

Inhalt

Schwerpunkt

Getreide

- 6 Von Protein und Weizenpreis
- 8 Des Bäckers Handwerk
- 11 «Wir sitzen alle im selben Boot»

Landwirtschaft

Ackerbau

- 12 Mit Ausdauer für lebendigen Boden

Rebbau

- 14 Frostvorsorge statt Frostbekämpfung

Spezialkulturen

- 16 Macht uns der Klimawandel zu Mandelbauern?

Rindvieh

- 18 Erste Biostiere im Katalog

Arbeits Hunde

- 20 Fleissige Helfer mit Herdentrieb

- 22 Beratung

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 23 Politik: AP 22+ gescheitert und zerkrümelt
- 25 Nachrichten

FiBL

- 26 Nachrichten

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 27 Handel und Preise
- 28 Agenda / Marktplatz
- 31 Leserseite

Gutes Gebäck

Bei uns freut sich die ganze Familie jede Woche auf das Sonntagsfrühstück. Nicht fehlen dürfen dabei Gipfeli, Zopf oder Silserli. Mal stammen diese vom regionalen Bäcker um die Ecke, mal aus der Grossbäckerei des Grossverteilers. Beide Kanäle haben ihr Gutes – und unterschiedliche Ansprüche an das Ausgangsprodukt, den Weizen. Im Schwerpunkt dieser Bioaktuell-Ausgabe widmen wir uns mit dem Proteingehalt einem Qualitätsaspekt von Brotweizen. Er ist für die Verarbeitung von grosser Bedeutung. Denn das Protein – genauer gesagt das Gluten, das einen Teil des Proteins ausmacht – trägt entscheidend zu Struktur und Volumen der Brotwaren bei. Dass die Ansprüche an den Gehalt unterschiedlich sein können, je nachdem, ob das Mehl industriell oder handwerklich verarbeitet wird, lesen Sie in den beiden Beiträgen ab Seite 8. Für die Produzentinnen und Produzenten ist der Proteingehalt aus anderem Grund wichtig: Er bestimmt den Preis mit, den sie für ihren Weizen erhalten. Das Proteinzahlungssystem für Knospe-Weizen soll zur Ernte 2021 angepasst werden (siehe Seite 6), wir werden darüber berichten.

Welch hohen Stellenwert Weizen im Anbau von Brotgetreide hat, zeigen die Zahlen: Auch wenn sich die Anbaufläche von Dinkel in den letzten Jahren verdoppelt hat, wächst Weizen noch auf rund 90 Prozent der Fläche, die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte mit Brotgetreide bestellen. Im Biobereich sind es knapp 80 Prozent. Dinkel, Roggen und seltene Brotgetreide wie Emmer und Einkorn haben gegenüber Weizen den Vorteil, dass sie im Anbau weniger anspruchsvoll sind. Ob sich ihre Anbauflächen vergrössern werden, hängt nicht zuletzt von unseren Ernährungsgewohnheiten ab. Ich für meinen Teil esse unter der Woche gerne ein Dinkelvollkornbrot – und freue mich auf das Weizengipfeli am Sonntag.



Theresa Rebholz, Redaktorin

