

Pro-Kopf-Verbrauch von Gemüse nach Arten^{1) 2)}

2017/2018

| Gemüsearten | kg/Kopf |
|----------------------------------|--------------|
| darunter: | |
| Tomaten | 27,9 |
| Speisezwiebeln | 8,7 |
| Möhren, Karotten, Rote Rüben | 10,7 |
| Gurken | 6,5 |
| Weißkohl u. Rotkohl | 5,2 |
| Anderer Salat ³⁾ | 3,3 |
| Kopfsalat und Eis(berg)salat | 2,5 |
| Wirsingkohl, Kohlrabi, Chinakohl | 2,5 |
| Bohnen | 2,2 |
| Blumen-, Grünkohl | 2,1 |
| Champignons | 2,0 |
| Spargel | 1,7 |
| Spinat | 1,5 |
| Erbsen | 1,3 |
| Porree | 1,3 |
| Sellerie | 1,2 |
| Rosenkohl | 0,4 |
| Sonstiges Gemüse ⁴⁾ | 23,4 |
| Gemüse insgesamt | 104,3 |

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.

Veröffentlicht unter: www.bmel-statistik.de

Quelle: BLE (Referat 414 - Landwirtschaftliche Statistik, Berichte)