

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 59 (2004)
Heft: 6

Rubrik: Feedback

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: 02.04.2026

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

Marktgerechte Preise statt Mitleid

Die inländische Gemüseproduktion steigt stärker als der Absatz. Verlässliche Geschäftspartner sind deshalb für die Produktion oberste Maxime. Das schreibt Ernst Mäder, Geschäftsführer der AV AG Galmiz. Geprägt von einem Treffen bei Coop.

Das zu Ende gehende Anbaujahr 04 war für die Gemüse bezüglich Wachstumsbedingungen nicht das schlechteste. Der Ernteerfolg lag meistens über dem des Trockenjahres 03.

Auch wenn an der Detail-Verkaufsfront der mengenmässige Absatz ein weiteres Mal gesteigert werden konnte, wird das Jahr 2004 aus finanzieller Sicht trotzdem unterdurchschnittlich ausfallen.

Die Schweizer Gemüeswirtschaft, ungeachtet ob konventionell oder nach den Bio-Vorgaben gearbeitet wird, unterliegt der freien Marktwirtschaft, das heisst, es gelten im Tagesgeschäft jeweils die Angebots- bzw. Absatz-Situationen. Partnerschaften zwischen der Produktion, dem Verteiler und dem Abnehmer sind gerade in aktuellen Zeiten des Überangebots besonders wichtig.

Die Bio-Gemüse AV-AG hat zu Beginn der Coop-Naturaplan-Aktivitäten mitgemacht. Zusammen mit den Umsatzsteigerungen der Coop-Verkaufsfront konnten auch unsere Mitglieder wachsen.

Das zu Ende gehende Jahr zeigte nun aber deutlich, dass auch im Biogemüesektor ein Strukturwandel einsetzt. Die Überangebote drückten massiv auf die Verkaufs- bzw. Produzentenpreise. Für Kleinbetriebe, welche sich nicht mechanisieren können und die Anbau- und Pflegearbeiten schwergewichtig von Hand

ausführen, waren die erzielten Preise oft nicht mehr kosten-deckend. Da auch in den kommenden Jahren trotz Marktnischen und Produkteinnovationen kaum mit einer grossen Veränderung des Umfeldes gerechnet werden kann, werden diese sich überlegen müssen, ob der Gemüseanbau für sie machbar bleibt.

An der letztthin stattgefundenen Coop-Lieferantentagung in Basel wurde für die gesamte Wirtschaftsbranche folgender zutreffender Satz gesagt: «Die Anstrengungen und der Einsatz von heute werden nicht genügen für die Bewältigung der Herausforderungen von morgen.»

Auf die Gemüsebranche bezogen heisst das: grosse Lieferbereitschaft in hoher Qualität zu marktgerechten Preisen. Zur Erfüllung dieser Anforderungsmengen braucht es einen 100-prozentigen Einsatz. Mitleid oder Beihilfe haben immer weniger Platz.

Ernst Mäder, AV Galmiz

Knospe, Blatt und Bazillus

Wenn ich als Leser von «Kultur und Politik» zur Kenntnis nehmen muss, dass sich das Kulturzentrum Möschberg von der Knospe abmeldet, sich der renommierte biologische Supermarkt Vatter in Bern kritisch zur Knospe äussert und sich vermehrt Bauern mit Bundesbio begnügen, liegt für mich folgender Schluss nahe: Es liegt

Jamie für Eilige

«Schund» nannte einmal eine Bekannte von mir die Waren, die als halb- oder ganzfertige Esswaren in den Läden zu finden sind – vermantscht, verpantscht, mit undefinierten Zutaten, aber attraktiv verpackt im Regal. Im Buch «Futter fürs Volk» von Angres Volker, Claus-Peter Hutter und Ribbe Lutz sieht man, dass die Lebensmittelindustrie mit dem, was sie als Futter vorsetzt, ein ziemlich gewissenloser Alchimist sein kann. Manche Leute lieben indessen diesen Schund, schenken ihm Vertrauen, hinterfragen ihn nicht, können sich vielleicht auch gar nichts anderes als dies für ihren Magen vorstellen. Der ist es vielleicht schon so gewohnt. Sie wollen vielleicht auch von ihren Einkaufsgewohnheiten nicht lassen – man geht halt in den Laden und dort hat es das.

Ich freue mich diesbezüglich immer über meine jüngere Tochter, eine Banklady in Zürich, die Fleisch bei uns im Engadin kauft und daraus Picknick-Portionen für ihren Geschäftsalltag macht. Frau Sommaruga spricht mir (in K&P 5/04) in allen Punkten ganz aus dem Herzen: ich möchte mir nur erlauben, ergänzend anzuführen, dass eine Küche, die vom Grundnahrungsmittel ausgeht,

keine zeitaufwendige Küche sein muss. Den Beweis erbringt der englische Koch Jamie Oliver (dessen Kochbücher sind gerade sehr in Mode). So assen wir bei meiner Tochter vor kurzem ein Hohrückensteakstück (von unserem Hof stammend), das – nach Jamie – im Backofen vom oberen Rost auf das darunterliegende Gemüse getropft hatte. Das Gemüse, eine Mischung aus Zucchini und anderem war ungeschält und etwas zerkleinert – und ungesalzen. Das alles hatte meiner Tochter ein Minimum an Arbeit gemacht. Es schmeckte phänomenal. Nach Jamie kann noch der Eiligste von der Basis auf kochen.

Was das Finanzielle anbelangt, weiss ich nicht recht. Bei uns, wo vieles vom Hof kommt, sind Lädenkäufe sicher teurer als das Selbermachen von der Basis auf. Es tröstet mich übrigens über manche andere bäuerlichen Widerwärtigkeiten hinweg, dass wir als Bauern so «hochedel» essen können. Liegen drei Gschwelli, eine Portion Salat (mit besten Ölen und feinem Essig) und ein Stück Fleisch auf meinem Teller, alles von bekannter Herkunft, alles Bio, dann bin ich selig.

Meta Denoth, Ftan

prächtiges Herbstblatt nach reich erfüllter Mission handeln, sondern um ein krankes, verkrüppeltes, unansehnliches Gebilde mit einer gewissen Ansteckungsgefahr.

PS. Dieser Gedanke ist, wie jeder Gedanke der von der Basis stammt, von der Bio Suisse keinesfalls ernst zu nehmen.

Andreas Steiner, Oberthal