



Bund Deutscher
Champignon- und
Kulturpilzanbauer e.V.



Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri



Tag der Pilze am 28. September 2024

Die Faszination der Kulturpilze: Ein Blick in ihre Welt

Am **28. September 2024** feiern wir den Tag der Pilze, ein Fest zu Ehren eines faszinierenden und vielseitigen Lebensmittels.



Kulturpilze sind nicht nur eine köstliche Bereicherung für unsere Küche, sondern auch ein faszinierendes Beispiel für die Wunder der Natur und die Möglichkeiten der modernen Landwirtschaft. Sie wachsen unter kontrollierten Bedingungen und durch ihre Vielfalt bieten Pilze zahlreiche Geschmacksrichtungen, Texturen und gesundheitliche Vorteile, die sie zu einem beliebten Lebensmittel machen.

Vielfalt

Ihre Vielfalt ist beeindruckend. Von den klassischen Champignons über den aromatischen Shiitake bis hin zu den Austernpilzen – jede Sorte hat ihre eigenen einzigartigen Eigenschaften.

Nachhaltigkeit

Ein weiterer Aspekt der Kulturpilze ist die gelebte Nachhaltigkeit der Produktionsbetriebe in der Kreislaufwirtschaft. Sie werden auf organischen Reststoffen wie Stroh oder Holzspänen kultiviert, was sie zu einer nachhaltigen Wahl macht. Zudem wird das abgeerntete Substrat wieder in die Landwirtschaft zurückgeführt. Diese umweltfreundliche Anbaumethode trägt dazu bei, die Ressourcen unseres Planeten zu schonen und gleichzeitig ein qualitatives, sicheres und köstliches Nahrungsmittel zu produzieren.

Superfood als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung

Pilze besitzen viele positive und wertvolle Nährstoffe. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien, die das Immunsystem stärken und zur allgemeinen Gesundheit und zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen können. Viele Pilze enthalten auch Beta-Glucane, die als Immunmodulatoren wirken und entzündungshemmende Eigenschaften besitzen.



**Bund Deutscher
Champignon- und
Kulturpilzanbauer e.V.**



**Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri**



Dazu kommt, dass sie nicht nur figurfreundlich sind, sondern auch ein idealer Fleischersatz in der vegetarischen Küche.

Qualität

Der Produktionsprozess erfordert Fachwissen und Erfahrung. Kulturpilze wachsen unter strengen Qualitätskontrollen und hygienischen Bedingungen. Sie werden ohne den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln produziert und für den Frischmarkt in Handarbeit gepflückt. Durch die sorgfältige und aufwendige Kultivierung, den nachhaltigen Anbau und die kurzen Transportwege wird sichergestellt, dass ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel entsteht.

Wir laden Sie herzlich ein mit uns den Tag der Pilze zu feiern und freuen uns über Berichte über die Pilzproduktion.

Erfahren Sie mehr über die spannende Welt der Kulturpilze und leckere Rezepte:

gesunde-pilze.de

schweizer-pilze.ch

pilzbau.de

Unsere Rezepttipps:

Lieblingsrezept von Lara: [Pilz-Quiche mit Bärlauch](#)

Lieblingsrezept von Nicole: [Lasagne mit Kräuterseitlingen](#)

Lieblingsrezept von Evelin: [Shimeji asiatisch angebraten](#)

Kontakte:



Laura Lafuente

Geschäftsführerin
**Bund Deutscher Champignon-
und Kulturpilzanbauer e.V.**
+49 (0) 30 - 20 00 65-26
lafuente@derdeutsegartenbau.de
der-champignon.de



Nicole Badertscher

Geschäftsführerin
**Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP**
+41 (0) 79 568 78 17
info@schweizer-pilze.ch
schweizer-pilze.ch



Evelin Krolopp

Geschäftsführerin
ESSMI e.V. (European Society of
specialty mushroom industry)
+49-345-20850102
evelin@pilzbau.de
pilzbau.de