



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

„Tag des frischen Gemüses“: Für Landwirtschaftsministerin Kaniber ist der bayerische Gemüseanbau essenziell

14. Juni 2024

(16. Juni 2024) München – Am kommenden Sonntag ist „Internationaler Tag des Frischen Gemüses“. Zu diesem Anlass hat Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber auf die Bedeutung des frischen und regionalen Lebensmittels hingewiesen. Im Freistaat wird auf rund 16.500 Hektar Gemüse angebaut. Das entspricht einer Fläche von über 23.000 Fußballfeldern. Der effiziente Anbau auf dieser Fläche deckt 37 Prozent des bayerischen Gemüseverbrauchs, obwohl er weniger als einem Prozent des bayerischen Ackerlands entspricht. Und jetzt im Juni kann in Sachen frisches Gemüse – passend zum Aktionstag – aus den Vollen geschöpft werden: Salate, Rettiche, Spargel und verschiedene Kohlarten aus dem Freiland haben nun Saison. Die bayerische Produktpalette bereichern zusätzlich Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika, Gurken und Auberginen aus geschütztem Anbau. Für Ministerin Kaniber ist das derzeit „genau der richtige Zeitpunkt, um den Einkaufskorb mit buntem, bayerischem Gemüse zu füllen und daraus frische, schmackhafte und gesunde Gerichte zu zaubern, die reich an Mineralstoffen und Vitaminen sind.“ Und weiter: „Wer Geld sparen will, kauft regional und saisonal! Der Einkauf von frischen, saisonalen Produkten beim Erzeuger vor Ort ist oft deutlich günstiger als Fertigprodukte und auf alle Fälle gesünder.“

Im Freistaat sind verschiedene Gemüseschätze beheimatet: beispielsweise „Bamberger Hörnla geschützte geografische Angabe“ – kurz g.g.A, „Münchner Radl“, „Bayerisch Kraut“ oder „Bayerischer Meerrettich g.g.A“ und der „Fränkische Spargel g.g.A.“. Auch der „Abensberger Spargel g.g.A.“ und der „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“ zählen zum Genusserbe Bayerns. „Diese Vielfalt zeugt von der reichen Geschichte der Züchtung und des Anbaus von Gemüse im Freistaat“, so die Ministerin. Und insofern sei es kein Wunder, dass sich Schwerpunktregionen herausgebildet haben: Während das Knoblauchland als das bedeutendste, zusammenhängende Anbaugelände für Frischgemüse vor allem die Metropolregion Nürnberg mit Gemüse versorgt, befindet sich in Niederbayern das größte zusammenhängende Gurkenanbaugelände der Europäischen Union. Sage und schreibe jede zweite in Deutschland verzehrte Gewürzgurke stammt von dort. Auch in Sachen ökologisch erzeugtes Gemüse hat Bayern die Nase vorn: Auf mehr als 3.000 Hektar wird im Freistaat Bio-Gemüse erzeugt. Das entspricht einem Bio-Anteil von 20 Prozent, während der Anteil biologischer Erzeugung bundesweit nur 15 Prozent ausmacht. Jeder vierte Hektar im bayerischen Bio-Gemüseanbau liegt momentan in Unterfranken. Trotz klimatischer Herausforderungen haben sich dort viele Betriebe für den ökologischen Anbau entschieden.

Insgesamt gibt es im Freistaat etwa 1.500 Gemüsebaubetriebe. Die wichtigste Kultur – der Spargel – wird auf zirka 20 Prozent der gesamten Anbaufläche (rund 3.340 Hektar) angebaut, gefolgt von Speisezwiebeln (rund 2.700 Hektar), Möhren (rund 1.510 Hektar) und Salaten (rund 1.390 Hektar). Die Fläche im geschützten Anbau ist auf etwa 320 Hektar angestiegen. Denn im Gewächshaus hat Witterung wenig Einfluss, was die Lieferfähigkeit sichert. Zu den wichtigsten Kulturen des geschützten Anbaus zählen Tomaten (92 Hektar), Schlangengurken (72 Hektar) und Salate.

Das Landwirtschaftsministerium unterstützt mit einem Sonderprogramm die Betriebe beim Bau von Wasserspeicherbecken und beim Digitalisieren der Bewässerungssteuerung. Denn anders als viele landwirtschaftlichen Kulturen ist Gemüse auf eine gleichbleibende Versorgung mit Wasser angewiesen. Salat oder Radieschen werden bereits nach wenigen Wochen geerntet. In dieser kurzen Zeit können die Pflanzen kein tief reichendes Wurzelsystem ausbilden, um sich Wasser verfügbar zu machen. Außerdem werden viele Gemüsearten im grünen, vegetativen Zustand geerntet und gegessen – im Gegensatz zu Getreide, bei dem die Körner der abgereiften Pflanze genutzt werden. Diese Unterschiede machen deutlich: Im Gemüsebau ist Wasser ein wesentlicher Produktionsfaktor. Ist es knapp, wirkt sich das unweigerlich auf die Selbstversorgung mit Gemüse in Bayern aus.

Nicht zuletzt aus diesem Grund unternehmen die Gemüsebaubetriebe viele Anstrengungen, um Wasser sparsam einzusetzen. Ob durch verbesserte Bearbeitung des Bodens oder geschicktes Gestalten des Sortimentes, durch innovative Technik beim Bewässern und beim Bekämpfen von Beikräutern. Der Bau von Speicherbecken zum Rückhalt von Niederschlagswasser und Maßnahmen zum Erosionsschutz – Wassereffizienz steht bei bayerischen Gemüseanbauern im Vordergrund. Dazu Landwirtschaftsministerin Kaniber: „Mit dem Wasser werden Lebensmittel erzeugt! Sollte die Versorgung mit Obst und Gemüse aus dem europäischen Süden beeinträchtigt werden, spüren wir das. Deshalb dürfen wir beim Anbau von Lebensmitteln nicht in eine ähnliche Abhängigkeit von anderen Staaten geraten wie im Bereich Energie. Gerade als Gunstandort für die Produktion wäre das in mehrfacher Hinsicht fatal. Würde kein Gemüse mehr in der Region erzeugt, wirkt sich dies nicht nur bei der regionalen Versorgung aus, sondern wird das Kleinklima vor Ort beeinflussen.“

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

