

## Pro-Kopf-Verbrauch von Gemüse nach Arten<sup>1) 2)</sup>

2016/2017

Gemüsearten	kg/Kopf
<b>darunter:</b>	
<b>Tomaten</b>	<b>27,3</b>
<b>Speisezwiebeln</b>	<b>8,8</b>
<b>Möhren, Karotten, Rote Rüben</b>	<b>10,2</b>
<b>Gurken</b>	<b>6,3</b>
<b>Weißkohl u. Rotkohl</b>	<b>4,8</b>
<b>Anderer Salat<sup>3)</sup></b>	<b>3,3</b>
<b>Kopfsalat und Eis(berg)salat</b>	<b>2,5</b>
<b>Wirsingkohl, Kohlrabi, Chinakohl</b>	<b>2,6</b>
<b>Bohnen</b>	<b>2,0</b>
<b>Blumen-, Grünkohl</b>	<b>1,9</b>
<b>Champignons</b>	<b>1,9</b>
<b>Spargel</b>	<b>1,6</b>
<b>Spinat</b>	<b>1,4</b>
<b>Erbsen</b>	<b>1,2</b>
<b>Porree</b>	<b>1,2</b>
<b>Sellerie</b>	<b>1,1</b>
<b>Rosenkohl</b>	<b>0,3</b>
<b>Sonstiges Gemüse<sup>4)</sup></b>	<b>23,0</b>
<b>Gemüse insgesamt</b>	<b>101,4</b>

1) Frisches Gemüse und Gemüseerzeugnisse.

2) Marktgemüseanbau.

3) Einschl. Eichblattsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Lollo Salat, Raddicchio, Römischer Salat, Ruccolasalat, sonstige Salate.

4) Einschl. Rhabarber, Knollenfenchel, Meerrettich, Speisekürbisse, Zucchini, Zuckermais, Dicke Bohnen, Chicoree, Rettich, Radies und sonstiges Gemüse.

Anmerkung: Daten resultieren aus den Gemüse-Versorgungsbilanzen. - Rundungsdifferenzen möglich.

Abfrage der Außenhandelsdaten: Februar 2019.