

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz
Herausgeber: Landtechnik Schweiz
Band: 42 (1980)
Heft: 12

Artikel: Die mechanisierte Ernte der Pariserkarotten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1081705>

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: 10.01.2026

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

z. B. 3 HB 2550 La bedeutet:

3 = drei miteinander verbundene
Riemen

HB = Profil 17 x 11

2550 La = äussere Länge in mm

Verbundkeilriemen können nicht auf jede beliebige, mehrillige Riemenscheibe auf-

gelegt werden. Das Profil von Riemen-
scheibe und Verbundkeilriemen muss ge-
nau zusammenpassen.

Die Pflege und Instandhaltung der Keilrie-
menantriebe wird in der Nummer 13/80 be-
handelt werden.

Die mechanisierte Ernte der Pariserkarotten

In den drei Produktionsgebieten für Pariserkarotten, dem St.-Galler Rheintal, dem Seeland (BE/FR) und dem Unterwallis hat anfangs Juli die Ernte der Pariserkarotten begonnen. Dieses Gemüse spielt auf dem Speisezettel vieler Restaurants eine wichtige Rolle, besteht doch häufig das Alltagsmenü aus solchen Karotten vermischt mit Erbsen. Bis vor wenigen Jahren erfolgte die Ernte der Pariserkarotten ausschliesslich von Hand. Stück um Stück musste entlaubt werden. In der Zwischenzeit hat die Technik einen gewaltigen Sprung nach vorne gemacht. Mit Mechanik, Automatik und Elektronik werden die Pariserkarotten heute in allen drei Anbaugebieten geerntet.

Immer kleinere Anbauflächen

Leider wird die Anbaufläche für Pariserkarotten von Jahr zu Jahr kleiner. 1977 wurden noch 416,5 ha gepflanzt, 1978 waren es noch 407 ha und 1979 nur noch 304 ha (Zahlen veröffentlicht vom Schweiz. Bauernsekretariat in Brugg). Auch für dieses Jahr musste eine Kürzung der Fläche von zirka 30% in Kauf genommen werden. Die Konservenindustrie begründet diese neuerliche Kürzung mit den grossen Reserven aus den guten Ernten der Vorjahre. Dies ist mit kostspieligem Lagern verbunden. Die Verkürzung des Kontingentes muss aber auch auf höhere Flächenerträge zurückgeführt werden: der Einsatz der modernen Erntemaschinen erlaubt eine dichtere Pflanzung und grössere Erträge. Die Produzenten füh-

ren diesen Rückgang aber auch auf massive Importe der sogenannten Baby-Karotten zurück, welche heute in der Konservenindustrie grosse Verwendung finden, zum Nachteil der Pariserkarotten. Hier ist aber eine Wende in Aussicht, weil auch bei uns verschiedene positive Versuche mit Baby-Karotten laufen.

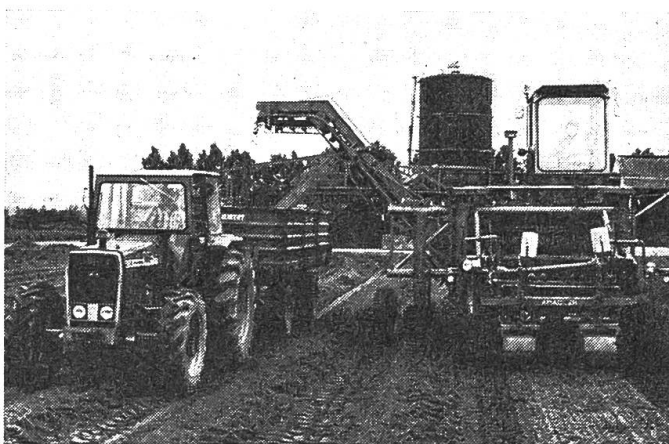


Abb. 1: Karottenernte im Unterwallis (Illarsaz), mit einigen Konstruktionsdetails in Abb. 2.

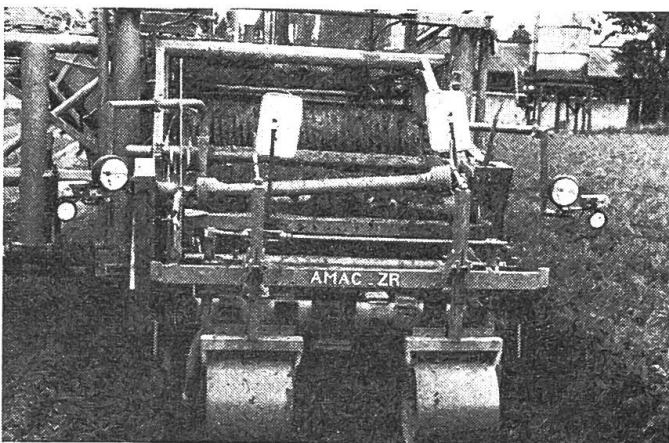


Abb. 2

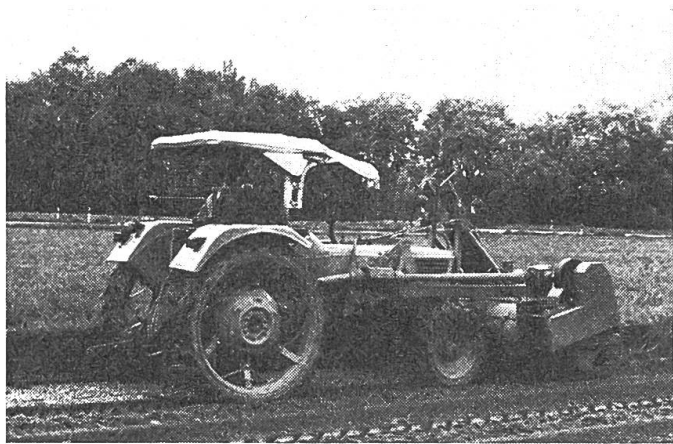


Abb. 3: Das Kraut wird mit einer «Eigenkonstruktion» entfernt.

Von 12–15 Tonnen auf 20–25 Tonnen pro Stunde

Gleich zu Beginn der diesjährigen Ernte von Pariserkarotten waren wir an zwei Orten dabei, nämlich im Unterwallis auf dem Betrieb der «Hero» und im Seeland. An beiden Orten wurden erstmals modernste, leistungsfähige Maschinen eingesetzt.

Im Unterwallis war eine Maschine in Aktion, die aus Holland stammt. Sie kann je nach Bodenverhältnissen pro Stunde 20 bis 25 Tonnen Karotten ernten. Mit einer weiteren Maschine muss das Kraut separat entfernt werden, was durch die Saatbeete erleichtert wird. Diese Maschine erntet dann eine Breite von einem Meter, wobei aber auch viel Erde und Steine in die Wäscherei transportiert werden, besonders bei nassem Wetter wie wir dieses Jahr hatten. Die Kosten für diese Maschine allein belaufen sich auf über 200 000 Franken. Es ist deshalb völlig normal, dass die Besitzer versuchen, eine möglichst grosse Fläche Pariserkarotten im Einzugsgebiet dieser Maschine zu pflanzen, damit deren Einsatz rentabler wird. Im Unterwallis gehen die Karotten nach der Ernte direkt in eine Waschanlage, welche dieses Jahr erstmals zum Einsatz gelangte. In dieser Anlage wird als erstes die Erde ausgeschieden. Alsdann werden die Karotten gewaschen und gleich kalibriert. Was nicht den Grössen der Konservenindustrie entspricht, wird ausgeschieden. Die drei Arbeitsvorgänge

geschehen in einem einzigen Durchlauf; die Karotten werden nämlich jeweils auf einem Förderband weiter transportiert. Zur Bedienung dieser Anlage ist ein Mann notwendig. Wenn die drei Stadien durchlaufen sind, werden die Karotten mit einem weiteren Förderband in Stahlsilos befördert, von wo aus sie nochmals per Förderband auf Lastwagen verladen werden. Die Karotten aus dem Unterwallis werden in Frauenfeld verarbeitet, und der Transport dorthin erfolgt ab Aigle mit der Bahn.

Etwas bescheidener, aber ebenfalls sehr leistungsfähig ist die Maschine, welche im Seeland den Produzenten durch den VLG zur Verfügung gestellt wird. Hier handelt es sich um eine Maschine dänischen Ursprungs, welche nach Angaben des VLG

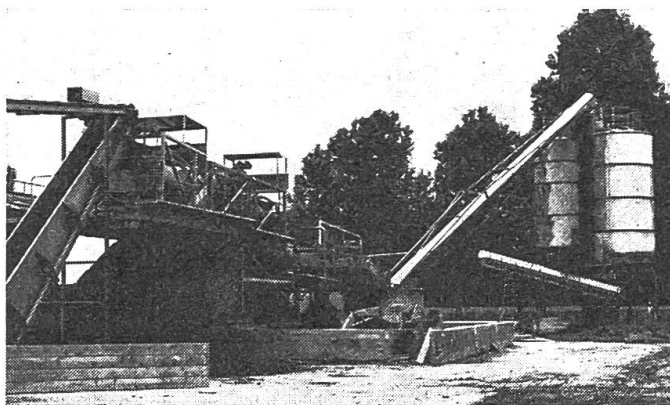


Abb. 4: Wasch- und Kalibrier-Anlage Illarsaz VS. Die Nützlichkeit des Erdausscheiders ist am grossen Haufen leicht erkennbar, wie auch die zwei weiteren Phasen (Waschen und Kalibrieren). Ebenfalls gut sichtbar ist der Weitertransport der Karotten per Förderband in Silos.

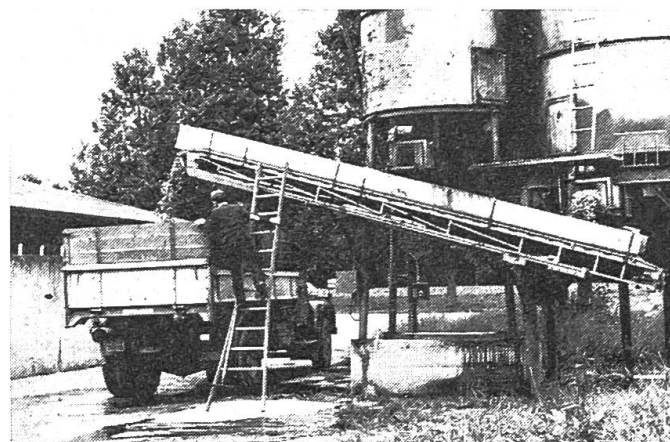


Abb. 5: Der Verlad der Karotten aus einem der beiden Silos.

für die Verhältnisse im Seeland abgeändert wurde. Ihre Stundenleistung beträgt 12–15 Tonnen, wobei es aber auch auf die Bodenverhältnisse ankommt. Sie erntet zwei Reihen auf einmal. Diese Maschine wird durch einen Motor von 93 PS (68 kW) angetrieben und ist das einzige Exemplar in dieser Ausführung. Für die Anbaufläche im Seeland, welche zirka 50 ha beträgt, ist sie leistungsfähig genug. Ihr Gewicht eignet sich für den Einsatz in schwarzen Moorböden. Uebrigens werden im Seeland keine grossen zusammenhängende Flächen gepflanzt wie in den beiden anderen Anbaubereichen, dem Rheintal und dem Unterwallis. Der Preis für diese Maschine beträgt rund 120 000 Franken.

Angst vor der Konkurrenz aus dem Ausland

1979 betrug der durchschnittliche Ertrag von Pariserkarotten pro Are 203 Kilos oder 49,06 Franken. Die Produzenten sind aber vor allem wegen der ausländischen Konkurrenz besorgt. Die Importe von Halb- und Fertigprodukten an Gemüse nehmen ständig zu. Vor allem die Tiefkühlprodukte, welche 1979 derart massiv importiert wurden, dass sie einer Anbaufläche von 1000 ha entsprachen. Aus diesem Grund verlangen die Produzenten eine bessere Regelung der Importe. Diese machen immerhin einen Fünftel der schweizerischen Gemüseanbaufläche aus und üben auf die einheimischen Produzentenpreise einen starken Preisdruck aus. In den meisten Fällen stammen die Importprodukte aus Ueberschüssen der EWG, welche die Exporte in Drittstaaten mit hohen Subventionen fördert, um die eigenen Produzentenpreise halten und den Markt entlasten zu können.

Erstmals Qualitätskontrolle

Zum ersten Mal werden die Pariserkarotten dieses Jahr einer Qualitätskontrolle unterstellt. Die Einzelheiten dieser Kontrolle wurden durch die Schweizerische Gemüse-

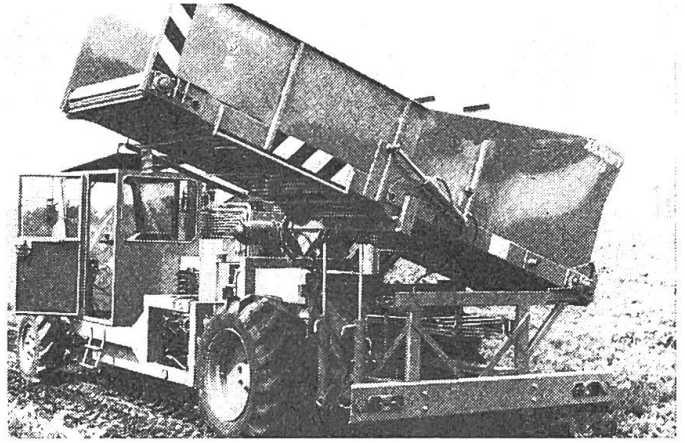


Abb. 6: Vollerntemaschine des VLG Bern im Seeland mit Einzelheiten in Abb. 7.

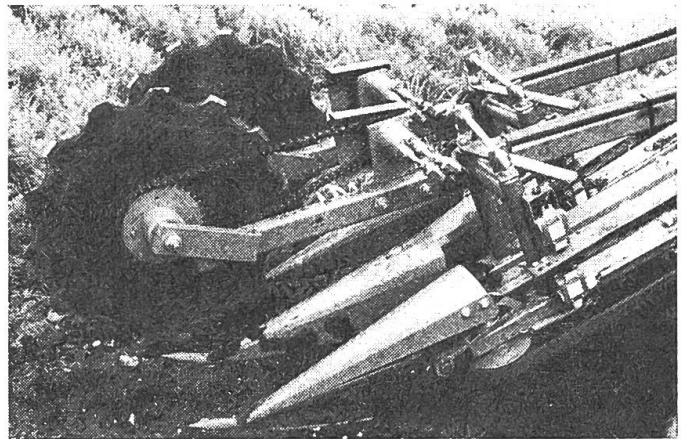


Abb. 7

Union und die Nahrungsmittelindustrie festgelegt. Die Produzenten oder die Zulieferer erhalten erstmals jeden Tag einen Bericht über die Qualität der gelieferten Ware. Die Empfänger haben das Recht, Ware die diesen Vereinbarungen nicht entspricht, abzulehnen. In einer ersten Kategorie sind Karotten mit einem Durchmesser von 18–38 mm, in einer zweiten Kategorie jene von 38–45 mm Durchmesser. Die Kalibrierung erfolgt in allen Betrieben mit den gleichen Maschinen und unter den gleichen Bedingungen. Mit dieser Qualitätskontrolle besteht die Gewähr, dass die Verarbeitungsindustrie und der Konsument über ein Qualitätsprodukt verfügen. Von den Produzenten werden diese Vorschriften als zu streng befunden. Da sie aber provisorischen Charakter haben, kann eine endgültige Regelung noch unter den verschiedenen Partnern diskutiert werden. O.B.