

## 7. Nationale Ackerbautagung

Unser tägliches Brot – Welche Sorten wollen Produktion, Verarbeiter und Konsumenten?



Christoph Stalder, Leiter Innovation & Technologie Segment III (Brot, Convenience, Drinks)

- 1. Kurze Vorstellung JOWA AG**
- 2. Sorten aus Sicht des Konsumenten**
- 3. Sorten aus Sicht des Verarbeiters**
- 4. Klimaveränderung & Entwicklung Getreidemarkt**
- 5. Abdeckung Bedürfnisse von heute & morgen**

JOWA



BÄCKEREI





# Für jedes Format eine Lösung



11 regionale Bäckereien



Über 100 Hausbäckereien



2000 Bake-off-Ofen



Ausgangslage: unsere Genussziele

JOWA 

Beste, artisanale Brotqualität mit langer Gärzeit mit überdurchschnittlicher Frischhaltung, ohne Zusatzstoffe, industriell herstellen und verarbeiten.



Schweizer Rohstoffe als Erfolgsfaktor



# Sorten aus Sicht des Konsumenten

Welche Getreidesorten wollen die Konsumenten?

- Die Konsumenten wollen primär ein **gutes, schmackhaftes Brot mit einer langen Frischhaltung**, welches über die ganze **Wertschöpfungskette in der Schweiz** produziert wurde.
- Das Brot muss 24 Stunden und **frisch (=warm) verfügbar** sein.
- Der **Konsument denkt nicht in Sorten**, er denkt bei Weizen- und Roggenbrot an Mehl und das daraus hergestellte Brot.
- **Alte Getreidesorten** wie Emmer, Dinkel und Einkorn sind immer im Trend.
- Die Konsumenten wollen **klassisch gezüchtete** Weizensorten.
- Brot ist **etwas natürliches & gesundes**, GVO passt hier aus der Sicht des Konsumenten nicht dazu.



# Sorten aus Sicht des Verarbeiters

Welche Anforderungen stellen Produktion und Verarbeiter an Sorten?

- Die Getreideproduktion will Sorten mit guten Resistenzen gegenüber Krankheiten und Umwelteinflüssen und mit gutem Ertragspotenzial. Sie will Marktgerecht produzieren.
- Der Verarbeiter will einen **guten Sortenmix (ca. 25 bis 30 Weizensorten)**, mit welchem **anwendungsorientierte Mehle** hergestellt werden können.
- Unterschiedliche Gebäcksgruppen, haben **unterschiedliche Anforderungen** an den Hauptrohstoff der Bäckereibranche.
- Ein **signifikanter Anteil der Brotqualität wird auf dem Feld** gemacht. CH-Getreidezucht und Anbau haben einen wesentlichen Anteil am Erfolg der CH-Backwaren!

**Herzlichen Dank!**

- Der Verarbeiter will die **Bedürfnisse der Konsumenten befriedigen** können:
  - Hauptfokus: **Schmackhafte CH-Backwaren, nachhaltig und ökologisch produziert.**





# Klimaveränderung & Entwicklung Getreidemarkt

Welche Entwicklungen zeichnen sich ab für den Getreidemarkt im Kontext der Klimaszenarien in der Schweiz und weltweit?

- **Lokal und klimaschonend** produzierte Brotwaren werden an Bedeutung gewinnen.
- Die **Grüne Welle** bei den letzten National- und Ständeratswahlen wird seine Wirkung zeigen.
- **Pestizidfreier Getreideanbau** wird langfristig zum Standard und auch noch verstärkt vom Markt und vom Bund gefördert werden.
- Die neuen Sorten müssen auf die sich **verändernden Konsumentenbedürfnisse** und auf die **zukünftigen Klimabedingungen** gezüchtet werden.
- **Getreide** wird weltweit ein **knappes Gut** werden.
- **Ernteschwankungen** (Menge/Qualität) werden grösser werden.
- **Innovationen** wie zum Beispiel das **Getreidemischungsprojekt von Agroscope, IP Suisse und JOWA sind top** und müssen mit Hochdruck gefördert werden.



# Abdeckung Bedürfnisse von heute & morgen

Deckt die Sortenverfügbarkeit beim Brotgetreide aktuelle und zukünftige Bedürfnisse ab?

- Aufgrund der **top Zusammenarbeit** über die gesamte **Getreidewertschöpfungskette** können die heutigen Bedürfnisse zum grössten Teil abgedeckt werden.
- Zukünftige Bedürfnisse sind zum Beispiel der **Verzicht auf die Trockenglutenbeigaben** bei der Herstellung der Mehle und in der Brotproduktion.
- Die **Qualität soll möglichst zu 100% natürlich aus dem Korn** gewonnen werden können.  
Aktuelle Projekte sind entsprechend auf Kurs. Erste Trockenglutenmengen konnten reduziert werden.
- **Genetisches potential** der Weizensorte im Anbau optimal nutzen.
- **Investition des Stickstoffs** in Ertrag und Backeigenschaften (Protein im Mehlkörper).
- Winterweizen vs. Sommerweizen im Kontext der **klimatischen Veränderungen**.
- Wichtig ist, dass die von **gegenseitiger Wertschätzung** und gemeinsamen Interessen geprägte **Zusammenarbeit noch weiter vertieft und ausgebaut** wird.
- Gemeinsam werden wir auch die zukünftigen Herausforderungen meistern!







**Danke für Ihre Aufmerksamkeit!**