

Berlins Gemüseverbrauch.

Rund 2 500 000 Zentner Gemüse kamen nach Berlin im Jahre 1912 von auswärts. Dabei ist aber das, was die Berliner Rieselfelder erzeugen, gar nicht in Anschlag gebracht. Dr. rer. pol. Karl Nasch kommt in seiner demnächst erscheinenden Schrift „Die Berliner Rieselfelder, städtischer Eigenbetrieb und Kleinverpachtung“ (Karl Heymanns Verlag) zu dem Schluß, daß die Berliner Rieselfelder im Jahre 1912 bei einer verpachteten, zum Gemüsebau verwandten Fläche von 2300 Hektar 2 300 000 Zentner lieferten. Selbst wenn man unter Berücksichtigung des höheren Wassergehaltes, der beim Rieselgemüse ebenso wie bei den anderen Rieselerzeugnissen vorhanden ist, einen Abzug von 10 v. H. macht, so bleibt immer eine Jahreserzeugung von rund 2 000 000 Zentner Rieselgemüse, d. h. 45 v. H. des Gesamtverbrauchs Groß-Berlins.

Aber mit Ermittlung dieser Zahl haben wir noch nicht das richtige Bild von dem Anteil, den die Rieselfelder an der Gemüseversorgung der Reichshauptstadt haben. Die außerordentliche Entwicklung des Rieselgemüses hat, wie Dr. Nasch weiter in seiner Arbeit ausführt, immer mehr dazu geführt, daß das Rieselgemüse, sobald einmal seine Erntezeit herankommt, den Markt fast für sich allein in Anspruch nimmt. Die auf den Bahntransport angewiesenen in- und ausländischen Naturlanderzeugnisse — Naturland im Gegensatz zum künstlich hergerichteten Rieselland — können in der Hauptlieferzeit der Rieselfelder mit diesen nicht in Wettbewerb treten. Daher beschränken sich die anderen Gemüsezüchter vor allem auf Anlieferung von Gemüsen, wie z. B. Tomaten, Gurken, Zwiebeln, die auf den Rieselfeldern Berlins nur im geringen Maße wachsen. Berücksichtigt man, daß nur wenige Gemüsearten auf den Rieselfeldern nicht gewonnen werden, so erkennt man die hohe Bedeutung der Rieselfeldwirtschaft für die Versorgung der Großstadtbevölkerung mit frischen Gemüsen in der Zeit ihrer Ernte, in der der Anteil ihrer Lieferung am Gesamtverbrauch sicherlich weit über 45 v. H. hinausgeht.

In der vergänglichen Natur des Rieselgemüses liegt es, daß seine Vorherrschaft nur während der Sommer-, höchstens Herbstmonate andauert. Vielleicht wird, wenn man in Groß-Berlin auch die Vorrichtungen zur Herstellung von Dörrengemüse getroffen hat, sich das ändern. Aber das dürfte noch gute Wege haben, zumal das frische Rieselgemüse sich eines außerordentlich starken Absatzes erfreut. Im Winter geschieht Berlins Versorgung, abgesehen von den direkten Wintergemüsen, wie Grün-, Rosen- und Braunkohl, vor allem durch die in- und ausländische Naturlandproduktion. Der Anteil der Riesellanderzeugung sinkt dann beträchtlich unter 45 v. H. herab.