vor.

Die Versorgungsbilanz Obst und Gemüse, die beispielsweise die Versorgung mit Gemüse nach Arten, darunter Champignons, auflistet, ist unter www.bmel-statistik.de zu finden.

Quelle: BLE