

GZPK – Neues aus der Getreidezüchtung

Triticale als Brotgetreide



Triticalesorten im Vergleich: Die gzkp bei der Felderhebung. Bild: gzkp

Über Pizza, Zopf und Spätzli aus Triticale und wie das Getreide einen neuen Ruf bekommen kann.

Um die Biodiversität zu erhalten und auch in Zukunft ein vielfältiges Angebot auf den Tellern zu haben, züchtet die Getreidezüchtung Peter Kunz (gzkp) auch wenig verbreitete Getreidearten. Die Nischenkulturen bringen einiges an verborgenem Potenzial mit sich und werden dank ihrer Robustheit in Zukunft dazu beitragen, auch unter extremen Wetterbedingungen eine zufriedenstellende Ernte zu haben.

Triticale ist eine sehr junge Getreideart in der Züchtungswelt. Seit etwas über 100 Jahren wird die Kreuzung zwischen Hartweizen und Roggen von Züchterinnen und Züchtern weltweit weiterentwickelt. Triticale vereint positive Eigenschaften von Weizen bei Ertrag und Rentabilität sowie von Roggen bezüglich geringer Bodenansprüche, Winterhärte und Krankheitsresis-

tenzen. In der gzkp wird die allgemein als Futtergetreide bekannte Pflanze auch intensiv auf ihre Eignung als Brotgetreide geprüft. Seit 2016 ist die gzkp-Sorte Tripanem als Nischensorte angemeldet, welche sich durch ihren hohen Proteingehalt und ihre Backeignung auszeichnet.

Vielseitiges Haushaltsmehl auf dem Hof

Die Sorte Tripanem wird mittlerweile auf mehreren Betrieben angebaut und geschätzt. Simon Schönholzer vom Lobähof beispielsweise betont ihre Stresstoleranz und den niedrigen Stickstoffbedarf im Vergleich zu Weizen. Die Körner und das Mehl verkauft der Lobähof über den Hofladen an Kundinnen und Kunden, welche die gute Verträglichkeit des Getreides schätzen.

Simon und Irène Schönholzer verwenden das Mehl zur Herstellung von reinem Triticalebrot, verbacken es als Pizza und sehen auch ein Potenzial, damit das Teigwarenangebot in der Schweiz zu erweitern.

Auch Stefan Brem vom Wattwilerhof, der Tripanem seit einigen Jahren anbaut, hat damit experimentiert. Im Anbau ist die Pflanze sehr unkompliziert, Stefan Brem beschreibt sie als extensiver als Weizen, standfester als Roggen und mit guten Erträgen. Das Mehl hat in seinem Haushalt vielseitige Verwendung gefunden. Auf dem Wattwilerhof werden daraus Zopf, Pizza, klassische Spätzli und sogar Gugelhopf gemacht. Zudem liefert er das Mehl an die Bio Bäckerei Lehmann, welche daraus ein ausgezeichnetes Triticale-Brot herstellt. Es ist nicht so herb wie Roggen und nicht so sanft wie Weizen, sondern etwas dazwischen. Es hat eine ganz eigene Note, etwas nussig, und ist angenehm feucht und gehaltvoll, aber nicht zu schwer. Und es bleibt bis zu fünf Tage frisch.

Verbreitung von regionalem Bio Getreide

Die Nachfrage hält sich allerdings im Rahmen. Obwohl von mehreren Seiten gezeigt wurde, dass sich Triticale zur Herstellung von diversen Speisen eignet, fehlt die Kundschaft. Woran liegt das? Ein Hindernis für die Verbreitung von Triticale als Brotgetreide ist der Name, erzählt Stefan Brem. Triticale ist den meisten Menschen kein Begriff und wenn, dann wird es mit Schweinefutter in Verbindung gebracht. Es fehlt das Wissen, dass es regionale Bio-Triticale-Sorten gibt, welche sich für die menschliche Ernährung eignen. Was fehlt, sind die Bekanntheit in der Gesellschaft und der Platz im Markt.

Weiterhin ist die gzkp interessiert, von Landwirtinnen und Bäckern zu hören, die sich mit der genügsamen Triticale beschäftigen und ihr somit einen Schritt in die Köpfe und auf die Teller der Menschen ermöglichen. Gerne können sie die gzkp bei Interesse kontaktieren, wenn sie mehr über Triticale erfahren möchten. office@gzkp.ch.

■ Rachel Müller, gzkp

GZPK – Emmer: Ein Getreide mit Potenzial

Teigwaren aus Emmer

Die züchterische Bearbeitung von heimischem Emmer bietet das Potenzial, Teigwaren aus einem lokalen Rohstoff zu produzieren. Für die fast vergessene Getreideart könnte dies den Weg aus ihrer Nische bedeuten.

In der Schweiz isst jede Person im Jahr durchschnittlich etwa neun Kilo Pasta unterschiedlichster Formen und Rohstoffe. Dinkelmaccheroni, Maispenné, Kichererbsenfusilli, Linsentagliatelle oder Quinoahörnli – die Vielfalt der Teigwarenarten hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Mit Abstand den grössten Marktanteil hat aber nach wie vor Pasta aus Hartweizen (*Triticum durum*). Da der Anbau von Hartweizen in der Schweiz aufgrund des feuchten Klimas nur bedingt möglich ist, wird Hartweizengriess mehrheitlich aus Kanada oder den USA importiert. Als naher Verwandter vom Hartweizen hat unser heimisches Getreide Emmer (*Triticum dicoccum*) das Potenzial, vermehrt den Rohstoff für die lokale Teigwarenproduktion zu liefern. Doch ist die An-

baufäche dieser Nischenkultur in der Schweiz von ungefähr 200 Hektaren (noch) vergleichsweise klein.

Anspruchsloser Emmer für eine anspruchsvolle Aufgabe

Auf dem Feld zeichnet sich Emmer durch eine grosse Widerstandsfähigkeit, bescheidene Anforderungen an die Nährstoffversorgung, eine starke Bestockung und ein bespelztes Korn aus. Die Spelzen bieten einen wirksamen Schutz vor biotischen Widrigkeiten und fördern auch bei hohen Niederschlägen eine gute Kornfüllung. Diese Eigenschaften machen ihn besonders geeignet für den biologischen Landbau. Trotzdem ist diese alte Getreideart fast ganz von unseren Äckern verschwunden, vielleicht zurückzuführen auf ihren langen Entwicklungszyklus, die geringeren Erträge oder ihr langes Stroh im Vergleich zu anderen Getreidesorten wie Dinkel oder Weichweizen. In der Backstube fordert Emmer so manchen Bäcker und manche Bäckerin heraus: Emmer hat einen weichen Kleber, eher nachlassende Teige und eine geringe Wasseraufnahmefähigkeit.

Die gzkp hat vor 7 Jahren mit dem Anbau bestehender Sorten und der Emmerzüchtung begonnen. Damit wird zur Erhaltung, Verbesserung und Neuausrichtung dieser Art beigetragen. Der Fokus bei der Züchtung liegt auf der Eignung für die Teigwarenproduktion. Damit wird eine Richtung eingeschlagen, die in anderen Ländern schon lange verfolgt wird.

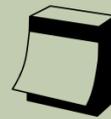
In Italien wird Emmer seit Langem erfolgreich für die Herstellung von Pasta angebaut.

Im Rahmen eines Bio-Suisse-Projekts arbeitet die gzkp derzeit an einem Teigwaren-Standardprotokoll. Zukünftige Emmer-Sorten können so untereinander verglichen werden. Dabei werden Eigenschaften wie die Teigbeschaffenheit, das Aussehen der rohen, trockenen Pasta und der Geschmack und die Konsistenz der gekochten Teigwaren beurteilt.

Lokales Netzwerk stärken

Nischenprodukte wie Emmerpasta sind auf eine breite Unterstützung innerhalb der Wertschöpfungskette angewiesen, um den Markteintritt zu schaf-

Bioagenda



Covid-19: Bitte informieren Sie sich kurz vor dem Veranstaltungstermin direkt bei den Organisatoren über die Durchführung und Rahmenbedingungen der einzelnen Anlässe.

1 Hofverarbeitung: Deklaration richtig gemacht

Wie deklarieren ich Lebensmittel richtig? Was muss auf die Verpackung? Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben? Was muss ich bei Bioprodukten zusätzlich berücksichtigen? Ein webbasierter Kurs mit Theorie und Praxisbeispielen.

Wann: Dienstag, 15. März 2022

Wo: Online-Veranstaltung des FiBL Schweiz

Auskunft, Kursleitung: Ursula Kretschmar, FiBL

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat



2 Obstbautagung 2022

Die jährliche Tagung für Praktiker, Forscherinnen und Berater zu Neuerungen im Bioobst- und Biobeerenanbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

Wann: Dienstag, 15. März 2022

Wo: FiBL, Frick AG

Auskunft, Kursleitung: Thierry Suard, FiBL

Anmeldung:



3 Weinbautagung 2022

Präsentation der neusten Entwicklungen im biologischen Rebbaubau und in der Weinherstellung sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.

Wann: Mittwoch, 16. März 2022

Wo: Hotel Olten, Solothurn

Auskunft, Kursleitung: Beatrice Steinemann, FiBL

Anmeldung:



4 Rebbaukurs 2022

Mit Referaten und Übungen werden während zwei Kurstagen die Grundlagen im Biorebbaubau und in der biologischen Weinbereitung vermittelt. Zusätzlich wird ein Einblick in den biologisch-dynamischen Rebbaubau gegeben. Bei einer ganztägigen Exkursion im Sommer werden bei Besichtigungen von zwei Biorebbaubetrieben die erlangten Kenntnisse vertieft.

Die Hauptinhalte sind Richtlinien, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Laubarbeiten, Bodenpflege, Pflanzenernährung und Praxisberichte. Die Absolvierung des Kurses wird als Pflichtausbildung bei der Bioumstellung anerkannt.

Wann: Mittwoch, 30. März 2022; Donnerstag, 31. März 2022;

26. August 2022 Exkursion

Wo: FiBL, Frick AG

Auskunft, Kursleitung: Bea Steinemann, FiBL; Michele Bono, FiBL

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat, kurse@fibl.org

Informationen:



fen. Die gzkp plant deshalb ein Netzwerktreffen im Herbst 2022, um Landwirtinnen, Saatgutproduzenten, Müllerrinnen und verarbeitende Betriebe an einen runden Tisch zu bringen. Gemeinsam kann die Vision weiter ausgearbeitet und getragen werden.

So sollen die zukünftigen gzkp-Emmersorten den Weg auf die Schweizer Äcker und am Schluss auf die Pastateller schaffen. Informationen zum Netzwerktreffen folgen auf der Webseite gzkp.ch.

Die gzkp ist überzeugt, dass sich gerade das heimische Getreide Emmer als Rohstoff zur Pastaproduktion eignet. So kann der Hartweizenimport reduziert, lokale Produktionsketten gestärkt und die anspruchslose und vielseitige Kulturpflanze Emmer aus ihrem Nischendasein geholt werden.

■ Evelyn Vorwyl, gzkp



Emmerpasta: Welche schafft es am Schluss auf den Teller des Konsumenten? Bild: gzkp