



MARKTKOMMENTAR: Pilze

Saisonale Schwankungen im Schweizer Pilzmarkt



Schweizer Kulturpilze sind das ganze Jahr über erhältlich, da sie keine saisonalen Beschränkungen haben.

Dennoch neigen viele Schweizer KonsumentInnen dazu, Pilze als herbstliches Produkt zu betrachten. Dieser «saisonale» Gedanke beeinflusst die Nachfrage insbesondere zu Beginn des Herbstes und stellt die Betriebe vor Herausforderungen.

Der Schweizer Markt ist fragil und reagiert empfindlich auf Schwankungen von Nachfrage und Absatz. In den wärmeren Monaten sinkt der Bedarf, während er ab September deutlich ansteigt. Ein milder Herbst kann den Absatz hinauszögern, hingegen ein kühler Frühling positive Effekte auf die Nachfrage haben. Mit einer Jahresproduktion im Jahr 2023 von 7740 Tonnen Schweizer Champignons und von 499 Tonnen Schweizer Edelpilzen zeigt die Schweizer Pilzproduktion ein interessantes

Potenzial in einem spezialisierten Markt. Im ersten Halbjahr 2024 wurden insgesamt 4250 Tonnen Schweizer Pilze (Champignons und Edelpilze) produziert, was einen leichten Anstieg von rund 2 Prozent im Vergleich zum Vorjahr bedeutet.

Sorgen bereitet jedoch der fehlende Grenzschutz, der zu einem Preisverfall führt und den Importdruck massiv erhöht. Hohe Produktions-, Transport- und Lohnkosten mit fehlenden Schlüsselpersonen in den Betrieben engen den Handlungsspielraum weiter massiv ein. Dies stellt die Betriebe vor zusätzliche Schwierigkeiten. Rund um den Pilz lässt sich aber ein gesteigertes mediales Interesse feststellen, sei es durch Forschungen, Projekte oder das Entstehen neuer Start-ups. Das unterstützt das Ziel, die Bekanntheit und den Konsum von Schweizer Pilzen weiter zu steigern.

Nicole Badertscher
Geschäftsführerin
Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP)