

Karotten und Tomaten : Leader im Gemüsekorb

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 6

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519465>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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, Zucchetti, bereits erste Kabissorten

Salatgemüse:

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

