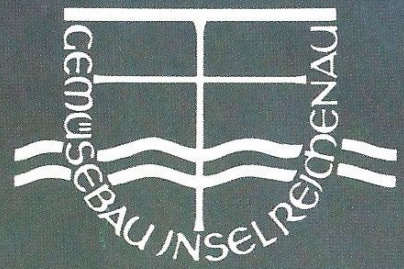




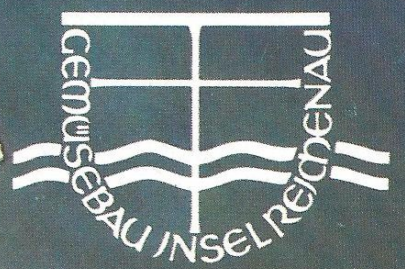
Reichenau Gemüse

schmackhaft
frisch und gut



Reichenau Gemüse

täglich frisch – stets vollwertig



Reichenauer Edelgemüse

gedeiht je nach Art in zwei bis drei Ernten jährlich.

Ein ganzjähriges Angebot

sorgt für ständigen Kontakt mit den Märkten und gibt der Hausfrau hochwertiges frisches Gemüse in allen Jahreszeiten.

Hauptkulturen

sind Kopfsalat, Radies, Rettiche, Gurken, Tomaten und Ackersalat.

Im Jahre 1976 sind 6 106 762 Stück Reichenauer Gurken und 1 801 296 kg Reichenauer Tomaten auf den Tisch qualitätsbewußter Verbraucher gekommen.

Im Winter

werden Feldsalat und Lauch in großen Mengen frisch angeboten.

Zur Vielfalt Reichenauer Gemüse-Genüsse

gehören auch Spinat, Blumenkohl, Kohlrabi, Bohnen, Rosenkohl, Sellerie, Wirsing, Weiß- und Rotkohl.



Für Qualität sorgen

das günstige Insel-Klima und fruchtbare Böden, das in Generationen gewachsene Können der Reichenauer Gärtner und ihr Gemeinsinn, der in zielstrebigem Zusammenarbeiten in der

Genossenschaft „Reichenau-Gemüse eG
7752 Insel Reichenau/Bodensee“

gipfelt.

Qualitätsfördernd

ist die genossenschaftliche Wasserversorgung, die mit vier Seepumpwerken, mit 60 000 m unterirdisch verlegter Rohrleitung, mit ca. 1 100 Zapfstellen und modernen Beregnungsanlagen dafür sorgt, daß das Reichenauer Feingemüse auch im trockensten Sommer unvergleichlich zart gedeiht.

Für den Anbau steht allen Betrieben der Insel ein Spezialberater zur Verfügung.

Regelmäßige fachmännische Bodenuntersuchungen dienen einer auf vollwertige Erzeugnisse zielenden Pflege des Bodens. Genossenschaftlich erfaßt, sorgfältig sortiert und zweckmäßig verpackt wird das Reichenau-Gemüse mit Hilfe leistungsfähiger Unternehmen des Versandhandels auf schnellstem Wege frisch auf den Markt gebracht.





täglich
frisch
täglich
gut

von der

Reichenau

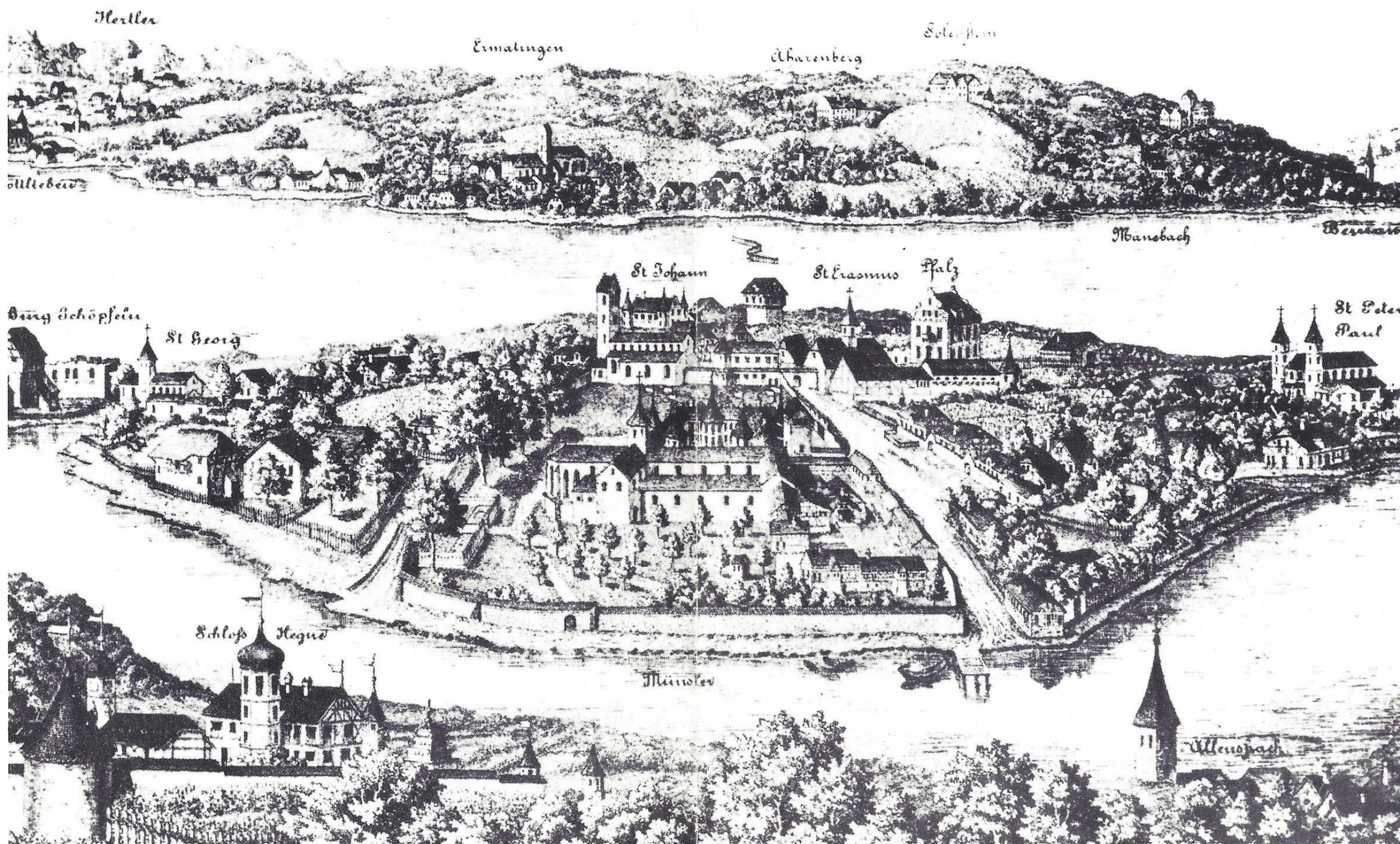
Tausendjährige Reichenauer Garten-Kultur

Zur Überlieferung der großen kulturellen Vergangenheit der Insel Reichenau gehört ein kleines Sprachkunstwerk, die Dichtung des Abtes Walafrid Strabo „De cultura hortorum“, ein Büchlein über den Gartenbau, mehr als tausend Jahre alt. In dieser Tradition stehen die Gärtner der Gemüse-Insel im Bodensee, die freilich nicht im Herkömmlichen verharren, sondern die hervorragenden klimatischen Voraussetzungen und die wachstumfördernden Kräfte des Bodens zu nutzen wissen und die es darüber hinaus verstanden haben, sich der Formen modernen Wirtschaftens zu bedienen, die dem Markt von heute und den Bedürfnissen auf gesunde Kost bedachter Menschen entsprechen.

Neben einem rationellen und qualitätsbewußten Gemüseanbau im Freiland bürgt eine Unterglasfläche von rund 260 000 qm für hochwertiges, frisches Edelgemüse in einem vielfältigen ganzjährigen Angebot.

Reichenau-Gemüse gedeiht in gesunder Umwelt, ist unvergleichlich zart und kommt zuverlässig sortiert und zweckmäßig verpackt in sauberer ansprechender Form auf den Markt.

Qualität auf allen Stufen des Anbaues, der Pflege und der Vermarktung sind Ergebnisse fachmännischer Zusammenarbeit der Reichenauer Gärtner in ihrer Genossenschaft.



Qualität – zuverlässig in großen Mengen

Die Hausfrau verbindet mit dem Einkauf von Gemüse bestimmter Herkunft die Erwartung, daß sie jederzeit zuverlässig mit hochwertigen Erzeugnissen rechnen kann. Deshalb verlangt der Handel vom Erzeuger gleichbleibende Qualität in großen Mengen.

Daß die Reichenauer Gemüsegärtner diesen Anforderungen in vollem Umfang gewachsen sind, mögen hier einige Zahlen aus der Absatzstatistik 1976 der Genossenschaft Reichenau-Gemüse eG beweisen:

Kopfsalat – Freiland	3 838 970 Stück
Kopfsalat – Gewächshaus	597 268 Stück
Endiviensalat	956 106 Stück
Ackersalat	356 524 kg
Gurken – Gewächshaus	
Stücksortierung	6 106 762 Stück
Gurken – Gewächshaus	
Gewichtssortierung	238 645 kg
Rettiche – Stückware	2 438 028 Stück
Rettiche – Bundware	2 006 607 Bund
Radies	1 646 327 Bund
Tomaten	1 801 296 kg
Blumenkohl	1 343 864 Stück
Kohlrabi	2 469 301 Stück
Wirsing, Weiß-, Rotkohl	899 026 kg
Bohnen	268 144 kg
Lauch	479 220 kg
Sellerie – Stückware	421 322 Stück
Sellerie – Gewichtsware	139 441 kg
Spinat	176 440 kg
Rosenkohl	12 820 kg
u. v. a. m.	
Total-Menge	15 604 000 kg

Qualität, wie der Markt sie fordert – die Reichenau bietet sie in großen Mengen.

Reichenau-Gemüse ist nicht nur schön anzusehen, ein Genuß für das Auge, sondern stets auch voller urgesunder Kraft.



REICHENAU-GEMÜSE eG
7752 Insel Reichenau/Bodensee
Telefon (075 34) 431
Fernschreiber 07 33 289

Fotos: Heinold, Karlsruhe
Sokolowski, Konstanz (Reg. 38/1656)
Gestaltung und Text: Büro Heinold, Karlsruhe