

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 4

Artikel: Jetzt beginnt das neue Gemüsejahr

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519448>

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: 18.04.2026

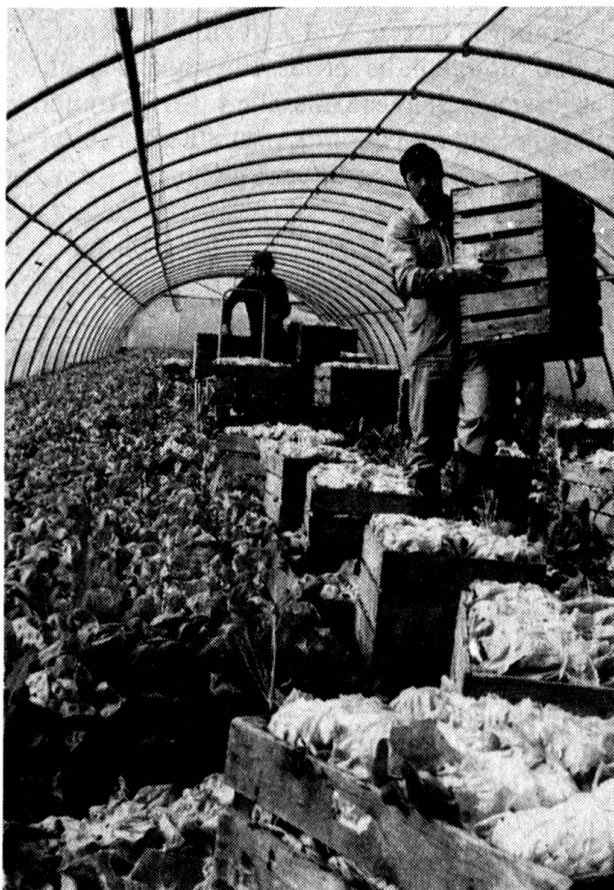
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Jetzt beginnt das neue Gemüsejahr

Ohne Natur kein frisches Gemüse – ohne Planung kein geordnetes und kontinuierliches Angebot.

In der Schweiz stehen rund 300'000 ha Ackerfläche unter dem Pflug. Davon werden nur 11'000 ha von den Gemüseproduzenten bepflanzt; dies entspricht etwa einer Fläche von 15'500 Fussballfeldern. Auf gut der Hälfte (5'700 ha) der vom Gemüsebau bewirtschafteten Fläche wachsen Freiland- Saison- und Lagergemüse. Die von Glashäusern und Plastik überdeckte Kulturfläche beansprucht ca. 600 ha. Für die Konservenindustrie werden auf 4'600 ha hauptsächlich Spinat, Erbsen, Pariserkarotten und Bohnen angebaut. Es handelt sich dabei um eine grossflächige Bewirtschaftung mit maschineller Ernte. Die Gesamtgemüsefläche ist während der letzten Jahre ziemlich konstant geblieben.

Die Gemüseproduktion verteilt sich vom Genfersee bis zum Bodensee über das ganze Mittelland mit Schwerpunkt im bern-freiburgischen Seeland. Auch im Wallis, Tessin und St. Galler Rheintal wird Gemüse gepflanzt.



Auf den ersten Blick scheint es fast unmöglich, die einheimische Gemüseproduktion überblicken und steuern zu können. Die Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau führt jedes Jahr Erhebungen über die mit Gemüse bepflanzte Ackerfläche durch. Aufgrund dieser Flächenerhebung werden in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gemüse-Union Anbauempfehlungen an die Gemüsepflanzer erteilt. Im Gemüsebau kennt man keine vom Staat garantierten Preise. Zur Überschussverwertung oder Absatzförderung werden auch keine Bundes-subsidien ausgeschüttet.

In Überschussituationen, bei welchen den Gemüsebauer meistens keine Schuld trifft, weil die Witterungseinflüsse die gestaffelt gepflanzten Kulturen gemeinsam reifen lassen, löst die Produktion die damit verbundenen Probleme selbst. Und bei einem knappen Inlandangebot müssen wir auf nichts verzichten, weil fehlende Gemüsearten durch Importe aus verschiedenen Ländern laufend ergänzt werden!

Im April wird das Angebot der einheimischen Gemüse durch viele Frühlingsboten wie Radiesli, Schnittsalat, Kohlrabi, zarten Lauch, Spinat, Krautstiele, Rhabarber ergänzt. Allen voran wird der *knackige Kopfsalat* in fast allen Landesteilen (Tessin, Wallis, Genf, Zürich, Aargau, Ostschweiz) geerntet. Besonders günstig sind die vitaminreichen Rübli.

Für die Menüplanung im Mai:

Salatgemüse

Kopfsalat, verschiedene Blattsalate, Kresse, Löwenzahn.

Radiesli, Rettiche.

Kochgemüse

Karotten, Kabis, Sellerie, Randen (auch bereits gekocht), Lauch, Krautstiele, Kohlrabi, Zwiebel, Rhabarber.

Kopfsalaternte im Plastiktunnel