



Selbstversorgung mit inländischem Hochproteinweizen gesichert

Tausende Tonnen Fertigbackwaren, zum grossen Teil tiefgekühlt, werden jährlich in unser Land importiert und verkauft. Um in der Schweiz Tiefkühlbackwaren produzieren und mit dem Schweizer Kreuz ausloben zu können, sind die Verarbeiter auf Hochproteinweizen aus einheimischer Produktion angewiesen.

Die 36 Mitglieder des Verbandes der Getreidesammelstellen der Schweiz (VGS) konnten in der Ernte 2019 über 60'000 Tonnen Brotweizen übernehmen. Das dritte Jahr in Folge ist die Weizenernte qualitativ erfreulich ausgefallen und die Selbstversorgung mit Hochproteinweizen gesichert. Laut der Branchenorganisation swiss granum liegt der durchschnittliche Feuchtglutengehalt des Brotweizens über alle Klassen bei 31.1%.

Die privaten Sammelstellen haben die Umsetzung der Qualitätsstrategie in den letzten Jahren kontinuierlich vorangetrieben. Mittel flossen einerseits in die Infrastruktur, von der Anschaffung von Laborgeräten bis hin zur Modernisierung und Erweiterung von Annahme und Silos. Andererseits förderten die Sammelstellen neue Qualitätsbezahlungsmodelle und die gezielte Beratung der Produzenten. Die Aufgabe der Sammelstellen beschränkt sich längst nicht mehr darauf, grosse Erntemengen effizient zu bewältigen. Es gilt, die Produzenten mit Fachwissen beraten, Rohwaren qualitätsgerecht einlagern und flexibel auf Kundenwünsche reagieren zu können.

Der VGS hat sich aktiv für die Qualitätsstrategie der Branche und die Weiterentwicklung der Qualitätsbezahlung eingesetzt. Im durch Importe von Fertigbackwaren bedrängten Markt wird die Selbstversorgung mit einheimischem Hochqualitätsweizen zum kritischen Erfolgsfaktor. Umso erfreulicher ist es, dass das entsprechende Angebot auch in der laufenden Kampagne zur Verfügung steht. Schliesslich hatten Getreideproduzenten und Sammelstellen in den letzten Wochen einige negative Nachrichten zu verdauen. Übermengen führten im Markt wahlweise zur Deklassierung in den Futtersektor (konventionell, Suisse Garantie), Reduktion des Brotweizenanbaus (IP-Suisse) sowie zu sinkenden Weizenpreisen (Bio-Suisse).

Einheimische Qualitätsrohstoffe bilden die Grundlage für die von der Branche geforderte Inwertsetzung Schweizerischer Backwaren. Die Voraussetzungen dafür sind gegeben. Am Schweizer Hochproteinweizen dürfte es nicht scheitern.

VGS-Geschäftsstelle

Corinne Mühlebach, Präsidentin, 056 297 10 40
Zollikofen, 14. Oktober 2019