



Von Protein
und Weizenpreis

Seit 2016 ist der Proteingehalt ein Kriterium für den Preis von Knospe-Brotweizen. Im Juni wird über eine Anpassung des Bezahlsystems entschieden.

Geht es um die Backqualität von Brotweizen, kommt man um die Frage nach dem Proteingehalt nicht herum. Denn dieser korreliert mit dem Feuchtklebergehalt. Vor allem in der industriellen Verarbeitung – rund drei Viertel des Schweizer Knospe-Mahlweizens wird für die Grossverteiler verbacken – ist ein hoher Feuchtklebergehalt im Backprozess mitentscheidend für den Erfolg. Besonders anspruchsvoll sind hier helle Gebäcke wie Gipfeli oder Zopf und Teiglinge. Im Bioanbau ist es aber wegen der tieferen Stickstoffverfügbarkeit nicht immer einfach, hohe Proteinwerte zu erzielen.

Anders als im Ausland hatte in der Schweiz der Proteingehalt lange keinen direkten Einfluss auf den Preis von Brotweizen, es zählte die Sorte und das Hektolitergewicht. 2015 etablierte die Branchenorganisation Swiss Granum ein Proteinzahlungssystem für den konventionellen Bereich, zur Ernte 2016 führte auch Bio Suisse ein solches für Biomahlweizen ein. Vorangegangen waren Diskussionen im Biosektor mit Beteiligung der ganzen Wertschöpfungskette. Als Grundlage dienten die Ergebnisse zweier Projekte von FiBL und HAFL, die unter anderem über vier Jahre jeweils 150 Stichproben von ausgewählten Sammelstellen analysierten und mit den Bewirtschaftungsmassnahmen der entsprechenden Parzellen verglichen.

Heute prüfen die Sammelstellen systematisch den Proteingehalt aller Chargen. Zuschläge gegenüber dem Richtpreis gibt es für Knospe-Mahlweizen bei mehr als 13, Abzüge bei weniger als 12 Prozent. Unter 10 Prozent erfolgt die Deklassierung zu Futtergetreide, was seit Einführung des Systems 0,2 Prozent der Posten betraf. «Mit einem durchschnittlichen Proteingehalt von 12,5 Prozent im langjährigen Mittel erreichen wir in der Schweiz gute Proteingehalte beim Biomahlweizen», sagt Hansueli Dierauer, Ackerbauberater am FiBL und Mitglied der Fachgruppe Ackerkulturen von Bio Suisse. «Es sind nur einzelne Posten, die nach unten ausreissen.» Der Proteingehalt sei jedoch nur bis zu einem gewissen Grad zu steuern: Standort und Klima spielen etwa eine gleich grosse Rolle wie beeinflussbare Faktoren wie Sorten, Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Unkrautbesatz und mineralisierter Stickstoff. «Extra zugeführten Stickstoff sehen wir in der Fachgruppe Ackerkulturen allerdings kritisch, da dies nur bedingt zum Kreislaufgedanken des Biolandbaus passt», so Hansueli Dierauer. Auf weniger fruchtbaren Standorten empfiehlt er daher, auf andere Brotgetreide umzusteigen, wobei Dinkel die besseren Absatzchancen hat als Roggen.

Bezahlung wird mit allen Beteiligten ausgehandelt

Bei der Richtpreisrunde im kommenden Juni wird über eine Anpassung des Proteinzahlungssystems für Knospe-Brotweizen ab der Ernte 2021 entschieden. Das berichtet Fatos Brunner, Produktmanagerin Ackerkulturen bei Bio Suisse. In der Richtpreisrunde sitzen Produzenten, Sammelstellen, Verarbeiter und Händler gemeinsam am Tisch. «Das ist eine Schweizer Besonderheit und wichtig für eine gute Partnerschaft», sagt Fatos Brunner. «Die Preisfindung braucht oft mehrere Verhandlungsrunden und eine gewisse Kompromissbereitschaft auf allen Seiten.» 2020 seien die Richtpreise für Brotgetreide wegen des steigenden Inlandanteils zwar gefallen – bei Weizen von 103 auf 101 Franken je Dezitonne –, im Gegenzug wurde aber eine Abnahmegarantie mit der Branche ausgehandelt. «Die geplanten leichten Anpassungen beim Proteinzahlungssystem sind ein Entgegenkommen an die Branche in Richtung einer besseren Backqualität», so Fatos Brunner. Die konkreten Änderungen werden nach der Richtpreisrunde kommuniziert und erläutert. Sie sollen unter anderem dazu beitragen, dass der Richtpreis für Schweizer Knospe-Brotweizen bei weiter steigendem Inlandanteil nicht massgeblich sinkt. Von 2013 bis 2020 hat sich die Erntemenge von 9500 auf 24 300 Tonnen mehr als verdoppelt. *Theresa Rebholz*

Etwa zur Hälfte lässt sich der Proteingehalt von Weizen durch Anbaumassnahmen beeinflussen. Standort und Klima sind für die andere Hälfte verantwortlich. *Bild: Thomas Alföldi, FiBL*



Messung des Proteingehalts

Mit einer Wahrscheinlichkeit von über 80 Prozent lässt sich vom Protein- der Feuchtklebergehalt ableiten. Da die Bestimmung des Proteingehalts viel einfacher und günstiger möglich ist als die Bestimmung des Feuchtklebers im Labor, wird dieser von den Sammelstellen mittels Nahinfrarotspektroskopie (NRI) gemessen. Es ist mit NRI jedoch nicht möglich, die Proteinqualität zu messen, welche auch einen Einfluss auf die Backqualität hat.

Informationen zu Markt und Proteingehalt online

Weitere Informationen zur Entwicklung des Biobrotgetreidemarktes, zur Verarbeitungsqualität und zum Proteinzahlungssystem stehen online zur Verfügung, unter anderem der Film «Verarbeitungsqualität von Bio-weizen» mit Statements aus der gesamten Wertschöpfungskette.

www.bioktuell.ch > Markt > Produkte > Ackerkulturen > Brotgetreide

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Getreide > Qualität

→ Fatos Brunner, Produktmanagerin Ackerkulturen, Bio Suisse
fatos.brunner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 48

→ Hansueli Dierauer, Leiter Gruppe Anbautechnik Ackerbau, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
Tel. 062 865 72 65