Die Champions in der Küche: Wie Deutschlands Champignons wachsen

Kurz bevor frischer Spargel und Rhabarber die Feldsaison 2017 einläuten, besuchen wir den Lieblingspilz des Landes: Leckere heimische Champignons haben das Jahr über Saison und stecken voller gesunder Power.

Berlin, 29. März 2017. Er ist das Allround-Talent in der Küche und der Star unter den Speisepilzen: Fast 70.000 Tonnen frische Champignons aus heimischer Produktion haben die Deutschen im letzten Jahr verzehrt. Und die weißen oder braunen Powerknollen werden seit Jahren immer beliebter. Rund 1,66 Kilogramm konsumierte ein deutscher Haushalt 2016 im Durchschnitt. Das war ein Plus zum Vorjahr von 4 Prozent,ermittelte die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI. Kein Wunder: Die milden, im Geschmack leicht nussigen Champignons sind nicht nur reich an Vitaminen und Ballaststoffen sowie arm an Kalorien – sondern auch das Jahr über verfügbar.

Dass Champignons zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter in den Handel kommen, verdanken wir den genussfreudigen Franzosen. Bereits vor 350 Jahren entdeckten Melonenbauern bei Paris, dass auf den geernteten Feldern nach dem Düngen die schmackhaften Pilze wuchsen. Sie begannen die Züchtung unter freiem Himmel, bis man schließlich Ende des 18. Jahrhunderts feststellte, dass Champignons auch prima im Dunkeln gedeihen.

Viel Gefühl für die sensiblen Hütchen

Die Produktion verlagerte sich in der folgenden Zeit von den Feldern in aufgelassene Stollen und alte Gewölbe. Zunächst galten die zarten Hüte als teure wie rare Delikatesse. Champignons hatten den Status eines Luxusgemüses und waren für die breite Bevölkerung praktisch unerschwinglich. Erst Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich eine nennenswerte kommerzielle Champignonzucht – auch in Deutschland.

Diese Zucht findet heute im großen Stil in abgedunkelten und klimatisierten Hallen statt. Längst sind die verschiedenen Phasen der Kultivierung perfektioniert. Trotzdem braucht es bei der Produktion von Speisepilzen viel Erfahrung und auch viel Gefühl. Die in der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse (BVEO) organisierten Zuchtbetriebe sorgen mit großer Fachkenntnis für einwandfreie Produkte und durch kurze Lieferwege für eine optimale Frische der Pilze.

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden: www.deutsches-obst-und-gemuese.de

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

„Deutschland – Mein Garten.“ hat sich das Wachsen der leckeren Pilze genauer angeschaut:

1. Herstellung des Substrats
Kultivierte Champignons wachsen auf Kompost. Dieser Nährboden besteht aus einer ausgeklügelten Mischung von Stroh, Hühner- und Pferdemist, Kalk und viel Wasser. Nach dem Zusammenfügen der Bestandteile beginnt ein Fermentationsprozess. Der Kompost wird zudem mit der sogenannten Pilzbrut geimpft. Nach rund viereinhalb Wochen entsteht so das fertige Substart, das bereits vom Champignon-Mycel durchzogen ist.

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

2. Wachstum der Pilze
Das durchwachsene Substrat wird nun in klimatisierte Kulturräume verteilt. Hinzu kommt eine unscheinbare, aber entscheidende Zutat: Eine Lage torfhaltige „Deckerde“ bedeckt nun die zukünftigen Champignonbeete. Diese Schicht ist entscheidend und sehr empfindlich: Die richtige Struktur, der richtige pH-Wert und die richtigen Bakterien stimulieren die Bildung von Champignons.

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

3. Champignon-Ernte
Nach etwa 14 Tagen stehen die ersten leckeren Pilze auf dem Beet. Die anspruchsvolle Ernte, die nun lediglich zwei bis drei Wochen dauert, ist reine Handarbeit. Erfahrene Pflückerinnen wissen mit dem druckempfindlichen Pilz sorgsam umzugehen und ernten täglich frisch direkt in die Verkaufsschalen.

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

4. Verpackung und Versand
Die geernteten Champignons werden sofort gekühlt und vorsichtig verpackt. So wird optimale Frische und bestmögliche Qualität gewährleistet. Ohne Zwischenlagerung gehen die kleinen Geschmackspakete auf eine schnelle Reise zum Händler und liegen deshalb oft schon 24 Stunden nach der Ernte in den Einkaufswagen der Verbraucher.

Wissenswertes zum deutschen Lieblingspilz

Power: Champignons enthalten Ballaststoffe, 3 Prozent Eiweiß, viele B-Vitamine, die Vitamine D, E und K sowie Kalium, Eisen und Zink. Mit gerade mal 16 Kalorien pro hundert Gramm sind sie verführerisch leicht (Quelle: Universität Hohemheim).

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

Sorten: Weiße und braune Champignons werden exakt gleich gezüchtet. Oft haben die braunen Champignons, deren Marktanteil in den letzten Jahren auf über ein Drittel gewachsen ist, einen leicht intensiveren Geschmack.

Einkauf und Lagerung: Frische Champignons haben ein festes Fruchtfleisch, sie nicht trocken, fleckig oder schmierig. Liegen die Pilze locker in der Packung, sind sie einige Tage im Gemüsefach des Kühlschranks haltbar. Zuvor unbedingt die Verkaufsfolie entfernen, damit Kondenswasser verdunsten kann.

Vielseitigkeit: Der milde, leicht mandelartige Geschmack ist in der warmen Küche bei unzähligen Rezepten willkommen. Da Champignons zu den ganz wenigen Pilzen gehören, die auch roh gegessen werden können, werden sie auch in der kalten Küche immer beliebter.

Putzen und zerkleinern: Champignons sollte man weder schälen noch waschen. Falls nötig sollten sie lediglich mit einem Küchentuch oder einer weichen Bürste vorsichtig gesäubert werden, Erdreste an den Stängelansätzen werden am besten abgeschnitten. Mit dem Eierschneider lassen sich Champignons in gleichmäßige Scheiben schneiden, mit dem Zwiebelhacker ganz fein zerkleinern.

Zubereitung: Champignons kann man braten, dünsten, schmoren, grillen, frittieren, füllen oder roh zum Salat geben. Durch Beträufeln mit Zitronensaft behalten sie ihre Farbe. Würzen sollte man sie erst nach dem Garen.

© BVEO / Pilzland Vertriebs GmbH

Über „Deutschland – Mein Garten."

„Deutschland – Mein Garten." ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Pressekontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2