



Die Grüne
3000 Bern 25
031/ 958 33 11
www.diegruene.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'728
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 26
Fläche: 36'584 mm²

«Es braucht ein Umdenken»

Proteinqualität ist auch beim Biogetreide ein Thema. Allerdings ist das Biogetreide von der Proteinbezahlung momentan noch ausgenommen. Diese wird für IP-Suisse und ÖLN-Getreide per Ernte 2015 eingeführt. Peter Kunz, Biogetreidezüchter, erklärt die Problematik.

Qualität im Biogetreide war in der letzten Zeit häufig ein Thema.

Wo liegt das Problem?

Peter Kunz: Im Biolandbau steht deutlich weniger Stickstoff zur Verfügung als im konventionellen Landbau. Dadurch entsteht in der Pflanze ein Verteilkonflikt. Entweder geht die vorhandene Stickstoffmenge in die Qualität oder in den Ertrag. Ein Prozent mehr Feuchtgluten kostet etwa 5 Prozent Ertrag. Die Verarbeiter möchten jedoch biologische Posten wie konventionelle behandeln. Dort hat man aber genug Stickstoff und damit auch hohe Feuchtglutengehalte. Dadurch kommt man heute bei einem IP-Weizen auf 30 bis 32 Prozent Feuchtgluten mit entsprechend guten Sorten. Und das ist heute bei Grossbäckereien und oft auch bei kleineren Bäckereien Standard. Danach ist die Technologie ausgerichtet und die Fabrik gebaut.

Wie läuft das momentan?

Die Biolandwirte setzen auf Top-Sorten, um das geforderte Niveau zu erreichen. Dafür haben sie aber 5 bis 10 Prozent weniger Ertrag. Solange das bezahlt wird, machen die Landwirte mit.

Was soll man tun?

In einem Forschungsprojekt suchen wir Sorten mit leicht niedrigeren Feuchtglutengehalten, die aber trotz-

dem die hervorragenden Backeigenschaften von Top-Sorten haben. Wir wollen zeigen, dass man mit Sorten, die weniger Stickstoff benötigen, gute Backergebnisse erzielen kann.

Sie sagen, die Backeigenschaften würden auf die Feuchtgluten reduziert.

Das hat mit dem Schema 90 zu tun, nach dem die Mehlsproben bewertet werden. Das Schema müsste um einige Parameter ergänzt und ange-



«Meistens würde ein Mehl mit 3 bis 4 Prozent weniger Feuchtgluten für 80 Prozent der Backprodukte ausreichen.»

passt werden. In den letzten 30 Jahren hat sich die Backtechnologie verändert. Und in der Züchtung wurden in qualitativer Hinsicht sehr grosse Fortschritte gemacht. Wir haben heute Sorten, die mit 27 Prozent Feuchtgluten eine Backqualität er-

reichen, die vor 20 Jahren nur mit 33 Prozent Feuchtgluten erreichen werden konnte. Und das Potenzial ist noch nicht ausgeschöpft.

Können Sie ein Beispiel zum Schema 90 machen?

Beim Rapidmix-Test wird ein Teig im Schnellknetter bei bestimmten Umdrehungen und bestimmter Zeit geknetet. Für jede Sorte gibt es ein Optimum, und wenn man bis zu diesem Punkt knetet, kann man viel höhere Backvolumina erreichen. Man weiss, dass man für jede Sorte und jedes Mehl in der Praxis die Knetzeit optimieren muss. Aber für die Sortenbeurteilung wird es nicht gemacht. Man könnte die Sorten mit ihren Eigenschaften viel präziser beschreiben, so wie es anschliessend beispielsweise für die Kühltechnologie benötigt wird oder für lange Teigführungen, die eine gute Teigdehnbarkeit und -stabilität erfordern.

Sie kritisieren die Unterschiede zwischen Backergebnis und Laborwerten.

Ja, weil in der Praxis beim Backergebnis oft kaum ein Unterschied zwischen Bio und Konventionell besteht! Die Untersuchungen der Bäckerreifechule Richemont aus fast zehn Jahren zeigen, dass das Backergebnis bei Bio und Konventionell über die Jahre ungefähr gleich hoch ist. Obwohl die Bioweizen nach Laborkriterien schlechter abschneiden müssten. Aber die Bäckereien beurteilen die Mehle meistens nur aufgrund der Laborwerte.

Datum: 26.06.2014

die grüne



Die Grüne
3000 Bern 25
031/ 958 33 11
www.diegruene.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'728
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 26
Fläche: 36'584 mm²

Ausländische Biobäckereien machen Brot aus Mehl mit weniger Feuchtgluten.

Man kann mit 26 Prozent Feuchtgluten ein sehr gutes, luftiges Brot machen. Aber viele Bäckereien wollen nur ein einziges Biomehl, mit dem sie von der Feinbäckerei über die Gipfeli bis zum Brot alles machen können. Man müsste anfangen, mehr produktepezifisch zu denken: Man hat ein Spitzenmehl für die Produkte, die diese hohen Anforderungen brauchen. Und ein mittelmässiges Mehl für alle anderen Produkte. Aber offensichtlich ist den Bäckern der Rohstoff noch immer zu günstig. Darüber hinaus ist es auch eine Frage, welche Brote man in der jeweiligen Region haben möchte. Meistens würde ein Mehl mit 3 bis 4 Prozent weniger Feuchtgluten für 80 Prozent der Backprodukte ausreichen.

| Interview: Katharina Scheuner