Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 41 (1968)

Heft: 10

Artikel: Neue Erkenntnisse in der Gemüsevermarktung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517941

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Neue Erkenntnisse in der Gemüsevermarktung

Wem möchte nicht schon aufgefallen sein, welche enorme Wandlungen der Lebensmitteldetailhandel und ganz besonders der Verkauf von Früchten und Gemüsen in den letzten Jahren erfahren hat! Der Käse liegt nicht mehr neben dem Petroleumfass und «Kraut und Rüben» haben eine andere Bedeutung bekommen und den eigenen Begriff ganz wesentlich aufgewertet. Wenn wir diese Entwicklung auf dem Gemüsemarkt einer etwas nähern Prüfung unterziehen wollen, drängt sich in erster Linie eine Standortsbestimmung in den *neuen Konsumgewohnheiten* des modernen Menschen auf. Dabei dürfte als markanteste Erscheinung die sich immer mehr und mehr spürbar machende Abwendung von sogenannten Grob- (Lager-) zum Feingemüse bezeichnet werden. Unter Lagergemüsen verstehen wir die Herbsternte an Kohlarten, Karotten, Knollensellerie und Randen, die für die Winterversorgung dienen, während zum Fein- oder Saisongemüse praktisch alle Gemüsearten zu zählen sind, die vom Felde oder vom Treibhaus auf möglichst kurzem Wege zum Konsumenten gelangen.

Einige Zahlen aus der Importstatistik zeigen deutlich die Steigerung des Feingemüsekonsums, selbst wenn man die Bevölkerungszunahme mitberücksichtigt. Eine Gegenüberstellung der Importzahlen einiger Gemüsearten aus dem Jahre 1954 zu denjenigen des Jahres 1967 ergibt folgendes Bild:

	1954		1967	
	Tonnen	Millionen Fr.	Tonnen	Millionen Fr.
Spargeln	1 048	1,8	1 875	7,2
Artischocken	453	0,37	2 457	2,4
Gurken und Melonen	2 072	1,6	5 196 *nur Gurken*	6,4
Tomaten	13 799	9,1	27 495	26,4
Peperoni	—	—	5 113	5,5

Bei gewissen Feingemüsen ist — in Anpassung an die Marktbedürfnisse — natürlich auch die Inlandproduktion ständig im Vormarsch; auch hier wieder ein Beispiel: 1954 betrug die Walliser Produktion an Tomaten 2,8 Millionen kg, 1964 waren es 8,7 Millionen kg! Im bäuerlichen Gemüsebau, wo in erster Linie das Lager- oder Dauergemüse angepflanzt wird, spielt aber der Gemüsebau nicht nur wirtschaftlich, sondern auch kulturtechnisch (Kulturfolge) eine wichtige Rolle, die nicht ausser acht gelassen werden darf.

Bei einem Eintreten auf die Umstellung in den Konsumgewohnheiten drängt sich unweigerlich der Gedanke «Hochkonjunktur» auf. Zweifellos ist die Kaufkraft des Konsumenten stark gestiegen. Feingemüse ist in der Regel teurer als Dauergemüse. Der Hauptgrund der neuen Richtung steht aber nur ganz bedingt im Zusammenhang mit unserer Kaufskraftsteigerung. Halten wir einmal fest, dass der Schweizer seit jeher zu den grössten «Gemüseessern» gehört hat — der jährliche Konsum liegt gegenwärtig bei 70 kg pro Kopf der Bevölkerung — und dass die Einsicht vieler Leute, dass man während des Krieges bei viel Gemüseessen gesünder lebte, wach geblieben ist. Ein sehr grosser Einfluss auf die Konsumwandlung hat nun aber die Mode. «Schlanksein beginnt mit einem Apfel» ist der Werbeslogan auf dem Sektor Obst und eine sinngemässe Übertragung hat sich ganz offensichtlich auf die «Salate» vollzogen. Und was sehr wichtig ist: die Jugend macht mit dieser Mode mit! Einmal Modeströmung bei der Jugend, dann Berücksichtigung des Gesundheitsfaktors bei den Ältern, eine recht harmonische Komposition und Ergänzung. Eine Grossverteilerfirma auf dem Platze Zürich gibt auf Grund konkreter Verbraucherzahlen folgende Entwicklung im Gemüseumsatz in den letzten 10 Jahren bekannt (auszugsweise), verweist aber ebenfalls ausdrücklich auf die Bevölkerungszunahme:

Tomaten: Heute von allen Gemüsearten wertmässig und mengenmässig die stärkste Position. Bei rund 98 % Rohkonsum wird heute gut doppelt so viel gegessen, wie vor 10 Jahren.

Kopfsalat: Seit Jahrzehnten bis vor wenigen Jahren die stärkste Position, wurde aber durch die Tomaten verdrängt. Konsum anhaltend sehr gut. Konsumzunahme um 1/3 bei 100 % Rohkonsum.

Karotten: Als Kochgemüse grösste Position. Von 1950 bis 1960 praktisch stagniert. Seit der Verschärfung der Qualitätsbestimmungen durch die Schweizerische Gemüse-Union rapide Zunahme um jährlich rund 10 %.

Blumenkohl: Seit 10 Jahren praktisch unveränderter Markt, sowohl Sommer wie Winter. Über die historische Kochart ist keine Steigerung des Verbrauches zu erwarten; eine solche wäre eher möglich durch die Propagierung von Blumenkohl als Salatgemüse.

Bohnen: Auch bei diesem Produkt eine ausgesprochene Stagnation. Berner Platten, Bohnen mit Speck sind wohl noch sehr beliebt, aber ohne zunehmende Bedeutung. Wie bei Blumenkohl, möglicherweise Zunahme der Beliebtheit in Form von Bohnensalat.

Randen: Als billigster Salat — eine andere Essart ist bei uns sehr wenig bekannt — allgemein beliebt. Je nach Winterkälte (und gegebenenfalls Preiskonstellation der Importsaisongemüse) stark schwankende Umsätze. Konsumvermehrung in den letzten 10 Jahren durchschnittlich um gut die Hälfte.

Brüsseler-Chicorés: Als ausgesprochenes Winterimportgemüse mengenmässig bereits an 8. Stelle. Es kann von einer dauernden Zunahme in der Beliebtheit gesprochen werden. Bedarf heute 80 % höher als vor 10 Jahren.

Gurken: Ebenfalls als Salat konsumiert, hat diese Gemüsefrucht eine enorme Beliebtheit erfahren. Die Verkäufe haben sich mehr als verdreifacht.

Die verschiedenen *Kohlarten* (Weisskabis, Rotkabis und Wirz) gehen in den Verkäufen von Jahr zu Jahr etwas zurück und liegen mengenmässig noch auf 80 – 90 % gegenüber 1955. Die Prognose für Weiss- und Rotkabis ist schlecht, etwas weniger für Wirz, der mit Sellerie und Lauch zusammen eine bedeutende Suppengemüseposition einnimmt.

Soweit die Feststellungen der Verkaufsfront. Die Beispiele könnten auf die übrigen Gemüsearten erweitert werden, genügen aber zweifellos zur Bekräftigung der bereits eingangs erwähnten Richtung: Verlagerung vom Koch- zum Roh- und hier hauptsächlich zum Salatgemüse.

Das vielseitige Angebot fast aller Gemüsearten während des ganzen Jahres.

Die Erde ist bekanntlich «kleiner geworden». Distanzen und Transportschwierigkeiten existieren kaum mehr oder spielen auf jeden Fall heute nicht mehr die gleiche Rolle wie noch vor wenigen Jahren.

Dazu ist die Schweiz verkehrstechnisch sehr günstig gelegen und den dem Gemüsebau klimatisch günstigen Exportländern direkt angrenzend. Logische Folge: günstige Importbedingungen und damit grosses Angebot. So darf es eigentlich gar nicht wundern, wenn man überhaupt nicht mehr weiss, *wann* das inländische Produkt auf den Markt gelangt oder ob man Inland- oder Importgemüse kauft.

Die Verkaufsfront in der neuen Vermarktung

Bei den Grossverteilerorganisationen, denen ein grosser Anteil am Verkauf unserer Gemüse zukommt, ist aus dem «enfant terrible» ein «enfant gâté» geworden. Der Früchte- und Gemüsestand, früher im hintersten Winkel des Ladens, ist in Sicht- und Greifweite des Kunden gerückt und findet auch geschäftsintern die grösste Aufmerksamkeit.

Die Zwischen- und Dauerlagerung

Gewaltige Fortschritte haben in den letzten Jahren die Lagermethoden gemacht. Ich spreche ausdrücklich von Zwischen- und Dauerlagerung. Die *Zwischenlagerung* bezieht sich weitgehend auf die Saisongemüse. Es gilt hier, einem Grossangebot eines Produktes die Spitze zu brechen, d. h. Ware momentan aus dem Markt zu nehmen und bei günstigerer Marktlage zum Verkauf zu bringen. Als *Dauerlager* sind die Lager für Grob- oder Feldgemüse für die Winterversorgung

zu betrachten. Ende 1962 gab es in der Schweiz bereits 175 Firmen, die über Kühlhäuser mit einem Totalfassungsvermögen von 6015 Wagen à 10 Tonnen für Obst, Gemüse und Kartoffeln verfügten. Am 1. Dezember 1964, also nach Abschluss der Einlagerungsperiode, war beim Handel die Hälfte aller Lagergemüse, d. h. von total 1666 Wagen deren 845 an Kühllager gelegt. Welche Entwicklung in der Lagerhaltung! Anleitungen für die Einlagerung, die während des Krieges herausgegeben worden sind, zwingen heute bereits ein Lächeln ab, ganz abgesehen von denjenigen des Ersten Weltkrieges. Eine neue Technik ist entstanden, der Weg führte vom aufgehängten oder eingegrabenen Kabiskopf über die Massenlager in Durisolkellern zur Harassenstappelung im modernen Kühlkeller.

Als Weiterentwicklung der Kühllagerung ist die *Tiefkühlung* zu betrachten. Die einschlägige Verarbeitungsindustrie verfügt über Tiefkühlräume von ca. 100 000 m^3. Tatsächlich erfreuen sich in Haushalt und Gastgewerbe die Tiefkühlprodukte immer grösserer Beliebtheit. Neben Beeren gelten wohl gegenwärtig Spinat (ca. 80 % aller Tiefkühlgemüse), Bohnen, Erbsen, Rosenkohl als die beliebtesten Tiefkühlprodukte.

Private und genossenschaftliche *Tiefkühltruhen oder -Fächer* spielen eine stets grössere Rolle in unserer Versorgung und deren Bedeutung darf keineswegs unterschätzt werden.

Die Gemüsekonserve

tritt auch stets mehr in den Vordergrund. Auskernerbsen sind durch Drescherbsen verdrängt. Pariserkarotten werden im Grossanbau gepflanzt. Bohnen werden bereits maschinell geerntet, für feine Pflückbohnen können bei den Pflanzern nicht genügend Anbauverträge plaziert werden.

Die Gemüsesuppe

als Fertigprodukt im Laden gekauft, erfreut sich dank der Anstrengungen der Herstellerfirmen stets grösserer Beliebtheit und bleibt bestimmt nicht ohne Einfluss auf den Frischgemüsekonsum. Seit längerer Zeit schon wird vom einschlägigen Handel die Frage des *küchenfertigen Gemüses*, d. h. die Herrichtung und der Verkauf von «pfannenfertigem» Frischgemüse geprüft. So einfach wie es scheint, geschnittenen Knollensellerie oder geschälte Schwarzwurzeln auf den Markt zu bringen, liegen die Verhältnisse auf diesem Gebiet nun leider nicht, weil der Verderb sehr gross, beziehungsweise die Verkaufsfrist ohne irgendwelche Beigabe von Konservierungsmitteln sehr kurz bemessen werden muss. Dass zum Beispiel für die Verarbeitung von küchenfertigem Gemüse Produkte 2. Qualität herangezogen werden können, ist ein Trugschluss; auch hier kommt nur eine Verarbeitung von hochwertigem Qualitätsgemüse in Frage.

Den Bestrebungen des Angebotes pfannenfertigen Gemüses und Kartoffeln, sowohl für die Privat- und dann ganz besonders für die Grossküche, hat nun durch die von der «Aufbereitungszentrale für Gemüse, Kartoffeln und Obst» an der *Expo 64* in Lausanne gesammelten Erfahrungen gewaltigen Auftrieb gegeben. Diese Erfahrungen (es handelte sich bekanntlich um die Versorgung der Restaurationsbetriebe an der *Expo 64* mit küchenfertigen Gemüsen und Kartoffeln) werden gegenwärtig ausgewertet und im Verlaufe des Frühjahres publiziert. Es darf aber bereits in diesem Zusammenhang gesagt werden, dass mit diesm «Centre de préparation» sehr wertvolle Erkenntnisse in der Grossverarbeitung von Gemüse und Kartoffeln hervorgingen, die möglicherweise einen Schritt nach vorwärts führen. 1600 Tonnen Kartoffeln und 800 Tonnen Frischgemüse wurden pfannenfertig hergerichtet und dem Gastgewerbe zur Verfügung gestellt. Bestimmt ein representatives Quantum, aus dessen Herrichtung wertvolle Schlüsse gezogen werden können, und diese Schlüsse sind positiv.

Bestimmt ist die Aufzählung der Entwicklung des Gemüsemarktes nicht vollständig. Einige wichtige Punkte dürften aber erwähnt oder wenigstens gestreift sein.

Schweizerische Gemüse-Union