

WEIZEN 2024: ERNTEMENGE SCHLECHT – QUALITÄT GUT

Die Weizenernte 2024 ist katastrophal. Das ist allgemein bekannt. An der Qualitätstagung Weizen von Mitte November in Bern gab es einen Lichtblick für die Bäckerei-Confiserie: Die Backqualität des diesjährigen Schweizer Weizens ist gut, so das Resultat der Analysen und Backversuche, welche die Richemont Fachschule mit Agroscope durchgeführt hat.

«Im Allgemeinen können wir mit der Backqualität des Schweizer Weizens aus dem Jahr 2024 zufrieden sein», lautete die erfreuliche Nachricht von Sébastien Knecht von der Richemont Fachschule an der Qualitätstagung Weizen in Bern. Der Teig sei leicht empfindlicher gegenüber Überknetung im Vergleich zum letzten Jahr, erklärte Stephanie Bräunlich, Weizenzüchterin und Verantwortliche für das Qualitätslabor Agroscope.

TIPPS ZUR VERARBEITUNG

Sébastien Knecht bezeichnete die Teige am Ende des Knetens und während der Gärung als ausgewogen. «Sie weisen eine leicht dehnbare Struktur und eine schwache Tendenz zu einem Nachlassen auf.» Die Beigabe von glutenanregenden Zusätzen (Acerola, Ascorbinsäure) sei nur in spezifischen Fällen erforderlich, insbesondere für Teigführungen über die Kühltechnologie. Ausserdem neige das Gluten durch die Lagerung von Getreide und die daraus resultierende natürliche Oxidation dazu, sich von selbst zu festigen. Der Einsatz von glutenanregenden Komponenten könne auch von der Seite Mühle begrenzt werden, hielt Knecht fest.

STOCK- UND STÜCKGARZEITEN

Mit der Enzymaktivität auf einem normalen (leicht erhöhten) Niveau ist es, gemäss der Richemont Fachschule, nicht notwendig, systematisch Malzprodukte beizufügen. Eine gezielte Zugabe von aktivem Gerstenmalz (Mahlmehl oder Flüssigmalz) sei je nach Anwendungsbedarf in den Backrezepten zu bevorzugen. Die Stock- und Stückgarzeiten müssen nicht zwingend angepasst werden. Tendenziell wirke sich jedoch eine längere Stockgare besser auf die Produktequalität aus. Die Stückgare könne minim verkürzt werden.

EIN OPTIMAL AUSGEKNETETER TEIG

Die Richemont Fachschule empfiehlt, die Knetzeiten unverändert beizubehalten. Die Knettoleranz sei jedoch geringer. Deshalb müsse darauf geachtet werden, dass die Teige in der zweiten Knetphase nicht zu stark beansprucht werden. Ziel sei ein optimal ausgekneteter Teig.



An der Qualitätstagung dabei (v.l.): SBC-Präsident Silvan Hotz, Sébastien Knecht (Richemont Fachschule), Stephanie Bräunlich (Agroscope), Andreas Dossenbach (Richemont Fachschule)

AUF KOMMUNIKATION DER MÜHLEN ACHTEN

In der aktuellen Situation rät die Richemont Fachschule, nur gezielt eine zusätzliche Anpassung der Gär- und/oder Backparameter. Für unbehandelte Mehle könne eine leichte Erhöhung der Backtemperatur in Betracht gezogen werden.

Sébastien Knecht wies in seiner Präsentation darauf hin, dass es sich hier zurzeit um allgemeine Trends für unbehandelte Mehle der Ernte 2024 handle. Die Mühle passe die Mischungen an und mache kontinuierlich Korrekturen der neuen Erntequalität, um die Produzent/innen zufrieden zu stellen und eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. «Wir empfehlen Ihnen, eine gute Kommunikation mit Ihrer Mühle zu pflegen und deren Empfehlungen in den kommenden Monaten zu folgen», unterstrich Sébastien Knecht am Ende seiner Ausführungen.

DIE HERAUSFORDERUNG VON SWISS GRANUM

Die Branche sehe sich mit verschiedenen Herausforderungen konfrontiert, hielt Präsident Fritz Glauser an der Qualitätstagung fest. Dazu zähle die Versorgungsgrundlage bei Brotgetreide, die Nachhaltigkeit beziehungsweise die Reduktion der Treibhausgasemissionen, die Agrarpolitik bis 2030 und die Weiterentwicklung des Proteinbezahlungssystems Brotweizen. Darüber hinaus gelte es, die

Sortenprüfung auszubauen. Ebenso werde die Branche die Umsetzung der Herkunftsdeklarationspflicht für Brot- und Feinbackwaren im Offenverkauf weiter beschäftigen.

An der Qualitätstagung Weizen wurde mehrfach betont, dass es sich um die tiefste Brotweizenernte seit 25 Jahren handelt, bedingt durch die vielen Niederschläge sowie den Lichtmangel. Die backfähige Brotgetreidemenge liegt insgesamt knapp ein Drittel unter derjenigen des Vorjahres. Die zumeist aufgrund von Mykotoxinsbefalls nicht backfähigen Brotgetreidemengen belaufen sich auf knapp 20 000 Tonnen und werden im Futtersektor vermarktet. Rund 2 000 Tonnen Brotgetreide musste vernichtet werden. Zudem verzeichnet swiss granum einen Rückgang der Dinkelmenge, da die Anbaufläche 2024 verglichen zum Vorjahr um rund 18% tiefer war.

KONTINGENTSERHÖHUNG DURCH BUNDES RAT

Unter Berücksichtigung der per Juli 2024 frei verfügbaren Lagermengen resultiert aus der diesjährigen Brotgetreidemenge ein positiver Saldo von rund 6 000 Tonnen. Nach Einschätzung der Marktpartner reicht dieser jedoch nicht aus, um die Zeit bis zur neuen Ernte 2025 zu überbrücken.

Zur Sicherstellung einer ausreichenden Versorgung mit Brotgetreide hat swiss granum einen Antrag beim Bundesamt für Landwirtschaft eingereicht. Dieser umfasst eine Erhöhung des Zollkontingents für 2025 um 60 000 Tonnen sowie eine Anpassung der Verteilung der Freigabemengen des Zollkontingents, beschränkt auf das kommende Jahr. Durch diese Massnahmen soll im ersten Halbjahr 2025, verteilt auf die Freigabetermine im Januar, Februar, März und Mai, eine Gesamtmenge von 110 000 Tonnen Brotgetreide verfügbar sein. Der Bundesrat hat bereits eine Erhöhung des Zollkontingents für 2024 von 20 000 Tonnen genehmigt, womit die Versorgung mit Brotgetreide bis zur nächsten Ernte sichergestellt sei, hält die Branchenorganisation fest.

Deklaration: keine Regulierungsflut

Ab Februar 2025 muss das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf deklariert werden. Doch weitere politische Vorstösse zu diesem Thema stehen an. Der Präsident des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC, Silvan Hotz, warnte an der Qualitätstagung vor einer Regulierungsflut und davor, mit den «grundsätzlich gut gemeinten Vorschlägen im Parlament das Fuder zu überladen». Fakt sei, dass in einem bereits sehr schwierigen Marktumfeld die Importe von Brot- und Feinbackwaren die inländischen Bäckerei-Confiserie-Betriebe zusätzlich deutlich belasten. Der Marktanteil der gewerblichen Bäckereien sei in den letzten 15 Jahren von über 50% auf rund 28% gesunken. Die Lösungen müssten für alle Beteiligten einfach in der Umsetzung bleiben. «Unsere Mitglieder wollen nicht noch mehr Bürokratie!» Silvan Hotz äusserte den Wunsch, dass die Politiker/innen mit den Branchenverbänden Rücksprache nehmen, bevor sie politisch aktiv würden.

Ganzer Artikel «Deklaration: keine Regulierungsflut» sowie Beitrag über «Wichtige Ziele und Ansätze zur Agrar- und Ernährungspolitik», Referat von Christian Hofer, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLV): swissbaker.ch > Panissimo-News > Aus der Branche



swiss granum

SELBSTVERANTWORTUNG NICHT NUR BEI KONSUMENT/INNEN

In der anschliessenden Diskussionsrunde übte Andreas Keiser, Professor an der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, Kritik an die Grossverteiler aus. Es gelte nicht, die alleinige Verantwortung bei den Konsument/innen zu suchen. Auch die Detailhändler müssten das Ihrige dazu beitragen. Er äusserte den Wunsch, dass zu überlegen sei, was man erreichen wolle, anstelle von allen Seiten die Produktion anzugehen. Christian Hofer, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft BLV, plädierte für mehr Selbstverantwortung, dann brauche es am Schluss weniger Regulierung, was alles einfacher mache. www.swissgranum.com/cv

Für weitere Informationen im Zusammenhang mit den Backversuchen: Andreas Dossenbach von der Richemont Fachschule in Luzern: dossenbach@richemont.swiss oder 041 375 85 85.

DELEGIERTENVERSAMMLUNG SWISS GRANUM

Die Berichterstattung über die Delegiertenversammlung der Branchenorganisation swiss granum in Bern stand ganz im Zeichen des 25-Jahre-Jubiläums und der aktuellen herausfordernden Situation: Seite 13