

# Brotweizenqualität: Ein weiterer Schritt auf einem langen Weg

Im bioaktuell vom Juni 2013 äusserte sich die Industrie zufrieden über die allgemeine Backqualität des Schweizer Biobrotweizens und wollte nichts von Forderungen nach höheren Feuchtklebergehalten wissen. An einem von Bio Suisse und FiBL organisierten Workshop wurde der Dialog nun weitergeführt. Es bestünde Handlungsbedarf, wenn der Inlandanteil gesteigert werden soll, hiess es diesmal vonseiten der Industrie. Offen aber ist weiterhin, wer welche Massnahmen ergreifen soll und vor allem, wie die Kosten dafür fair aufgeteilt werden.

**D**as Thema Feuchtklebergehalte im Mahlweizen sorgte in der Biobranche schon für viele Diskussionen. Und je mehr diskutiert wurde, desto mehr Unklarheiten und Missverständnisse zwischen den Wertschöpfungsstufen kamen an den Tag. Unklarheit herrschte zum Beispiel bereits über die Frage, ob überhaupt Handlungsbedarf besteht. In Produzentenkreisen war man der die Ansicht, die ganze Thematik sei von Seiten der Grossbäckereien lanciert worden. Im bioaktuell vom Juni 2013 äusserte sich die Bäckereiindustrie aber zufrieden über die allgemeine Qualität. «Wir fordern keine höheren Feuchtklebergehalte als früher», sagte etwa Christian Städeli von der Migros-Bäckerei Jowa. «Die Qualität des inländischen Biobrotweizens war in den letzten Jahren zufriedenstellend, wir konnten das gewünschte Brotsortiment damit herstellen.»

Anfang März trafen sich Vertreter der Wertschöpfungskette zu einem erneu-

ten Gedankenaustausch am FiBL, nachdem ein Fachausschuss von Bio Suisse im Februar Swissmill und die Coop Bäckereien besucht hatten. In Gruppen diskutierten die Teilnehmer für die drei Stufen Anbau, Sammelstellen/Mühlen und Bäckereien, welche Bedürfnisse und Probleme bestehen und welche Lösungsansätze weiterverfolgt werden sollten.

## Bäckereien wollen anwendungsorientierte Mehle

Die Frage nach dem Handlungsbedarf wurde auf Stufe Bäckereien im Hinblick auf die Zukunft beurteilt. Christian Städeli sagte: «Wenn wir den Anteil an Inlandgetreide ausdehnen und mehr Brote mit höherem Anteil an Inlandmehlen anbieten wollen, dann muss die durchschnittliche Qualität besser werden.» Ein Mindeststandard sei nötig, da waren sich die Bäckereivertreter einig. Ein fixer Prozentwert etwa für den Feuchtglutengehalt sei aber nicht zielführend, da die Anforderungen je nach Verwendungszweck stark variieren. «Anwendungsorientierte Mehle» war das Schlagwort. Über die Sortimentsgestaltung liessen sich die Ansprüche und Anforderungen an die Stufe Anbau etwas abfedern, so ein weiteres Fazit der Diskussionsgruppe Bäckerei. Dazu brauche es aber gutes Marketing, denn Biobackwaren müssten die Konsumenten auch im direkten Vergleich mit konventionellen Broten überzeugen.

Einig war man sich auch, dass es frühzeitigere und umfassendere Information über die Qualität der gelieferten Mehle brauche. Ernteinformationen und Verarbeitungsempfehlungen müssten entlang der ganzen Wertschöpfungskette weitergereicht werden. Auch im Bereich der Bäckerei-Technologie wurde bereits viel Geld investiert: Der Trend bei den Backanlagen geht in Richtung mehr Flexibilität in Bezug auf die Rohstoffe, wei-

chere Teige können verarbeitet werden. Auch die längere Teigführung erhält wieder mehr Gewicht. Auf der anderen Seite ist eine Zunahme der Halbfabrikate mit Tiefkühlung und dem Fertigausbaken in der Filiale feststellbar. Diese Technologie stellt höhere Anforderungen an die Weizenqualität. Ein gänzlicher Verzicht auf Zugabe von Trockenkleber ist hier nicht möglich.

## Sammelstellen: Anreiz und Information für Produzenten

Auf der Stufe Sammelstellen/Mühlen sieht man Potenzial bei Anreizsystemen für die Produzenten. Die Diskussionsgruppe konnte sich vorstellen, dass etwa gewisse Sorten oder Proteingehalte besser bezahlt würden.

Von zentraler Bedeutung ist allerdings in einem ersten Schritt, dass der Produzent Informationen über die abgelieferte Qualität erhält. Der Sammelstellenleiter nimmt hier eine Schlüsselrolle ein. Er kann nach der Bestimmung des Proteins eine Rückmeldung und gezielte Anbauempfehlung an die Produzenten geben und seine nachgelagerten Betriebe über die übernommenen Qualitäten informieren. Während Swiss Granum an Lösungen für die Berücksichtigung des Proteins in den Übernahmbedingungen arbeitet (siehe Kasten), war man sich in der Diskussionsgruppe Sammelstellen einig, dass man sich nicht zu einseitig auf den Proteingehalt fokussieren sollte. Vor allem aus logistischer Sicht ist eine Aufteilung der ohnehin schon kleinen Biomenge in vielen Fällen nicht umsetzbar. Die Ausscheidung schlechter Posten für alternative Verwendung, sah man durchaus als gangbaren Weg.

Auch auf Stufe Sammelstellen/Mühlen erachtete man den Informationsfluss als wichtig: Vorgeschlagen wurden etwa eine spezifische Verarbeitungsempfehlung zu den jeweiligen Posten.

## Gesundheitsaspekte von Brotweizen: Noch vieles ist unklar

Am Workshop von Anfang März referierte Karin Stalder von aha! Allergiezentrum Schweiz über die Gesundheitsaspekte von Brotweizen. «Experten aus der Schweiz und Deutschland gehen davon aus, dass der Konsum von Getreide für Personen ohne Zöliakie, Glutensensitivität oder Weizenallergie nicht schädlich ist», so eine zentrale Aussage von Stalder. Die Häufigkeit der Zöliakie sei in der Schweiz in den letzten Jahren stabil geblieben. Auch die Häufigkeit von Allergien auf Weizen und andere Getreide schätzt Stalder als stabil. Neu sei das Phänomen der sogenannten Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität. Über deren Häufigkeit gibt es noch kaum Forschungsergebnisse. Die Ursache ist noch nicht geklärt. Stalder stellte auch fest, dass auch bei Konsumenten ohne Probleme mit Glutenverträglichkeit ein Trend zu glutenfreier Ernährung festzustellen sei. Als Grund vermutet sie die Tatsache, dass glutenfreie Speisen in Werbung und Medien oft fälschlicherweise als grundsätzlich gesünder dargestellt würden.

spu



Je nach Verwendungszweck ist eine unterschiedliche Mehlspezifikation gefragt. Die Bäcker brauchen deshalb anwendungsorientierte Informationen über die gelieferten Mehle.

### Im Anbau steuern, was man steuern kann

Das Potenzial beim Proteingehalt der Sorten ist auf der Stufe Züchtung zu 80 Prozent ausgeschöpft. Im Anbau gelte es, dort Einfluss zu nehmen, wo es möglich ist. Die Faktoren, welche den Feuchtklebergehalt beeinflussen, sind mittlerweile bekannt. «Über die Parzellenwahl, die Stellung in der Fruchtfolge, höhere Saatkichte und späteren Saatzeitpunkt oder eine zeitige Unkrautbekämpfung kann der Produzent Einfluss nehmen», sagte FiBL-Ackerbauberater Hansueli Dierauer. «Allerdings fehlt die Motivation, weil die Produzenten ihre Qualität in der Regel nicht kennen und weil diese auch nicht direkt entschädigt wird.» Gegen eine Qualitätsbezahlung stemmte sich in der Diskussionsgruppe Anbau grundsätzlich niemand, allerdings hängt auch sehr viel davon ab, wie diese genau ausgestaltet wäre.

### Es geht auch ums Geld

Abgesehen von ökologischen Fragen im Zusammenhang mit der Anbauintensität und gesundheitlichen Aspekten geht es schlussendlich auch ums Geld. Jeder Lösungsansatz kostet in der Umsetzung

Die Stufe Anbau ist der Ansicht, in den letzten Jahren bereits viel in die Qualität investiert zu haben. «Für jedes Prozent mehr Feuchtkleber verlieren wir 5 Prozent Ertrag», sagt Getreidezüchter Peter Kunz. «Hier haben die Produzenten schon viel geleistet.» In den letzten zwanzig Jahren konnte der Bioweizenanbau kaum vom Ertragsfortschritt bei den Sorten profitieren. «Nicht zuletzt weil wir uns bereit erklärt haben, nur auf Topsorten zu setzen», gibt Hansueli Dierauer zu bedenken.

Auch die Verarbeitungsstufe trägt bisher Kosten, etwa wenn sie die inländischen Mehle mit Knospe-Trockenkleber anreichert, der aus importiertem Bioweizen hergestellt wird. Pro Dezitonne Weizen macht das rund Fr. 4.50 bis Fr. 9 aus. Auch in angepasste Technologie würden die Verarbeiter investieren, so ein Statement am Workshop, allerdings nur im Rahmen der regulären Abschreibfristen der heutigen Anlagen.

Wer, wo, welche Massnahmen ergreift und wer die Kosten trägt, wurde am Workshop am FiBL noch nicht beschlossen. Dazu ist wohl noch ein längerer Prozess nötig. Wichtige offene Fragen lauten etwa: Auf welchem Niveau sollen die

Mehlspezifikationen angesetzt sein? Wie geht man mit einem unterdurchschnittlichen Erntejahr um? Und wie lassen sich unterdurchschnittliche Weizenposten sinnvoll verwerten? «Es ist geplant, dass Bio Suisse eine Arbeitsgruppe zusammenstellt, um diese Fragen zu beantworten», sagt Martin Roth, Produktmanager Getreide bei Bio Suisse.

Markus Spuhler

### Swiss Granum prüft Lösungsvorschläge für das Qualitätskriterium Protein

Innerhalb der Branchenorganisation Swiss Granum prüft derzeit eine Arbeitsgruppe Lösungsvorschläge zur Integration des Qualitätskriteriums Protein in die Übernahmbedingungen für Brotgetreide für die Ernte 2015. Am 28. Mai wird die Kommission «Markqualität Getreide» diese besprechen. Um die Marktpartner zu sensibilisieren ist geplant, begleitend Erkenntnisse aus einem internen Fachbericht zu veröffentlichen. Für Bio Suisse wird die Fachkommission Ackerkulturen die Vorschläge und deren Umsetzbarkeit für die Biobranche beurteilen. spu