OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 18.09.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:01 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/deutschland-deckt-champignon-bedarf-zu-43-selbst

Deutschland deckt Champignon-Bedarf zu 43 % selbst



Rund 78.400 t Speisepilze ernteten 31 Anbaubetriebe 2025 in Deutschland. 98 % davon waren Champignons. Sie haben, anders als Wildpilze, das ganze Jahr über Saison. Im Wirtschaftsjahr 2024/25 verbrauchten die Menschen in Deutschland nach vorläufigen Angaben des Bundeszentrums für Landwirtschaft (BZL) rund 156.700 t Champignons, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von 1,9 Kilogramm entsprach. Der Bedarf konnte zu 43 % aus

heimischen Kulturchampignons gedeckt werden. Einfuhren stammten vor allem aus Polen und den Niederlanden.

Die Erntemenge von Speisepilzen in Deutschland lag 2025 nach Angaben des Statistischen Bundesamtes bei rund 78.400 t und stieg damit im Vergleich zum Vorjahr um ein Prozent und im Zehnjahresdurchschnitt (2015 bis 2024) um mehr als vier Prozent. Knapp die Hälfte (47 %) der Pilze stammten aus ökologischem Anbau. Mit einer Erntemenge von 76.800 t machten Champignons den Hauptanteil im deutschen Speisepilzanbau aus (98 %). Auf Platz zwei rangiert der Kräuterseitling: 2025 ernteten die Betriebe hiervon 1.200 t auf 10,3 Hektar. In geringer Menge bauten die Betriebe außerdem Austernseitlinge und Shiitake sowie sonstige Spezialpilzkulturen an. Die meisten Speisepilze wurden in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen produziert.

Champignonverbrauch seit über zehn Jahren konstant

Champignons haben treue Fans: Im Wirtschaftsjahr 2024/25 verbrauchten die Menschen in Deutschland nach vorläufigen BZL-Berechnungen 156.700 t. Das entsprach einem Pro-Kopf-Verbrauch von 1,9 Kilogramm, so wie bereits in den vergangenen zehn Jahren. Die inländische Erzeugung deckte rund 43 % von diesem Bedarf. Dementsprechend überstieg die Einfuhr der Pilze mit 108.500 t deutlich die Ausfuhren von rund 6.950 t. Polen war für Deutschland im Jahr 2025 mit einer Einfuhrmenge von rund 72.300 t Champignons (frisch und in Konserven) wichtigstes Lieferland, gefolgt von den Niederlanden mit 35.500 t.

Deutschland auf Platz 5 – Polen und Niederlande sind EU-Spitzenreiter

Polen war mit einer Erntemenge von 297.800 t Champignons im Jahr 2025 der EU-Spitzenreiter. Auf den Plätzen zwei und drei folgten die Niederlande mit 219.990 t und Spanien mit 142.290 t. Deutschland rangierte nach Frankreich (76.770 t) auf Platz fünf der Champignonerzeuger.

Braune oder weiße Champignons?

Ob man braune oder weiße Champignons wählt, ist laut Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) übrigens unerheblich. Beide können sowohl gegart oder als auch roh verzehrt werden. Zudem haben sie einen hohen Gesundheitswert durch ihren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen bei gleichzeitig niedrigem Kaloriengehalt. Braune Champignons sind jedoch ein wenig aromatischer, etwas länger haltbar und nicht ganz so druckempfindlich.

Quelle: BLE