

Inhaltsverzeichnis 22.04.2016

Avenue ID: 858
Artikel: 18
Folgeseiten: 14

		Auflage	Seite
01.05.2016	Schweizer Landliebe Vier auf einen Streich	178'398	1
20.04.2016	La Côte Un pain qui relie les humains	8'245	3
20.04.2016	Schweizer Bauer Backwaren aus schwarzem Mehl sorgen für Aufsehen	30'540	5
18.04.2016	Azione Il pane Rustichella	97'937	6
18.04.2016	Tribune de Genève Ruée sur le four à pain de Plan-les-Ouates	41'213	8
16.04.2016	Die Botschaft Brotblumen mit Nutella	8'514	10
16.04.2016	Klettgauer Bote Erlebnismühle Hallau - vom Korn zum Brot	3'000	11
16.04.2016	Schweizer Bauer Weizenzüchtung auf Verträglichkeit	30'540	12
16.04.2016	Tribune de Genève Pâes de queijo les boules du bonheur à la brésilienne	41'213	13
15.04.2016	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Nur noch die Getreidesorte, welche der Markt verlangt	7'871	16
15.04.2016	Walliser Bote Vom Korn zum Brot	21'285	17
14.04.2016	La Broye Regroupement pour la meunerie	9'018	18
13.04.2016	Swiss Cuisine BROT, GLUTEN UND GESUNDHEIT	12'000	19
13.04.2016	Tages-Anzeiger Das sind Zürichs Brotkönige	162'894	22
13.04.2016	Tribune de Genève Arrêt du dernier Moulin de Cossonay	41'213	24
07.04.2016	20 Minuten Basel «Secondhand-Gebäck» geht weg wie warme Weggli	73'872	26

		Auflage	Seite
06.04.2016	UFA-Revue / deutsche Ausgabe Gute Ernte - tiefe Weltmarktpreise	61'477	27
06.04.2016	UFA-Revue / édition française Bonne récolte - prix mondiaux bas	13'545	30

Datum: 01.05.2016

Schweizer LandLiebe

Schweizer Landliebe
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 178'398
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 18
Fläche: 36'831 mm²



Höllisch gut:
Das Höllgrotten-
brot der Bäckerei
Zumbach ist nach
den Tropfsteinhöhlen
bei Baar benannt.



Vier auf einen Streich

Geht doch. Auch als erfolgreiche Unternehmer kann man mit einem Auge in die Zukunft und mit dem anderen in die Vergangenheit blicken. Die Geschwister Adrian und Stephanie Zumbach machen es vor. Sie führen die 1851 in Unterägeri ZG gegründete Familienbäckerei in der sechsten Generation und mit Ehrgeiz in die Zukunft, ohne auf die **alte Handwerkstradition** zu verzichten. Die Zutaten sind aus der Region, Fertigmischungen tabu, künstliche Aromen und Zusatzstoffe verboten. Und dem Teig lässt man beim Aufgehen genügend Zeit. Richtiggehend verliebt haben wir uns in das Zumbach'sche **Höllgrottenbrot**, benannt nach den Tropfsteinhöhlen im Lorzentobel bei Baar. Die Viertel- oder Halbpfünderli werden mit Weizenmehl aus dem Kanton Zug gebacken – **zweimal gebacken**. Das gibt den perfekt gewürzten Riesenbürli mit der nicht zu überbietenden Konsistenz eine ohren- und gaumenerfreuende Kruste. Die Bäckerei-Konditorei Zumbach, heute auf fünf Niederlassungen angewachsen, ist auch für ihre Gipfeli, für den Butterzopf nach **Grossvaters Rezept** und für die Gubelhöppli bekannt. Gubel nicht Gugel – wie der Hügel bei Menzingen. **KOE**

Zumbach Bäckerei Confiserie AG,
Seestrasse 6, 6314 Unterägeri, auch
in Baar und Zug, www.zumbibeck.ch

Un pain qui relie les humains



Marie-Noëlle confectionne du pain au levain naturel au feu de bois avec des céréales issues de l'agriculture biologique. MICHEL PERRET

MONTRICHER Marie-Noëlle Florczyk fabrique du pain dans un four à bois rénové par Raphaël et Marie Gaube.

JOCELYNE LAURENT
 jlaurent@lacote.ch

Faire du pain à l'ancienne, au levain naturel, cuit au feu de bois, nécessite une lente maturation. Avant même d'envisager de pétrir la pâte, la confection du levain naturel – un mélange d'eau

et de farine qui permet, dans une douce chaleur, la multiplication de la vie naturelle contenue dans le grain de blé – est un processus qui dure plusieurs jours. Ainsi en est-il de la démarche de Marie-Noëlle Florczyk. L'habitante de Villars-Bozon n'est pas artisane boulangère de formation. Avant de confectionner du pain – «avec des gestes lents d'autrefois» – elle a travaillé notamment dans le domaine de l'onglerie. Un changement d'orientation surprenant mais qui, comme le pain qu'elle façonne aujourd'hui, a pris du

temps pour s'affermir.

Un deuil, une envie de connaître la provenance des aliments consommés, l'achat régulier de pain à Bussy-Chardonney, au marché à la ferme, font germer en elle l'envie de faire son propre pain. «Au départ, je souhaitais apprendre à faire du pain juste pour moi, dans ma cuisinière. Mais j'ai réalisé très vite qu'il me manquait le feu. A mes yeux, un pain doit être façonné avec les quatre éléments: l'eau, l'air, la terre et le feu. Je me suis mise à chercher le feu!».



Le Quotidien de la Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'245
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 9
Fläche: 64'824 mm²

Les pains de son chemin

Sa quête a abouti à Moiry où elle a repris l'exploitation du four à pain à bois dès 2009 – un des plus grands du canton. Avant cela, Marie-Noëlle Florczyk avait fait plusieurs rencontres décisives, notamment avec Marc Haller, dont elle a suivi les cours de formation durant plusieurs mois. Boulanger de formation, Marc Haller a expérimenté les méthodes de fabrication classique à la levure. Après trois mois sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, il choisit de revenir à une fabrication traditionnelle à la main, au levain naturel. Et, en 2009, il rallume le four communal de L'Abergement, confectionnant «les pains de mon chemin».

Une démarche en accord avec la quête de Marie-Noëlle Florczyk, qui, de son côté, a également cheminé pour trouver sa voie et sa façon de faire son pain. Sur son chemin, une autre rencontre a été décisive, avec Cédric Chezeaux, producteur de céréales biologiques à Juriens, qui moult lui-même sa farine obtenue par le semis d'un mélange de variétés anciennes de blé. «On ne peut faire que du bon pain avec de telles farines», lance-t-elle.

«Du pain pour l'être humain et pas pour faire du blé»

Encore faut-il prendre le temps de respecter la nature des produits. Marie-Noëlle Florczyk nourrit non seulement son levain naturel, patiemment, mais ses pains, à la farine biologique, sont travaillés sur fermentation de longue durée, ce qui permet de transformer les éléments difficilement digestes, de développer

les qualités nutritives et d'assurer une bonne assimilation et un goût incomparable. La cuisson au feu de bois apporte la touche finale à la fabrication de cet aliment.

Un processus qui prend tout son sens également parce qu'il est entièrement manuel et que de la sorte, un lien se crée, de tripes à tripes, entre la boulangère et les consommateurs. «Faire du pain, c'est une philosophie, cela va chercher loin», s'exclame l'artisane boulangère. «Pour moi, c'est thérapeutique et méditatif. Le levain, c'est un peu comme un miroir. Si on n'est pas bien, le pain ne sera pas non plus. C'est un produit vivant, auquel on transmet notre énergie, on y met toutes ses tripes. Si le pain n'est pas bon, il faut se remettre en question. En même temps, quand je fais du pain, je suis dans une autre dimension. Quand je mets les mains dans la farine, plus rien de négatif ne peut m'arriver. Je suis dans une bulle, dans le moment présent», explique-t-elle.

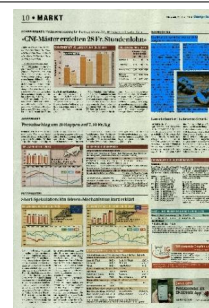
Sa production est appréciée, si l'on en croit le défilé ininterrompu, vendredi dernier, de clients à Montricher. «C'est une fête, ce qu'elle fait. La qualité de son pain est inouïe, éblouissante», s'exclamaient Jacques Moyard. Votre corps vous signale rapidement la différence. Marie-Noëlle fabrique du pain pour l'être humain et pas pour faire du profit à court terme, du blé comme ceux qui font du pain industriel!»

INFO

Marie-Noëlle Florczyk, Entre terre et soleil, pain au levain naturel, cuit au feu de bois

Vente directe à Montricher,
La Chaumière, rue du Grand Faubourg 23,
mardis et vendredis (16h30-18h30).

Réserveation conseillée: 078 647 82 98.
Ou en vente au Marché de Morges,
stand de Judith Ammann, et à Rolle,
à l'épicerie Tournesol.



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 10
Fläche: 12'629 mm²

Backwaren aus schwarzem Mehl sorgen für Aufsehen

Für die Bäckernacht im vergangenen Herbst wollten die Meyerhans Mühlen in Weinfelden TG etwas Spezielles kreieren. Das schwarze Mehl, das Geschäftsführer Dominic Meyerhans im Ausland kennengelernt hat, kam da wie gerufen. Kurzerhand entwickelten die Tüftler im eigenen Labor die richtige Mischung aus geeignetem Mehl und einer lebensmittel-tauglichen Pflanzenkohle. In der Zwischenzeit sind einige Tonnen des schwarzen Mehls produziert und in Backstuben verarbeitet worden.

«Die Nachfrage war so gross, dass wir das schwarze Mehl weiterhin produzieren», erklärt Meyerhans in einem Artikel des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes. Denn ein schwarzes Gipfeli mit fast weissen Sesamkernen bestreut

und ein schwarzes Sandwich mit hellem Käse sowie roten Tomaten ergäben ein zwar ungewohntes, aber spannendes Bild.

Eine Herausforderung ist der Backprozess: Weil der Teigling schwarz ist, ist nicht ersichtlich, wann er fertig gebacken ist. «Es empfiehlt sich deshalb, im Ofen ein helles Referenzgebäck mitzubacken», rät Meyerhans. *gro*



Speziell: Zöpfe aus schwarzem Mehl. (Bild: zvg)

Datum: 18.04.2016

Azione

«Azione»
6900 Lugano
091/ 922 77 40
www.azione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 97'937
Erscheinungsweise: wöchentlich

Carne Migros: la scelta degli chef



Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 38
Fläche: 52'298 mm²



Rustichella
280 g Fr. 2.70



Il pane Rustichella

Attualità Un pane che rispecchia in pieno il suo nome. Provare per credere



Il pane Rustichella è lavorato a mano dai panettieri Jowa. (Flavia Leuenberger)

Ci sono pani che per molti sono imprescindibili quando si tratta di concedersi una gustosa colazione da re e fare il pieno di energia per affrontare al meglio la giornata, pur tuttavia senza appesantire troppo lo stomaco. Uno di questi è il pane Rustichella, una aromatica specialità del panificio Jowa di S. Antonino che si contraddistingue per i suoi ingredienti semplici e genuini, la ricchezza di carboidrati complessi – importanti perché assorbiti dal corpo in modo lento e duraturo – e l'ottima digeribilità. Il Rustichella è un pane a lievitazione naturale a base di farina di frumento chiaro Terra-Suisse, ossia ottenuta da cereali sviz-

zeri provenienti da fattorie IP-Suisse che utilizzano metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente. La sua forma allungata a mo' di filoncino è data dalla manualità dei panettieri Jowa, i quali lavorano a lungo l'impasto per ottenere un prodotto dall'aspetto rustico e dalla mollica ben alveolata e morbida. Grazie a tutte queste qualità, il Rustichella è di fatto perfetto in occasione del primo pasto della giornata, accompagnato da burro e confettura artigianale, ma si presta parimenti per la preparazione di panini farciti a piacere per calmare la fame durante le attività sportive, le escursioni o ancora in ufficio.

Datum: 18.04.2016

**Tribune
de Genève**

Tribune de Genève
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 19
Fläche: 56'308 mm²

Reportage



Le virus de la boulangerie a déjà touché une dizaine de communes genevoises. «C'est un moment convivial.» GEORGES CABRERA

Ruée sur le four à pain de Plan-les-Ouates

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 61288711
Ausschnitt Seite: 1/2
Bericht Seite: 8/32



Tribune de Genève
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 19
Fläche: 56'308 mm²

Une dizaine d'associations proposent des initiations et des animations autour du pain dans le canton

Isabel Jan-Hess

Revenir aux origines, à la nature et aux produits locaux. C'est en substance le credo des nombreuses associations de fours à pain florissant depuis quelques années dans le canton. Et l'engouement suit. Samedi, à Plan-les-Ouates, l'Association des amis du four à pain (AAFPPLO) a même refusé des inscriptions.

Vers 9 h 30, ils sont déjà une trentaine, enfants et adultes, à s'affairer dans les locaux du Jardin d'aventure. Tout le monde passe au lavabo et s'installe devant de gros bols. «Pour votre première participation, nous vous offrons les ingrédients nécessaires et vous aiderons tout au long de la fabrication, explique Stéphane Fuchs, président de l'AAFPPLO. Ensuite, lorsque vous reviendrez, vous pourrez apporter vos propres matières premières pour confectionner et cuire votre pain.»

Un four à l'ancienne

Dehors, dans un abri, le feu crépite déjà, sous le contrôle attentif de Silvano et d'Arnold. Deux passionnés, à l'origine de l'aventure. «On a construit ce four ici même, en mêlant de la terre, du sable et de la paille, détaille Arnold Schenk, retraité hyperactif. On a fait des petites boules qu'on a collées ensemble sur un cercle et monté tout le four ainsi.»

A la «cuisine», les participants pétrissent leur pâte. «Berk, ça colle», lâche une petite fille en montrant ses doigts empâtés, après avoir tenté d'obtenir une

boule homogène. «On a mis la levure dans l'eau, explique sa voisine, mais ça ne se mélange pas très bien.» Rafaël, 10 ans, a mieux relevé le défi et s'empresse de couvrir son chef-d'œuvre qui va reposer quarante minutes.

Lorsque la température du four atteint les 200 degrés, Arnold et Silvano retirent les braises. Et, comme toute énergie est bonne à prendre, Stéphane Fuchs jette une vingtaine de pommes de terre dans le brasier! Les 18 pains et tresses sont ensuite enfournés durant quarante-cinq minutes.

Carmen, bénévole active de l'association, invite les participants à patienter autour d'un bel apéritif. Parmi les petits délices, des pains au maïs, déposés quelques minutes dans le four à pain. «C'est la première fois que j'en fais, mais c'est délicieux.» A midi, retour devant le four. Les pains dorés sont retirés sous les yeux brillants des boulangers d'un jour. Sébastien ne lâche plus son œuvre, dont il arrache la mie avec délectation. «Trop bon!»

Le pain dans les communes

Le virus boulanger a déjà touché une dizaine de communes genevoises. En France voisine, on cuisine aussi au four à pain, depuis des années. «Au-delà de l'aspect culinaire, c'est un moment convivial, souligne un passionné qui ne rate jamais une fournée à Plan-les-Ouates. On rencontre des voisins, on s'échange des recettes ou des conseils et on boit un verre en attendant la fin de la cuisson!»

A Thônex, la Confrérie du four à pain propose des samedis découverte. Au Grand-Saconnex, l'association locale organise des petits-déjeuners et des cours dans les écoles. A Perly, l'Amicale du four à pain officie, comme partout ailleurs, grâce à des bénévoles passionnés.



Brotblumen mit Nutella

SCHNEISINGEN (ire) – Am Donnerstagmorgen lag im Dachgeschoss des Gemeindehauses ein himmlischer Duft nach Backwaren in der Luft. Das war das Ergebnis des erstmals durchgeführten Surbtaler Ferienpasskurses «Brotblumen gefüllt mit Schoggi». Kursleiterin Sonja Werne ist selber sehr kreativ in Garten und Küche und probiert gerne laufend Neues aus. Ihre Brotblumen fanden im ganzen Familien- und Freundeskreis viele lobende Worte, da sie nicht nur wunderschön aussehen, sondern auch köstlich schmecken. Die Brotblumen lassen sich mit Schokolade, Pesto oder Nüssen füllen.

Zuerst wurde aus Mehl, Salz, Zucker, Butter, Hefe, Milch und einem Ei ein Hefeteig hergestellt. Der Teig wurde in drei gleichgrosse Stücke geteilt. Das erste Drittel wurde in eine runde Springform

gelegt und mit dem Wallholz ausgewallt. Darauf wurden 100 Gramm Nutella, das zweite Stück Teig und wieder Nutella aufgeschichtet. Am Ende folgte das dritte Teigstück, quasi als Deckel. Nun galt es, mit einem sternförmigen Glas in der Mitte eine Markierung einzudrücken. Danach wurde der Teig in 16 gleichmässige Stücke geteilt und bis zur Glasmarkierung eingeschnitten. Alle Teigstücke wurden mit dem Messer eingeritzt, wodurch die Füllung sichtbar wurde, was einen tollen optischen Effekt ergab. Jeweils zwei Teigstücke wurden mit zwei Händen nach aussen gedreht und die Enden gemeinsam nach unten eingeschlagen. Die Brotblume wurde mit Eigelb bestrichen und im vorgeheizten Ofen während 20 bis 30 Minuten gebacken. Wer mochte, konnte am Ende Puderzucker darüberstreuen.



Klettgauer Bote
8226 Schleithelm
052/ 687 43 43

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'000
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 4
Fläche: 35'199 mm²



› NEUES AUS DEM NATURPARK

Erlebnismühle Hallau – vom Korn zum Brot

Röllen, Walzen, Mahlen: Diese Vorgänge könnten zukünftig in der stillgelegten «Neumühle

Hallau» erlebt werden. Das alte Handwerk der Müllerei wird

neu aufgegriffen.

Hallau Der Klettgau als Teil des Regionalen Naturparks Schaffhausen gilt als eine der Kornkammern der Schweiz. Lange Sonnenscheindauer und relativ tiefe Niederschlagsmengen sind gute Voraussetzungen für den Getreideanbau. Neben der Kultivierung des Weinbaus und dem Genuss der Weine geht die Bedeutung des Getreidebaus für die Region Klettgau jedoch zunehmend verloren. In der Kultur haben Brot und Wein sehr viele Gemeinsamkeiten. Die Verbundenheit dieser Produkte der Landwirtschaft und ihrer Symbole für unsere Gesellschaft sollen wieder vermehrt aufgezeigt werden können.

Lebhaftes Handwerk

Das zeigt sich in der Vielfalt der Produkte auf dem langen Weg vom «Korn zum Mehl». Diese sind unterschiedlich je nach Getreideart, Mahlvorgang und der technischen Möglichkeiten. Auch die weitere Verarbeitung im Bäckereigewerbe, der Nahrungsmittel- beziehungsweise auch der Futtermittelindustrie erfordert Geschick und Fachwissen. In der heutigen modernen Müllerei ist das urtümliche Handwerk kaum noch sichtbar. Die Vitalität dieses ganzen Prozesses «vom Korn zum Brot» könnte sich in der Neumühle Hallau, die bis in die Neunzigerjahre hinein noch produktiv genutzt wurde, lebhaft vermitteln lassen. Zwei

Walzenstühle mit allen vorgelagerten Prozessen über vier Etagen können mit wenig Aufwand wieder instand gestellt werden – als erlebbare Mühle.

Zukünftiger Verkaufsort von Regioprodukten

Darin soll auch die Entwicklungsgeschichte der Landwirtschaft im Klettgau aufgezeigt werden. Produkte und Nebenprodukte aus Getreide werden dargestellt und zusammen mit weiteren Regioprodukten im Verkauf angeboten. Weiter soll die Mühle als Begegnungsstätte und Kulturraum für verschiedene kleinere Anlässe dienen. Auch ein Café mit Erlebnisbäckerei sowie eine Begegnungsstätte und Kulturraum für verschiedene Anlässe im kleinen Rahmen sind denkbar.

IG Erlebnismühle Hallau

Das Projekt sucht die Zusammenarbeit mit bereits bestehenden Institutionen. Am 3. März 2016 wurde deshalb die IG Erlebnismühle Hallau ins Leben gerufen. Neben der Familie Lüscher als Liegenschaftsbesitzerin sind das kantonale Weinbaumuseum, das Ortsmuseum Hallau, Hallau Tourismus, der Häfeli-Beck, die IG Emmer/Einkorn sowie weitere Interessierte der Hallauer Bevölkerung Mitglied. Mit dem Partner «Kantonales Weinbaumuseum» kann ein einzigartiges Angebot zum Thema «Wein und Brot» aufgebaut werden. In einem ersten Schritt wird nun ein detaillierter Businessplan ausgearbeitet, die Finanzierung sowie Machbarkeit geprüft sowie Interessenten für eine zukünftige Trägerschaft gesucht. Für das Ausstellungskonzept wird mit Experten des bestehenden Mühleramas Tiefen-

brunnen zusammengearbeitet.

Dieses Projekt trägt alte Früchte: Bereits vor der Errichtungsphase (2011) wurde diese Projektidee von einer Arbeitsgruppe in Hallau angestrebt. Durch den negativen Entscheid der Gemeinde Hallau für die Mitgliedschaft im Regionalen Naturpark wurde es nicht weiterverfolgt. Seit 2016 ist Hallau Vollmitglied im Naturpark. René und Stephanie Lüscher haben aus diesem Grund das Projekt reaktiviert. (eg)



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 23
Fläche: 4'146 mm²

Weizenzüchtung auf Verträglichkeit

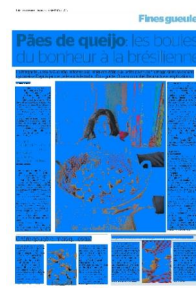
Bis zu 5 Prozent aller Weizenkonsumenten leiden an der «Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität», einer Unverträglichkeit von Weizen. Als ein möglicher Auslöser gelten bestimmte Proteine im Weizen. Jetzt wollen Forscher der Universität Hohenheim (D) neue Weizensorten züchten, die gut verträglich sind und ausserdem gute Backeigenschaften besitzen. An drei Standorten bauten sie dazu 150 Weizensorten und 10 Dinkelsorten an. Die Bandbreite reicht von modernen bis zu wichtigen alten Weizensorten. *sum*

Datum: 16.04.2016

**Tribune
de Genève**

Tribune de Genève
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 27
Fläche: 123'795 mm²

Pães de queijo: les boules du bonheur à la brésilienne

La fringante Jussara Gusmão mitonne à la main ces délicieux petits pains au fromage dans sa cuisine nyonnaise. Depuis janvier, elle a mis le turbo. On a goûté. On a succombé. Rencontre et explications.



Jussara Gusmão a décidé de convertir la Suisse au pão de queijo de son enfance. Et ça a l'air de marcher. OLIVIER VÖGELSANG

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 61279987
Ausschnitt Seite: 1/3
Bericht Seite: 13/32



Jérôme Estèbe

Il faut imaginer une boulette de pain au fromage et à la patate d'un moelleux affolant. Quelque part entre la pomme duchesse (en plus rustique), le malakoff (en plus light) et la gougère (en plus sexy). Une évidence affriolante et addictive, à gober tiède, en riant et en cascade, à l'apéro, au goûter, ou n'importe quand. Cette gourmandise salée, c'est le *pão de queijo*. Prononcez *paone di kêi-djo*. Ou ne prononcez pas et croquez juste dedans. Voilà une spécialité de l'Etat de Minas Gerais, au sud-est du Brésil, totalement inconnue de nos services jusqu'à la semaine dernière. Depuis, on est fan. Tout comme la moitié de la rédaction de la *TdG*, qui a bouloché une bonne quarantaine desdites bouboules en dix minutes chrono pas plus tard que lundi dernier. Un vrai carnage.

«Naturellement,
la cuisine de mon pays
m'a très vite manqué.
Je rêvais du pain
au fromage
de ma grand-mère»

Jussara Gusmão

Et il se pourrait que le noyau des adeptes enfle presto. Une Brésilienne installée à Nyon, Jussara Gusmão, s'est mis en tête de convertir la Confédération aux petits pains fromagés. Ça a l'air de marcher. Les pâes «boule d'or» qu'elle

propose, congelés en paquet de 20 pièces, ont trouvé en quelques semaines une trentaine de points de vente au bord du Léman, dont une majorité à Genève. Appelons ça un départ en trombe.

«Je suis arrivé en Suisse en 2003», raconte cette pimpante brunette au regard de braise. «Naturellement, la cuisine de mon pays m'a très vite manqué. Je rêvais du pain au fromage de ma grand-mère, qui a une recette parfaite. Mais à l'époque, la farine de manioc, un ingrédient capital, était impossible à trouver par ici. J'en ai ramené un grand sac du Brésil lors de mon voyage suivant.»

Alex, l'époux de Jussara, lui aussi porté sur la bonne chère, suggère de remplacer le *queijo* brésilien de la formule originale par du gruyère. «J'ai essayé. Tout le monde a trouvé ça excellent», se souvient-elle, la pupille brillante. «J'ai aussi intégré de la pomme de terre, ce qui donne une texture plus délicate qu'au Brésil.» La cuisinière peaufine sa recette. Fait ses essais. Puis remplit gentiment son congélateur. Avant de se faire dévaliser par la famille et les amis. «Tout le monde voulait m'en acheter! Heureusement que l'American Market de Nyon a accepté d'importer de la farine de manioc.»

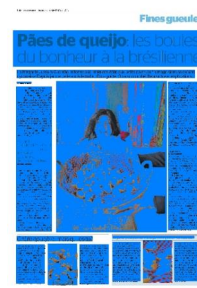
Le bouche-à-oreille, ou le «bouche-à-bouche», comme dit ingénument la Brésilienne, fait donc son office. «Un beau jour, je me suis dit que je pouvais en faire commerce.» Le mari quitte son emploi pour épauler sa moitié. Le fiston débarque pour filer un coup de main. Entre également en scène la jeune Gabrielle Dupont, fille d'amis de la famille, et ac-

cessoirement de Gilles Dupont, l'un des deux chefs du Lion d'or à Cognny. Gabrielle donc, qui a le pão dans la peau depuis sa plus tendre enfance - sa maman vient de là-bas - s'occupe de trouver des détaillants. Avec un flair certain, on l'a dit.

Le poisson sur le blason

Depuis janvier dernier, le petit atelier gourmand nyonnais a donc mis le turbo. «J'ai commencé par 5 kilos par semaine. Là, on est passé à 200 kilos par mois!» Evidemment, la cuisine domestique s'avère trop exigüe. Un confortable laboratoire de fabrication, doté de l'équipement idoine, devrait crépiter d'ici peu, à Nyon toujours. «Il est naturel que les Suisses aiment cette spécialité. Il y a de nombreuses ressemblances entre ce pays et ma région d'origine: des montagnes, des vaches, le lait, le fromage, un lac, un château. Mieux: le blason de Nyon, orné d'un poisson, ressemble à celui de mon village.»

Mais au fait, il est fait comment ce joli petit pão «boule d'or»? «Il faut beaucoup de gruyère, des pommes de terre farineuses, du lait, des œufs, de la farine de manioc, de l'huile de tournesol, du sel», énumère Madame Gusmão. «Et de l'amour aussi. Mais pas de conservateurs ni de produits chimiques.» Congelées, les petites bombas latinas filent au four à 180° entre 15 et 18 minutes. Et s'avalent chaudes ou tièdes, avec les doigts, un verre de blanc, une bière, une salade verte... Ou des œufs brouillés. Parfaitement. Et ça, c'était le conseil de votre reporter.



Chère gougère, mais qui es-tu?

● Le *pão de queijo*, dont on vous cause ci-dessus, évoque par bien des aspects une spécialité culinaire bourguignonne un peu oubliée. On veut parler de la gougère. Notons d'emblée que c'est là un bien joli mot, dont on ne sait s'il vient de la *gouge*, l'outil de l'ébéniste, ou de la *gouge*, la fille à la cuisse légère. Bref, l'amuse-bouche qui nous occupe est donc ce petit chou au fromage parfumé à la muscade, consommé d'ordinaire à l'apéritif avec un verre de kir. Ses ingrédients (œuf, lait, beurre, comté) ne diffèrent



guère de la recette brésilienne. La texture, croustillante dehors moelleuse dedans, s'en écarte. Attestée depuis le XVIII^e siècle, la recette fut créée, dit la chronique, par un pâtissier nommé Hénard, qui aurait réinterprété le ramequin parisien alors en vogue. L'artisan était installé à Flogny-la-Chapelle, au Nord-Est d'Auxerre; Flogny qui s'est bien sûr autoproclamée capitale de la gougère. On y fait la fête au petit chou une fois par an. Cette année, c'est le 15 mai que ça tombe; qu'on se le dise! **J.ES.T.**

Le gentil petit pain au fromage: où le goûter? Où l'acheter?

Les petits pains «Boule d'or» de Jussara Gusmão sont donc vendus congelés, dans des sacs de 20 pièces. Comptez entre 14 et 15 francs selon les détaillants. La dame ne les vend pas elle-même, trop occupée par leur fabrication. En revanche, une vingtaine d'enseignes genevoises distribuent désormais la chose. Parmi les pâophiles, citons l'American Market de la rue de Neuchâtel, les Filles Indignes rue de la Synagogue, Food City boulevard du Pont d'Arve, Arc-en-Ciel rue de Carouge, les deux Priota rue des Rois et avenue de la Gare-des-



Eaux-Vives, l'Épicerie des Délices, la boulangerie Emery, le Coffee Lab de la Servette et quelques autres encore. Notre chère Brésilienne a également des points de vente à Nyon, Gland, Vevey et Lausanne. Elle vise Zurich. Rien ne l'arrêtera. Notons enfin que le bistrot du Lyon d'Or sert à l'occasion des *pão de queijo* avec l'apéritif. Normal. Gilles Dupont, l'un des deux chefs de cuisine, est marié à une Brésilienne, papa de Gabrielle (*voire ci-dessus*) et ami de Jussara, qui lui a donné la recette. **J.ES.T.**



Nur noch die Getreidesorte, welche der Markt verlangt

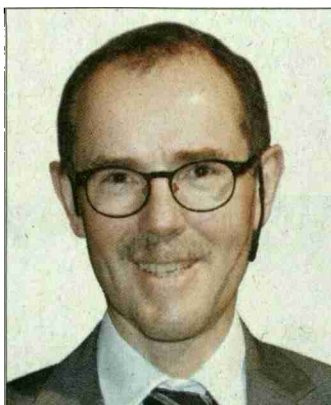
Maxi-Tagung / Die Fenaco will das Angebot beim Brotgetreide lenken.
Getreidesammelstellen werden mit Bauern Vereinbarungen treffen.

KIRCHBERG Im Zentrum der Informationstagung der Fenaco stand letzte Woche in Kirchberg BE der Markt für Getreide und Ölsaaten sowie die geplante Angebotssteuerung für Mahlgetreide. Damit geht die Zeit dem Ende entgegen, in der die einzelnen Getreidebauern selbständig entscheiden konnten, welche Weizensorten sie säen wollen.

Angebotssteuerung

Fortunat Schmid, Leiter QM/Infrastrukturen der Genossenschaft Getreide, Ölsaaten und Futtermittel (GOF), informierte über die von der Fenaco geplante Angebotslenkung. Ein Hauptgrund für die Steuerung des Angebots ist der Wandel bei den Anforderungen der Kunden an das Mehl für Backwaren. Anstelle der gewerblichen Bäckereien stellen heute hauptsächlich industrielle Bäckereien Backwaren her, die von den Mühlen spezifizierte und standardisierte Mehle verlangen. Dazu kommt, dass Backwaren in den Läden zunehmend ab Aufbackstationen verkauft werden.

Für die Realisierung optimaler Marktpreise müssen Angebot und Nachfrage besser aufeinander abgestimmt werden. Dies gilt sowohl bei der Klassenverteilung als auch für die Sortenverteilung



Fortunat Schmid (Bild Anton Haas)

innerhalb der einzelnen Qualitätsklassen. Die Zielsetzung besteht darin, dass diejenigen Sorten in den Regionen und auf Böden angebaut werden, in welchen sie das genetische Potenzial möglichst optimal ausschöpfen können.

Um diese Ziele zu realisieren, werden die einzelnen Maxi-Getreidesammelstellen mit jahren Bauern vereinbaren, welche Getreidesorten in den kommenden Jahren ausgesät werden sollen.

2015 wurden mehr Brotgetreide und Ölsaaten geerntet, als der Markt aufnehmen kann. Dies hatte Auswirkungen auf die Preise. Joseph von Rotz informierte an der Tagung über die

durchschnittlichen Abrechnungspreise der Fenaco an die Maxi-Sammelstellen. Nach Abzug der Vermarktungskosten erhielten die Sammelstellen für Mahlgetreide die folgenden Preise pro 100 kg:

- Klasse Top Fr. 50.- (Vorjahr Fr. 50.50)
- Klasse 1 Fr. 48.25 (Vj. Fr. 49.-)
- Klasse 2 Fr. 46.50 (Vj. Fr. 47.75)
- Biskuitweizen Fr. 44.-
- A-Mahlroggen Fr. 40.-

Dazu kamen noch Entschädigungen für die Lagerkosten.

Mit rund 87000 t Raps wurde 2015 das zweite Mal in Folge eine Menge geerntet, welche die Nachfrage der Ölwerke deutlich überstieg. Die durchschnittlichen Abrechnungspreise der Fenaco betragen für Holl-Raps Fr. 85.- (Vj. Fr. 90.-). Für herkömmliche Rapsorten liegt der Preis Fr. 10.-/100 kg tiefer.

Viel zu wenig Biogetreide

In der Schweiz besteht ein Markt für rund 30000 t Biomahlweizen und 33000 t Biofuttergetreide. Im Inland werden aber nur etwa 11250 t Biomahlweizen und 12850 t Biofuttergetreide geerntet. Der grösste Teil der Nachfrage nach Biogetreide muss daher aus dem Ausland gedeckt werden.

Anton Haas



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 15
Fläche: 22'002 mm²

Traditionen | Verein Urchigs Terbil

Vom Korn zum Brot

TÖRBEL | Seit der Gründung 1985 bemüht sich der Verein Urchigs Terbil zu bewahren, was in der Folge des wirtschaftlichen und sozialen Wandels der 1950er-Jahren aus der Erinnerung von Törbel zu verschwinden droht. Dazu gehört auch die Verarbeitung von Roggen zu Brot.



Wie anno dazumal. Vom Korn zum Brot mit dem Verein Urchigs Terbil.

FOTO ZVG

Urchigs Terbil bildet mit seinen acht Gebäuden ein regelrechtes Freilichtmuseum. Es lädt dazu ein, den ausgeschilderten Rundgang durch eine Führung oder einen individuellen Spaziergang zu erleben. Neben den regulären Führungen, die jederzeit gebucht werden können, finden während der Sommermonate jeweils auch Themenrundgänge statt.

Den Beginn dieser besonderen Veranstaltungen macht dieses Jahr «Vom Korn zum Brot». Im letzten Herbst wurde nach einer langen Pause wieder Roggen vom vereinseigenen Acker geerntet. Das Getrei-

de wartet jetzt im Stadel auf seine Weiterverarbeitung zu Brot. Am Samstag, 30. April, werden während der Veranstaltung «Vom Korn zum Brot» alle Arbeitsschritte vom Dreschen über das Mahlen bis zum Backen vorgenommen. In Zusammenarbeit mit dem «Bistrotto», welches ein wahrhaftiges Frühstück serviert, und der Bäckerei A. Zuber, welche beim Backen der Roggenbrote mithilft, gestaltet Urchigs Terbil einen lehrreichen,

aber auch geselligen Tag in Törbel. Alle Arbeitsschritte werden in den einst dafür bestimmten Gebäuden, Stadel, Mühle und Backhaus, vorgenommen. Das Mittagessen wird ausserdem in der typischen Walliser Wohnung des Polykarp-Hauses serviert, welches ebenfalls Teil des Rundgangs Urchigs Terbil ist. Treffpunkt ist um 9.00 Uhr Bistrotto (Postauto ab Stalden: 8.39 Uhr). Anmeldung unter info@urchigs-terbil.ch. | **wb**



Regroupement pour la meunerie

ÉCONOMIE Transfert d'activités de Cossonay à Granges-Marnand.

VALBROYE

Le Groupe Minoteries a annoncé mardi sa volonté de regrouper ses activités de transformation de céréales panifiables en Suisse romande. C'est ainsi que les activités encore déployées aux Grands Moulins de Cossonay situés à Penthalaz rejoindront Granges-Marnand dans le courant de l'année.

Cette concentration est due à la nécessité de réduire les coûts de production en régulant les capacités de production, donc en optimisant le taux d'utilisation des installations. Le maintien de la compétitivité est à ce prix.

Dans les faits, le personnel de Cossonay se verra proposer un poste équivalent à Granges-Marnand. Deux emplois seront néanmoins supprimés à court terme, relève le communiqué du Groupe Minoteries, pour lesquels un plan social ou une solution de retraite anticipée seront mis en œuvre. A moyen terme, les effectifs seront encore réduits par le jeu des départs naturels.

Il faut relever que divers secteurs des deux moulins avaient déjà fusionné ces dernières années (vente, management, informatique, administration notamment).

Cette décision n'aura pas d'impact sur les centres collecteurs de céréales de Penthalaz et d'Orbe. De plus, avec ses silos de Penthalaz, le



La transformation des céréales est soumise à une grande concurrence.

PHOTO DR

Groupe Minoteries continuera à offrir des capacités de stockage à des tiers. La marque Grands Moulins de Cossonay ne sera pas touchée par cette restructuration.

Notons encore pour terminer qu'au départ de la société Provimi Kliba SA des locaux de Penthalaz (d'ores et déjà prévu), la réaffectation des bâtiments qu'elle occupe actuellement et de ceux de meunerie qui vont cesser leur production sera l'objet d'une réflexion globale. Le démontage des installations de production sera long et complexe, explique également le Groupe Minoteries, qui rappelle que les silos ne sont pas touchés par ces projets et qu'ils sont clairement séparés des bâtiments bientôt désaffectés.

DAP


 Swiss cuisine
 8048 Zürich
 044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 12'000
 Erscheinungsweise: 7x jährlich

 Themen-Nr.: 551,003
 Abo-Nr.: 551003
 Seite: 28
 Fläche: 120'297 mm²

BROT, GLUTEN UND GESUNDHEIT

Aus den USA stammt der Trend, sich glutenfrei zu ernähren. Man schätzt, dass dort etwa ein Drittel der Bevölkerung auf glutenhaltige Lebensmittel verzichtet. Gluten kann bei empfindlichen Personen zu Verdauungsproblemen führen. Deshalb wird heute weltweit gezielt nach Ersatzstoffen für Gluten geforscht.

Text: Dr. Alfred Kuhn

Beim Kleber-Eiweiss (Gluten) handelt es sich um ein Gemisch von Eiweissen, die in den Samen von Getreidesorten vorkommen. Gibt man bei der Brotherstellung Wasser zum Mehl, erzeugt das Gluten beim Kneten eine elastische und klebrige Masse, den Teig. Je höher der Anteil an Gluten im Mehl ist, umso mehr Wasser kann gebunden werden, desto höher ist die Teigausschüttung. Die im Teig enthaltenen Kleber-Eiweisse bilden eine dreidimensionale, vernetzte Struktur aus. Da diese vernetzte Struktur elastisch ist, kann das Brot nachher mithilfe des Gärases Kohlendioxid «aufgehen», ohne zu zerreißen und sie gibt schliesslich dem fertigen Brot die Form. Kurz gesagt: Gluten verleiht dem Teig Elastizität.

Zöliakie und Gluten-unverträglichkeit

Ausgerechnet das Kleber-Eiweiss wird von einigen Menschen

aber nicht vertragen. Die Symptome dieser Erkrankung, wie z.B. starke Bauchschmerzen und massive Probleme bei der Verdauung, werden unter dem Begriff «Zöliakie» zusammengefasst. Zöliakie ist eine ernsthafte, chronische Darmkrankheit, unter der etwa 1% der Bevölkerung leidet. Betroffene dürfen ein Leben lang nicht einmal geringste Mengen Gluten zu sich nehmen.

Betroffene müssen folgende Körner konsequent meiden: Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut, Grünkern und Triticale. Sie müssen auf Produkte ausweichen, die glutenfrei sind: Hirse, Amaranth, Quinoa und Buchweizen.

Neben der Zöliakie gibt es die weniger schwerwiegende Glutensensitivität, bei der die Betroffenen sensibel auf Gluten reagieren, jedoch kleinere Mengen durchaus zu sich nehmen können. Man schätzt, dass

etwa 5–7% der Bevölkerung an einer Glutensensitivität leiden. Bei Weglassen von Weizen und verwandten Getreiden tritt eine Besserung ein, was von vielen Betroffenen auf die Abwesenheit von Gluten zurückgeführt wird. Es gibt neuere wissenschaftliche Hinweise darauf, dass nicht nur Gluten allein, sondern auch andere Inhaltsstoffe im Getreide, speziell im Weizen, für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden ein Problem sein könnten.

Verstecktes Gluten

Besonders tückisch sind Produkte, in denen Gluten versteckt enthalten ist. Das sind beispielsweise Wurstwaren, Pommes frites, Kroketten, Nougatcrème, Eiscrèmes, Chips, Senf, Ketchup, Schokolade, Bonbons, Pudding, Gewürzzubereitungen, gebundene Saucen, Suppen, Fertiggerichte, Sojasauce etc. Einige Lebensmittel können zudem, bedingt durch die Produktion, kleinste Spuren von

Swiss cuisine
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551,003
Seite: 28
Fläche: 120'297 mm²

Gluten enthalten.

Pseudogetreidesorten ohne Gluten

Drei Pseudogetreide erleben neuerdings eine Renaissance: Quinoa, Amaranth und Buchweizen. Pseudogetreide sind Körner von Pflanzenarten, die nicht zur Familie der Süssgräser gehören. Alle Pseudocerealien sind glutenfrei und deshalb als Diätspesen bei Zöliakie geeignet. Pseudogetreide sind aber, gerade wegen der Abwesenheit von Gluten, schlecht zum Brotbacken geeignet.

Quinoa und Amaranth stammen aus Zentral- und Südamerika. Für die dort lebenden Inkas und Azteken waren Quinoa und Amaranth wichtige Grundnahrungsmittel.

Quinoa enthält viele essentielle Vitamine, Mineralien und Nährstoffe.

Buchweizen wird in der Schweiz hauptsächlich in Bioläden angeboten. In einigen Ländern wird Buchweizen zur Herstellung von traditionellen Gerichten verwendet, z.B. in der norditalienischen Küche für Pizzoccheri und in der Bündner Küche für die Zubereitung von Pizokel. Im Puschlav und Veltlin ist eine Spezialität verbreitet, die aus Buchweizen und Mais hergestellt wird, die «Polenta nera».

Glutenfreies Brot backen

Es gibt glutenfreie Mehle im Handel zu kaufen. Für das Backen von Brot haben diese

Mehlsorten aber ihre Tücken. Glutenfreies Mehl benötigt viel Flüssigkeit. Dabei wird der Teig feucht und äusserst klebrig. Ausserdem entweicht aus glutenfreiem Teig mehr Gas als aus gewöhnlichem, deshalb muss mehr Backpulver eingesetzt werden. Die Zugabe von kleinen Mengen Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl verleiht dem Teig eine bessere Konsistenz, doch der Teig geht nicht mehr ganz so gut auf, wie er sollte.

Zudem bleibt glutenfreies Brot nicht so lange frisch wie gewöhnliches.

Kennzeichnungspflicht für Gluten

Sowohl in der Schweiz wie auch in der EU gilt bei Lebensmitteln die Kennzeichnungspflicht für Zutaten, die Allergien auslösen können. Zusätzlich gilt in der Schweiz eine Kennzeichnungspflicht für unbeabsichtigte Vermischungen (Hinweis z.B. «kann Gluten enthalten»). Bei Produkten mit der durchgestrichenen Ähre liegt der Gehalt garantiert 10-mal tiefer, als gesetzlich vorgeschrieben.

Trotzdem ist gemäss einer Umfrage bei Betroffenen in der Deutschschweiz die Kennzeichnung noch nicht befriedigend, es herrscht ein «Logo-Salat». Die betroffenen Kunden wünschten sich eine einheitliche, gut sichtbare Deklaration direkt auf den Produkten. Dies ist noch nicht überall gewährleistet. 61% der Menschen mit Allergien oder

Unverträglichkeiten von Lebensmitteln suchen gemäss dieser Umfrage gezielt nach Detailhändlern, die gekennzeichnete Produkte anbieten. Einige benutzen dazu sogar eine App, die sie bei der Suche unterstützt.

Interview mit Dipl.-Ing. Michael Kleinert, Professor an der ZHAW

SwissCuisine: Brot ist eines der ältesten Lebensmittel. Was gibt es da noch zu erforschen und welches sind konkret die Schwerpunkte Ihrer Forschung?

Michael Kleinert: Aus wissenschaftlicher Sicht weiss man heute über Brot immer noch relativ wenig. Es gibt zwar viel Erfahrung, wie etwas gemacht werden muss, um bestimmte Qualitätseigenschaften zu erreichen. Aber die Mechanismen dahinter sind oft noch zu wenig erforscht.

Konkret arbeiten wir an Projekten, den traditionellen Sauerteig zu verstehen und ihm durch den Einsatz von gezielt ausgesuchten Mikroorganismen neben dem positiven Einfluss auf den Geschmack neue Funktionalitäten zu geben, wie etwa längere Frischhaltung oder mikrobiologische Haltbarkeit. Die mikrobiologische Haltbarkeit steht auch im Vordergrund, wenn es um Projekte geht, die Verpackung von Backwaren zu optimieren.

Was weiss man heute über die Haltbarkeit von Brot?

Es gibt mittlerweile Erklärungen für viele Mechanismen und

Swiss cuisine
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551,003
Seite: 28
Fläche: 120'297 mm²

Vorgänge im Brot während der Alterung. Die Herausforderung liegt darin, die teilweise entgegengesetzt wirkenden Mechanismen kontrollieren zu können. So strebt man für eine länger saftige Krume einen hohen Wasseranteil im Inneren des Brotes an. Während der Lagerung findet jedoch immer ein Wasseraustausch mit der Kruste statt, wodurch diese weich und ledrig wird. Dadurch sinkt die Akzeptanz des Konsumenten, das Brot noch verzehren zu wollen.

Ein Drittel der US-Amerikaner soll sich heute glutenfrei ernähren. Macht das Sinn?

Für Verbraucher, die nicht unter Zöliakie bzw. Weizenallergie leiden, ist dies nicht sinnvoll, aber schaden tut es auch nicht. Es ist ein Trend, der mit «Kohlenhydrate machen dick» einhergeht. Wahrscheinlich führt das generell bewussteres Ernährungsverhalten bei Verbrauchern, die sich glutenfrei ernähren, dazu, dass eher weniger kohlenhydrathaltige Lebensmittel verzehrt werden, was zu einer Gewichtsreduktion führen kann.

Wie stellt man glutenfreies Mehl her und gibt es Nachteile beim Backen mit glutenfreiem Mehl?

Es ist nicht möglich, aus glutenhaltigem Mehl von Weizen,



BERUFLICHER WERDEGANG VON PROF. MICHAEL KLEINERT

- 1996–2000 Fachschule Richemont Luzern/Schweiz, Leiter QM
 - 2000–2002 Hiestand International Schlieren/Schweiz, Internationales QM (Projekte in der Schweiz, Polen, Malaysia, Singapur)
 - 2002–2004 Hiestand Schweiz Schlieren/Schweiz, Stv. Geschäftsführer, Leiter Produktion
 - 2004–heute Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Departement Life Sciences und Facility Management
- Dinkel, Roggen oder Emmer ein glutenfreies Mehl zu gewinnen. Aber es gibt glutenfreie Weizenstärke, die aufgrund des fehlenden Glutens aber nicht mehr dieselben Eigenschaften hat wie das Mehl. Bei glutenfreien Mehlen muss die vernetzende Wirkung des Glutens zur Wasserbindung und Lockerung über andere Inhaltsstoffe

erreicht werden, zum Beispiel über Verdickungsmittel wie Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl. Das ist sehr anspruchsvoll und nicht mit einem einzigen Ersatzstoff erreichbar. Deswegen sind die Zutatenlisten von glutenfreien Produkten meist sehr lange. Die Qualität von glutenfreien Mehlen bzw. Backwaren ist heute sensorisch schon sehr gut. Nachteile gibt es immer noch in gewissen Produktanwendungen wie z.B. Zopf oder Stollen, wenn das Vorhandensein eines starken Klebernetzwerkes erforderlich ist.

Welche Ersatzstoffe für Gluten gibt es und welche Vor- und Nachteile haben diese?

Es müssen Substanzen verwendet werden, die durch ihre langkettige Molekülstruktur für Stabilität und Elastizität sorgen. Dies können alternative Eiweisse oder Hydrokolloide wie Carrageen, Xanthan sowie die bereits erwähnten Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl sein. Auch alternative Stärken wie Reis-, Mais- und Tapiokastärke kommen zur Anwendung. Das Problem bei allen Ersatzstoffen ist, dass sie ihre Wirkung nicht im gleichen Ausmass bei gleichen Umweltbedingungen haben. ●

Dr. Alfred Kuhn ist Biochemiker, Wissenschaftsjournalist.





Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 22
Fläche: 47'746 mm²



Wasser, Hefe, Mehl, Salz, Liebe und jede Menge Fachwissen: Meisterwerke aus Zürcher Backstuben. Foto: Doris Fanconi

Das sind Zürichs Brotkönige

Bei diesen Bäckern finden Sie garantiert Ihr Glück. Die Hitliste der besten Brote Zürichs.

Alexander Kühn

Letzte Woche riefen wir die Leserinnen und Leser auf, uns ihre Lieblingsbäcker für die ultimative Zürcher Brot-Hitliste zu nennen. Es folgte eine veritable Flut von Kommentaren und Mails, in der sieben Namen immer wieder auftauchten. Und diese glorreichen sieben Bäcker möchten wir an dieser Stelle ehren - in zufälliger Reihenfolge.

Vierlinden: Ein grosser Holzofen, bio-dynamische Rohstoffe, eine betriebs-

eigene Mühle und fundiertes Handwerk sind die Grundlage für den Erfolg dieses wunderbaren Betriebs. Hier ist das Brot schön kompakt, aussen knusprig und innen feucht. Man merkt schon beim Antippen mit dem Finger, dass es nicht austrocknen wird. Unser Tipp: das Roggensauerteigbrot (250 g/2.90 Fr.). *Freiestrasse 50, 8032 Zürich, und Goldbrunnenplatz, 8055 Zürich.*

Oskar Kuhn: Der Namensgeber ist zwar nicht mehr Inhaber des Geschäfts, steht aber hin und wieder im Laden und verkauft das weiterhin erstklassige Brot. Nichts geht über das doppelte gebackene Pfänderli (2.70 Fr.) mit der herrlichen, dunklen Kruste. Ein Brot, das zu

Zürich gehört wie das Sechseläuten. Mindestens.

Elsastrasse 20, 8004 Zürich.

Känzig: Vor allem das Simmentaler Brot (3.80 Fr.) ist geradezu unverschämt gut. Wer es nicht bis nach Kilchberg schafft, findet die Produkte auch im Globus am Bellevue (mit einem kleinen Preisaufschlag) und auf folgenden Märkten: Bürkliplatz, Helvetiaplatz (beide Dienstag und Freitag), Oerlikon (Mittwoch und Samstag), Adliswil (Donnerstag) und Zollikon (Samstag).

Bahnhofstrasse 5, 8802 Kilchberg.

Seri Backhandwerk: Neider mögen den Quereinsteiger Seri Wada als Hipster-Bäcker schmähen - aber seine Baguettes bleiben absolute Spitzenklasse. Die Kruste ist perfekt, die Luftblasen im In-



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 22
Fläche: 47'746 mm²

neren sind gross und oval. Das Geheimnis? Geduld und Sorgfalt! Und Kompromisslosigkeit: Ausser Wasser, Hefe, Salz und Mehl kommt nichts in den Teig.

Erhältlich an diversen Orten, unter anderem in der Milchbar, Kappelergasse 16, 8001 Zürich, und im Welschland, Zweierstrasse 56, 8004 Zürich.

John Baker: Auch hier gilt: Viel Feind, viel Ehr. Zwar hört man immer wieder, das Brot von John Baker sei zu teuer und überbewertet, doch der Laden brummt.

Und die Produkte sind ausgezeichnet. Unser Liebling, das Weissbrot (400 g/ 4 Fr.), verbindet ein luftiges Inneres mit einem richtig knusprigen Äusseren.

Molkenstrasse 15, 8004 Zürich, und Stadelhoferstrasse 28, 8001 Zürich.

Neuhof: Wo gibts heute noch ein richtiges Bauernbrot mit der typischen Zeich-

nung am Rücken? Ein Bauernbrot, das - Sie verzeihen die unsägliche Formulierung - verführerisch knuspert, wenn man mit dem Finger draufdrückt? Bei der Biobäckerei Neuhof in Bachs. Ist Ihnen zu weit? Dann kaufen Sie das Meisterwerk (500 g/4.90 Fr.) im Bachsermärt in Wiedikon. Es ist den stolzen Preis locker wert!

Bachsermärt Kalkbreite, Badenerstrasse 171, 8003 Zürich.

Gnädinger: Der beste Gipfelbäcker der Stadt trumpft auch mit seinem Brot auf. Der Verkaufsschlager ist das Millenniumsbrot (250 g/2.70 Fr.). Beim Probieren wird schnell klar, warum: dicke Kruste, weiches, luftiges und schön feuchtes Inneres - dazu fürs gute Gewissen ein paar Körner.

Schaffhauserstrasse 57, 8057 Zürich.



Meunerie Arrêt du dernier Moulin de Cossonay

Groupe Minoteries doit mettre fin à plus de 500 ans d'histoire de meunerie suisse

Thomas Thöni Zurich

Il y a trois ans, Groupe Minoteries annonçait encore avec fierté la reprise, à la multinationale agroalimentaire américaine Cargill, des Grands Moulins de Cossonay à Penthalaz (VD). Avec une part de marché autour de 6%, ils étaient présentés comme l'un des principaux et des plus anciens meuniers suisses, dont l'histoire remonte jusqu'à 1494.

On imagine la consternation hier matin aux Grands Moulins de Cossonay. Marc Müller a annoncé tôt en matinée aux 15 meuniers encore en fonction la fermeture de leur moulin. Et qu'ils allaient devoir exercer leur art d'ici à juin 40 kilomètres plus loin, au moulin de Granges-près-Marnand, où des investissements qui se comptent en millions de francs ont été consentis pour élargir les capacités. «Les 15 autres personnes attachées à la logistique continueront de tra-

vailler aux centres de collectes et aux silos qui seront maintenus à Penthalaz et à Orbe», explique le directeur de Groupe Minoteries, le plus important meunier suisse de blé tendre (panifiable), avec Swissmill de Coop (*lire ci-dessous*).

Deux emplois ont été perdus dans la concentration de l'administration au siège du groupe. Malgré tout, la raison sociale Grands Moulins de Cossonay sera maintenue et une réaffectation du site de Penthalaz va être mise en route.

Mieux utiliser les capacités

Alors, cet achat a-t-il été mal pensé? «Non», se défend le directeur du groupe de meunerie coté à la Bourse suisse, fondé à Plainpalais, à Genève, en 1885. «A l'époque, nous avons dû acheter ce moulin pour empêcher qu'un concurrent suisse ou étranger ne le fasse à notre place.»

Et Marc Müller de poursuivre: «Le moulin de Cossonay/Penthalaz ne fonctionne plus qu'à 50% de ses capacités. En le fermant, les deux autres grands moulins que nous avons encore pour le blé tendre à Granges-près-Marnand et à

Goldach (Saint-Gall) verront leur taux d'utilisation passer de 76% en 2015, à 90% en 2017.»

Et de poursuivre: «Un taux d'utilisation des capacités de près de 90% est vital pour notre entreprise car, sinon, nous n'arrivons pas à faire face pour couvrir des frais fixes très élevés dans un contexte où toujours davantage d'articles de boulangerie arrivent de l'étranger directement en Suisse et n'y sont plus fabriqués (*ndlr: lire notre édition des 9 et 10 avril*).»

Vaud suit le Valais

Ce phénomène de concentration des moulins en Suisse romande ne date pas d'hier. Dernier important mouvement en date, Groupe Minoteries annonçait il y a un an la fermeture des Moulins de Sion SA. Le groupe vaudois décidait de concentrer ses capacités valaisannes chez son ancien concurrent, les Moulins du Rhône SA à Naters, près de Brigue, en échange d'une montée dans son capital à hauteur de 30% (avec option de l'acheter entièrement d'ici à 2020).

Datum: 13.04.2016

**Tribune
deGenève**

Tribune de Genève
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 551.003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 8
Fläche: 41'289 mm²

Le gratte-ciel silo de Zurich est terminé

● A la fin de mars, Coop a terminé la surélévation du silo de sa filiale Swissmill à Zurich, le plus important meunier suisse toutes catégories de farines confondues. Sa spécificité? En passant de 48 à 118 mètres, le silo de Swissmill devient le troisième bâtiment le plus haut de Suisse derrière la nouvelle tour de Roche à Bâle (175 mètres) et la Prime Tower de Zurich (126 mètres). Il entrera

en fonction en septembre 2016 et permettra de moudre quelque 200 000 tonnes de grains par an. Swissmill fabrique en un unique lieu 30% des besoins en farine des Suisses, l'équivalent de la production des cinq moulins du Groupe Minoteries répartis dans tout le pays. Des trains entiers de marchandises traversent toujours à intervalles réguliers le centre de Zurich, en dessous du Hardbrücke, pour

amener le grain au moulin situé au bord de la Limmat. A 58,3% de «oui», les Zurichois avaient accepté début 2011 ce gratte-ciel silo. L'argument du maintien d'une forte présence industrielle au centre-ville avait porté. Car autrement, l'avenir de Swissmill à Zurich aurait été compromis, comme l'a été celui des Minoteries de Plainpalais, au bord de l'Arve. Elles n'existent plus. **T.T.**



20 Minuten
4003 Basel
061/ 269 80 20
www.20min.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 73'872
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 7
Fläche: 21'133 mm²

«Secondhand-Gebäck» geht weg wie warme Weggli

BASEL. Der Backwaren-Outlet sammelt und verkauft Gebäck, das sonst weggeworfen würde. Nun soll die Idee Schule machen.

Der Backwaren-Outlet im Gundeli, der seit Dezember 2015 erfolgreich die Überproduktion von zwölf Bäckereien aus der Region sammelt und verkauft, will expandieren. Mit einem Inserat auf Facebook suchen die Verkäufer des «Secondhand-Gebäcks» nach Angestellten, Freiwilligen und Franchise-Partnern. «Immer wieder fragen die Leute, wieso es dies nicht auch woanders gibt», sagt Berto Dünki, Mitinhaber und Co-Initiant des Outlets.

«Dem Projekt liegt eine soziale Komponente zugrunde», erklärt Dünki. Es gehe darum,



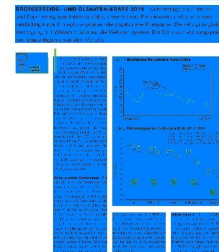
Lea Abt und die Initianten Berto Dünki und Ursula Moser. Umfrage: Essen Sie auch älteres Brot? Broetli.20min.ch

die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu bekämpfen. Mehrmals täglich machen Mit-

arbeiter die Runde bei Bäckereien, um überschüssige Backwaren einzusammeln – etwa

30 Kisten am Tag. Diese werden aber nicht nur im Laden im Gundeli verkauft, sondern kommen auch gemeinnützigen Zwecken zugute.

Das Unternehmen mit fünf Angestellten und drei ehrenamtlichen Helfern wird sozialwirtschaftlich geführt. Sowohl Dünki als auch Mitinhaberin Ursula Moser sind neben dem Backwaren-Wiederverkauf berufstätig. «Wir wollen die Bäckereien nicht konkurrenzieren», so Dünki. Die Bäcker in der Stadt sind gut auf das Projekt zu sprechen. «Ansonsten müssten wir die Ware wegwerfen», sagt Gregor Bachmann von der Confiserie Bachmann, die dem Outlet Überschüsse gratis zur Verfügung stellt. Die Verantwortung für die abgegebenen Waren liege beim Outlet, aber man habe noch nie etwas Negatives gehört. STEVE LAST



Gute Ernte – tiefe Weltmarktpreise

BROTGETREIDE- UND ÖLSAATEN-ERNTE 2015 Gute Erträge bei Getreide und Raps, wenig qualitative Ausfälle, etwas höhere Proteinwerte und eine rekordverdächtig kurze Erntephase prägten die abgelaufene Kampagne. Die sehr gute globale Versorgung mit Weizen drückt auf die Weltmarktpreise. Die Schlussabrechnungspreise der fenaco liegen unter dem Vorjahr.


 Joseph
 von Rotz

Bei schönstem Erntewetter konnten Getreide und Raps in geordneten Bahnen und mit weniger Abgabedruck gegenüber dem Vorjahr von den Sammelstellen angenommen werden. Nebst den erfreulichen Erträgen beim Brotgetreide erfüllte nur eine äusserst geringe Menge die Qualitätsbedingungen der swiss granum nicht. Daraus resultierte eine Inlanderntemenge welche das Absatzpotenzial an die Mühlen relevant übertraf. In drei Deklassierungstranchen wurden davon rund 53'000t Brotgetreide der Hauptklassen in den Futtersektor geleitet. Die Proteinwerte lagen bei der Klasse Top mit durchschnittlich 12.6% auf dem Niveau der Ernte 2013, somit besser als die Ernte 2014, allerdings noch immer ca. 1.0% unter dem Wert der Ernte 12. Dank der Proteinerfassung in vielen Maxi-Sammelstellen konnte bei den Deklassierungen der qualitativ schwächste Brotweizen in den Futtersektor geleitet werden.

Hohe globale Erntemenge Die rekordhohe globale Erntemenge, verbunden mit einer über viele Strecken verhaltenen Nachfrage liess die Börsenpreise für europäischen Mahlweizen weiter fallen. Die Notierungen an der

Pariser Börse kamen in der Periode August 15 bis Februar 16 um ca. Euro 40.00/t zurück. Der Zugriff auf hohe Qualitäten im Import war jederzeit möglich. Die von der Branche vereinbarten Inlandrichtpreise unterstützten die Vermarktung massgeblich. Importgetreide wurde trotz maximaler Grenzabgaben laufend günstiger. Die Preise franko Schweizer Grenze lagen für Importmahlweizen über die ganze Kampagne gesehen rund Fr. 5.00/100kg tiefer als im Jahr zuvor. Die Differenz in den Schlussabrechnungspreisen im Vergleich zum Vorjahr resultiert vorwiegend aus den tieferen Erlösen bei den deklassierten Mengen sowie den mit der Überlagerung im Zusammenhang stehenden Kosten des noch unvermarkteten Anteils.

Anbau steuern Für die Realisierung optimaler Vermarktungspreise ist es wichtig, dass Angebot und Nachfrage in passendem Verhältnis zueinander stehen. Dies gilt nebst der Klassenverteilung auch für die Sortenverteilung innerhalb der einzelnen Qualitätsklassen. Die Zielsetzung besteht darin, dass diejenigen Sorten in den Regionen und auf Böden angebaut werden, in welchen sie das genetische Potenzial möglichst optimal auszuschöpfen vermögen. Die NIR-Technologie ermöglicht dazu rasch nach der Ernte einen guten Überblick über die eingelieferten Qua-

litäten. fenaco-GOF wird künftig in Zusammenarbeit mit den Sammelstellen diesen Aspekten vermehrt Rechnung tragen, ganz im Sinne einer absatzorientierten Produktion.

Die durchschnittlichen Abrechnungspreise der fenaco an die Maxi-Sammelstellen, nach Abzug der Vermarktungskosten, betragen für die Klasse Top Fr. 50.00 (VJ Fr. 50.50), Klasse 1 Fr. 48.25 (VJ Fr. 49.00), Klasse 2 Fr. 46.50 (VJ 47.75), A-Biskuitweizen Fr. 44.00 sowie für A-Mahlroggen Fr. 40.00 je 100kg exklusive Mehrwertsteuer. *Grafik 2* zeigt die Abrechnungspreise je Klasse im Vergleich zu den Vorjahren und das durchschnittlich an die Sammelstellen ausbezahlte Lagergeld je 100kg.

Zusätzlich zu den erwähnten Abrechnungspreisen erhalten die Sammelstellen für die Lagerung eine durchschnittliche Entschädigung von Fr. 1.93/100kg für Mahlweizen, respektive Fr. 2.04/100kg für Mahlroggen. Die individuellen Abrechnungen berücksichtigen den Auslagerungszeitpunkt, die Nähe zu den Verarbeitern, eine geleistete Akontozahlung sowie die tatsächlich ausgelieferte Qualität. Die Sammelstellen ihrerseits gestalten ihre Schlussabrechnung an die Produzenten nach ihren betriebspezifischen Gegebenheiten – diese können von den vorgenannten Preisen abweichen.

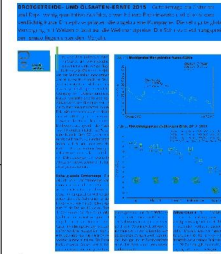


deutsche Ausgabe

UFA-Revue
8401 Winterthur
058 433 65 30
www.landi.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 61'477
Erscheinungsweise: monatlich

Gute Ernte – tiefe Weltmarktpreise



Themen-Nr.: 551,003
Abo-Nr.: 551003
Seite: 30
Fläche: 107'978 mm²

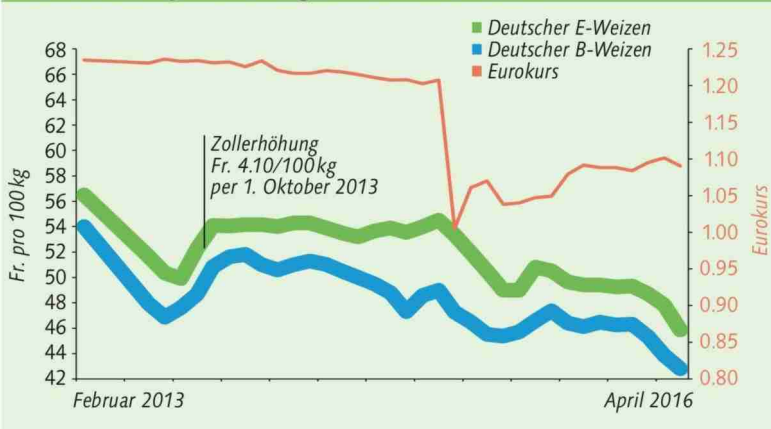
Weitere Grosseernte bei Raps Mit ca. 87 000t Raps verzeichnete die Ernte 2015 das zweite Mal in Folge eine Erntemenge welche über dem Absatzpotenzial an die Ölwerke liegt. Zusammen mit den Restmengen der Ernte 2014 resultiert eine beachtliche Überlagerungsmenge zur Vermarktung in der kommenden Kampagne 16/17. Um diese Mengen abbauen zu können hat der SGPV die Zuteilungsmengen für die Aussaat 2015/Ernte 2016 auf ca. 74 000t reduziert. Beim HOLL Raps wurde der Anbau ebenfalls korrigiert, um die Überlagerungsmengen aus den beiden Vorjahren reduzieren zu können. Die Sammelstellen werden unter Berücksichtigung ihrer eigenen Mengenbilanz individuell ein Preissplitting für diejenigen Mengen innerhalb der vom SGPV zugeteilten Mengen und andererseits für darüber hinausgehende Mengen vornehmen.

Bei notwendigem Preissplitting wird der Preis für die Mehrmengen tiefer liegen und kann im schlechtesten Fall dem Weltmarktpreis entsprechen. Die im Vergleich zum Vorjahr preisliche Seitwärtsbewegung beim Import von pflanzlichen Ölen wurde mit der Aufhebung des Euro-Mindestkurses im Januar 2015 stark nach unten korrigiert und beeinflusst entsprechend die Abrechnungspreise der Saaten. Mehrkosten für Lagerung und Logistik aufgrund der weiteren hohen Erntemenge wirken sich kaum spürbar in der Preisdifferenz zum Vorjahr aus.

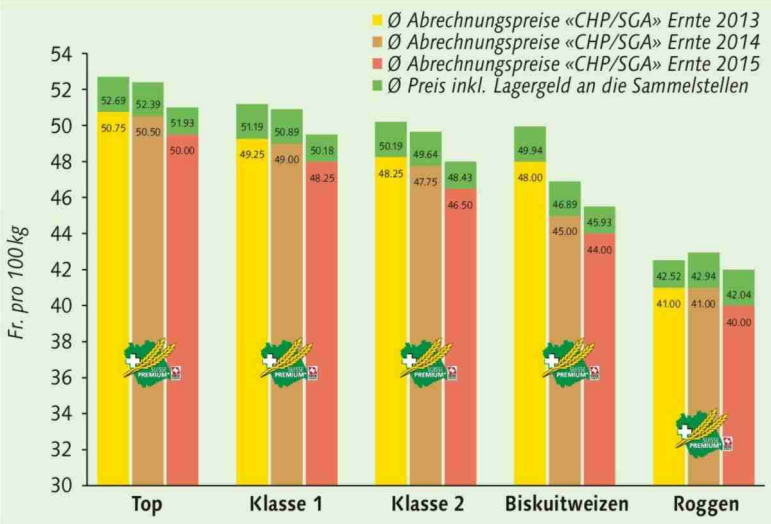
Die durchschnittlichen Abrechnungspreise der fenaco an die Maxi-Sammelstellen, nach Abzug der Vermarktungskosten, betragen für HOLL-Raps Fr. 85.00 (VJ Fr. 90.00), Raps herkömmliche Sorten Fr. 75.00 (VJ Fr. 80.00), HO-Sonnenblumen Fr. 88.00 (VJ Fr. 93.00), Sonnenblumen herkömmliche Sorten Fr. 79.00 (VJ Fr. 86.00) sowie für

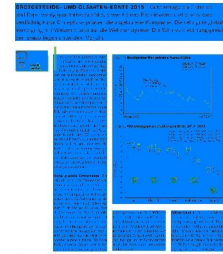
Sojabohnen Fr. 55.00 (VJ 58.00) je 100kg exklusive Mehrwertsteuer. Zusätzlich zu diesen Preisen erhalten die Sammelstellen eine durchschnittliche Lagerentschädigung von Fr. 1.04/100 kg für Raps, respektive Fr. 2.71/100 kg für Sonnenblumen. *Grafik 3* zeigt die Abrechnungspreise der fenaco im Vergleich zu den Vorjahren. ■

Grafik 1: Marktpreise Mahlgetreide franco Mühle



Grafik 2: Abrechnungspreise Mahlweizen Ernte 2013–2015





Autor Joseph von Rotz, Getreide, Oel­saaten, Futtermittel (GOF), 8401 Winterthur

Mit der traditionellen Informationsveranstaltung vom 07. April 2016 in Kirchberg BE informiert fenaco-GOF die MAXI-Sammelstellen über die Vermarktung der zu Ende gehenden Kampagne sowie die künftigen Perspektiven. Mehr über diesen Treffpunkt der Getreidebranche in der nächsten Ausgabe der UFA-Revue.

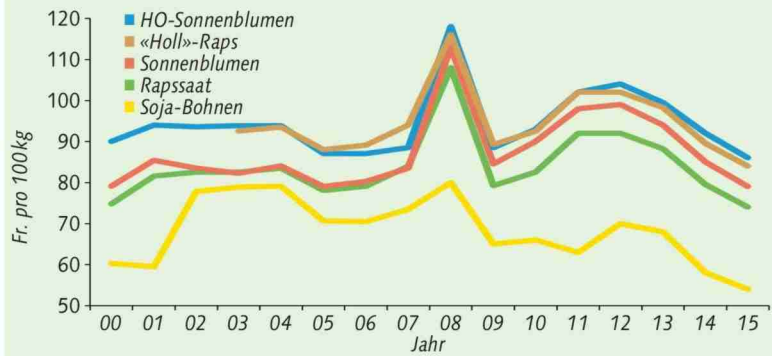
INFOBOX

www.ufarevue.ch

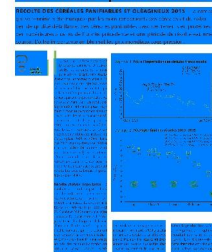
4 • 16

Grafik 3: Markterlöskurve Ölsaaten seit 2000

Ø Abrechnungspreise der fenaco an «Maxi»-Sammelstellen (exkl. Lagergeld)



Die Erntemenge an Weizen war im Jahr 2015 global auf einem Rekordhoch und drückt dadurch auf die Weltmarktpreise.



Bonne récolte – prix mondiaux bas

RÉCOLTE DES CÉRÉALES PANIFIABLES ET OLÉAGINEUX 2015 La campagne qui se termine a été marquée par les bons rendements des céréales et du colza, peu de qualité défailante, des céréales panifiables avec des teneurs en protéines un peu supérieures à celles de l'année précédente et une période de récolte extrêmement courte. L'offre importante en blé met les prix mondiaux sous pression.


 Joseph
 von Rotz

Lorsque la récolte se déroule par beau temps, comme ce fut le cas en 2015, les céréales et le colza peuvent être réceptionnés plus facilement par les centres collecteurs. En plus des rendements réjouissants des céréales panifiables, on constate que seule une infime partie des lots ne répondait pas aux exigences qualitatives de swiss granum. Dans ces conditions, la production nationale dépasse largement la capacité de commercialisation des moulins. Les trois tranches de déclassement ont dirigé près de 53 000 tonnes de céréales panifiables vers le canal fourrager. La teneur moyenne en protéines de la classe Top (12,6%) place 2015 au même niveau que 2013, mais au-dessus de 2014 et toujours environ 1% au-dessous de 2012. Grâce aux analyses de protéines effectuées dans beaucoup de centres collecteurs Maxi, il a été possible d'orienter les mesures de déclassement vers les lots avec les teneurs en protéines les plus faibles.

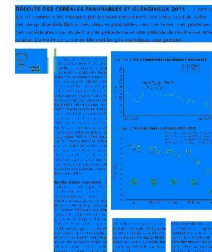
Récolte globale importante La récolte totale record enregistrée, liée à une demande timide, a entraîné les

cours de la bourse du blé panifiable européen à la baisse. La cotation à la Bourse de Paris sur la période août 2015 à février 2016 a connu une baisse d'environ 40,00 euros/tonne. Il a toujours été possible d'importer de la marchandise de haute qualité. Les prix indicatifs convenus par le secteur ont bien soutenu la commercialisation. Malgré les taxes douanières maximales, les prix des céréales importées ont connu une baisse constante. Les prix franco frontière suisse se situaient sur l'ensemble de la campagne à un niveau inférieur d'environ 5,00 fr./100 kg à celui de l'année précédente. La différence dans le décompte final résulte principalement des revenus plus faibles tirés des déclassements et de la superposition des coûts.

Gérer la production Afin de réaliser des prix de vente optimaux, il est important que l'offre et la demande restent dans des rapports adaptés. Cette affirmation est valable pour la répartition des classes, mais aussi pour la répartition des variétés dans les différentes classes. Le but fixé est de cultiver les différentes variétés dans les régions et sur les sols qui leur permettent de réaliser leur potentiel génétique. La technologie NIR permet d'obtenir un bon aperçu de la qualité des lots réceptionnés. A l'avenir, fenaco-GOF, en collaboration avec les centres collecteurs,

tiendra de plus en plus compte de ces aspects afin d'orienter la production en fonction des capacités d'écoulement. Les décomptes finaux moyens de fenaco aux centres collecteurs, après déduction des coûts de commercialisation, se montent pour la classe TOP à 50,00 francs (2014: 50,50), pour la classe 1 à 48,25 francs (2014: 49,00), pour la classe 2 à 46,50 francs (2014: 47,75), pour la classe Biscuit à 44,00 francs et pour le Seigle A à 40,00 francs par 100 kg, TVA exclue. Le graphique 2 montre une comparaison des prix par classe avec les dernières années ainsi que les indemnités de stockage moyennes par 100 kg versées aux centres collecteurs. En plus des prix cités plus haut, les centres collecteurs ont perçu une indemnité de stockage moyenne de 1,93 fr./100 kg pour le blé panifiable et de 2,04 fr./100 kg pour le seigle panifiable. Les décomptes individuels tiennent compte des dates de livraison, de la proximité des transformateurs, des acomptes versés et de la qualité effectivement livrée. De leur côté, les centres collecteurs réalisent les décomptes à l'attention des producteurs en tenant compte de leurs propres spécificités. Ces dernières peuvent être à l'origine de variations de prix.

Nouvelle grosse récolte de colza Avec environ 87 000 tonnes, la produc-



tion de colza se situe pour la deuxième année consécutive au-dessus des capacités d'écoulement des huileries. Si l'on y ajoute les restes de la récolte 2014, la quantité de colza à reporter sur la campagne 16/17 est considérable. Afin de réduire cette quantité, la FSPC a décidé de réduire les quantités attribuées pour les semis 2015 et la récolte 2016 à 74 000 tonnes. Les surfaces de colza HOLL sont aussi corrigées afin de réduire les excédents accumulés les années passées.

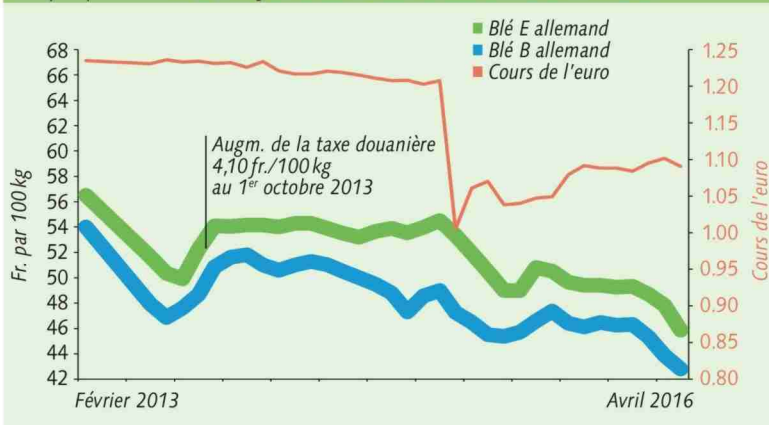
Les centres collecteurs tiendront compte individuellement d'un splitting dans leur bilan de quantités ainsi que des quantités attribuées par la FSPC et des différences qui en résulteront. En cas de splitting des prix, les rétributions pour les quantités excédentaires seront réduites et pourront, dans les pires cas, atteindre le prix mondial.

Les prix à l'importation des huiles végétales ont fortement baissé suite à l'abandon du taux plancher entre le franc et l'euro en janvier 2015 et influencent par là même les décomptes finaux des oléagineux. Les coûts supplémentaires pour le stockage et la logistique liés à l'importante récolte n'ont pratiquement pas d'influence sur la différence de prix par rapport à la campagne précédente.

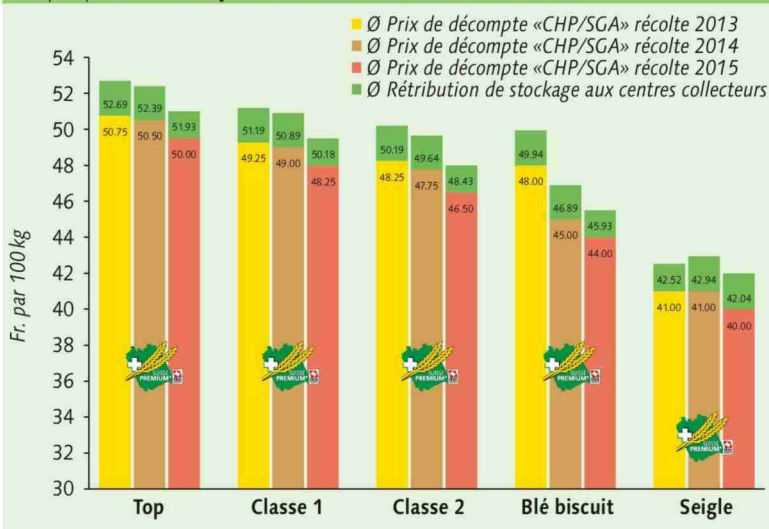
Le décompte moyen de fenaco aux centres collecteurs Maxi, après déduction des coûts de commercialisation, se monte pour le colza HOLL à 85,00 francs (2014: 90,00), pour le colza conventionnel à 75,00 francs (2014: 80,00), pour les tournesols HO à 88,00 francs (2014: 93,00), pour les tournesols conventionnels à 79,00 francs (2014: 86,00) et pour le soja à 55,00 francs (2014: 58,00) par 100 kg, TVA exclue. En plus de ces prix, les centres collecteurs ont perçu des indemnités de stockage moyennes de 1,04 fr./100 kg pour le

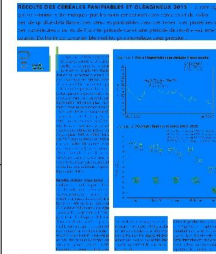
colza et de 2,71 fr./100 kg pour les tournesols. Le graphique 3 illustre les décomptes fenaco depuis 2000. ■

Graphique 1: Prix à l'importation des céréales franco moulin



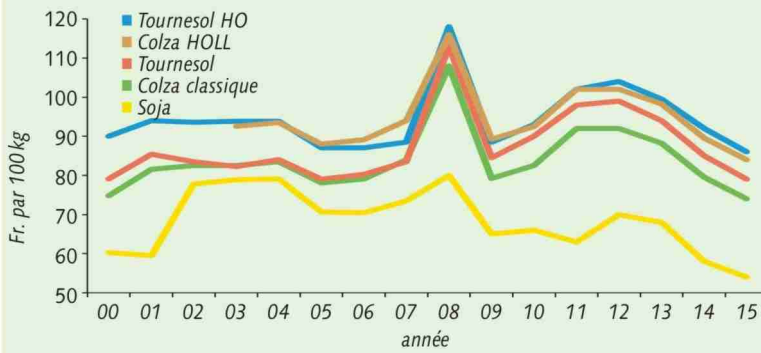
Graphique 2: Décompte final des récoltes 2013-2015





Graphique 3: **Courbes des revenus des oléagineux depuis 2000**

Base: prix final Ø aux centres collecteurs «Maxi», rétrib. de stock excl.



Auteur Joseph von Rotz, céréales, oléagineux, matières premières (GOF), 8401 Winterthour

La traditionnelle séance d'information organisée par fenaco-GOF se déroulera le 7 avril 2016 à Kirchberg (BE). Les centres collecteurs Maxi seront informés sur le déroulement de la fin de la campagne en cours et sur les perspectives à venir. Vous trouverez plus d'informations sur ce sujet dans la prochaine édition de la Revue UFA.



Globalement, la récolte 2015 de blé est un record, ce qui pèse sur les prix mondiaux.