

Herrmann, Walther

Article — Digitized Version

Die Obst und Gemüse verarbeitende Industrie in der Bundesrepublik

Wirtschaftsdienst

Suggested Citation: Herrmann, Walther (1955) : Die Obst und Gemüse verarbeitende Industrie in der Bundesrepublik, Wirtschaftsdienst, ISSN 0043-6275, Verlag Weltarchiv, Hamburg, Vol. 35, Iss. 7, pp. 400-402

This Version is available at:

<https://hdl.handle.net/10419/132117>

Standard-Nutzungsbedingungen:

Die Dokumente auf EconStor dürfen zu eigenen wissenschaftlichen Zwecken und zum Privatgebrauch gespeichert und kopiert werden.

Sie dürfen die Dokumente nicht für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, öffentlich zugänglich machen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Sofern die Verfasser die Dokumente unter Open-Content-Lizenzen (insbesondere CC-Lizenzen) zur Verfügung gestellt haben sollten, gelten abweichend von diesen Nutzungsbedingungen die in der dort genannten Lizenz gewährten Nutzungsrechte.

Terms of use:

Documents in EconStor may be saved and copied for your personal and scholarly purposes.

You are not to copy documents for public or commercial purposes, to exhibit the documents publicly, to make them publicly available on the internet, or to distribute or otherwise use the documents in public.

If the documents have been made available under an Open Content Licence (especially Creative Commons Licences), you may exercise further usage rights as specified in the indicated licence.

bei den Baumschulen bereits ca. 2 ha, um eine Existenzgrundlage für eine Familie mit gleicher Personenzahl abzugeben.

Mit dem Heranziehen („Schulen“) der Pflanzen (daher „Baumschuler“), das besondere fachliche Spezialkenntnisse erfordert, ist es nicht getan. Die reinen Anzuchtzeiten (3—15 Jahre) erfordern besondere kaufmännische Unternehmereigenschaften, wie auch der Absatz der gezogenen Pflanzen stets ausschließlich Angelegenheit der individuellen kaufmännischen Initiative des Einzelbetriebes ist, ganz anders als in der allgemeinen Landwirtschaft. Gemeinschaftsabsatz wie in der übrigen Landwirtschaft einschl. Gartenbau über Genossenschaften usw. ist bei den Baumschulen nicht möglich. Neben der Anbauplanung, ohne genaue Kenntnis des Bedarfes nach Art und Umfang im Zeitpunkt der Verkaufsreife, der eigentlichen Kultivierungsarbeit und der technischen Entwicklung der Betriebserfordernisse (Versand usw.), muß der Baumschuler wie der gewerbliche Kaufmann und Unternehmer selbst die Absatzmöglichkeiten suchen.

Die Kapitalintensität der Betriebe bringt ein erhebliches Risiko für die naturabhängige Arbeit der Betriebe mit sich. Die fast unabsehbaren Variationsmöglichkeiten für jede Art von Baumschulpflanzen zwin-

gen selbst die Spezialbaumschulen zu dauerndem Zukauf und Austausch mit Kollegen. Wenn die Baumschule wettbewerbsfähig bleiben will, ist der Baumschuler gezwungen, über seine gärtnerische Tätigkeit hinaus sich als echter Unternehmer zu bewähren.

Die Bedeutung der Baumschulen für die Allgemeinheit kennzeichnet abschließend die Tatsache, daß die Baumschulen nicht nur die Grundvoraussetzungen für den deutschen Obstbau schaffen, sondern der Verstepfung der Landschaft durch ihre Anzuchten entgegenreten. Die Forstbaumschulen dürfen sich mit Recht als die „Wiege des Waldes“ bezeichnen; für die Begrünung in Stadt und Land, für Windschutz und Autobahnbepflanzung, für Siedlungen, Wohnheime und Gärten, Straßenbepflanzung und Parks liefert der Baumschuler das Pflanzgut und hilft somit, neben wirtschaftlichen auch entscheidend wichtige kulturelle Fragen unseres Volkes zu lösen und die Schaffensfreude zu heben. Um diese Seite ihrer Tätigkeit der breitesten Öffentlichkeit nahezubringen, waren es nicht zuletzt die Baumschuler, die den „Tag des Baumes“, den wir seit einigen Jahren zu feiern gewohnt sind, ins Leben riefen, um die Freude und das Verständnis für Baum und Strauch als Ausdruck des Kulturwillens und wichtiges Wirtschaftselement der breiten Öffentlichkeit bewußt zu machen.

Die Obst und Gemüse verarbeitende Industrie in der Bundesrepublik

Prof. Dr. Walther Herrmann, Köln

Wirtschaftskundlich und wirtschaftsstatistisch läßt sich die Konservenindustrie in Deutschland nicht sicher erfassen. Man hat sich nämlich nicht nach dem typischen Verpackungsgerät, der Konservendose, organisiert, sondern nach den verpackten Gütern. Dieser Organisation ist die amtliche Industriestatistik gefolgt. So zählt man neben der Gemüse- und Obstkonservenindustrie die Milch-, Fleisch-, Fisch- und Getränk-konserven-Industrien, ohne sie allesamt als einheitlichen Industriezweig am großen Baume der Ernährungsindustrie statistisch und organisatorisch erfassen zu können. Ohne Zweifel käme man für Deutschland, ähnlich wie für andere moderne Volkswirtschaften, zu einer recht beachtlichen Konservenindustrie, wenn man alle Betriebe zusammenfassen könnte, die Ernährungsgüter vorwiegend in Dosen verpacken.

Aber wie gesagt, man muß sich in Deutschland an das verpackte Gut halten, wenn man die Zweige der Konservenindustrie wirtschaftskundlich in den Griff bekommen will. Deshalb sei hier die Obst und Gemüse verarbeitende Industrie als der älteste und oft mit ihr schlechthin gleichgesetzte Zweig der Konservenindustrie beschrieben. Sie verpackt längst nicht alles in Dosen, sondern bedient sich auch des Glases und der Fässer sowie — vor allem nach Prozessen der Trocknung (Dehydrierung) oder Gefrierung — des Papiers und Zellophanbeutels. Mit der Verpackung in Dose und Glas gehen Dämpfungs-, Würzungs- und Sterilisationsvorgänge einher, u. U. auch Färbungs- bzw. Grünungsprozesse.

STRUKTUR UND BESCHÄFTIGUNG

Die allgemeinen Hauptziele der Branche sind es, die Küche von den Erntezeiten des Obstes und des Gemüses unabhängig zu machen und den natürlichen Fäulnis- und anderen Verderbvorgängen, die sonst jede größere Produktion von Gemüse und Obst unrentabel werden ließen, entgegenzuarbeiten. Ferner will die Industrie dem Haushalt Küchenarbeit und Lagerungsaufgaben abnehmen. Schließlich soll auf lange Sicht, also über Jahre hinweg, der Volkswirtschaft der Ernteausgleich erleichtert werden. Es gibt in Westdeutschland und Berlin etwa 1100 Betriebe, die Obst und Gemüse verarbeiten; rund 610 sind Kleinst- oder Nebenbetriebe; nur knapp 500 beschäftigen im Jahresdurchschnitt 10 oder mehr Personen. Die Betriebsgrößen verdeutlicht folgende Übersicht (aus der amtlichen Industrieberichterstattung des Statistischen Bundesamtes):

Größenklasse	Zahl der Betriebe	Anteil in % des Stichmonats	
		an den Gesamt-Beschäftigten	am Gesamt-Umsatz
Unter 10 Beschäftigte	584	9,2	5,4
10—49 Beschäftigte	298	27,0	26,0
50—99 Beschäftigte	97	25,6	28,8
über 100 Beschäftigte	50	38,2	39,8
Insgesamt	1 029	100,0	100,0
		(= 27 232)	(= 62,23 Mill. DM)

(Stand vom September 1954; nur Bundesrepublik Deutschland)

Die Beschäftigung schwankt jahreszeitlich etwa in folgendem Rhythmus: Ein Stamm von etwa 12 000 Menschen bleibt das ganze Jahr hindurch in Fabriken tätig, zumal ihnen außer der Produktion auch der Versand

und die Wartung der Betriebe sowie der Kontakt mit den Anbauern obliegt. Etwa 15 000 bis 18 000 Beschäftigte, hauptsächlich Frauen, kommen zeitweilig in der Kampagne hinzu. Diese läuft mit der Spargel- und Erdbeerernte an und endet mit der Herstellung von Apfelsmus und Apfelsaft. Die Wochen des stärksten Arbeitsanfalls reichen von Ende Juni bis Mitte September. Schon während der Kampagne setzt der Absatz ein, vor allem in der Sonderform des Bädergeschäftes. Bis zum Ende des Kalenderjahres ist in den meisten Jahren mehr als die halbe Produktion verkauft und ausgeliefert. Doch wird auch nach Neujahr der Verkauf mit Eifer fortgeführt, wenn er auch häufig dann nicht mehr ganz die Preise der Vorweihnachtszeit zu erzielen vermag. Schuld daran hat z. T. eine Tendenz der Steuervermeidung, die es am Jahresende lieber mit Warenlagern und Kampagneschulden als mit Bankguthaben zu tun hat. Die Konfitüren- und Konserven-Verzehrzeit läuft zwar das ganze Jahr hindurch, aber sie ist nicht gleichmäßig. Für die feineren Sorten sind die großen christlichen Feste die Verzehrsschwerpunkte. Aus der Statistik des Verbrauchs in Arbeitnehmerhaushaltungen für 1953, den sogen. Haushaltsrechnungen des 4köpfigen Arbeitnehmernormalhaushaltes, weiß man, daß von November bis April 10,2 kg Gemüsekonserven je Haushalt verzehrt wurden gegen nur 4,1 kg in dem anderen Halbjahr. Vom Marmeladeverzehr mit 5,5 kg je Haushalt entfielen 3,2 kg auf die Monate Januar bis Juni gegen nur 2,3 kg auf das Halbjahr, in das die Obsternte fällt.

Ihre Ausrüstung mit Maschinen und Apparaten erhält die typische deutsche Fabrik der Obst- und Gemüseverwertung vorwiegend aus Deutschland, von einigen Importen, meist britischer, belgischer und schweizerischer Herkunft abgesehen. Für die mittelbetriebliche Struktur der deutschen Betriebe hat der deutsche Maschinenbau durchaus leistungsfähige maschinelle Aggregatgrößen entwickelt. Sie erfreuen sich zum großen Teil einer internationalen Käuferschaft, die mindestens Teile der europäischen Konservenindustrie umfaßt.

BESCHAFFUNG

Die Rohware kommt überwiegend aus fabriknahen Einzugsgebieten, bei einigen Arten (z. B. grünen Erbsen, Pilzen, Kirschen und Mirabellen) fast ausschließlich; bei anderen (z. B. Spargel, Bohnen, Zwiebeln, Kohl, Tomaten, Äpfeln) liefern die Niederlande, Italien und die Schweiz Ergänzungen. Einige Rohwaren kommen fast nur aus dem Ausland (z. B. Preiselbeeren aus Skandinavien und reife Erbsen für die sogen. Haushaltsmischung, einen billigen Massenartikel, aus den Mittelmeerländern). Für einen Teil des Füllgutes, bei Gemüse für den größten Teil, werden mit einem Stamm von Landwirten Anbauverträge bzw. mit Spezialhändlern Lieferverträge vor der Ernte abgeschlossen. Der Rest (etwa 30 bis 40%) wird frei oder über landwirtschaftliche Versteigerungszentralen hinzugekauft. Je etwa 20 bis 25% der deutschen Gemüse- und Obsternte wandern in die Betriebe der Verwertungsindustrie, wobei manche Gartenbauerzeugnisse so gut wie gar nicht von der Industrie abgenommen werden (z. B. Salat) und andere bis zu 70% (z. B. grüne

Erbsen). Im Laufe der Zeit ist eine enge Zusammenarbeit zwischen Saatzuchtunternehmen, Anbauern und Verarbeitern entstanden. Aus ihr sind neue Sortenzüchtungen hervorgegangen, die sich in der Qualität, der Einheitlichkeit und den Ernteterminen besonders für die Fabriken mit ihrem Massenbedarf eignen. Über diese Zusammenarbeit ist auch ein besonderes, hauptsächlich in Braunschweig erscheinendes Fachschrifttum entwickelt worden, das bei der Typisierung der Produkte und der Normalisierung der Handelsbräuche hilft.

Die Dosen werden von den über den ganzen Gemüseanbauenden Raum verstreuten Betrieben der Feinblechpackungsindustrie geliefert. Im allgemeinen haben die deutschen Konservenfabriken die eigene Dosenherstellung, die in älteren Lehrbüchern noch für den Kampagneausgleich empfohlen wurde, aufgegeben, seit das Dosenmachen, das im Klempnerhandwerk begonnen hat, immer mehr mechanisiert wurde. Zwischen der Dosenherstellungs- und der Konservenindustrie sind DIN-Normen für die typischen Gefäße vereinbart. Die Dosenhersteller beziehen das üblicherweise verwandte Weißblech hauptsächlich von den auf der Rheinlinie und im Siegerland gelegenen Walzwerken, greifen gelegentlich aber auch auf Einfuhren (aus England und Belgien) zurück. Die für die Innenlackierung der Dosen gebräuchlichen Lacke sind weithin auf Kunstharzbasis umgestellt und damit von der heimischen chemischen Industrie zu liefern. Ohne diese Kunstharzlacke hätte man in Deutschland während der Autarkie- und Kriegsperiode mangels einer eigenen Zinngewinnung auf die Konservierung in Dosen fast verzichten müssen.

Die Dosenhersteller übernehmen z. T. auch die Funktion des Kreditgebers der Konservenfabriken. Sie haben sich besonders in den kritischen Jahren nach 1949 mit der Entwicklung sogen. Kredit-Bassin-Verträge — einer Ableitung aus dem Field Warehousing der amerikanischen Konservenindustrie — große Verdienste um die Sicherung geschwächter Betriebe erworben. Die deutsche Obst und Gemüse verwertende Industrie war nämlich im ersten Liberalisierungswinter (1949/50) unbarmherzig einer Übergangskrise ausgesetzt worden, in der eine Reihe von Betrieben, vor allem wegen der fehlenden Eigenkapital- und der dosierten Kreditdecke, zur Liquidation kam.

ABSATZ

Ihren Markt findet die deutsche Obst und Gemüse verwertende Industrie vorwiegend in Deutschland. Die Exportquoten der letzten Jahre lagen nur bei 0,5% des Umsatzes. Dabei ist ein Teil dieses Exportes nur an die Intendanturen der alliierten Truppen gegangen. Ein Exportinteresse ist bei einem Teil der Fabrikanten aber vorhanden, wie die reichhaltige Beschilderung der von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft letzthin (erstmalig seit 21 Jahren) wieder durchgeführten Prüfung der Tropenfestigkeit gezeigt hat. Die DLG hatte in dem Dampfer „Transvaal“ Lebensmittel für eine 100tägige Reise mit zwei Äquatorüberquerungen verladen, und zwar nicht in klimageschützten Sonderräumen. Die Muster wurden nach der Rückkehr des Dampfers mit Gegenmustern verglichen, die unter-

dessen in Deutschland verblieben waren, und nach einem ernährungswissenschaftlich entwickelten Bewertungsschema beurteilt. Folgendes Endergebnis wurde bekanntgegeben:

Die eingereichten Gemüse- und Pilzkonserven und Marmeladen waren durchweg von guter, teils von erstklassiger Qualität. Dem Tropenklima und der Beanspruchung durch Entladung und Beladung des Schiffes, Umstapelungen und dergleichen hatten sämtliche Muster sehr gut standgehalten. Geschmack, Farbe und Konsistenz waren durch die Afrika-reise praktisch nicht beeinflusst; auch Verderbniserscheinungen, wie Bombagen oder Säuerungen, waren nicht festzustellen.

Ergänzungen des Angebots an verarbeitetem Obst und Gemüse aus Importen finden in Deutschland seit Jahren statt. Waren es zunächst oft abgängige Artikel der Truppenverpflegung, so sind es immer mehr frei importierte Waren geworden: Ananaskonserven, Fruchtsäfte, Tomatenmark, aber auch Gemüsekonserven. Nach der Einfuhrstatistik hat Westdeutschland im Jahre 1953 beispielsweise für rund 41 Mill. DM ausländische Obst- und Gemüsekonserven aufgenommen; 1954 waren es rd. 65 Mill. DM, davon allein für Ananaskonserven 18,9 und für Frucht- und Gemüsesäfte 16,4 Mill. DM.

Käufer sind eigentlich alle Volksschichten. Allerdings fallen bis auf einige Festtagskäufe die Gartenbesitzer weithin aus, also die bäuerlichen Kreise und die Schrebergärtner. Vorurteile gegen Konserven kommen immer wieder einmal wellenartig auf. Sie sind aber strukturell im Schwinden begriffen, zumal ihnen die Ernährungswissenschaft fast immer rasch den Boden entziehen konnte, wie z. B. dem Vorurteil gegenüber der Gefährdung des Vitamins „C“, von der heutzutage im allgemeinen gilt, daß sie beim fabrikmäßig verarbeiteten Gemüse geringer ist als bei dem in der Küche zubereiteten. Besonders selbstverständlich gehen mit den Produkten der industriellen Obst- und Gemüseverwertung die Großküchen um, die Restaurants, Krankenhäuser und Werkskantinen, ferner das Konditorenhandwerk und die Flotte. Zugewonnen hat in neuerer Zeit der Konservenverzehr in der Kleinfamilie, im Junggesellenhaushalt und in der Touristik. Die Betriebe sind z. T. auch auf deren Spezialwünsche nach verpackten Fertiggerichten und handlicheren Dosengrößen eingegangen. Noch hat dieser Markt keine besondere Ausdehnung, aber er weitet sich rasch.

Insgesamt hat sich der Jahresumsatz der rund 500 Betriebe mit mehr als 10 Beschäftigten folgendermaßen entwickelt:

Jahr	Umsatz (in Mill. DM)	Jahr	Umsatz (in Mill. DM)
1950	299,3	1953	408,8
1951	389,6	1954	556,5
1952	380,8		

Den Hauptanteil am Umsatz stellen die Marmeladen und Konfitüren. Hier lag die durchschnittliche Jahresproduktion in den letzten Jahren bei etwa 70 000 t. Dann folgen wertmäßig die eigentlichen Gemüse- und Obstkonserven mit etwa 90 Mill. bzw. 30 Mill. Kilodosen. Geringere Quoten steuern die Sauerkonserven (jährlich etwa 10 Mill. 10-Liter-Dosen Gurken und Sauerkraut), die Obstgetränke und schließlich die Obstsirupe bei (z. B. über 80 Mill. Liter Apfelsaft). Vielfach vereinen die Unternehmungen der Obst und Gemüse verarbeitenden Industrie in ihren Betriebsstätten die Herstellung aller oder doch mehrerer der genannten Produkte. Die Grundrichtung scheint aber mehr und mehr zu den Spezialbetrieben zu gehen, wenn auch der amerikanische Typ des auf nur ganz wenige Produkte abgestellten Großbetriebs (etwa nur Erbsen oder nur Aprikosen) noch nicht angestrebt wird.

Die deutsche Betriebsform erfordert ziemlich leicht auswechselbare Fabrikationslinien oder Mehrzweck-Maschinen mit aufeinander wohlhabgestimmten Leistungsfähigkeiten, wobei man sich bei etwaigen Engpässen noch mit Handarbeit und hier und da auch noch mit Heimarbeit behilft.

KONKURRENZPROBLEME

Im Gegensatz zu vielen düsteren Prognosen, die während und kurz nach der Liberalisierungskrise gestellt wurden, hat sich die deutsche Obst und Gemüse verarbeitende Industrie seit 1951 doch wieder erholen können. Ihre Krise war eine Erscheinung der Branchensonderkonjunkturen, der sogen. Readjustments, in die sich die großen Wechsellagen aufzulösen scheinen, seit eine lange Wachstumswelle des Wiederaufbaus vorherrscht. Gewiß ist ihr der heimische Markt noch durch einen den deutschen Agrarzöllen angepaßten Zollschutz gesichert. Als im Frühjahr 1955 eine Verknappung an Obst und Gemüse befürchtet wurde, erreichte es die Lobby der Importeure und der Gewerkschaften mit einem Überraschungssieg, daß der Bundestag den Zoll für zwei Monate aussetzte; doch blieb die Einfuhr in engen Grenzen, teils weil der Einzelhandel die Marktlage anders beurteilt als jene Gruppen, teils weil das Ausland die Sortenwünsche der deutschen Konsumenten so plötzlich nicht erfüllen konnte. Immerhin könnte ein geschickt vorbereiteter Zollabbau der deutschen Obst und Gemüse verwertenden Industrie ernste Sorgen bereiten. Sie wird nämlich von den hohen Ausgangspreisen für ihre Rohware Kohle und Bleche einerseits und von den exorbitanten Verbrauchsteuern, insbesondere der Zuckersteuer, andererseits arg bedrängt. Beim Preisniveau ihrer Enderzeugnisse muß sie aber darauf achten, daß sie weithin Beikost liefert, die als ganz elastischer Teil der Nahrungsnachfrage zu gelten hat. Es liegt deshalb nahe, daß sich die Unternehmungen Gedanken über die Möglichkeiten der Umsatzsteuerersparnis und der Begrenzung der Handelsspannen machen, ohne daß aber bisher sichere Rezepte entdeckt worden wären.

Vielmehr laufen die gemeinschaftlichen Bestrebungen des Industriezweiges vorerst auf folgendes hinaus: Seit einigen Jahren wird eine Gemeinschaftswerbung betrieben, deren Grundformel „Nimm doch Konserven“ sich gut durchgesetzt hat. Sodann wird die Normierung weiter entwickelt, die die Voraussetzung für eine einwandfreie Kennzeichnung (Etikettierung) ist und ohne die man der Schmutzkonkurrenz nicht das Handwerk legen kann. Schließlich hat sich der Industriezweig Qualitätsprüfungsausschüsse gegeben, die in Zusammenarbeit mit unabhängigen oder amtlichen Lebensmitteluntersuchungsstellen die Güte der Produktion zu sichern bestrebt sind.

Das sind Bestrebungen eines Industriezweiges, der im europäischen Maßstab wettbewerbsfähig bleiben will, um den agrarpolitischen Integrationsabsichten zuvorzukommen; denn es handelt sich z. T. um Betriebe, die schon in ihr zweites Daseinsjahrhundert eingetreten sind, und um Standorte, die ein ausgesprochenes Traditionsgepräge mit breiten Anstoßwirkungen im Anbau, Maschinenbau und bei der Zubehöriindustrie aufweisen.