



Medienmitteilung

Datum 11. Dezember 2018

Schweizerischer Aussenhandel

Die Weihnachtszeit beflügelt die Importe von Kaviar, Foie gras, Austern und Räucherlachs

Rücken die Weihnachtsfeiertage näher, sind unsere Tische vermehrt mit erlesenen Gerichten wie Kaviar, Foie gras, frischen Austern und Räucherlachs gedeckt. So machen die eingeführten Mengen in den Monaten November und Dezember im Durchschnitt bis zu 65 Prozent der jährlichen Einfuhren dieser Spezialitäten aus. Vor allem Frankreich lädt dabei kulinarisch zum Tafeln ein.

In den letzten fünf Jahren haben die Importe von Delikatessen jeweils in der Weihnachtszeit ihren Höhepunkt erreicht. Im Durchschnitt werden allein in den Monaten November und Dezember fast 65 Prozent der **genussfertigen Foie gras**¹ eingeführt. Die Einfuhren von **frischen Austern** und **Kaviar** folgen demselben Trend: Mehr als 60 Prozent der frischen Austern und 55 Prozent des Kaviars werden im Durchschnitt in den Monaten November und Dezember importiert. Die Einfuhren von **roher Foie gras** sind zeitlich einen Schritt voraus. Der saisonale Effekt beginnt bereits im September (+ 23 Prozent gegenüber dem Durchschnitt²) und setzt sich bis zum Höchststand im Dezember fort (mehr als das Dreifache des Normalwerts). **Räucherlachs** wird hauptsächlich in den Monaten November (+ 83 Prozent gegenüber dem Normalwert), Dezember (+ 55 Prozent) und März (+ 13 Prozent) – während der Osterfeiertage – genossen.

Die saisonale Charakteristik dieser Produkte erklärt zum Teil die geringen **konsumierten Mengen pro Einwohner**³, die 2017 etwa 1 Gramm Kaviar, 12 Gramm genussfertige Foie gras, 28 Gramm rohe Foie gras, 55 Gramm frische Austern (entspricht etwa einer frischen Auster⁴ pro Person) beziehungsweise 390 Gramm Räucherlachs je Person betragen. Diese Spezialitäten sind nicht nur für besondere Anlässe vorbehalten, sondern hängen auch stark von den

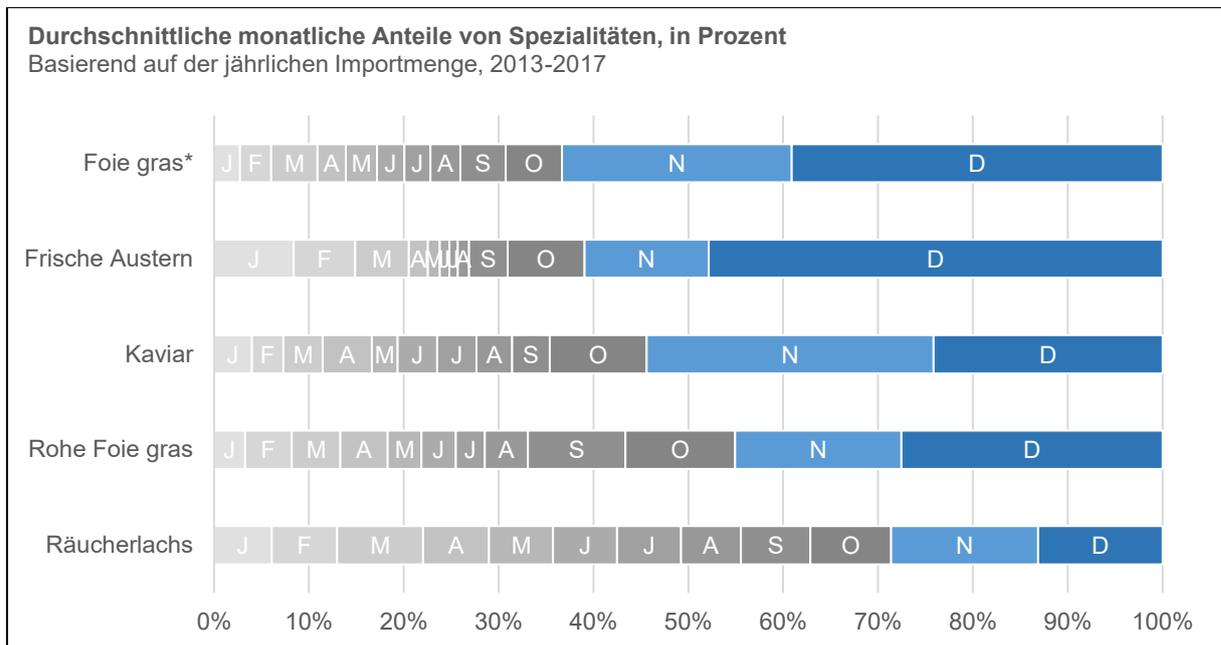
¹ Gekochte oder halbgekochte Foie Gras, zubereitet

² Schätzung auf der Grundlage saisonaler Koeffizienten

³ Berechnet auf der Basis der ständigen Wohnbevölkerung zum 31.12. (Bundesamt für Statistik)

⁴ Durchschnittliches Gewicht einer frischen Auster, geschätzt auf etwa 60 Gramm

regionalen Vorlieben und kulinarischen Gewohnheiten ab. Einzig Räucherlachs findet sich häufiger auf unserem Speiseplan. In den letzten zehn Jahren hat sich der Verbrauch fast verdoppelt (2007: rund 200 Gramm pro Person).



*genussfertig

Frankreich, Deutschland und China bitten zu Tisch

Die Importe von **frischen Austern** und **Foie gras** kommen fast ausschliesslich aus Frankreich: Im Jahr 2017 stammten 95 Prozent der importierten Austern, 97 Prozent der genussfertigen Foie gras und 85 Prozent der rohen Foie gras aus unserem westlichen Nachbarland. Auch Deutschland⁵ ist ein wichtiger Lieferant; dessen Anteil machte 2017 fast 60 Prozent des in die Schweiz importierten **Räucherlachs** aus. Die **Kaviarimporte** werden zu 70 Prozent von drei Ländern dominiert, nämlich von Frankreich (28 Prozent), China (25 Prozent) und Deutschland (16 Prozent). In den letzten fünf Jahren standen Frankreich und China im Wettstreit um den ersten Platz: 2015 verlor China seine Führungsposition an Frankreich.

Adresse für Rückfragen:

Matthias Pfammatter
 Sektion Diffusion und Analysen EZV

+41 58 462 75 90/ +41 58 462 66 10

stat@ezv.admin.ch

Weitere Aussenhandelsergebnisse finden Sie online auf unserer Datenbank: www.swiss-impex.admin.ch.

⁵ Land der Verarbeitung (Räucherung) des Rohprodukts (Lachs)