

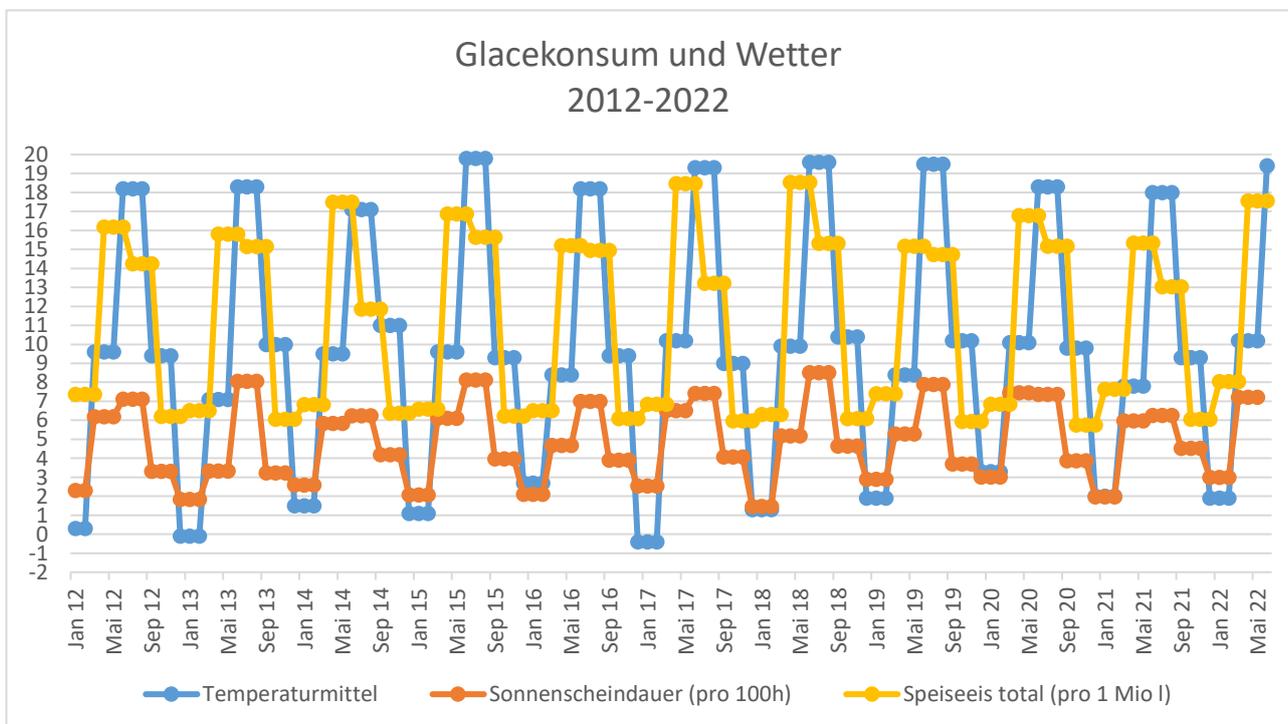


Die Glace und das Thermometer – Zusammenhang oder Zufall?

Statistik – 2. Quartal 2022

Im 2. Quartal 2022 wurde mit gut 17.5 Millionen Litern 14.5% mehr Glace verkauft als im Vorjahr (rund 2 Millionen Liter). Insbesondere in der Gastronomie wurde fast ein Drittel mehr Glace serviert als noch 2021. Besonders Bûches und Torten legten in dieser Kategorie zu. Das Plus von 40% in dieser Kategorie könnte in Zusammenhang mit vielen Festen stehen, die nun mit Aufhebung der Corona-Massnahmen gefeiert werden konnten. Die warmen Temperaturen im Frühling und Frühsommer, darunter der zweitheisseste Juni seit Messbeginn, und die vielen Sonnenstunden wirkten sich auch auf die Spontankäufe aus. So wurden 4.4 Millionen Liter, also 22% mehr Strassenartikel verkauft. Vor allem Cornets luden zum Genuss unterwegs ein – es wurden 34% mehr geschleckt als noch im Vorjahr. Insgesamt liegt der Konsum wieder auf ähnlichem Niveau wie vor der Pandemie.

Der Frühling 2022 war der viertmildeste seit Messbeginn 1864 in der Schweiz. Das zeigte sich auch beim Glacekonsum: Nie zuvor wurde in den letzten 20 Jahren zwischen Januar und März die 8 Millionen-Liter-Marke geknackt und so viel Glace geschleckt wie in diesem Frühjahr. Schönes und warmes Wetter fördern die Lust auf Glace, das zeigt sich jetzt aufgrund der Wetterveränderungen auch ausserhalb der eigentlichen Hauptsaison. Zwischen den meteorologischen Durchschnittsdaten und der Literstatistik von Glacesuisse können für die letzten 10 Jahre klare Korrelationen festgestellt werden.



Statistik: Temperaturmittel und Sonnenscheindauer von www.meteoschweiz.admin.ch; Klimabulletin, Messstation Bern; Speiseeis: Literstatistik von Glacesuisse.



Heisser Frühling lädt zum Glacegenuss

Im 2. Quartal, also zwischen April und Juni, wird am meisten Glace genossen. Hier zeigt sich besonders deutlich, dass warme Temperaturen und der Literabsatz von Speiseglace korrelieren. Die wärmsten Frühlingstemperaturen wurden in den letzten 10 Jahren 2017, 2018 und 2020 gemessen. Damit einher gingen auch die hohen Glacevolumen, welche im Frühling 2017 und 2018 konsumiert wurden. In 2020 war wohl pandemiebedingt alles etwas anders und es wurde trotz mildem Frühling nicht so viel Glace geschleckt wie z.B. 2017 und 2018. Kühle Temperaturen und ein schneereicher April läuteten den Frühling 2019 ein, was in Zusammenhang mit dem schwachen 2. Quartal in diesem Jahr stehen dürfte.

Sommertemperatur und das Klima im Herbst prägen den Glacekonsum im 3. Quartal

Sonne, Strand, Berge und Wasser machen Lust auf eine kühle Glace: In den heissen Sommern 2015 und 2018 wurde am meisten Glace konsumiert, und in den trüben Sommern 2014 und 2021 am wenigsten – überwiegend kühl und nass gehen nicht einher mit dem Genuss von Speiseeis und Sorbet. Ein besonderes Wetter-Glace-Phänomen zeigt sich im Herbst: je länger sich der Sonnenschein und die milden Temperaturen halten, desto mehr Glace wird geschleckt. Bei einem ähnlich milden Frühling und Sommer war der Herbst 2017, insbesondere der September, kälter als normal und beendete somit auch die Outdoor-Placesaison abrupt, was sich im Literumsatz niederschlug.

Im Herbst und Winter wenig wetterbedingte Schwankungen

Zwischen Oktober und Dezember, im 4. Quartal, wird am wenigsten Glace gegessen. Wärmere Herbsttemperaturen in den Monaten September, Oktober und November scheinen hier keinen Einfluss zu haben, wie der Vergleich mit der Glacesuisse-Statistik zeigt. Im milden Herbst 2014 lag das Temperaturmittel um die 11 Grad Celsius, es wurde jedoch nicht mehr Glace gegessen als im 1.5 Grad kühleren Herbst 2015 und sogar mehr als im Herbst 2013, der eine Durchschnittstemperatur von 10 Grad aufwies. Im Winter zeigt sich über die letzten Jahre ein sehr konstantes Bild: dann essen die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten am wenigsten Glace. Temperaturschwankungen scheinen hier nicht ins Gewicht zu fallen.

Die Schweiz ist alles in allem gut aus der Pandemie gekommen. Die Leute bewegen sich wieder draussen und geniessen das schöne Wetter. Dies kurbelt den Glace-Konsum an – denn nichts geht über eine feine, kühle Glace an einem heissen Sommertag.

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei unseren Mitgliedfirmen:

Delica AG: media@migros.ch

Emmi Schweiz AG: info@emmi.com

Froneri Switzerland S.A.: patricia.wirth@ch.froneri.com

Gelati Gasparini: gasparini@gaw.ch

Mars Schweiz AG: media@ch.mars.com

Unilever Schweiz GmbH: mediarelations.ch@unilever.com