

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

















Für jedes Format eine Lösung













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 Roggenbroten 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.













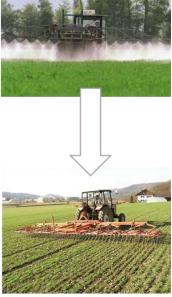




Klimaveränderung & Entwicklung Getreidemarkt

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 Trockengluten**beigaben** 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!

































