

Welchen Einfluss hat mein Gipfeli auf den Getreideproduzenten?



Lilia Levy Häner
Leiterin Sortenversuche und
Anbautechnik für Getreide,
Agroscope

Auf dem Weg zur Arbeit kauft man sich heutzutage am Bahnhof, bei der Autobahnraststätte oder in der nahen Bäckerei einen Kaffee und ein Gipfeli. Vorbei sind die Zeiten, in denen das Frühstück noch die Hauptmahlzeit des Tages war und man sich zuhause viel Zeit nahm, mit einem Pfund Brot zu frühstücken. Solche Veränderungen der Essgewohnheiten können einen grossen Einfluss auf die gesamte Lebensmittelproduktion haben.

Für das Herstellen von Gipfelis oder vorgebackenen Brotwaren (die in den Läden aufgebacken werden, damit der Kunde den Duft des frischen Brotes riecht) braucht es Mehl, das reich an Proteinen ist und eine hohe Backqualität aufweist. Um die Bedürfnisse der Kunden zu befriedigen, stellen die Bäckereien daher hohe Anforderungen an die Müller, welche diese via Sammelstelle an die Getreideproduzenten weiterleiten. Für qualitativ hochstehende Sorten haben die Branchenorganisationen der Getreidekette (swiss granum oder Bio Suisse) ein neues Protein-Bezahlungssystem eingeführt, das für die Produzenten beträchtliche finanzielle Konsequenzen haben kann: sei es eine Preiserhöhung von bis zu 3%, sei es eine Preisreduktion von bis zu 6% oder sogar eine Deklassierung zu Futterweizen im Biosegment.



Cécile Brabant
Leiterin Sommerweizenzüchtung
und Qualitätslabor, Agroscope

Um diese Herausforderungen besser meistern zu können, hat Agroscope verschiedene Versuche zum Proteingehalt des Weizens durchgeführt. Der Artikel auf Seite 364 zeigt eine Zusammenstellung der Resultate. Ziel der Untersuchung war es, das Proteinpotenzial von verschiedenen Weizensorten zu bestimmen und besser zu verstehen, welche Faktoren den Proteingehalt beeinflussen. Tiefe Temperaturen und übermässig viel Wasser während des Weizenwachstums im Herbst, zu viel Niederschlag (wie 2016) oder grosse Trockenheit am Ende des Frühlings (2015), oder auch zu wenig Sonneneinstrahlung während der Blüte beeinträchtigen die Proteinsynthese des Weizens. Zudem wurde untersucht, wie stabil die Sorten sind, d.h. wie empfindlich sie auf Klimaschwankungen und Stickstoffdüngung reagieren, und wie hoch ihr Potenzial zur Verbesserung des Proteingehalts ist. Der Vergleich der Proteingehalte in der Praxis mit den Proteingehalten, die in den Versuchen gemessen wurden, zeigt, dass sich die Leistungen der verschiedenen Sorten in der Praxis mit recht hoher Genauigkeit voraussagen lassen. Dadurch können böse Überraschungen vermieden werden, die für den Produzenten möglicherweise negative wirtschaftliche Konsequenzen haben könnten.

In naher Zukunft wird es den Landwirten bei der Wahl der geeigneten Sorte einfacher möglich sein, die Eigenschaften der Parzelle (zum Beispiel einschränkende klimatische Faktoren), das Produktionsziel sowie die Anbaumethode zu berücksichtigen. Dadurch können sie die von der Getreidebranche gestellten Anforderungen besser erfüllen.