

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 62 (1989)

**Heft:** 6

**Artikel:** Karotten und Tomaten : Leader im Gemüsekorb

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519465>

### 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:** 22.02.2026

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

## Karotten und Tomaten: Leader im Gemüsekorb

(ik) Karotten und Tomaten sind die beiden Hauptgemüsearten der Schweiz; beide nun frisch auf dem Markt. Karotten als späteres Lagerprodukt werden ausschliesslich in der Schweiz produziert. Die Tomaten, saisongebunden im Anbau, werden zu zwei Dritteln importiert.

Ab Mitte April geht es jedes Jahr und regelmässig bergauf, beim Tomatenkonsum nämlich. Im Juni kommen bereits etwa zwei Drittel aller Tomaten aus dem Inland, ansteigend auf fast ausschliessliche Vollversorgung des Marktes bis weit in den Sommer/Herbst hinein. Während der sommerlichen Konsumspitze werden um 2000 Tonnen Tomaten pro Woche umgesetzt.

Total produzierten die Schweizer Gemüsebauern letztes Jahr 18'887 Tonnen Tomaten. davon waren: 18'178 «normal» runde, dazu 406 Fleisch- und 275 Tonnen Peretti-Tomaten, die lange, auch als San Marzano bekannte Sorte. Liebhaber finden auch die kleine kugelige Cherry-Tomate. Immerhin 28 Tonnen wurden in der Schweiz angebaut. Importiert wurden total 34'700 Tonnen Tomaten, gerundet ein Verhältnis von 2 : 1. Die total 53'587 Tonnen ergeben pro Kopf einen Jahreskonsum von 8 kg.

Geschlagen werden die Tomaten von den Karotten. Von den knackigen Rüebli wird der weitaus grösste Teil im Inland produziert und auch für den Winter an Lager gelegt. Nur 10% wurden letztes Jahr importiert, nämlich 6056 Tonnen. Dies zu den 60'206 Tonnen Inlandkarotten (total 66'262 Tonnen), was einen Pro-Kopf-Konsum von statistisch 10 kg ergibt.

Mit Aktionspreisen machen die Gemüsehändler während des Sommers jeweils den Paradiesapfel, wie die Tomaten auch genannt werden, und die Frühkarotten zusätzlich schmackhaft (für Bezugsadressen evtl. bei der Schweiz. Gemüse-Union, Tel. 01 272 40 05, nachfragen). An Menüideen bietet sich der klassische Tomatensalat an, gekocht die Tomatensuppe und das Tomatenrisotto, auch die gefüllten Tomaten, diese warm oder kalt. Frühkarotten können geschält und mit einem Stück grünem Stengel quer über den Sommersalat gelegt werden. Als Gemüse sind sie in kürzester Zeit gar und nehmen mit ihrer Süsse beinahe den Dessert vorweg!

*Für die Menüplanung im Juli/August:*

**Kochgemüse:**

Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, frische Erbsen, Fenchel, Karotten, Krautstiele, Kohlrabi, Peperoni und Auberginen, Zucchini, bereits erste Kabissorten

**Salatgemüse:**

Tomaten, Kopf-, Eisberg- Batavia- und Schnittsalate, Kresse, Gurken, Rettich, viele Kochgemüse.

