

26.05.2025 – 12:10 Uhr

Von Herausforderungen bis zu innovativen Lösungen Jahresrückblick Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP



Von Herausforderungen bis zu innovativen Lösungen

Jahresrückblick Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP

Die Schweizer Pilzbranche sah sich im Jahr 2024 mit wachsenden Herausforderungen konfrontiert. Steigende Produktions- und Transportkosten, zunehmende Lohnkosten und der Druck durch wachsende Importe erschweren die Wettbewerbsfähigkeit einheimischer Betriebe. Gleichzeitig fehlen ausreichende Mittel für Marketing und Kommunikation, was es erschwert, den Wert von Schweizer Pilzen gegenüber günstigeren Importprodukten hervorzuheben. Dennoch zeigen Entwicklungen im Bereich nachhaltiger Ernährung, in der Pilze eine wichtige Rolle spielen, klare Chancen für die Branche. Der Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP) engagierte sich im vergangenen Jahr stark für die Verbesserung der Rahmenbedingungen und für eine stärkere Positionierung von Schweizer Pilzen. Dazu zählten politische Gespräche mit Vertretern aus Landwirtschaft und Politik sowie neue Marketinginitiativen.

Nicole Badertscher, Geschäftsführerin des Verbands Schweizer Pilzproduzenten VSP erklärt: «Ein bedeutender Schritt war die Einführung des ersten nationalen „Tags der Pilze“ am 28. September 2024. Dieser Aktionstag zielte darauf ab, die Sichtbarkeit und den Absatz von Schweizer Pilzen zu erhöhen. Paralleldazu wurde das gesamte visuelle Erscheinungsbild des VSP modernisiert, inklusive eines neuen mehrsprachigen Logos, das alle Pilzsorten und Sprachregionen der Schweiz vereint. Das neue Design wurde durchwegs positiv aufgenommen».

Die Produktion von Kulturpilzen entwickelte sich 2024 differenziert. Bei den Champignons lag der Gesamtkonsum bei 12'608 Tonnen CH+Import, wovon 62 0/0 aus Schweizer Produktion stammten und 38 % importiert wurden. Damit bleibt der Marktanteil der Inlandproduktion auf moderaten Niveau. Sorgen bereiten jedoch die starke Zunahme der Importe, die weiterhin eine starke Konkurrenz darstellen. Bei den Edelpilzen wie

Kräuterseitlinge, Austernseitlinge und Shiitake zeigte sich hingegen ein klar positiver Trend. Die Produktion von Edelpilzen entwickelte sich 2024 insgesamt positiv. Die Inlandproduktion von Kräuterseitlingen stieg die im Vergleich zum Vorjahr deutlich an, während die Importmengen auf einem tiefen Niveau stabil blieben. Die Produktion von Austernseitlingen legte um 11 % zu, während die Importe in diesem Segment rückläufig waren. Auch bei Shiitake zeigte sich eine leichte Zunahme der Inlandproduktion, während die Importmenge nahezu unverändert blieb. Diese Entwicklungen belegen, dass Schweizer Edelpilze zunehmend Marktanteile gewinnen.

Cedric Stadler, Präsident Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP, erläutert «Insgesamt zeigen die Ergebnisse des Jahres 2024, dass die strategische Ausrichtung des VSP auf Kurs ist. Mit gezieltem Marketing, einer verstärkten politischen Vernetzung und dem klaren Bekenntnis zur Qualität einheimischer Produkte konnte ein solides Fundament für die Zukunft geschaffen werden. Entscheidend wird sein, diesen Kurs gemeinsam mit allen Akteuren fortzusetzen und weiter an Sichtbarkeit, Unterstützung und Konsumentennähe zu gewinnen».

Nachhaltigkeit und Innovation als Wettbewerbsvorteil

Die Schweizer Pilzproduktion setzt zunehmend auf nachhaltige und innovative Lösungen, um die Branchezukunftsfähig 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 Prozent 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, beispielsweise durch die Entwicklung von Convenience-Produkten wie Edelpilz-Bolognese und -Patties.

Kontakt:

Geschäftsführerin VSP
Nicole Badertscher
Mail: nb@tierraberna.ch
Tel.: 079 568 78 17

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100931982> abgerufen werden.