

Die Industrie ist zufrieden mit der Biobrotweizenqualität

Bäcker und Müller der Grossverteiler geben sich überrascht vom Feuchtkleber-Antrag der Biofarm-Genossenschaft an der letzten Bio Suisse Delegiertenversammlung. Die Qualität des Schweizer Bioweizens sei im Grossen und Ganzen gut. Es liessen sich damit sämtliche gewünschten Mehle und Backwaren herstellen.

Die Anforderung der Verarbeitungsindustrie an die Feuchtklebergehalte und -zusammensetzung des Biobrotweizens sorgte an der letzten Bio Suisse DV für hitzige Diskussionen. Es gehe darum, dass sich die Technologie der Backstrassen nach den Gegebenheiten des biologischen Getreideanbaus zu richten habe und nicht umgekehrt, hiess es im entsprechenden Antrag von Biofarm. Die Delegierten stimmten diesem zu (siehe bioaktuell vom Mai 2013). Der Bio Suisse Vorstand und die Markenkommission Verarbeitung sind nun gefordert, die gesundheitlichen Aspekte von höheren Feuchtklebergehalten zu durchleuchten und entsprechende Schlussfolgerungen in die Richtlinien aufzunehmen.

Auch Biobrote müssen optisch und geschmacklich überzeugen

Andreas Dossenbach, Leiter des QS-Labors im Richemont-Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei, Confiserie, stellt sich auf einen klaren Standpunkt: «Wenn der Konsument die Wahl hat zwischen einem Biobrot und einem konventionellen, dann müssen sie optisch und geschmacklich von vergleichbarer Qualität sein, sonst wird er das konventionelle Brot kaufen.» Traditionell geführte Handwerksbetriebe würden bei der Brotherstellung Langzeitführung

und backmittelfreie Mehle einsetzen, um ihren Qualitätsansprüchen und den heutigen Konsumentenbedürfnissen gerecht zu werden. «Damit dies möglich ist, muss der Hauptrohstoff Mehl in einer bereits sehr guten Qualität vorhanden sein. Dabei ist der Feuchtglutengehalt ein wichtiges Qualitätsmerkmal bei der Verarbeitung von Mehl zu Brot.» Es sei deshalb richtig, so Dossenbach, dass die Ansprüche an die Feuchtklebergehalte in der letzten Zeit gestiegen seien (siehe Kasten).

Auch bei den Bäckereien der Grossverteiler ist man der Ansicht, dass sich ein Biobrot auf dem Markt nur durchsetzt, wenn es dieselben optischen und geschmacklichen Eigenschaften aufweist wie das konventionelle Konkurrenzprodukt. Um den genauen Feuchtkleber-Prozentanteil werde derzeit aber viel zu viel Polemik betrieben, sagt etwa Christoph Stalder, Leiter Fachbereich Bäckereien bei Coop. «Viel wichtiger als ein fixer Mindestwert ist die Konstanz in der Qualität», findet Stalder. Die Mehle, die bei den Coop-Bäckereien derzeit verwendet würden, lägen im Schnitt rund zwei Prozentpunkte unter dem Feuchtklebergehalt der konventionellen Mehle. Das sei aber in der Regel kein Problem. Wünschenswert wäre ein Durchschnitt von 28 bis 29 Prozent. «Wenn die Enzymaktivi-

tät aber so tief ist wie in der Ernte 2012, können wir auch mit 27 Prozent sehr gut arbeiten.» Ungünstig sei es hingegen, wenn die Qualität innerhalb eines Mehlpостens kurzfristig stark absacke. «Das ist manchmal der Fall, wenn Weizen von verschiedenen Betrieben im selben Posten ungemischt vermahlen werden, zum Beispiel bei Bioregiobrotten mit lokalen Mehlen.» Dieses Problem liesse sich mit angepasster Logistik auf der Stufe der Sammelstellen und Mühlen beheben. «Zudem beobachten wir, dass die Qualität auch innerhalb der Sorten viel zu stark variiert.» Man wisse noch viel zu wenig über die Reaktionen der einzelnen Sorten auf die Standortbedingungen. «Wir haben im konventionellen Weizen schon Klasse-II-Posten gefunden, die eine bessere Verarbeitungsqualität aufwiesen als schlechte Top-Posten», sagt Stalder und stellt damit auch die Beschränkung der Biosortenliste auf ausschliesslich Top-Sorten infrage. Er möchte auch mit dem Vorurteil aufräumen, dass industrielle Backstrassen keine individuellen Anpassungen an die Mehlqualität erlauben würden. Das Gegenteil sei der Fall: «Es gibt bereits Anlagen, die dank modernster Mess- und Steuerungstechnik optimal auf Schwankungen bei der Mehlqualität reagieren können, solange diese planbar sind.»

Teiglinge, Backstrassen und Langzeitführung

Andreas Dossenbach vom Richemont-Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei, Confiserie nennt drei Trends welche für die gesteigerten Anforderungen bezüglich Feuchtglutenanteil und -zusammensetzung verantwortlich sind. Einerseits werden immer mehr Backwaren als Tiefkühl-Teiglinge vorfabriziert. Diese werden teilweise mehrere Wochen gelagert und brauchen deshalb mehr und besseres Feuchtgluten, damit sie danach beim Backen immer noch das gewünschte Resultat aufweisen. Andererseits würden vermehrt maschinelle Backstrassen

eingesetzt, welche weniger individuelle Anpassungen der Prozesse an die Mehlqualität erlaubten, sondern konstante Teigeigenschaften fordern. Knackpunkt sei hier die maschinelle Portionierung des Teiges. Dabei ist dieser starken physikalischen Belastungen ausgesetzt, was eine erhöhte Formstabilität des Teiges erfordert. Zudem auch in industriellen Bäckereien wieder eine Tendenz hin zu Langzeitteigführungen festzustellen, welche ebenfalls höhere Anforderungen an Feuchtklebergehalt und -zusammensetzung stellen. So werden beispielsweise

bei der Langzeitteigführung «Kältetechnologie» die bereits geformten Teiglinge 12 bis 24 Stunden bei -2°C gelagert und anschliessend nach Bedarf frisch gebacken. Diese lange Teigruhe verbessert die Haltbarkeit und den Geschmack der Gebäcke. Dossenbach legt Wert darauf zu betonen, dass die Anforderungen an den Feuchtklebergehalt in erster Linie vom gewünschten Produkt definiert würden. «Deshalb unterscheiden sich auch die Anforderungen der gewerblichen Bäckereien kaum von denen der Industrie.»

spu



Bilder: Markus Spuhler

Swissmill überprüft die Qualität ihrer Mehle regelmässig in der eigenen Testbäckerei. Hier findet gerade ein direkter Vergleich zwischen einem konventionellen und einem Biomehl statt.

Feuchtkleber nicht überbewerten

Bei den Migros-Bäckereien Jowa AG will man die Feuchtklebergehalte ebenfalls nicht überbewerten, sie seien nur einer – wenn auch ein sehr wichtiger – von 17 Qualitätsparametern, die bei der Bewertung der Mehlnqualität herbeigezogen würden. «Ich frage mich, wie diese ganze Diskussion in Gang gekommen ist», sagt Christian Städeli, Leiter der Fachstelle Getreide und Mehl bei Jowa. «Wir fordern keine höheren Feuchtklebergehalte als früher.» Es sei aber richtig, dass die Feuchtkleber wichtiger geworden seien. Gewisse neue Sorten hätten teilweise grössere Probleme mit den Feuchtklebergehalten als die alten. «Die Qualität des inländischen Biobrotweizens war in den letzten Jahren aber zufriedenstellend, wir konnten das gewünschte Brotsortiment damit herstellen.» Gemäss einer dreijährigen Untersuchung des FiBL erreichen jeweils rund 80 Prozent der Bioweizenposten Feuchtklebergehalte über 25 Prozent, im Schnitt lagen 55 der untersuchten Posten sogar über 29 Prozent. Der Gesamtdurchschnitt liegt bei etwa 27 Prozent Feuchtkleberanteil.

Viel wichtiger als die Feuchtklebergehalte sei es für Jowa aber, den Inlandanteil des Biomehls zu steigern. «Er liegt heute bei rund 30 Prozent, unser Ziel sind 100 Prozent.» Jowa hat kürzlich bereits ein Brot aus 100 Prozent Schweizer Bioumstellungsmehl lanciert. Es ist das Resultat eines Gemeinschaftsprojektes von Jowa, der Mühlen Rytz und Mühlebach sowie der Fachhochschule Zollikofen (HAFL), welches von der Kommission für Technologie und Innovation (KTI) des Bundes finanziert wird. «In diesem Projekt hat sich gezeigt, dass eine enge Zusammenarbeit und gutes gegenseitiges Verständnis entlang der Wertschöpfungskette entscheidend sind, wenn man den Bereich Biobackwaren weiterentwickeln will.»

Importware ist qualitativ nicht immer besser

Matthias Stähelin, Leiter Beschaffung und Qualitätsmanagement bei der Coop-Tochter Swissmill, ist ebenfalls erstaunt über den Antrag von Biofarm. «Solche Anliegen sollte man jeweils zuerst branchenintern diskutieren», findet er. Aus seiner Sicht sind die Feuchtkleberwerte

im Grossen und Ganzen in Ordnung, hingegen fehle ein Signal in der Vermarktung, welches diesem Qualitätsaspekt Rechnung trägt. «Die Backqualität des Schweizer Bioweizens ist gut. Sie ist der des konventionellen Weizens ebenbürtig», findet er. «Wir sind uns bewusst, dass Bioweizen ein Naturprodukt ist.» Mit Qualitätsschwankungen, besonders von einem Jahr zum nächsten, müsse man umgehen. «Es ist die Kernkompetenz der Mühlen, unter diesen Umständen den Bäckern Mehl zu liefern, das ihren Bedürfnissen gerecht wird.» Der richtige Mix von verschiedenen Posten sei dabei entscheidend. Aufgrund der unzureichenden Inlandmenge, sei man dabei natürlich auch auf Importware angewiesen. «Wir beschaffen unterschiedliche Qualitäten. Sowohl solche, die noch höhere Backqualitäten aufweisen, aber auch solche, die schwächere Eigenschaften haben», betont Stähelin. Auch Trockenkleber zur Korrektur des Klebergehaltes würden nur in seltenen Fällen zum Einsatz kommen. «Seitens der Produzenten sollte man insbesondere die Ausreisser nach unten in den Griff bekommen», fordert Stähelin. «Sollten die Inlandanteile



Im Qualitätslabor der Jowa AG werden die Mehle bezüglich 17 verschiedener Qualitätsparameter geprüft. Neben dem Feuchtklebergehalt sind etwa die Feuchtkleberqualität, die Enzymaktivität oder die Dehnbarkeit des Teiges von grosser Bedeutung.

steigen, könnte beispielsweise die Klasse 1 wieder eingeführt werden, damit würden sich für die Produzenten neue Optionen ergeben. Dies müsste aber auch auf Stufe Sammelstelle umgesetzt werden.»

Bezahlungssystem nach Proteingehalt gefordert

Corinne Mühlebach, Geschäftsführerin der Mühle Mühlebach und Mitinitiantin des erwähnten KTI-Projekts, plädiert für ein nach Proteingehalt abgestuftes Qualitätsbezahlungssystem. «Der Proteingehalt lässt sich auf Stufe Sammelstelle erheben und bildet die Backqualität, welche auch stark sortenabhängig ist, relativ gut ab», sagt sie. Nur so würden echte Qualitätsanreize für die Produzenten geschaffen, was unumgänglich sei, wenn man den Inlandanteil am Biobrotweizen weiter ausdehnen wolle. Anders als ihre Kollegen von Swissmill ist sie nämlich nicht rundum zufrieden mit dessen Qualität. «Wir haben beobachtet, dass der Feuchtklebergehalt in den letzten Jahren tendenziell zurückgegangen ist». Nur dank Aufmischen mit qualitativ hochstehendem ausländischem Bioweizen und Biotrockenkleber aus Importweizen ist es möglich, die von den Bäckereien

geforderte konstant hohe Mehqualität herzustellen.» «Optimal wäre es, wenn alle Schweizer Brotweizen einen durchschnittlichen Feuchtkleberanteil von über 29 Prozent aufweisen würden», so Mühlebach.

Schwache Posten ausscheiden

Hansueli Dierauer, Ackerbauberater am FiBL, hat im Auftrag von Bio Suisse das oben erwähnte Qualitätsmonitoring und drei Qualitätsworkshops mit Produzenten und Verarbeitern durchgeführt. Anlass dazu waren einzelne Jahre, in denen die Feuchtkleberwerte allgemein sehr tief waren und zu entsprechenden Beanstandungen seitens der Industrie geführt hatten. «Hauptgrund war die ausgeprägte Frühsommertrockenheit, welche zu Stockungen bei der N-Mineralisierung führte.» Davon betroffen war insbesondere die Westschweiz. Der Jahres-Witterungsverlauf und die Bodeneigenschaften seien neben der Sortenwahl und dem Nährstoffniveau auf dem Betrieb die wichtigsten Faktoren für den Feuchtklebergehalt. «Mit den Sorten der Klasse Top sind wir schon auf einem sehr hohen Niveau. Aber auf flachgründigen, schwach versorgten Böden erbringen wir

auch mit den besten Top-Sorten nicht die gewünschte Qualität.» Kopfdüngung mit leicht löslichen organischen Düngern kommt für Dierauer nicht infrage. «Das ist nicht im Sinne des Biogedankens und würde an der Glaubwürdigkeit des Naturproduktes Bioweizen kratzen.» Es sind vor allem einzelne Weizenposten mit sehr tiefen Feuchtklebergehalten, die den Gesamtdurchschnitt stark nach unten ziehen und für die Qualitätsschwankungen verantwortlich sind. «Wenn wir diese ausscheiden könnten, liesse sich die Qualität insgesamt wesentlich verbessern und stabilisieren», ist Dierauer überzeugt. In Deutschland liegt die Grenze etwa bei der Spielberger Mühle, die einen grossen Teil des Demetermehls herstellt, bei 25 Prozent Feuchtkleber. «Die Frage stellt sich im Qualitätsprojekt in den nächsten Jahren, wie und was realisiert wird.» Voraussetzung dazu sei, dass die Landwirte zuerst einmal ihre «Qualität» kennen müssen. «Auch über Beratung alleine lässt sich der Produzent nicht motivieren, auf leichten, flachgründigen Böden Dinkel, Roggen oder Futtergetreide anstelle von Weizen anzubauen.»

Markus Spuhler