

Die KI-gestützte Erntehilfe „Spotlight“ unterstützt die Champignons-Pflückerinnen dabei, reife Pilze effizienter zu ernten, indem sie die richtigen Pilze durch ein farbiges Licht kennzeichnet.



Foto: Verband Schweizer Pilzproduzenten

Von Herausforderungen bis zu innovativen Lösungen

Schweiz ► 2024 verzeichnete der Frischmarkt für Schweizer Champignons einen Anstieg von 7.738 t auf 7.834 t was eine moderate Zunahme im Vergleich zum Vorjahr darstellt. Besorgniserregend sind jedoch die steigenden Importe von Champignons, die um 5 % auf 4.774 t zugenommen haben.

Die Produktion von Schweizer Edelpilzen wuchs im Vergleich zum Vorjahr um 7 %. Unter den in der Schweiz produzierten Edelpilzen bleibt der Kräuterseitling mit insgesamt 218 produzierten Tonnen pro Jahr an der Spitze des Rankings. Der Austernseitling konnte ebenfalls zulegen und verzeichnete einen Anstieg von 11 % im Vergleich zum Vorjahr.

Die Schweizer Pilzproduzenten sehen sich einer Vielzahl wachsender Herausforderungen gegenüber, die ihre Existenz und Wettbewerbsfähigkeit zunehmend gefährden. Angesichts der steigenden Importe, höheren Produktions- und Transportkosten sowie der wachsenden Rohstoff- und Lohnkosten stehen die heimischen Betriebe unter erheblichem Druck. Auch die Budgets für Marketing und Kommunikation sind knapp und es

benötigt zusätzliche Mittel, um den Wert von Schweizer Pilzen gegenüber importierter Ware zu steigern. Daneben sieht der VSP die Entwicklung hin zu zukünftigen Ernährungsformen, in der eine nachhaltige, ressourcenschonende und sichere Ernährung an Bedeutung gewinnen wird, als eine Chance und sehr positiv für das Produkt Schweizer Pilze.

Nachhaltigkeit und Innovation als Wettbewerbsvorteil

Die Schweizer Pilzproduktion setzt zunehmend auf nachhaltige und innovative Lösungen, um die Branche zukunftsfähig zu gestalten. Ein Beispiel dafür ist die KI-gestützte Erntehilfe „Spotlight“, die vom Mitgliedsbetrieb der Wauwiler Champignons AG, zusammen mit dem Startup MycoSense entwickelt wurde. Diese Technologie unterstützt die Champignons-Pflückerinnen dabei, reife Pilze effizienter zu ernten, indem sie die richtigen Pilze durch ein farbiges Licht kennzeichnet. Dies führt zu einer Steigerung der Ernteleistung um 30 % und erleichtert den Einstieg neuer Pflückerinnen. Langfristig trägt „Spotlight“ dazu bei, den Fachkräftemangel zu bekämpfen und die Wirtschaftlichkeit der Pilzproduktion zu verbessern.

Weiter prägt die Kernser Edelpilze GmbH neue Maßstäbe mit nachhaltigen Pflanzgefäßen aus Pilz-Myzel-Komposit. Lanciert wurden sie zusammen mit der Tochtergesellschaft des VSP-Mitglieds, der Mycostrat GmbH. Die aus natürlichen Materialien hergestellten Gefäße sind vollständig biologisch abbaubar und bieten eine zukunftsweisende Alternative zu herkömmlichen Kunststoff- oder Keramikgefäßen. Zudem ist jedes Stück ein Unikat. Ein weiteres Ziel des Betriebes ist zudem die Verwertung des gesamten Pilzes, bspw. durch die Entwicklung von Convenience-Produkten wie Edelpilz-Bolognese und -Patties.

Diese Initiativen zeigen, wie die Schweizer Branche durch Innovation und Nachhaltigkeit nicht nur die Produktion optimiert, sondern auch einen positiven Beitrag zur Kreislaufwirtschaft leistet und gleichzeitig die Umwelt schont. ●

Die nachhaltigen Pflanzgefäße aus Pilz-Myzel-Komposit sind vollständig biologisch abbaubar und bieten eine zukunftsweisende Alternative zu herkömmlichen Kunststoff- oder Keramikgefäßen.



Foto: Verband Schweizer Pilzproduzenten

