

Gemüse

Gemüse sind für den menschlichen Verzehr geeignete Pflanzenteile, zum Beispiel Blätter, Früchte, Knollen, Stängel und Wurzeln, von zumeist einjährigen kultivierten Gewächsen. Sie können roh, gekocht oder konserviert verzehrt werden.

Nach dieser botanischen Definition gehören Kartoffeln ebenfalls zum Gemüse. Sie werden jedoch im Handelsbrauch als eigenständiges Handelsgut behandelt. Pilze gehören botanisch nicht zum Gemüse, denn es sind keine Pflanzen. Die Biologie ordnet sie in ein eigenes Reich ein, Fungi genannt.

Bei den Früchten ist die Abgrenzung zwischen Gemüse und Obst nicht so ganz eindeutig. Botaniker haben festgelegt, dass alle Früchte, wie Tomaten, Kürbisse und Melonen, die an einjährigen Pflanzen wachsen, zum Gemüse gehören. Die trockenen Samen zum Beispiel der Körnerhülsenfrüchte (Erbsen, Linsen) und des Getreides zählen nicht zum Gemüse. Pflanzenteile, die sowohl als Gemüse und Gewürz verwendet werden können, wie Paprika oder Zwiebeln, werden dann als Gemüse bezeichnet, wenn sie eine Hauptkomponente im verzehrfertigen Gericht bilden und als solche auch hervortreten.

Die Vielfalt der Gemüsesorten lässt sich nach der Beschaffenheit der Zellwände in Grob- und Feingemüse einteilen sowie nach Art der genutzten Pflanzenteile in:

- Blattgemüse, wie Spinatgemüse, Kohlgemüse und Salat
- Blattstielgemüse, wie Rhabarber
- Blütenstände, wie Blumenkohl
- Fruchtgemüse, wie Tomaten
- Knollengemüse, wie Radieschen
- Samengemüse, wie Mais oder Hülsenfrüchte
- Wurzelgemüse, wie Möhren
- Zwiebelgemüse, wie Gemüsezwiebeln

Frisches Gemüse gibt es das ganze Jahr über. Wichtige Qualitätsmerkmale sind:

- Geschmack
- Gesundheitswert und Frische
- Vermarktungsnormen

Gemüse, das Vermarktungsnormen unterliegt, muss bestimmte Mindesteigenschaften besitzen. Über Inhaltsstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, sagen Normen und Güteklassen nichts aus. Die deutschen Handelsklassen wurden zum 01. Januar 2007 aufgehoben.

Grob- und Feingemüse

Zum Grobgemüse gehören Arten mit fester Zellwandstruktur wie Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Grünkohl, Späte Möhren, Rote Bete, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Dicke Bohnen. In dieser Gruppe sind auch die meisten Wintergemüse zu finden.

Feingemüse besitzen eine zarte Zellwandstruktur. Typische Feingemüse sind Gemüseerbsen, Gemüsebohnen, Frühe Möhren, Frühkohlrabi, Blumenkohl, Tomaten, Spinat, Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Spargel.

Geschmack

Das beste Aroma hat frisches Freilandgemüse der Saison. Das Gemüse sollte frisch geerntet sein und möglichst kurz und schonend transportiert werden. Bevorzugt werden Produkte aus der Region.

Gesundheitswert und Frische

Der Gesundheitswert beziehungsweise die ernährungsphysiologische Qualität von Gemüse wird zu Recht als sehr hoch eingeschätzt. Weniger bekannt ist, dass Gemüse bei falscher Behandlung viel von seinem Wert verliert, zum Beispiel durch falsche Lagerung und Zubereitung.

Beim Einkauf sollte auf die **Erntesaison** und vor allem auf **Frische** geachtet werden, das heißt

- die Blätter und Blüten sind frisch und elastisch, nicht welk oder vergilbt,
- das Wurzel- oder Stängelgemüse ist fest und knackig,
- das Fruchtgemüse weist einen sortentypischen Glanz auf und
- die Schnittflächen an Stängeln oder Strünken sind hell und feucht, nicht verholzt oder braun.

Vermarktungsnormen

Im Zuge der 2007 vom EU-Agrarministerrat beschlossenen Reform der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse wurden auch die Bestimmungen zu den EG-Vermarktungsnormen (Artikel 113 a der VO (EG) Nr. 1234/2007 und Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 1580/2007) neu geregelt. Die Neuregelung trat am 01.07.2009 in Kraft und sieht unter anderem vor, dass statt bisher 36 nur noch 10 spezielle

Vermarktungsnormen für folgende Lebensmittel gelten:

Äpfel, Zitrusfrüchte, Kiwis, Salate (krause Endivie und Eskariol), Pfirsiche und Nektarinen, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Tafeltrauben, Tomaten/Paradeiser. Die Verordnung regelt bei diesen Produkten die Einteilung und Angabe der Qualität in Klassen, Einteilung nach Mindestsortiervorgaben und Angabe der Sortierung, Angabe des Packers/Absender, Angabe des Ursprungs sowie weitere produktspezifische Angaben. Anzumerken ist, dass Äpfel und Birnen, die dem Verbraucher im Einzelhandel für den persönlichen Bedarf angeboten werden und die die Angabe „zur Verarbeitung bestimmt“ oder eine ähnliche Angabe tragen, von der Einhaltung der speziellen Vermarktungsnormen befreit sind, sofern die allgemeine Vermarktungsnorm eingehalten ist.

Für alle übrigen Obst- und Gemüseerzeugnisse, die der gemeinsamen Marktorganisation unterliegen, gilt eine allgemeine Vermarktungsnorm (Artikel 112, Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1234/2007). Dort ist geregelt, dass Erzeugnisse des Sektors Obst und Gemüse, die frisch an den Verbraucher verkauft werden sollen, nur in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie in einwandfreiem Zustand, unverfälscht und von vermarktbarer Qualität sind und das Ursprungsland angegeben ist.

Gemüseerzeugnisse

Gemüseerzeugnisse sind Produkte aus Gemüse, die verarbeitet und mit bestimmten Verfahren haltbar gemacht werden. Die „Leitsätze für verarbeitetes Gemüse“ des Deutschen Lebensmittelbuches beschreiben verschiedene Verfahren der Haltbarmachung:

- Wärmebehandlung, beispielsweise bei Vollkonserven,
- Säuern, zum Beispiel bei Sauerkraut und Essiggurken,
- Salzen wie bei Bohnen,
- Tiefgefrieren oder
- Trocknen.

In den Leitsätzen wird auch darauf hingewiesen, dass durch die Verarbeitung die Wertbestimmenden Eigenschaften der Rohware soweit wie möglich erhalten bleiben müssen und Wertbestimmende Bestandteile nicht entzogen werden dürfen.

Als **Gemüsekonserven** sind zum Beispiel im Handel: Bohnen, Erbsen, Gemüsemais, Tomaten, Möhren/Karotten, Schwarzwurzeln, Grün- und Wirsingkohl, Rotkohl, Stängel-/Sprossengemüse, Spargel, Spinat und Gemüse-mischungen.

Als **Sauerkonserven** gibt es beispielsweise Essiggemüse, Mixed Pickels und Gärungsgemüse wie Sauerkraut.

Das Gemüse für Gemüsekonserven (Vollkonserven), stammt in der Regel aus Vertragsanbau und muss gesund und frisch sein. Bei empfindlichen Feingemüsen, wie Spargel, Blumenkohl und Gurken, kann auf Handarbeit bei der Ernte nicht verzichtet werden. Bei anderen Sorten können vollautomatische Erntemaschinen eingesetzt werden. Im Herstellerbetrieb erfolgt dann eine maschinelle Sortierung, das Waschen, Schälen oder Putzen und, je nach Sorte, Zerkleinern.

Vor dem Abfüllen müssen die meisten Gemüsesorten blanchiert werden – in Dampf oder Heißwasser ein bis drei Minuten. Dieser Arbeitsschritt erfolgt, um

- Enzyme zu inaktivieren,
- Mikroorganismen abzutöten,
- Sauerstoff aus den Zellzwischenräumen zu entfernen und
- das Gemüse durch Lockerung der Gewebestrukturen sowie Verringerung des Volumens in einen abfüllfähigen Zustand zu bringen.

Nach dem Abkühlen werden die Gemüse mit Aufgussflüssigkeit in Dosen oder Gläser gefüllt und verschlossen. Die Aufgussflüssigkeiten von Gemüsekonserven enthalten beispielsweise Wasser oder wässrige Lösungen von Speisesalz, Zuckerarten, Genusssäuren und Kräuter, Gewürze oder Extrakte, die den charakteristischen Geschmack des Erzeugnisses nicht verändern.

Bei der industriellen Herstellung von Konserven findet meist eine Drucksterilisation bei Temperaturen von 115 bis 130 Grad Celsius statt. Dadurch werden zum Verderb führende, schädliche Bakterien abgetötet sowie deren Stoffwechselprodukte abgebaut,

ohne Aussehen oder Geschmack des Erzeugnisses zu verändern. Verarbeitungsformen wie „geschält“, „gewürfelt“ oder „passiert“ müssen gekennzeichnet werden.

Sauerkonserven

Sauerkonserven sind Gemüseerzeugnisse, die durch Säuern mit Essig oder durch Milchsäuregärung, nach Zusatz von Salz, ohne zusätzliche Konservierungsstoffe haltbar gemacht worden sind. Durch eine zusätzliche Pasteurisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen sind sie lange lagerfähig. Der Wunsch nach Haltbarkeit tritt aber heute gegenüber dem Genussaspekt zurück. Entsprechend groß ist die Produktvielfalt.

Tiefgefrorenes Gemüse

Tiefgefrorenes Gemüse ist ein nach entsprechender Vorbereitung sowie zumeist Blanchieren, in Schnellgefrierverfahren haltbar gemachtes Gemüseerzeugnis, das bei einer Lagertemperatur von minus 18 Grad Celsius oder darunter aufbewahrt wird. Die Kühlkette darf vom Hersteller bis zum Verkauf nicht unterbrochen werden.

Das Tiefgefrieren der Produkte erfolgt in aller Regel innerhalb fünf Stunden nach der Ernte bei Temperaturen zwischen minus 30 und minus 60 Grad Celsius. Die sich bildenden Mikro-Eiskristalle zerstören nicht die Zellstruktur des Gemüses. Auf diese Weise bleiben die Konsistenz sowie der Geschmack des Gemüses bewahrt. Die Entwicklung von Mikroorganismen wird gestoppt und auch die natürliche Farbe des Gemüses bleibt erhalten. Um Nährstoffe und Vitamine weitgehend zu erhalten, wird das Tiefgefrorene Gemüse auch beim Transport vom Hersteller zum Handel stets bei mindestens minus 18 Grad Celsius gelagert.

Die Leitsätze für Tiefgefrorenes Obst und Gemüse legen allgemeine und für einzelne Erzeugnisse besondere Beurteilungsmerkmale fest. Fast alle Gemüsearten werden zu Tiefkühlprodukten weiterverarbeitet, entweder als Rohgemüse oder in Zubereitungen gegart beziehungsweise tischfertig.

Gemüseanbau - allgemein

Rund 10.500 Gartenbaubetriebe produzieren in Deutschland Gemüse. Nach Angaben der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle erreichte der deutsche Gemüsebau im Jahr 2008 eine Rekordhöhe: Auf einer Fläche von knapp 115.000 Hektar werden ca. 3,23 Millionen Tonnen Gemüse erzeugt.

Angebote in Abhängigkeit von der Jahreszeit

Das Angebot an heimischem Gemüse umfasst je nach Jahreszeit verschiedene Kohlarten, Wurzel- und Knollengemüse, Blatt- und Fruchtgemüse, Kräuter und Salate im Freiland oder unter Glas. Darüber hinaus werden zunehmend Spargel, Frischpilze sowie Heil- und Gewürzpflanzen angebaut. Am häufigsten findet man Spargel, Möhren, Speisezwiebeln und Weißkohl auf den Feldern. Starke Zuwächse gab es 2008 bei Brokkoli, Rucola und Speisekürbissen. Jeder Bürger in Deutschland isst im Durchschnitt rund 84 Kilogramm Gemüse pro Jahr. Aus heimischer Produktion stammen davon knapp 37 Prozent (Quelle: ZMP).

Das meiste Gemüse wird im Freiland angebaut, die Gewächshausfläche beträgt nur rund 1.450 Hektar. Die deutschen Gemüseproduzenten erwirtschafteten 2007 mit ihren Produkten einen Verkaufserlös von insgesamt knapp 1,9 Milliarden Euro. Darin enthalten sind Spargel mit rund 300 Millionen Euro und Champignons mit circa 115 Millionen Euro (Quelle: ZVG).

Vielfältige Kulturverfahren

Bei der Produktion müssen die unterschiedlichen Ansprüche der verschiedenen Pflanzengattungen und -arten berücksichtigt werden – zum Beispiel in Bezug auf Nährstoffbedarf und Temperaturoptimum. Je nach Pflanzenart lassen sich auch Maßnahmen zur Kultursteuerung einsetzen, etwa das Abdecken der Freiland-Pflanzen mit speziellen Folien oder Vliesen. Diese Materialien schützen vor Frost und führen durch die gleichmäßigeren Wachstumsbedingungen zu einer früheren Ernte. Sorgt der Produzent nach der Ernte zudem für eine optimale Lagerung, kann er seine Produkte insgesamt über einen längeren Zeitraum anbieten.

Im Gemüsebau gibt es verschiedene umweltschonende Kulturverfahren: der kontrollierte integrierte Anbau oder der ökologische Anbau nach den Richtlinien verschiedener Verbände wie Demeter oder Bioland. Bei allen umweltschonenden Verfahren stehen insbesondere vorbeugende und stärkende Maßnahmen für die Pflanzengesundheit im Vordergrund. Schädlinge sind möglichst mit natürlichen Feinden zu bekämpfen – hauptsächlich im Unter-Glas-Anbau – und bei der Düngung sollten die Nährstoffreserven im Boden berücksichtigt werden. Unabhängige Organisationen überprüfen regelmäßig, ob die Betriebe die Anbau-Richtlinien einhalten.

Vermarktung

Die Produzenten vermarkten das frische Gemüse über Erzeugerorganisationen, Großmärkte, Genossenschaften oder den Direktverkauf. In Anbauverträgen mit der Tiefkühl- oder Konserven-Industrie produzieren einige Betriebe großflächig zum Beispiel verschiedene Kohlarten, Bohnen, Erbsen, Spinat, Möhren oder Gurken.

Regionale Klimabedingungen wichtig

Hauptanbaugebiete von Gemüse liegen in Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz und Bayern. Aufgrund der günstigen Klimabedingungen und leichter, schnell erwärmbarer Böden wird in der Vorderpfalz viel Frühgemüse angebaut. Großflächiger Kohlanbau findet in der Region Dithmarschen in Schleswig-Holstein statt.

Gemüseanbau in Schleswig-Holstein

Nach den Ergebnissen der Gemüseanbauerhebung wurden 2009 in Schleswig-Holstein insgesamt 5921 ha mit Gemüse bestellt. Gegenüber dem Vorjahr hat sich die Anbaufläche für Gemüse um knapp 6 % verringert.

Der Kopfkohl dominiert mit einer Anbaufläche von insgesamt 3.118 ha (- 264 ha / - 8 % gegenüber 2008) den Gemüseanbau in Schleswig-Holstein. Darunter stellt der Weißkohl mit 2.530 ha (- 8 %) nach wie vor die Hauptanbaufläche, gefolgt von Rotkohl mit 399 ha und Wirsing mit 189 ha. Als weitere Kohllart mit nennenswerter Anbaufläche ist der Blumenkohl mit einer Fläche von 345 ha vertreten.

Bei der Produktion von Weißkohl bleibt Schleswig-Holstein Spitzenreiter im Bundesgebiet. Rund 44 % der deutschen Weißkohlernte 2009 wurden in Schleswig-Holstein produziert, nahezu ausschließlich im Hauptanbaubereich Dithmarschen.

Die Weißkohlernte im Jahr 2009 fiel mit 223000 t (882 dt/ha) um 13,2 % höher aus, als im Vorjahr. Das gleiche gilt für die Kopfkohlernte insgesamt, die in 2009 bei 258.000 t (+12,7 %) lag.

Neben dem Kohlanbau sind der Möhren- und Karottenanbau (davon 92 % in Dithmarschen) sowie der Spargelanbau von vergleichsweise geringerer Bedeutung. Die Möhren- und Karottenanbaufläche liegt bei 982 ha (-21 ha / -2 %). Die Spargelanbaufläche beträgt 391 ha. Sie hat sich damit seit 2008 um 5 % verringert.

Die Gesamternte von Möhren und Karotten fiel, bedingt durch die gegenüber dem Vorjahr deutlich höheren Flächenerträge, mit 63.000 t (+61 %) höher aus als in 2008. Der Hektarertrag stieg auf 641 dt/ha, womit das Vorjahresergebnis um 64 % überschritten wurde.

Betriebe mit Anbau von Gemüse und deren Grundflächen nach Größenklassen der Grundfläche des Gemüseanbau 2008 *)

Größenklassen der Grundfläche des Gemüseanbaus von ... bis unter ... ha	Betriebe mit Grundflächen des Gemüseanbaus insgesamt ¹⁾	Grundflächen der Betriebe des Gemüseanbaus insgesamt	und zwar			
			Betriebe mit Grundflächen von Gemüse auf dem Freiland	Grundflächen der Betriebe von Gemüse auf dem Freiland	Betriebe mit Grundflächen von Gemüse in Unterglasanlagen ²⁾	Grundflächen der Betriebe von Gemüse in Unterglasanlagen ²⁾
			Anzahl	in ha	Anzahl	in ha
unter 0,50	54	9	32	7	37	3
0,50 - 1,00	36	25	36	24	18	1
1,00 - 5,00	133	355	132	350	49	5
5,00 - 10,00	126	884	125	876	16	8
10,00 - 30,00	154	2.600	154	2.597	17	3
30,00 und mehr	40	2.593	40	2.590	4	3
zusammen	543	6.466	519	6.443	141	23

¹⁾ ohne Grundflächen von Erdbeeren

²⁾ einschl. begehbare, unter festem oder flexiblem Kunststoffschutz stehende Flächen

^{*)} Allen Berechnungen liegen ungerundete Zahlen zu Grunde

Quelle: Statistikamt Nord

Anbauflächen der Hauptgemüsearten in Schleswig-Holstein auf dem Freiland

Gemüseart	Ø1999-2004	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2009 - 2008
	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	Veränderung in %
Rotkohl	495	596	558	502	494	510	464	441	395	415	471	433	399	-8
Grünkohl	42	46	36	41	41	40	42	54	40	40	31	31	37	19
Weißkohl	2.740	2.593	2.743	2.670	2.625	2.660	2.929	2.812	2.419	2.688	2.669	2.750	2.530	-8
Blumenkohl	463	475	510	468	480	441	440	436	371	418	387	401	345	-14
Möhren und Karotten	1.025	612	727	1.019	1.011	1.044	1.109	1.239	1.106	1.238	1.255	1.003	982	-2

Quelle: Statistikamt Nord

Erträge der Hauptgemüsearten in Schleswig-Holstein auf dem Freiland

Gemüseart	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha	dt/ha
Rotkohl	635	843	777	762	538	674	633	661	670	636	569	682
Grünkohl	246	267	261	232	219	255	210	226	301	187	241	268
Weißkohl	774	1.024	975	925	693	861	765	784	783	785	717	882
Blumenkohl	257	290	267	261	198	325	288	294	259	243	241	297
Möhren und Karotten	714	775	767	905	684	838	738	760	604	602	390	641

Quelle: Statistikamt Nord

**Gemüseanbauflächen und -erntemengen
Schleswig-Holstein
(nur Freilandanbau)**

Jahr	Gemüseanbaufläche ha	Gemüseernte in 1000 t Kopfkohl	Gemüseernte in 1000 t darunter Weißkohl	Gemüseernte in 1000 t Möhren Karotten	Gemüseernte in 1000 t Buschbohnen	Gemüseernte in 1000 t Blumenkohl
1995	5.007	268	212	29	2	10
1996	5.816	300	233	28	2	16
1997	5.542	280	232	31	3	14
1998	5.653	244	201	44	2	12
1999	6.164	337	281	56	2	15
2000	6.492	307	260	78	3	12
2001	6.366	292	243	92	2	13
2002	6.396	299	244	104	1	9
2003	6.400	291	252	93	1	14
2004	6.337	252	215	91	1	13
2005	5.785	223	190	84	0	11
2006	6.432	248	210	75	0	11
2007	6.431	246	210	76	0	9
2008	6.257	229	197	39	0	10
2009	5.898	258	223	63	0	10

Quelle:
Schleswig-Holstein: Statistikamt Nord
Deutschland: Statistisches Bundesamt

**Gemüseanbauflächen und -erntemengen
Deutschland
(nur Freilandanbau)**

Jahr	Gemüseanbaufläche ha	Gemüseernte in 1000 t Kopfkohl	Gemüseernte in 1000 t darunter Weißkohl	Gemüseernte in 1000 t Möhren Karotten	Gemüseernte in 1000 t Buschbohnen	Gemüseernte in 1000 t Blumenkohl
2001	94.278	618	483	444	45	131
2002	96.740	529	409	415	47	128
2003	90.536	661	488	426	36	137
2004	95.044	654	476	554	45	151
2005	104.800	588	425	516	40	137
2006	107.298	609	449	504	39	127
2007	111.274	632	464	562	44	125
2008	112.625	660	483	547	47	125
2009	111.072	686	505	570	42	130

Quelle:
Schleswig-Holstein: Statistikamt Nord
Deutschland: Statistisches Bundesamt

Anbau von Gemüse zum Verkauf

Gemüseanbau auf dem Freiland

Gemüseart	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2009-2008	darunter Dithmarschen 2009
	Anbaufläche ha									Veränderung in %	Anbaufläche ha
Kopfkohl zusammen	3.401	3.377	3.609	3.482	3.018	3.322	3.331	3.382	3.118	-8	2.797
Frühweißkohl ^{x)}	193	313	248	185	2.419	2.688	2.669	2.750	2.530	-8	2.380
Spätweißkohl ^{x)}	2.432	2.347	2.681	2.627							
Frührotkohl ^{x)}	89	54	37	33	395	415	471	433	399	-8	364
Spätrotkohl ^{x)}	405	456	427	408							
Wirsing	282	208	215	229	204	219	191	199	189	-5	53
Frühwirsing ^{x)}	46	37	27	22							
Spätwirsing ^{x)}	236	170	188	207							
Blumenkohl	480	441	440	436	371	418	387	401	345	-14	143
Frühblumenkohl ^{x)}	145	153	108	110							
mittelfrüher und Spätblumenkohl ^{x)}	335	288	332	326							
Broccoli	59	82	62	40	67	74	69	59	54	-8	37
Chinakohl	66	67	59	49	56	55	47	49	47	-3	2
Grünkohl	41	40	42	54	40	40	31	31	37	18	2
Kohlrabi	52	44	35	32	34	50	41	36	21	-43	3
Frühkohlrabi ^{x)}	27	24	14	12							
Spätkohlrabi ^{x)}	25	20	22	20							
Rosenkohl	159	147	64	93	111	121	133	151	158	5	⁺⁾
frühe Möhren und Karotten ^{x)}	119	116	62	84	1.106	1.238	1.255	1.003	982	-2	903
späte Möhren und Karotten ^{x)}	892	928	1.047	1.154							
Knollensellerie	101	106	104	75	73	79	74	74	65	-12	37
Staudensellerie ^{o)}						1	⁺⁾	0	1	174	0
Knollenfenchel ^{o)}						4	19	10	4	-57	⁺⁾
Porree	62	59	51	48				31	33	5	13
Rote Bete	27	22	27	31	33	35	72	73	75	3	50
Speisezwiebeln	23	29	18	16				18	18	2	1
Bundzwiebeln ^{o)}								3	3	-19	⁻⁾
Speisekürbis ^{o)}						51	54	56	64	14	8
Zucchini	13	23	18	17	17	27	27	33	11	-67	9
Zuckermais ^{o)}						14	9	10	8	-19	⁺⁾
Spargel im Ertrag stehend	290	308	314	278	292	320	285	334	289	-14	⁺⁾
Spargel nicht im Ertrag	90	67	71	68	48	65	80	78	103	32	⁻⁾
Frischerbsen ^{o)}						186	189	141	214	52	⁺⁾
Buschbohnen	103	122	71	73	19	29	25	26	10	-60	0

Dicke Bohnen ^{o)}						3	3	2	4	82	+)
Stangenbohnen	0	0	1	0	0,2	0	0	1	0	-80	-)
Gurken	4	2	3	4	+)	+)	1	3	1	-82	-)
Einlegegurken	1	1	1	1	0,75	+)	0	1	0	-57	-)
Schälgurken	3	1	2	3	+)	+)	0	2	0	-88	-)
Spinat	3	2	1	2	3	3	3	3	2	-26	+)
Frühjahrsspinat	2	1	1	1							
Herbstspinat	1	1	1	1							
Salate zusammen							28	21	19	-7	0
Rettich und Radieschen	7	6	7	6	9	16	10	11	9	-11	1
Petersilie	4	4	4	4	6	7	6	10	14	44	+)
Schnittlauch	1	1	1	1	1	2	1	1	1	-13	+)
Rhabarber	7	7	8	11	8	7	8	7	9	29	+)
sonstige Gemüsearten	95	104	115	127	131	168	175	200	175	11	144
Gemüse insgesamt	6.437	6.366	6.499	6.444	5.785	6.432	6.431	6.257	5.898	-6	4.468

+) Zahlenwert geheim zu halten

-) nichts vorhanden

*) ab 2005 keine Unterteilung in frühe und späte Gemüsearten

o) bis 2005 unter "sonstige Gemüsearten"

Quelle: Statistikamt Nord