

Gemüseland

Schweiz



Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
info@lid.ch
www.lid.ch

Ab Hof oder im Supermarkt einkaufen

Gemüse schmeckt am besten frisch. Deshalb sind Gemüseproduzenten Frühaufsteher und ernten bereits im Morgengrauen Kopfsalate und anderes Saisongemüse. Es wird an Ort und Stelle verkaufsfertig zubereitet und anschliessend direkt oder über Händler noch am gleichen Tag an die Verkaufsstellen geliefert. In der Schweiz sind das meistens Filialen von Migros und Coop. Sie verkaufen zusammen rund 80 Prozent des Gemüses in der Schweiz. In den letzten Jahren sind neue grössere Anbieter in der Schweiz aufgetaucht und haben Bewegung auf den Markt gebracht.

Knackiger Salat auf dem Markt

Auf den beliebten Wochenmärkten wird das Gemüse besonders frisch angeboten. Die Marktfahrer bauen oft selbst Gemüse an. Einige Gemüseproduzenten betreiben auf ihrem Hof einen eigenen Laden. Andere Kunden lösen ein Gemüseabonnement und lassen sich die frischen Salate und Tomaten – oder was die Saison so hergibt – regelmässig nach Hause liefern.

Vorteil Nähe

Je näher, desto besser: Gemüse aus der Region kommt frischer an der Verkaufsstelle an, weil die Transportwege kürzer sind. Und aus ökologischer Sicht macht es Sinn, während der Saison einheimisches Gemüse zu kaufen. Rund die Hälfte des jährlich bei uns verkauften Gemüses kommt aus der Schweiz. Während der Wintermonate werden grössere Mengen importiert, vor allem aus Ländern wie Italien, Spanien und Holland. Die Schweizer Gemüseproduzenten profitieren davon, dass die Einföhrung von ausländischem Gemüse während der Haupternte im Sommer stark eingeschränkt ist. Das Schweizer Gemüse könnte mit den tiefen ausländischen Preisen nicht mithalten. Unsere Bauern müssen sich beispielsweise an strenge Vorschriften in den Bereichen Umwelt und Raumplanung halten und bezahlen ihren Angestellten höhere Löhne.

Schweizer Herkunft unterstützen

Trotzdem diskutieren Politiker über eine Öffnung der Grenzen für ausländisches Gemüse auch während der inländischen Hauptsaison. Die Schweizer Gemüseproduzenten rechnen aber damit, dass die Kundschaft auch so bereit ist, für knackiges Gemüse aus umweltgerechtem Anbau einen etwas höheren Preis zu bezahlen. Deshalb achten sie schon heute auf einwandfreie Qualität und darauf, dass die Schweizer Herkunft auf der Packung gut erkennbar ist. Viele Produzenten und Vermarkter engagieren sich zudem in regionalen Programmen. Denn Produkte aus der Region liegen im Trend.

Bioprodukte als Spezialität

Biogemüsebauern verzichten auf den Einsatz von herkömmlichen Pflanzenschutzmitteln und Kunstdünger. Der Anbau von Biogemüse ist deshalb aufwendiger und teurer als beim üblichen Gemüse.



Eine besonders umweltbewusste Kundschaft ist aber bereit, für diese Bioprodukte einen höheren Preis zu bezahlen.

Anbaufläche

	Fläche in ha	
	Ø 1996–2000	2014
Frischgemüse Freiland	6886	9331
Frischgemüse Gewächshaus	760	1007
Lagergemüse Freiland	1510	1922
Verarbeitungsgemüse	3340	2501
Total	12496	14761

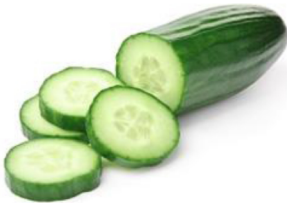
Wichtigste Schweizer Gemüsesorten



Der Blumenkohl ist ein Blütengemüse, die Urform wird an Mittelmeerküsten Europas vermutet. Der Kopf ist typischerweise weiss. Die Hüllblätter bedecken ihn und schützen ihn vor der Sonne. Er wird selten frisch dafür meistens gekocht konsumiert.



Der Eisbergsalat stammt ursprünglich aus den USA und verdankt seinen Namen vermutlich der Tatsache, dass er früher zur Frischhaltung auf Eis transportiert wurde. Der Kopf vom Eisbergsalat ist sehr kompakt und die Blätter sind fest und knackig. Er lässt sich deutlich länger aufbewahren als andere Blattsalate.



Die Gurke ist eine sehr alte Kulturpflanze, die vermutlich aus feuchtwarmen Gebieten in Indien oder Afrika stammt. Mit 96 Prozent weist sie einen sehr hohen Wassergehalt auf. Gurken sind schlecht haltbar und zudem kälteempfindlich. Bei uns wird die Gurke vor allem in Salaten verwendet. Sie weist relativ geringe Nährstoffgehalte auf, die hauptsächlich in der Schale stecken.



Die Karotte wurde vermutlich um das Jahr 1000 aus Vorderasien nach Europa gebracht und stammt von der wilden Möhre ab. Die Karotte besteht aus dem Mark im inneren Teil und einer Rinde. Es wird unterschieden zwischen Frühlings- und Winterkarotte. Lagerung über den Winter. Der hohe Gehalt an Betakarotin stärkt die Sehkraft. Roh gegessen, sind Karotten harntreibend und verdauungsfördernd.



Kopfsalat stammt aus dem Mittelmeerraum und geht vermutlich auf den wilden Lattich zurück. Er bildet tiefe Pfahlwurzeln. Im Sommer wächst der Kopfsalat im Freiland, im Frühling und Herbst im Gewächshaus. Neben den grünen Salaten gibt es auch rote Sorten. Kopfsalat ist kalorienarm und appetitanregend.



Lauch – auch Porree genannt – ist ein Zwiebelgemüse und zählt zu den Liliengewächsen. Lauch ist frostfest und wird meistens im Freien angepflanzt. Je nach Erntezeit unterscheidet man zwischen Sommer-, Herbst- und Winterlauch, was vor allem an der Blattfarbe deutlich wird: Hellgrün im Sommer, Mittel- bis Dunkelgrün im Herbst und Blaugrün im Winter.



Die Speisewiebel ist eine sehr alte Kulturpflanze, wahrscheinlich mit Ursprung im vorderen Orient. Sie hat eine weisse, gelbliche bis braune oder rote und violette Schale. Neben den würzigen, geschmacksbildenden ätherischen Ölen enthält sie viele Vitamine, Zucker sowie Kalium und weitere Mineralstoffe.