Datum: 29.04.2013

Blick

Blick
8008 Zürich
044/ 259 62 62
www.blick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 194'732
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 3
Fläche: 24'041 mm²

Grossverteiler fordern Fixanteil im Bio-Weizen

Bauern wehren sich gegen Gluten-Pflicht

Beim Verband Bio Suisse gehen die Wogen hoch. **Die Grossbäckereien von Migros und Coop fordern einen höheren und konstanten Gluten-Anteil im Bio-Mehl.** Das geht den Knospen-Bauern zu weit.

Das Brot wird auf automatisierten Backstrassen produziert. Für eine gleichbleibende Qualität sollte darum der Gluten-Anteil konstant rund 30 Prozent betragen. Das Problem beim Bio-Weizen: Je nach Wetter schwankt der Anteil zwischen 20 und 40 Prozent. **Für mehr Konstanz brauchts mehr Dünger und Stickstoff.** Doch das belastet den Boden, was gegen den Bio-Gedanken verstösst.

André Horisberger, Präsident der Ackerbaukommission bei Bio Suisse: «Die Grossbäckereien verlangen, dass wir uns anpassen. Doch es sollte umgekehrt sein: Bei Bio müssen sie sensibler werden.» Ein weiteres Problem sei die Gesundheit: «Die zunehmende Gluten-Intoleranz bereitet uns Sorgen.» **Deshalb lässt Bio Suisse den Einfluss von Gluten auf die Gesundheit untersuchen.**

Für Backstrassen ist Schweizer Bio-Weizen nicht optimal.

Bio-Bauer André Horisberger.

Die Grossverteiler zeigen wenig Verständnis: «Für einen konstanten Gluten-Anteil muss man nur die Weizensorten geschickt auswählen», heisst es bei der Migros-Bäckerei Jowa. Coop betont, dass man «seit Jahren die Züchtung von noch besseren Getreidesorten im Bio-Anbau» unterstütze. Dem widerspricht Horisberger. In der Schweiz würden bereits heute die besten Weizensorten angebaut.

Noch importieren die Grossverteiler 60 Prozent des Bio-Weizens. Die Auswahl mit konstantem Gluten-Anteil ist im Ausland grösser. Das erklärte Ziel ist aber 100 Prozent Schweizer Ware.

Philipp Albrecht

Gluten macht Brot luftig

Das Eiweiss Gluten, auch Feuchtkleber oder Weizenkleber genannt, ist **Bestandteil vieler Getreidesorten.** Im Teig bindet es Flüssigkeit, macht ihn dehnbar und lässt ihn beim Backen aufgehen. Wegen der bindenden Eigenschaften wird Gluten von der Lebensmittelindustrie in zahlreichen Fertigprodukten verwendet. Schätzungsweise ein Prozent der Bevölkerung leidet an Gluten-Unverträglichkeit (Zöliakie). **Bei ihnen schädigt das Eiweiss die Schleimhäute und den Dünndarm.** In jüngster Zeit erweiterten die Grossverteiler ihr Sortiment stark mit glutenfreien Produkten.

ARGUS Medienbeobachtung

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 49722305
Ausschnitt Seite: 1/1