















































MEDIENSPIEGEL

30.11.2018

Avenue ID: 858
Artikel: 46
Folgeseiten: 45

| | | | |
|---|------------|--|----|
|  | 24.11.2018 | Die Botschaft Höchste Auszeichnung für Biolandbau-Pionier | 01 |
|  | 24.11.2018 | Schweizer Bauer Wenn Region im Brot ist | 03 |
|  | 23.11.2018 | Agri Prêts pour les évolutions politique et climatique | 04 |
|  | 23.11.2018 | BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern+Freiburg Offensive für Schweizer Brot und Rapsöl | 06 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Agriculteurs-meuniers-boulangers, ils ont un rôle à jouer | 07 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo La Suisse s'en sort relativement bien | 09 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Les nombreux themes en cours de la BCS | 11 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Pour une fois, c'est l'accompagnement qui joue le rôle principal | 15 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo «Bio Gourmet Knospe» für «edelvita»-Brote | 19 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Online-Adventskalender | 20 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Die Sprache des Brotes | 21 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Eine Fülle von Themen | 22 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo VDB-Backforum: «Wir backen sicher weiter» | 26 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Schweiz kam vergleichsweise gut weg | 27 |
|  | 23.11.2018 | Panissimo Für einmal steht die Beilage im Zentrum | 29 |

| | | | |
|---|------------|--|----|
|  | 23.11.2018 | Panissimo Der immer längere Weg des Getreidekorns | 34 |
|  | 21.11.2018 | Anzeiger von Kerzers Getreide hat dem Wetter getrotzt | 35 |
|  | 21.11.2018 | Nidwaldner Zeitung Medaillenflut für Unterwaldner Bäcker | 37 |
|  | 20.11.2018 | Bote der Urschweiz Viermal Gold und sechsmal Silber für Schwyzer Bäcker-Konditoren | 39 |
|  | 18.11.2018 | Zentralschweiz am Sonntag Brot zur Sprache bringen | 40 |
|  | 17.11.2018 | Schweizer Bauer 2017 wurden 4000 t CH Nara ausgesät | 43 |
|  | 17.11.2018 | Schweizer Bauer Verteilung der Gelder geregelt | 46 |
|  | 16.11.2018 | BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Die Getreideproduzenten machen ihren Schoggi-Job | 48 |
|  | 16.11.2018 | BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Wie sind die Erfolgsaussichten der Schoggigesetz-Nachfolge bei Getreide? | 49 |
|  | 14.11.2018 | Appenzeller Volksfreund Mehr Swissness ist nicht ganz gratis | 50 |
|  | 14.11.2018 | Freiburger Nachrichten Die Zeit nach dem Schoggigesetz | 53 |
|  | 13.11.2018 | Baselbieter / Waldenburger Woche Sutter Begg mit Silber und Bronze ausgezeichnet | 55 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Valeurs record à tous les niveaux | 56 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Des spécialités adores d'Appenzell | 58 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Environnement économique rude pour les moulins | 60 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Von A bis Z «overockt guet» | 63 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Le bois et le pain, des produits suisses authentiques | 65 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Spitzenwerte auf allen Ebenen | 67 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Holz und Brot - Schweizer Urgestein | 69 |

| | | | |
|---|------------|--|----|
|  | 09.11.2018 | Panissimo Nächstes Jahr mit noch mehr Betrieben | 70 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Von Pully nach Yverdon | 72 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Bauer, Müller, Bäcker - sie können's richten | 75 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Offen für Trends - verbunden mit der Tradition | 77 |
|  | 09.11.2018 | Panissimo Müllertag 2018 in Neuenburg | 81 |
|  | 07.11.2018 | Alimenta Müller: Schoggigesetz-Nachfolge steht | 83 |
|  | 07.11.2018 | Alimenta Im Spannungsfeld von Freihandel und Agrarpolitik | 85 |
|  | 07.11.2018 | UFA-Revue / deutsche Ausgabe Verwendbare Erntemenge | 87 |
|  | 06.11.2018 | Le Franc-Montagnard L'artisan David Parrat champion jurassien | 88 |
|  | 02.11.2018 | BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Müller sitzen im gleichen Boot | 89 |
|  | 01.11.2018 | Bio Aktuell Getreideernte | 90 |
|  | 01.11.2018 | Landfreund Was ändert sich für die Bauern? | 91 |



Höchste Auszeichnung für Biolandbau-Pionier

Der Grand Prix Bio Suisse 2018 geht an die Familie Böhler im Oberen Berghof.

MELLIKON (fi) – «Bio Suisse verleiht den diesjährigen Preis an Familie Böhler. Sie kultiviert auf ihrem Betrieb in Mellikon ein uraltes Getreide – den Waldstaudenroggen. Es handelt sich dabei um eine Urform des Roggens, der mehrjährig angebaut werden kann und grosses Potenzial für Mensch, Tier und Boden birgt. Der Waldstaudenroggen passt zu einem nachhaltigen Biolandbau und eröffnet neue Möglichkeiten, den Ackerbau mit der Rindviehhaltung in Einklang zu bringen.» Dies ist auf der Urkunde zu lesen, die der Familie Böhler am 14. November in Olten überreicht wurde.

Der Dachverband der Bio-Organisationen zeichnet jährlich besondere Leistungen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Gleichgewicht Mensch–Tier–Natur aus. Nach dem Urteil der Jury ist der Anbau von Waldstaudenroggen auf dem Berghof innovativ und in seinem Ausmass einzigartig. Der zweite Preis ging für Bio-Trüffel an einen Betrieb im luzernischen Hüswil und der dritte für «Has im Gras» nach Untereggen im Kanton St. Gallen.

Getreide mit vielen Vorzügen

Der Waldstaudenroggen ist eine Urform des Roggens. Die bis über zwei Meter hoch werdende Pflanze hat eine starke Verwurzelung, die den Boden lockert

und dessen Wasseraufnahmevermögen steigert. Die mehrjährige Pflanze kann grün geschnitten, direkt verfüttert oder siliert werden. Eine Grünnutzung ist aber nur vor der Ährenbildung möglich. Das Stroh kann als Streu verwendet werden und die Körner bieten den Menschen auf vielerlei Weise Nahrung.

Der Waldstaudenroggen ist reich an Ballaststoffen und enthält die Spurenelemente Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie Vitamin B. Die Körner können zu Mehl gemahlen und zum Backen verwendet werden. Sie lassen sich auch gequetscht ins Müesli mischen oder können ganz zum Kochen gebraucht werden.

Auf dem Berghof wurde der Waldstaudenroggen von Senta und Sina Böhler für «Rogotto», Hacktätschli und Lasagne-Blätter getestet. Vreni und Sepp Böhler haben die Verwendung für Spätzli und Brote ausprobiert. Erste Erfahrungen zeigen, dass sich der Waldstaudenroggen besonders gut für Sauerteigbrote eignet. Im Hinblick auf die künftige Vermarktung haben Böhlers schon mit der Richemont-Bäckerfachschule zusammengearbeitet. Die Neuhofbäckerei in Schlieren und die Fredy's AG in Baden wollen den Waldstaudenroggen vom Berghof nutzen. Fredy's hat bereits für die Bio-Suisse-Versammlung in Ol-

ten Brötchen damit gebacken, die guten Anklang fanden.

Getreide mit bescheidenen Ansprüchen

Der Waldstaudenroggen wurde gelegentlich zur Bodenerschliessung nach Rodungen eingesetzt. Er hat sich auch bei Hitze und Trockenheit als robust erwiesen. Wird der Waldstaudenroggen im Herbst gesät, kann er im Folgejahr als Grünfutter genutzt werden. Nach erneuter Überwinterung lässt man ihn wachsen und Ähren bilden. Die Ernte mit dem Mähdescher ist unproblematisch, wenn die Fahrgeschwindigkeit wegen des grossen Strohdurchlaufs vermindert wird. Der Körnerertrag beträgt mit 15 bis 20 Kilogramm pro Are etwa einen Drittel des Zuchtroggens.

Daniel Böhler hat zur Bodenlockerung einen Grupper entwickelt, der zwar vorn am Traktor angebaut, aber gleichwohl gezogen wird. Am Heck des Traktors wird die Sämaschine montiert. Die Gewichtsverteilung ist ideal und das Gefährt bleibt hinreichend lenkbar. So ist eine Anpflanzung in einem Arbeitsgang möglich, ohne dass ein Pflug zum Einsatz kommt. Der Grupper namens «Löwenzahn» wurde auf dem Berghof entwickelt und wird – mangels heimischer Interessenten – im Ausland gefertigt. Derzeit sind einige Geräte zu Testzwecken unter-

Die Botschaft

Die Botschaft
5312 Döttingen
056/ 269 25 25
www.botschaft.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'070
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 1
Fläche: 97'599 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71714955
Ausschnitt Seite: 2/2

wegs. Nach Abschluss dieser Erprobung soll die Fertigung in Kleinserie beginnen.

Neues wagen, um Altes zu bewahren

Mit der Kultivierung von Waldstaudenroggen hat Daniel Böhler angefangen, weil sich die steigenden Anforderungen an Brotweizen auf seinem Biobetrieb kaum mehr erfüllen lassen. Ausserdem möchte er den Düngereinsatz weiter vermindern und den Boden verbessern. Weil er einen sehr hohen Halm tragen muss, hat der Waldstaudenroggen ein weitverzweigtes Wurzelwerk. Dieses verhilft dem Boden zu den Poren, die infolge Verdichtung verloren gegangen sind. Die Pflanze über dem Boden verhindert die Erosion und die Wurzeln im Boden erhöhen die Wasseraufnahme. Die Pflanze ist also bei Starkniederschlag ein doppelter Schutz.

Nicht zu vergessen ist, dass mit dem Waldstaudenroggen im Sinne von Pro Specie Rara eine alte Pflanzenart erhalten werden kann.

Die Saatgutbeschaffung war gar nicht so einfach: Böhler ist über einen Demeter-Kollegen in Österreich dazu gekommen. Er musste den Samen selber vermehren, damit es für die 4,5 Hektaren reichte. Er hat die Ansaat übrigens mit einem Hof fest verbunden, um viele Leute an seiner Begeisterung teilhaben zu lassen und das Projekt ein erstes Mal bekannt zu machen. Heute kann man auf dem Berghof Saatgut kaufen. Wer den Waldstaudenroggen in Küche oder Backstube selber erproben möchte, ist als Kunde ebenso willkommen.

Familienbetrieb machts möglich

Daniel Böhler ist dipl. Ing. agr. FH, Bau-

er auf dem Berghof und in der Abteilung Bodenwissenschaften des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick) engagiert. Ihm zur Seite stehen seine Frau Senta und die Kinder Elia und Sina sowie die Eltern Vreni und Sepp. Er betont, dass das Projekt «Waldstaudenroggen» ohne Unterstützung der Familie nicht zu stemmen gewesen wäre.

Der Betrieb umfasst 20 Hektaren Nutzfläche, davon sind elf Hektaren Acker, fünf Hektaren Wiese und vier Hektaren Biodiversitätsflächen. Haupterwerbszweig ist die Weidemast von Ochsen. Die Vermarktung der Produkte erfolgt ab Hof und über Handelspartner.

Der Berghof ist zertifiziert von Bio Suisse, Demeter und KAG Freiland.



OBERBOTTIGEN BE: Mehrwert am Markt lösen

Wenn Region im Brot ist

Rund 85 Berner Bäckereien führen Brot mit dem Label 100% Bern. Der Berner Bauernverband lud zum Blick hinter die Kulisse.

LILO LÉVY

Hans Jörg Rüeßegger, Landwirt und Präsident des Berner Bauernverbandes, sagt es pointiert: Das Znümbrot kommt immer öfter aus dem Ausland. Die Schweiz importiere immer mehr Brot und Teiglinge. Nicht zuletzt wegen der hohen Zölle für Weizen. «Das trifft nicht nur Getreideproduzenten, vielmehr leiden auch die Müllereibetriebe und Bäckereien darunter», sagt Rüeßegger. Dieser un schönen Entwicklung wird nun mit dem Label 100% Bern Gegensteuer gegeben.

Seit knapp zwei Jahren verkaufen 85 Bäckereien aus dem Kanton Bern ohne Aufpreis ihr Brot mit dieser Bezeichnung. Hier gewachsen, hier gemahlen, hier gebacken, heisst die Devise. Das Mehl kommt aus der Mühle Burgholz AG, und das Getreide wird nach strengen ökologischen Richtlinien ausschliesslich von Berner Landwirten produziert. Mit dem Angebot, welches Teil der regiona-



Markus Ritter: Schweizer Produkte unersetzlich machen. (Bild: Lilo Lévy)

len Wertschöpfung sei, wolle man dem wachsenden Kundenbedürfnis nach regionalen Produkten nachkommen, so Rüeßegger.

Mehr Heimat

In einer zunehmend globalisierten Welt sehne sich der Mensch vermehrt nach Heimat, ist Diego Della Ca von der Geschäftsleitung der Mühle Burgholz AG und Koordinator des Angebotes überzeugt. Zudem werde die Herkunftsbescheinigung für 100% Bern durch die Zertifizierungsstelle ProCert streng kontrolliert. Ein weiteres ökologisches und effizientes

Plus seien die kurzen Transportwege. Aus der Sicht des involvierten Landwirtes spricht Urs Berger vom Schneeberger- & Berger-Agrar-Service, dem Gastgeber des Anlasses. Im Zusammenhang des aus seiner Sicht gefährlichen Freihandelsabkommens mit dem Ausland fokussiert Berger auf regionale Qualität, Nachhaltigkeit und Effizienz. Nach Alexander Reinhard von der gleichnamigen Berner Bäckerei sollte der Endkunde vermehrt mit effizienter Werbung für wertschöpfende Produkte aufgeklärt und beworben werden. Kurze, prägnante Informationen sind auf den Reinhard-Verpackungen aufgedruckt. Dass 100% Bern erfolgreich sein kann, beweist das kürzlich an der Swiss Bakery Trophy mit der Goldmedaille prämierte Mehrkornbrot «Haudegen» aus Reinhard's Backstube.

Weg von Austauschbarkeit

«Wenn wir weg von der Austauschbarkeit kommen wollen, müssen wir zusammen mit Partnern in der Verarbeitungsin dustrie unverwechselbare, hochwertige Lebensmittel mit regionalem Bezug und Mehrwert für die Konsumenten schaffen», erläutert Nationalrat Markus Ritter vom Schweizer Bauernverband. Insofern habe 100% Bern durchaus überregionalen Modellcharakter.

E-PAPER

Weitere zwei Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper



Prêts pour les évolutions politique et climatique

Elise Frioud



Fritz Glauser, président de Swiss Granum, Pierre-Yves Perrin, nouveau membre du comité, et Stephan Scheuner, directeur (de gauche à droite).

E. FRILOUD

Evolutions politique et climatique sont source d'incertitude pour les producteurs de céréales, oléagineux et protéagineux. Réunis en assemblée mardi 20 novembre à Berne, les délégués de Swiss Granum ont pris conscience de l'importance

d'un rapprochement au sein de la branche.

Se rapprocher, se montrer solidaire est plus que jamais d'actualité selon les mots de Fritz Glauser, président de Swiss Granum. L'année 2018 a été marquée par les impacts particuliers de la météo sur les récoltes et la recherche d'une alternative à la loi chocolatière, a-t-il précisé en ouverture de l'assemblée des délé-

gués, mardi 20 novembre à Berne.

Se rapprocher est également nécessaire pour mieux se positionner sur les marchés. «Les partenaires de la branche fournissent un travail important pour convaincre les consommateurs suisses que les produits d'origine indigène sont d'excellente qualité. Nous avons encore du pain sur la planche», a illustré le président, illustrant au passage le



travail de communication de «Pain suisse». Sans oublier les futures discussions et prises de position au sujet de la politique agricole 2022+.

Miser sur la production indigène

Stephan Scheuner, directeur de l'organisation, a passé en revue l'année écoulée.

En ce qui concerne les céréales panifiables, l'offre dépasse la demande pour la seconde année consécutive. De plus, la récolte 2018 se distingue par une qualité plus élevée que la moyenne des cinq dernières années. Actuellement, la branche doit gérer un surplus de 160 000 tonnes. Plusieurs mesures sont étudiées pour décharger le marché, a-t-il précisé. Le stockage et la réduction des importations sont les deux premières. Le déclassement pourrait être également envisagé si nécessaire et la branche communiquerait à ce sujet avant la fin de l'année.

La branche se consacre également à la mise en place de l'après-loi chocolatière. Dans la solution prévue, ce sera à Swiss Granum de gérer l'encaissement des moyens destinés à soutenir les exportations.

Enfin, le directeur a rappelé que le paiement à la protéine pour les céréales de classe Top était en vigueur depuis quatre récoltes. Une adaptation a été décidée ce printemps, avec un système de bonus et malus en dehors de la plage fixée pour la teneur en protéines. Cette modification entrera en vigueur pour la récolte 2019.

Au niveau des oléagineux, la quantité visée de colza n'a pas été atteinte cette année. Swiss

Granum cherche par ailleurs des solutions pour améliorer la fiabilité des estimations de la récolte.

Enfin, les prix indicatifs sont inchangés pour les céréales fourragères. Cela montre que les partenaires du marché sont prêts à miser sur la production indigène, a relevé le directeur. Swiss Granum a tenté d'obtenir un soutien au niveau politique, sans succès. C'est désormais au niveau du marché que l'organisation cherche une solution pour rendre la culture des céréales fourragères plus attractive. L'Union suisse des paysans (USP) a d'ailleurs lancé une stratégie pour un approvisionnement durable en moyens fourragers. Elle mise sur trois axes: renforcer la production indigène en blé fourrager et en maïs, importer de façon responsable, développer des alternatives. «Cette stratégie demande un engagement, notamment financier, de tous les partenaires au long de la chaîne de valeur», a insisté Stephan Scheuner.

Objets statutaires

Les objets statutaires ont été adoptés par les délégués. La cotisation pour la récolte 2019 a été fixée à 4,5 centimes pour 100 kilos. Le montant de 0,5 ct/100 kg prévu pour soutenir le projet de recherche «wheat advisor» a été supprimé, le projet n'étant pas concrétisé faute d'un soutien suffisant.

Pierre-Yves Perrin, directeur de la Fédération suisse des producteurs de céréales (FSPC), a par ailleurs été désigné représentant du groupe Production au comité, en remplacement d'Ernst Meyer.

La journée de la qualité or-

ganisée le même jour s'est intéressée au secteur des céréales et des oléagineux face au libre-échange et à la politique agricole. Un compte rendu en sera fait dans la prochaine édition.



Offensive für Schweizer Brot und Rapsöl

Marketingstrategie / Die heissen Eisen wurden nicht gescheut an der Qualitätstagung von Swiss Granum und dem Verein Schweizer Brot.

BERN Das Schweizer Brot soll am Markt erfolgreicher positioniert werden. Darauf einigte sich nach 18 Monaten Vorbereitungszeit die gesamte Branche: Produzenten, Müller, Bäckereien und auch der Detailhandel. Ziel ist es, das Schweizer Brot als natürlichen Energiespender wieder vermehrt in die Köpfe der Konsumenten zu bringen. Mit der Umsetzung dieser Mission ist der Verein Schweizer Brot beauftragt. Digitales Marketing über Social-Media-Kanäle wird dabei ein wesentlicher Bestandteil der Strategie sein.

«Geschichten mit Genuss»

Stephan Scheuner, Direktor von Swiss Granum, glaubt an das Potenzial von Schweizer Brot. Gutes, einheimisches Brot sei auch bei guten Gastro-Betrieben ein Markenzeichen, so Scheuner. Und: «Wir müssen Geschichten erzählen. Geschichten in Kombination mit Genuss ergeben Gewinn für alle Akteure.»

Aktuell sei man daran, die Mehrwerte von Schweizer Brot zu erarbeiten, damit diese anschliessend gemeinsam kommuniziert werden können. Das ist auch wichtig, weil in den letzten Jahren der Import von Halbfertig- und Fertigprodukten bei den Backwaren zugenommen hat. «Die Bevölkerung ist gewachsen, der Mehlausstoss aus

inländischer Produktion blieb etwa gleich. Und ein beträchtlicher Teil der Branche reagiert sehr sensibel auf den Preis», erklärt Scheuner.

Nachhaltigkeitsstudie

Ähnliche Ziele verfolgt der Verein Schweizer Rapsöl. Um das heimische Öl zu stärken, wird ebenfalls eine Werbekampagne umgesetzt. Die grössten Herausforderungen sind, erstmals bei Konsumenten ins Regal zu gelangen und auch den Gastro-Bereich zu erschliessen. Bis im April 2019 wird geklärt, ob eine Nachhaltigkeitsstudie zur Schweizer Rapsölproduktion in Auftrag gegeben werden soll. Diese soll allenfalls helfen, die Qualitätsstrategie kommunikativ umzusetzen.

AP 22+ gibt zu reden

Am Nachmittag stellte Adrian Aebi vom BLW die neue AP 22+ vor. Diese gab ebenso zu Pausendiskussionen Anlass wie der Input von Martin Rufer, SBV, zum inländischen Futtergetreideanbau. Die Futterweizenfläche soll auf 20'000 Hektaren verdoppelt werden, um eine glaubwürdige heimische Tierproduktion aufrecht zu erhalten. Bei diesem Vorhaben ist – anders als beim Schweizer Brot oder dem Rapsöl – noch nicht die ganze Wertschöpfungskette mit an Bord.

Einen Blick auf den Ölmarkt warf Christian Florin von der Florin AG: Er gab zu bedenken, dass Rapsöl ein austauschbares Produkt sei. Damit die Verarbeitung in der Schweiz beibehalten werden könne, sei man auf stabile Mindestanbauflächen angewiesen. Gingen diese zurück, sei auch die verarbeitende Industrie gefährdet, so seine Warnung.

sha

DV Swiss Granum

Vor der Qualitätstagung fand die Delegiertenversammlung der Branchenorganisation Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen, Swiss Granum, statt. Direktor Stephan Scheuner informierte, dass die Raps-ernte 2018 zu hoch eingeschätzt worden sei, weshalb die Branche von den letztlich tiefen definitiven Zahlen etwas überrascht wurde. Präsident Fritz Glauser hielt fest, dass die gesamte Branche enger zusammengerückt sei, was für künftige Herausforderungen zentral sei. Eine Änderung gab es im Vorstand: Pierre-Yves Perrin vom Schweizerischen Getreideproduzentenverband ersetzt den abtretenden Ernst Meyer. sha



Acrylamide

Agriculateurs-meuniers-boulangers, ils ont un rôle à jouer

L'acrylamide a récemment à nouveau fait les gros titres dans les médias en raison d'une étude qui vient de paraître. Cet article explique le contexte tout en fournissant quelques conseils sur le sujet.



Calendrier des saveurs 2019

Le pain avec de longue fermentation contient moins d'acrylamide

Tout comme les déchets plastiques dans les océans, les fleuves et les lacs, des « résidus » nuisibles s'accumulent dans le corps humain pendant des décennies. Il s'agit de substances nocives qui sont absorbées par voie orale ou cutanée via la chaîne alimentaire, l'environnement, l'air, l'eau, les médicaments, la nicotine notamment. A long terme, ces substances s'avèrent néfastes pour les humains et les animaux.

Nouvelle étude allemande

L'histoire nous apprend qu'une fois les anciens risques connus maîtrisés, de nouveaux apparaissent. Il en va de même pour l'acrylamide, qui refait les gros titres suite à une récente étude pu-

bliée par l'Université de Hohenheim (D). Par analogie avec les variétés de pommes de terre, il a été possible de déterminer différentes quantités d'acide aspartique dans différentes variétés de céréales également. L'acide aspartique peut produire de l'acrylamide en lien avec l'amidon lors du processus de cuisson / friture. Selon la variété de céréale, la fertilisation, la nature du sol et l'activité enzymatique des farines, l'effet Maillard (brunissement) peut être plus ou moins influencé par le processus de cuisson.

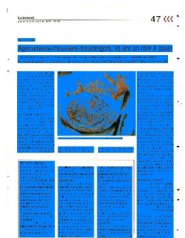
Du point de vue de la sécurité alimentaire, il est juste et nécessaire de réfléchir aux mesures permettant de minimiser ou d'éliminer un risque connu. Et ce en vue de fournir des recommandations au secteur en vertu du principe de précaution ; l'objectif étant de réduire la charge de substances indésirables telles que l'acrylamide.

Il faut évidemment veiller à cela dans le cadre de la production agricole et de la culture déjà. Il faut en effet cultiver des variétés de céréales qui stockent le moins d'acide aspartique possible dans le cadre de la culture et de la fertilisation. On part du principe qu'il faut entre 15 et 20 ans pour qu'une nouvelle variété de céréale s'établisse sur le marché. On peut donc en conclure qu'on ne pourra pas régler du jour au lendemain le problème de l'acide aspartique dans les céréales / farines de panification.



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 47
Fläche: 55'834 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71677781
Ausschnitt Seite: 2/2

Bienfaits de la levure !

Une fois de plus, l'étude a confirmé que les boulangers pouvaient contrecarrer la formation d'acrylamide grâce à de bonnes pratiques: l'acide aspartique est en effet littéralement « mangé » moyennant de longs temps de repos de la pâte.

Daniel Jakob, antenne AQ
et sécurité au travail

P.S. Avis à tous les lecteurs qui ont bu un café en lisant « panissimo »: votre café contenait très probablement également de l'acrylamide. Mais contrairement à ce que l'on pourrait croire, les grains de café noirs, tout comme le pain cuit, contiennent peu à pas d'acrylamide.

Conseils pratiques

En collaboration avec l'Ecole professionnelle Richemont, la BCS recommande ce qui suit aux boulangerie-confiseries:

- utiliser des farines de panification ayant des valeurs d'amylogramme / temps de chute moyens, mais pas trop bas (ce qui peut être le cas les années de récolte de blé germé);
- procéder à un examen critique de la composition des produits de panification, en évitant dans la mesure du possible d'ajouter des types de sucre simples (fructose / glucose), qui peuvent se trouver dans différents produits de panification;
- pour les ingrédients torréfiés, exiger du fabricant les spécifications et la preuve de la teneur en acrylamide, et classer ces documents;

■ acidifier la pâte, le levain ayant un effet tampon lors de la formation d'acrylamide (effet similaire à l'ajout de sels de calcium pour endiguer la maladie du pain);

■ privilégier la longue fermentation de la pâte: la levure de boulangerie « mangeant » littéralement l'acide aspartique, les sucres simples sont éliminés, les produits se colorent moins vite et moins intensément; outre la réduction d'acrylamide, il en résulte un effet Fodmap positif (acronyme qui désigne un groupe de glucides à chaîne courte présents dans certains aliments et dont se nourrissent les bactéries du côlon); la tolérance et la digestion de pain et de produits de boulangerie sont influencées favorablement par de longs temps de repos de la pâte (supérieurs à 4 heures);

■ pour la cuisson, privilégier le brun clair au brun foncé ou au noir, réduire la température de cuisson et allonger les temps de cuisson – pour éviter un brunissement intense de la croûte;

■ les pains ayant des graines ou de la farine sur la surface sont moins sujets à la formation d'acrylamide; la chaleur n'agissant pas directement sur la surface de la pâte, la coloration s'en trouve ralentie – grâce à l'isolation des graines et de la farine;

■ utiliser des produits de panification avec systèmes enzymatiques qui empêchent la formation d'acrylamide;

■ il faut veiller à chauffer légèrement le concentré de poires, utilisé notamment pour les pains d'épices lucernois.

dja



Journée de la qualité du blé

La Suisse s'en sort relativement bien

L'association Pain suisse et swiss granum ont organisé mardi au Stade de Suisse de Berne la Journée de la qualité du blé.



Ch. Erne

Andreas Dossenbach a illustré avec du popcorn la multiplication miraculeuse de la récolte 2018.

La manifestation annuelle vise à favoriser l'actualisation des informations et l'échange d'expériences entre professionnels de tous les échelons de la filière céréalière. Outre les informations habituelles sur la qualité de la nouvelle récolte, les résultats des essais variétaux ainsi que du recensement de la qualité de la récolte indigène de céréales, la journée a traité du secteur des céréales et des oléagineux au cœur des tensions du libre-échange et de la politique agricole. Elle a notamment donné un aperçu de l'état actuel de la politique agricole et des accords commerciaux. Un article sur cette partie se trouvera dans le prochain «panissimo».

Qualité de la récolte en Suisse

Andreas Dossenbach, responsable du laboratoire et AQ, conseils professionnels, de Richemont s'est exprimé sur la qualité de la récolte indigène de blé 2018. Pour ce qui est du rendement, la Suisse s'en sort dans l'ensemble à bon compte comparativement à ses voisins, à la suite. En Allemagne, par contre, la récolte a chuté d'un peu moins de 20 %. Pour la Suisse l'orateur a dressé un bilan positif: «Un rendement moindre, une teneur en gluten humide plus élevée, une bonne qualité et une activité enzymatique faible dans le domaine de l'amidon font pencher la récolte de cette année du côté positif.»

La moyenne de la teneur en protéine, avec 14 %, est similaire

aux deux dernières années. Celle des teneurs en gluten humide (pour 0 minute) se situe 2,5 unités au-dessus de celle de 2017. Les proportions à l'extensogramme et les surfaces sont un peu inférieures à celle de l'année précédente. Toutefois, M. Dossenbach s'attend à de bons résultats de panification: l'activité des protéases peut encore être qualifiée d'équilibrée.

L'absorption d'eau des farines a heureusement augmenté d'environ 1,5 %. La résistance au pétrissage est bonne et le relâchement est légèrement plus élevé. «Les pâtes devraient donc être pétries un peu plus délicatement», souligne le collaborateur de Richemont.

La gélatinisation maximale reste très élevée à l'amylogramme.



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 41
Fläche: 55'660 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71677716
Ausschnitt Seite: 2/2

Les températures de gélatinisation sont identiques à celles de l'année précédente. L'activité enzymatique dans le domaine de l'amidon est donc encore très faible et les corrections sont opportunes.

Conclusions pour la production

En résumé, Andreas Dossenbach conseille « d'adapter la quantité d'eau de coulage, de travailler les pâtes délicatement et de veiller à un pétrissage idéal, d'éventuellement replier, de favoriser l'activité enzymatique et de maintenir le statu quo pour les temps de fermentation. » Les conseils d'utilisation figurent dans le dernier « Bulletin » Richemont.

A suivre

La prochaine édition reviendra sur les autres thèmes abordés lors de la Journée de la qualité, dont l'avenir du secteur céréalier suisse.

Conseils d'utilisation

Ces conseils de Richemont décrivent des tendances pour les farines non traitées de la récolte 2017. Avant que des corrections soient apportées, il faut être en possession des indices de la farine actuels.

■ **Produits de panification** : les pâtes montrent une structure du gluten plus extensible. Une utilisation d'additifs renforçant le gluten ou un repliage des pâtes peuvent être considérés avec des rapports d'extensogramme très faibles et lors de l'utilisation de la technique du froid. L'activité enzymatique étant faible, l'utilisation de malt, malt liquide et préparations enzymatiques est à doser comme pour les farines de la

récolte 2017. Avec l'utilisation de la technique du froid, une adjonction minime de malt de la part du meunier ou du boulanger peut être nécessaire.

■ **Absorption d'eau** : l'absorption d'eau enregistrée peut être entièrement utilisée. Condition : un pétrissage optimal des pâtes.

■ **Pétrissage** : les temps de pétrissage doivent être légèrement adaptés. Une utilisation un peu plus délicate de la pâte aura un effet positif. Les essais de panification donnent les valeurs suivantes (base : pétrin à spirale) :
– 1^{re} vit. 10 – 12 min., 2^e vit. 1 – 3 min. (farine bise de froment type 1050).

– 1^{re} vit. 9 – 11 min., 2^e vit. 2 – 4 min. (farine mi-blanche, farine de froment type 720).

■ **Fermentation** : la quantité optimale de levain, qui doit être bien mûr, correspond à $\frac{1}{3}$ de la quantité totale de pâte.

Temp. de la pâte (base : courte, directe) 24 – 27 °C. Pour les conduites de pâte directes longues et les conduites par le froid, les paramètres d'utilisation ne doivent pas être adaptés.

■ **Cuisson** : les températures du four ne doivent pas être modifiées. Une adjonction suffisante de vapeur devrait être envisagée. Andreas Dossenbach, Richemont



L'essentiel du comité central

Les nombreux thèmes en cours de la BCS

Le comité central (CC) a tenu sa séance de novembre chez Pistor à Rothenburg. Les thèmes qui suivent ont été traités.

■ **Convention collective de travail (CCT):** le directeur de la BCS Urs Wellauer a informé le CC sur la nouvelle CCT. Les projets de barèmes des salaires sont en ligne sur swissbaker.ch. D'autres documents relatifs à la nouvelle CCT sont disponibles en ligne sur intranet pour les membres de la BCS. M. Wellauer a abordé le thème de l'adaptation des salaires minimaux dans l'hôtellerie-restauration pour 2019 (lire article p. 40).

■ **Commission paritaire des boulangers-confiseurs (cpbc):** le chef de la délégation CCT Edgar Ehrsam a expliqué que quelques thèmes étaient traités au sein de la cpbc, et que la communication devait notamment être améliorée.

■ **Accord de branche:** la décision et la discussion relatives à un accord de branche ont été ajournées à la séance de février du CC.

■ **Budgets 2019:** le budget de la fondation de secours a été accepté, de même que celui de la BCS; néanmoins avec la motion de la commission de vérification des comptes demandant de montrer où pourraient encore être économisés entre 80 000 et 120 000 francs lors la séance de février du CC. Ce dernier a pris connaissance sans discussion du budget de l'Ecole professionnelle Richemont.

■ **«Reload»:** tous les questionnaires en lien avec le projet de réorganisation «Reload» n'ont pas encore été retournés dûment remplis au président de la BCS par les présidents cantonaux. La tendance géné-

rale par rapport à la fusion du CC et du comité directeur (CD)/conseil d'administration (CA) est positive, selon M. Hotz. Une proposition en ce sens sera soumise lors la séance de février du CC.

■ **FBK 2019:** par rapport à 2017, le pourcentage de la surface d'exposition vendue s'élève à 75 %. Urs Wellauer s'est montré confiant. Le salon devrait tout de même être un succès. Les acquisitions vont bon train, Bernexpo s'y attelant.

■ **FBK 2021:** la FBK 2021 aura lieu en juin dans le cadre du congrès et du Grand Prix. Urs Wellauer et son équipe sont en pourparlers avec Bernexpo et différentes associations et entreprises. Le salon devrait devenir l'évènement de la branche.

■ **Elections:** le CC a entériné différentes commissions et élu trois suppléantes pour le commerce de détail au CC (lire encadré p. 40).

■ **Achat d'un immeuble:** Jean-François Leuenberger a informé le CC qu'un contrat d'achat avait été signé pour un nouveau centre de formation à Yverdon-les-Bains (VD).

Informations du président

■ **Swiss Bakery Trophy (SBT):** la 8^e édition du SBT a été un succès. Silvan Hotz a félicité tous les lauréats d'une distinction, ainsi que les organisateurs pour la réussite et le professionnalisme de la manifestation. «J'espère que les médailles gagnées seront dûment communiquées.» Didier Ecoffey, président de l'association régionale romande, a remercié l'association, les sponsors

et les aides. Il a relevé l'importante présence médiatique et le large impact en termes d'image.

■ **Finale des World Chocolate Masters à Paris:** la Suisse a décroché la médaille d'or pour la première fois aux World Chocolate Masters. «Elias Läderach a livré une performance magistrale», s'est réjoui Silvan Hotz. Il a adressé ses félicitations au chocolatier.

■ **CI des grandes entreprises:** peu avant la séance du CC, Silvan Hotz et Urs Wellauer ont rencontré à Zurich des représentants de la CI des grandes entreprises, en vue d'échanges. Le projet «Reload» a reçu un accueil favorable, de même que la possibilité d'échanges réguliers.

■ **Congrès mondial de l'UIBC:** Silvan Hotz et Urs Wellauer ont participé au congrès mondial de l'UIBC qui a eu lieu du 17 au 20 septembre à Munich. Les autres associations nationales d'Europe ont à peu près les mêmes problèmes, a expliqué le président de la BCS: diminution du nombre de membres, augmentation des taxes et prescriptions étatiques.

Politique

■ **Réunion de session:** la traditionnelle réunion de session de la BCS aura lieu le 4 décembre. Les hôtes suivants y assisteront: Peter Lyner, président cantonal zurichois, et Ramona Bolliger, championne du monde en titre en boulangerie.

■ **Allocations familiales:** le Parlement a pris une décision différente



de celle à laquelle s'attendait la BCS. Les cantons devraient à l'avenir avoir un système de compensation intégrale des charges entre les caisses d'allocations familiales. Le Conseil national a accepté une motion déposée en ce sens par le conseiller aux Etats Isidor Baumann (PDC/UR). «La compétence en la matière devrait rester du ressort des cantons et des caisses d'allocations familiales cantonales, et en partie du ressort des nôtres, propres à l'association», selon Urs Wellauer.

■ **Initiative pour des prix équitables**: la procédure de consultation relative à l'initiative pour des prix équitables a duré jusqu'au 22 novembre. Le message relatif à l'initiative populaire et au contre-projet indirect devra être transmis d'ici au 11 juin au Parlement par le Conseil fédéral.

■ **Système de signalisation**: des thèmes tels que l'introduction d'un système de signalisation et l'acrylamide dans les céréales et les produits de boulangerie continuent à préoccuper la BCS. En 2019, l'entreprise Danone, active au niveau international, introduira en Suisse des produits comportant des signalisations. «La machinerie politique plaide habilement pour une introduction. La BCS s'oppose à ce genre de velléités en collaboration avec d'autres associations», a souligné Urs Wellauer.

■ **Modification de la TVA**: la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national a recommandé d'accepter la motion du conseiller aux Etats Stefan Engler sous une forme légèrement modifiée. La modification de la TVA devrait permettre de simplifier les «packages». La nouvelle réglemen-

tation profiterait aux membres de la BCS, qui bénéficieraient d'une plus grande marge de manœuvre entrepreneuriale, selon Urs Wellauer. La balle est désormais dans le camp du plénum du Conseil national.

■ **Forum PME**: le président de la BCS Silvan Hotz a informé le CC sur le Forum PME, qui a eu lieu le 24 septembre, dans le cadre duquel on a notamment discuté des deux initiatives parlementaires pour une flexibilisation de la saisie du temps de travail et présenté le portail en ligne pour les entreprises EasyGov.swiss (lire article p. 40).

Communication

■ **Travail médiatique**: ces derniers temps, les médias se sont focalisés sur le secteur en raison de différentes faillites. Lorsqu'elle fournit des renseignements aux médias, la BCS veille à mettre en avant des aspects positifs et des exemples d'entreprises positifs. Cela représente aussi une grande chance de sensibilisation à l'artisanat. Pour Urs Wellauer. Il a exprimé le souhait que les cantons veillent aussi à une couverture médiatique positive. Le secrétariat central de la BCS élaborera un document ad hoc pour les responsables cantonaux.

■ **Campagne d'image**: le CC a refusé le lancement d'une campagne d'image en raison de la situation financière tendue; avec regret, parce que la campagne est bonne. Il faut néanmoins d'abord s'acquitter des tâches financières. Denise Jäggi a évoqué la campagne à succès des boulangers-confiseurs bernois et soleurois en lien avec la Journée mondiale du pain. Il faut exploiter cette journée.

■ **Campagne sur la démence**: plus

de 125 entreprises comptant 254 points de vente participent pour l'heure à la campagne sur la démence #perso, qui sera réalisée début 2019 par la BCS en collaboration avec Pro Senectute et Alzheimer Suisse. «Il existe encore un potentiel de développement vers le haut», a expliqué Urs Wellauer. Une action téléphonique est en cours auprès des membres qui ne sont pas encore inscrits.

■ **Association Pain suisse**: le comité central préconise un maintien de la BCS au sein de l'association Pain suisse. Il approuve la motion du CA avec seulement quatre voix contre. L'association versera donc à l'association 20 000 francs en 2019, et dès 2020 33 500 francs par année pendant trois ans.

■ **Abonnement à «panissimo»**: le CC a approuvé à l'unanimité une augmentation du prix de l'abonnement à «panissimo» pour 2019.

Formation professionnelle et continue

■ **Programme des cours 2019 de Richemont**: tous les cours peuvent d'ores et déjà être réservés en ligne. Le programme sera envoyé la semaine prochaine. «Il comprend à nouveau de nombreux nouveaux cours et adaptations», selon le directeur de Richemont Reto Fries. Elias Läderach, qui a remporté les World Chocolate Masters, donnera notamment un cours.

■ **Livres de Richemont**: une action commerciale court jusqu'à la fin de l'année. Il y a un rabais de 15 % pour deux livres, de 25 % pour trois et de 35 % pour quatre.

■ **Paquet de matériel didactique 2**: entre-temps, le dernier tome «Le produit idéal – confiserie» a égale-



ment été achevé. Outre les paquets avec les trois livres par orientation, une variante électronique d'ebook est également disponible. Les quatre livres sont compris dans cet ebook. Cela constitue une plus-value absolue pour les apprentis, a souligné Reto Fries, tout en déplorant que

«le paquet de matériel didactique 2 ne soit pas encore utilisé dans tous les cantons comme matériel pédagogique». Le CC a approuvé la fabrication des livres et l'utilisation de ce paquet, a souligné le directeur de Richemont. «Je vous saurais gré d'envisager le recours à ces livres dans les cantons.»

■ **WorldSkills 2019 à Kazan:** le camp d'entraînement pour les candidats des WorldSkills débutera en novembre. Les deux championnes suisses 2018 Sonja Durrer (boulangerie) et Rahel Weber (pâtisserie-confiserie) seront de la partie.

■ **Salon iba à Munich:** l'Ecole professionnelle Richemont était présente au salon iba de Munich. Il a été possible d'y nouer de précieux contacts, selon Reto Fries.

■ **Guide des bonnes pratiques/MSST:** le nouveau guide des bonnes pratiques entrera en vigueur en 2019. La nouvelle version sera présentée lors de la FBK en mars. Il va falloir en fixer le prix, et déterminer si l'accès doit être réservé aux membres de la BCS. Le CA présentera de nouvelles solutions possibles en 2019.

■ **Examen professionnel:** le membre du CA Peter Signer a informé le CC du fait que les examens théoriques avaient eu lieu en octobre pour 31 candidats. Les examens pratiques pour les candidats

de la production seront réalisés début 2019. «L'organisation du déroulement des épreuves était excellente», a tenu à souligner M. Signer.

■ **Règlement d'examen professionnel:** le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (Sefri) a communiqué que le nouveau règlement pour l'examen professionnel avait été approuvé sans opposition. Les signatures manquent encore selon Signer. Il entrera en vigueur à fin avril.

■ **Conférence d'automne du Sefri:** Markus Zimmerli (Ecole professionnelle Richemont) et Peter Signer ont participé à la conférence d'automne du Sefri. Les thèmes centraux de la Formation professionnelle 2030 et de la Vente 2022+ étaient à l'ordre du jour. «Les informations se sont malheureusement avérées très insuffisantes», a déploré Peter Signer devant le CC (lire article en page 43).

■ **Vente 2022+:** Maja Fahrni, membre du CA, a informé les délégués: «Actuellement, il se passe beaucoup de choses en lien avec le projet Vente 2022+». Il est très important pour le domaine du commerce de détail de la boulangerie-confiserie de pouvoir participer au projet Vente 2022+. Il y est notamment question du nombre de jours de CI, de la composition actuelle des groupes de branches et de la diversité des F + E. «Si nous n'y prenons pas part, à l'avenir, nous courons le risque de n'avoir plus qu'une formation neutre ou de voir les CGB intégrées dans les CI; il pourrait en résulter que nous autres entreprises formatrices devions en assumer les frais.» Monika Wick et Irene Mu-

ralt vont participer à ce projet. «Elles ont le bagage nécessaire», a souligné Maja Fahrni.

■ **SwissSkills 2018:** «Les SwissSkills 2018 ont été un succès», a relevé Urs Wellauer avec satisfaction. Une majorité d'associations professionnelles préconise un rythme bisannuel. Le thème des SwissSkills sera abordé dans le cadre du CA. Urs Wellauer a clairement fait savoir aux responsables qu'il fallait trouver une autre clé de répartition des coûts. Il exige des politiciens plus que de belles paroles en matière de formation professionnelle duale. Les thèmes de la formation professionnelle duale et des SwissSkills seront donc à l'ordre du jour lors de la réunion de session de la BCS qui aura lieu début décembre.

■ **Championnats du monde juniors 2019 des boulangers à Lyon:** la Suisse sera représentée par Dominique Buchmann, champion suisse de boulangerie-pâtisserie 2017, et Natalie Steiner, vice-championne suisse 2018.

Organisations de la BCS

■ **Attestations de salaire de la Panvica:** le membre du CA Marco Berwert a informé le CC que l'envoi des attestations de salaire aurait lieu début décembre. Ces dernières devraient être retournées dûment remplies d'ici au 31 janvier 2019.

■ **Assurance indemnités journalières en cas de maladie:** la prime de cette assurance est inchangée depuis 2013 et le restera également en 2019, a annoncé Marco Berwert au CC.

■ **SBC Fiduciaire:** la SBC Fiduciaire a une nouvelle offre: SBC-

Time. Urs Wellauer a brièvement expliqué aux délégués du CC les avantages pour les PME de ce contrôle du temps de travail numérique. Claudia Vernocchi



C. Vernocchi

Le programme des cours Richemont comprend de nombreux nouveaux cours, dont un avec Elias Läderach, World Chocolate Master 2018.

Des pains pour la fondue de toutes les régions

Pour une fois, c'est l'accompagnement qui joue le rôle principal

C'est la période de la fondue! « panissimo » jette un coup d'œil dans les régions pour aborder la spécialité suisse. Pour une fois, ce n'est pas le fromage qui joue le rôle principal, mais son accompagnement numéro 1: le pain.



Le pain pour la fondue de Chnuser-Becke AG à Schönrud pour le chemin de la fondue.



Du pain mi-blanc, du pain bis ou de la baguette? Prédécoupé, en forme de galette ou en morceau? Avec ou sans croûte? « panissimo » s'est renseigné auprès des spécialistes de chaque région. Il a obtenu les recommandations suivantes :

Appenzell

Drei Könige

Appenzell AG, Appenzell

Mais bien évidemment que nous avons aussi besoin de pain pour la fondue dans le pays de l'Appenzell. En première ligne, nous vendons des pains pour la fondue dans notre magasin. Ces derniers sont produits à base de pâte de farine blanche. Le pain est facile à rompre, sans couteau. Lors de la haute saison, nous le produisons aussi en version noire. Si les pains à fondue sont tous vendus, alors nous recommandons un pain normal mi-blanc ou bis. Je pense que de façon générale, les pains à pâte mi-blanche ou bise sont le plus recommandés dans les boulangeries du canton d'Appenzell Rhodes Intérieures.

Berne

Ängelibeck, Köniz

Nous avons différentes variantes que nous recommandons pour la fondue. 1. Notre pain pour fondue (à base de pâte à pain de campagne en forme de cubes) se prête bien parce qu'il peut être rompu à la main en cubes. 2. Notre pain « pomodore » (farine de blé et bise, purée de tomates, tomates séchées, olives noires) propose une saveur intéressante avec du fromage. 3. Notre pain bis (farine de blé et bise), le classique.

Bäckerei-Konditorei

Muralt, Ostermundigen

Chez nous, les gens achètent davantage de pain bis, parfois aussi du pain bâlois ou Ciroletta (un pain torsadé à base de farine bise). Nous proposons aussi notre pain pour la fondue : de la farine bise ou mi-blanche, la pâte est abaissée comme un pain plat et prédécoupée en morceaux, de sorte qu'il n'y a plus qu'à le rompre en petits morceaux. Nos clients apprécient

beaucoup le pain Ciroletta (mi-blanc) avec des lardons et des oignons pour la fondue.

En ce qui concerne les accompagnements, cela est très individuel : nous mangeons souvent des fruits avec. La fondue devient un peu plus légère et plus digeste.

Chnusper-Becke AG, Schönried

Dans le Saanenland, il existe un chemin de la fondue. Les invités peuvent prendre leur sac à dos dans la laiterie Schönried et savourer leur fondue dans un endroit très particulier.

Pour ce sac, nous confectionnons un pain croustillant à base de pâte mi-blanche. Les cubes peuvent facilement être rompus à la main, ce qui permet de savourer spécialement le mélange à fondue de notre laiterie. Il s'agit d'une recette secrète de la laiterie.

Ce pain classique à base de farine mi-blanche est apprécié dans notre région. Nous proposons aussi du pain bis, mais celui-ci est moins demandé.

Nous n'avons pas d'accompagnement à proposer avec la fondue ; si ce n'est un bon vin blanc.

Genève

Boulangerie Eric

Emery Sàrl, Genève

Le pain pour la fondue doit avoir une bonne croûte et un bon goût de fermentation naturelle. Il doit donc être si possible au levain. Il est essentiel que la croûte soit présente pour donner de la mâche à la fondue. Elle relève le goût du fromage.

Pour les clients qui osent changer un peu, je leur conseille un pain multicéréale. L'apport de petites graines est très intéressant. Pour finir, le poids conseiller par personnes est de 100 grammes.

Nidwald

Christen Beck AG, Buochs

Du mois de septembre au mois de mars, nous proposons un pain spécial pour la fondue. Ce pain est aussi disponible en version bise ou blanche à 500 g. Le pain est rond et plat et déjà divisé en petits carrés de 2 x 2 cm. Ainsi l'hôte peut facilement le rompre. Nous livrons ce pain aussi dans diverses laiteries à Nidwald et Engelberg.

Schaffhouse

Müller Beck AG Schaffhausen

Nous avons beaucoup de succès avec notre pain pour la fondue à base de pâte mi-blanche, coupé avec le rouleau de nougat et découpé à l'emporte-pièce en forme de cœur. Les clients l'adoraient ; mais la production n'appréciait pas du tout de faire ce pain.

Tessin

Société des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton du Tessin

Au Tessin nous recommandons la baguette. D'autres pains seraient



aussi bien, mais le plus important est qu'il soit prédécoupé.

Uri

L'association suisse des patrons boulangers-pâtisseries d'Uri

Dans le canton d'Uri nous prenons normalement un kilo de pain bis qui est prédécoupé en cubes.

Parfois on y ajoute un petit verre de kirsch, dans lequel on trempe le pain avant de le plonger dans la fondue.

Moitié-moitié est le mélange de fromage le plus consommé.

Valais

Mathieu-Zumstein AG, Loèche

Nous avons créé un pain pour la fondue avec de l'ail. Il s'agit d'un pain de blé noir. Ce qui rend ce pain aussi inhabituel est sa forme. Il est déjà proportionné et peut être facilement rompu.

Nous préparons notre fondue au fromage avec notre mélange de fromages du Valais. La particularité: la fondue du Valais est assaisonnée avec notre huile de pépins de raisin faite maison et pressée à froid. La fondue devient légère et digeste. Un pur plaisir!

Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs

Le pain consommé est le pain blanc, voire mi-blanc.

La pomme de terre remplace parfois le pain. Les accompagnements sont: cornichons, oignons, champignons au vinaigre, courgettes aigres-douces, viande séchée du Valais et pain de seigle valaisan AOP.

Le fromage à raclette est majoritairement utilisé. Parfois, on y ajoute du Gruyère ou/et du vacherin.

Vaud

Société des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Vaud

Du 6 au 8 décembre, GastroVaud organise la 2^e édition des Pintes ouvertes avec la promotion de la fondue 100 % gruyère. Notre association cantonale collabore à cette mise en œuvre. Notre association vaudoise fait fabriquer et met à disposition des restaurateurs, pour cette occasion, des pains mi-blanc de forme spéciale. D'un poids de 300 g, le quadrillage de ce pain permet de faire des portions adéquates pour la fondue. La charcu-

terie vaudoise, fait accompagner cette fondue par du saucisson sec vaudois IPG et les vignerons d'un verre de chasselas AOC.

Zoug

Zumbach Bäckerei-

Confiserie AG, Unterägeri

Notre recommandation: le pain Paillasse clair et foncé. Il est croustillant et le rapport mie et croûte garantit un parfait plaisir. Pourquoi ne pas tester un pain Paillasse avec des noisettes ou des olives avec la fondue? Cela se marie parfaitement et donne un goût extraordinaire au fromage.

Zurich

Bertschi Bäckerei

zum Brotkorb AG, Kloten

Nous recommandons à nos clients un pain mi-blanc qui n'est pas trop grand afin que la part de croûte soit plus grande quand on le coupe. Pour cela, nous produisons un pain assez plat pour la saison de la fondue; afin qu'on puisse bien le couper en parts égales.

Propos recueillis par
Nathalie Güntert



Avec ces conseils, la saison de la fondue ne peut être qu'une réussite. De plus amples conseils pour une fondue savoureuse sont à découvrir sous : www.fromagesdesuisse.fr

Pain, charcuterie et vin blanc... Les Pintes ouvertes font la promotion de la fondue dans le canton de Vaud, du 6 au 8 décembre.



Les Tessinois préfèrent accompagner leur fondue d'une baguette.

«Bio Gourmet Knospe» für «edelvita»-Brote

Die «edelvita»-Biobrote Landbrot dunkel (Foto) und UrDinkel-Vollkornbrot erhielten die begehrte Auszeichnung «Bio Gourmet Knospe». Diese wird jedes Jahr von Bio Suisse für Bio-Produkte vergeben, die für Nachhaltigkeit, Geschmack sind und höchsten Genuss stehen.



Die erfolgreiche Bio-Produktlinie «edelvita» umfasst zehn Brotsorten und ist nur in gewerblichen Bäckereien erhältlich. Sie steht für hochwertige Bio-Genussbrote aus 100% Schweizer Rohstoffen. Begleitet wird die Bio-Produktlinie von ei-

Zweite Prämierung nach 2015

Nach 2015 werden «edelvita»-Brote zum zweiten Mal mit dem Label ausgezeichnet. Eine unabhängige Fachjury unter Leitung des Sensorikers und Food-Journalisten Patrick Zbinden verkostete und bewertete in einer Blinddegustation 98 Produkte. 32 davon erhielten eine Auszeichnung.

nem umfassenden Marketing- und Verkaufskonzept und einer Unterstützung für die erstmalige Zertifizierung durch bio-inspecta oder Procert. «edelvita» stärkt das schweizerische Bäckergewerbe und erfüllt die vielfältigen Kundenbedürfnisse.

Groupe Minoteries, Granges-Marnand



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 34
Fläche: 1'671 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71677540
Ausschnitt Seite: 1/1

Online-Adventskalender

Der Verein Schweizer Brot hat
einen interaktiven Adventskalender
mit taglicher Gewinnchance auf-
geschaltet <https://schweizerbrot.adventcalendar.com>.

Buchtipp

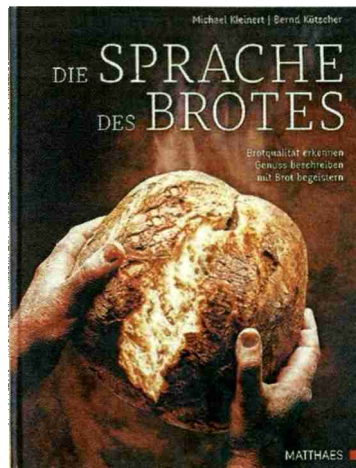
Die Sprache des Brotes

Prof. Michael Kleinert, früherer Kadermitarbeiter von Richemont und heute Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW Wädenswil, präsentierte 2009 nach intensiven Forschungsarbeiten das an diesem Institut entwickelte weltweit erste Brot-Aromarad. 2015 lancierte er an der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim gemeinsam mit deren Direktor Bernd Kütscher eine Ausbildung zum Brot-Sommelier. Und nun publizierten die beiden zusammen das Buch «Die Sprache des Brotes». Es richtet sich an Fachleute der Bäckerbranche. Es erläutert die «Brotsprache» im Detail und befähigt, die Brotqualität zu erkennen und von der Krume über die Kruste und vom Geruch bis zum Geschmack wertig zu beschreiben. Das ist der grösste Nutzen des Buches und kann durchaus auch fürs Marketing genutzt werden, wie die Vorstellung von 22 Top-Bäckereien des deutschen Sprachraums an Hand eines herausragenden Brotes zeigt.

Von Sensorik bis Breadpairing

Auch zur Geschichte, Sensorik Qualität und richtigen Handhabung von Brot erfährt man im Buch mancherlei. Ebenso zum «Breadpairing» – also mit welchem Brot welches andere Lebensmittel wie Wein, Bier, Käse usw. harmoniert.

Dem Buch vorangestellt ist ein Zitat des Literaturnobelpreisträgers



Jaroslav Seifert: «Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat». Wenn

«Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte.»

das Buch Leserinnen und Lesern hilft, diesen Duft bei Broten ihres Betriebs in Worte zu fassen, dann hat es seinen Zweck mit Sicherheit erfüllt.

Die Sprache des Brotes, Michael Kleinert und Bernd Kütscher, 160 Seiten, Hardcover, 26,5 x 21 cm, Matthaes Verlag, bei Richemont erhältlich für CHF 65.–, ISBN 9783875152128.



Zentralvorstand in Punkten Eine Fülle von Themen

Der Zentralvorstand hat seine November-Sitzung in der Pistor in Rothenburg abgehalten.

Folgende Themen wurden behandelt:

■ **Gesamtarbeitsvertrag (GAV):** SBC-Direktor Urs Wellauer informierte über den neuen GAV. Die Entwürfe der Lohnregulative sind auf swissbaker.ch aufgeschaltet. Weitere Unterlagen zum neuen GAV sind für die SBC-Mitglieder im Intranet einsehbar. Im Weiteren thematisierte Wellauer die angekündigten Anpassungen der Mindestlöhne im Gastgewerbe für 2019 (siehe Artikel Seite 21).

■ **Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure (pkbc):** GAV-Delegationsleiter Edgar Ehram orientierte, dass im Moment in der pkbc einige wichtige Themen behandelt werden, unter anderem soll die Kommunikation verbessert werden.

■ **Branchenvereinbarung:** Der Entscheid und die Diskussion über eine Branchenvereinbarung wurde auf die ZV-Sitzung vom Februar verschoben.

■ **Budgets 2019:** Das Budget der Hilfskasse wurde angenommen, ebenso dasjenige des SBC. Allerdings mit dem Antrag der Rechnungsprüfungskommission, für die Februar-ZV-Sitzung aufzuzeigen, wo noch CHF 80'000.– bis 120'000.– zusätzlich gespart werden können. Das Budget der Richemont Fachschule wurde diskussionslos zur Kenntnis genommen.

■ **Reload:** Noch nicht alle Fragebogen im Zusammenhang mit dem Reorganisationsprojekt Reload sind von den Kantonalpräsidenten ausgefüllt an SBC-Präsident Silvan Hotz retourniert worden. Der

Grundtenor zur Zusammenlegung von ZV und GL/VR sei positiv, so Hotz. An der Februar-ZV-Sitzung wird ein entsprechender Vorschlag unterbreitet werden.

■ **FBK 2019:** 75% der Ausstellungsfläche gegenüber 2017 sind verkauft. Urs Wellauer äusserte sich zuversichtlich, dass die Messe erfolgreich über die Bühne gebracht werden kann. Die Akquisition durch Bernexpo läuft auf Hochtouren.

■ **FBK 2021:** Die FBK 2021 findet im Juni statt, im Rahmen des Kongresses und des Grand Prix. Urs Wellauer und sein Team stehen in intensiven Verhandlungen mit Bernexpo und verschiedenen Verbänden und Unternehmen. Es soll DER Branchenevent werden.

■ **Wahlen:** Der Zentralvorstand hat verschiedene Kommissionen bestätigt sowie drei Stellvertreterinnen für den Detailhandel im ZV gewählt (siehe Kasten Seite 21).

■ **Liegenschaftsverkauf:** Jean-François Leuenberger informierte, dass der Kaufvertrag für ein neues Schulungszentrum in Yverdon-les-Bains unterzeichnet werden konnte.

Informationen des Präsidenten

■ **Swiss Bakery Trophy:** Die 8. Swiss Bakery Trophy war ein Erfolg. Silvan Hotz gratulierte allen Gewinnerinnen und Gewinnern einer Auszeichnung sowie den Organisatoren für die gelungene und professionelle Veranstaltung. «Ich hoffe, die Medaillengewinne werden entsprechend wirkungsvoll kommuniziert.» Didier Ecoffey, Präsident des Westschweizer Re-

gionalverbandes, dankte dem Verband, den Sponsoren und den vielen Helferinnen und Helfern für die Unterstützung und wies auf die grosse mediale Präsenz und die breite Imagewirkung hin.

■ **World Chocolate Masters in Paris:** Zum ersten Mal hat die Schweiz an den World Chocolate Masters den 1. Rang erkämpft. «Elias Läderach, hat eine grossartige Leistung geboten», freute sich Silvan Hotz und sprach seine Gratulation an den erfolgreichen Chocolatier aus.

■ **IG Grossbetriebe:** Silvan Hotz und Urs Wellauer haben sich kurz vor der ZV-Sitzung mit den Vertretern der IG Grossbetriebe in Zürich zum Austausch getroffen. Das Projekt Reload sei auf Zustimmung gestossen, ebenso die Möglichkeit des regelmässigen Austausches.

■ **UIBC-Weltkongress:** Vom 17. bis 20. September waren Silvan Hotz und Urs Wellauer am UIBC-Weltkongress in München. Die anderen Landesverbände in Europa haben in etwa die gleichen Probleme, erklärte der SBC-Präsident: Mitgliederschwund, steigende staatliche Auflagen und Vorschriften.

Politik

■ **Sessionsanlass:** Der traditionelle SBC-Sessionsanlass findet am 4. Dezember statt. Als Gäste dabei sein werden der Züricher Kantonalpräsident Peter Lyner und Ramona Bolliger, amtierende Weltmeisterin Bäckerei.

■ **Familienzulagen:** Das Parlament hat entgegen den Vorstellungen des



SBC entschieden. Die Kantone müssen künftig bei Familienausgleichskassen zwingend für einen vollen Lastenausgleich sorgen. Der Nationalrat hat eine entsprechende Motion von Ständerat Isidor Baumann (CVP/UR) überwiesen. «Die Kompetenz sollte weiterhin bei den Kantonen und den kantonalen Familienausgleichskassen sowie zum Teil in unseren verbandseigenen bleiben», forderte Urs Wellauer.

■ **Fair-Preis-Initiative:** Das Vernehmlassungsverfahren zur Fair-Preis-Initiative dauerte bis zum 22. November 2018. Die Botschaft zur Volksinitiative und zum indirekten Gegenvorschlag muss vom Bundesrat bis am 11. Juni 2019 an das Parlament überwiesen werden.

■ **Ampelsystem:** Den SBC beschäftigen Themen wie Acrylamid in Getreide und Backwaren sowie die Einführung eines Ampelsystems weiterhin. Das international tätige Unternehmen Danone bringt 2019 Produkte mit Ampelbezeichnung in die Schweiz. «Die Politik-Maschinerie setzt sich geschickt für eine Einführung ein. Der SBC wehrt sich zusammen mit anderen Verbänden gegen solche Bestrebungen», betonte Urs Wellauer.

■ **Mehrwertsteueränderung:** Die nationalrätliche Kommission für Wirtschaft und Abgaben hat die Motion von Ständerat Stefan Engler in leicht modifizierter Form zur Annahme empfohlen. Dank einer Mehrwertsteueränderung können Packages vereinfacht werden. Die SBC-Mitglieder würden von der Neuregelung dank einem grösseren unternehmerischen Spielraum profitieren, informierte Urs Wellauer. Der Ball liegt nun beim Nationalrat.

■ **KMU-Forum:** SBC-Präsident

Silvan Hotz orientierte über das KMU-Forum, das am 24. September stattgefunden hat. Es wurden unter anderem die zwei parlamentarischen Initiativen für eine Flexibilisierung der Arbeitszeiterfassung diskutiert sowie der KMU-Online-schalter EasyGov.swiss (Artikel Seite 5) vorgestellt.

Kommunikation

■ **Medienarbeit:** Die Branche stand in letzter Zeit aufgrund der diversen Konkurse im Fokus der Medien. Der SBC achtet bei Medienauskünften darauf, das Positive hervorzuheben und auf positive Betriebsbeispiele hinzuweisen. Für Urs Wellauer stellt dies auch eine grosse Chance dar, für das Handwerk zu sensibilisieren. Er äusserte den Wunsch an die Kantonalverbände, auch auf eine positive Berichterstattung zu achten. Die SBC-Geschäftsstelle wird für die Kantonalverantwortlichen ein Medienpapier erstellen.

■ **Imagekampagne:** Der Zentralvorstand lehnte aufgrund der finanziell angespannten Lage die Lancierung einer Imagekampagne ab. Mit Bedauern, denn die Kampagne sei gut. Doch zuerst müssen die finanziellen Hausaufgaben gemacht werden. Denise Jäggi wies auf die erfolgreiche Kampagne der Berner und Solothurner Bäcker-Confiseure im Zusammenhang mit dem internationalen Tag des Brotes hin. Es gelte, diesen Tag zu nutzen (siehe «panissimo» Nr. 22/2018).

■ **Verein Schweizer Brot:** Der Zentralvorstand befürwortet einen Verbleib des SBC beim Verein Schweizer Brot. Mit nur vier Gegenstimmen hat er dem Antrag des VR zugestimmt. Damit zahlt der Verband

dem Verein 2019 CHF 20'000.– und ab 2020 während drei Jahren je CHF 33'500.–.

■ **Demenzkampagne:** Zum Zeitpunkt der ZV-Sitzung macheten bei der Demenzkampagne #vollpersönlich, die Pro Senectute und Alzheimer Schweiz gemeinsam mit dem SBC Anfang 2019 durchführt, über 125 Betriebe mit 254 Verkaufsstellen mit. «Es gibt noch Entwicklungspotenzial nach oben», erklärte Urs Wellauer. Im Moment läuft eine Telefonaktion bei Mitgliedern, die sich noch nicht angemeldet haben (siehe Artikel Seite 1).

■ **Abonnement «panissimo»:** Der Zentralvorstand hat einstimmig einer Preiserhöhung des «panissimo» per 2019 zugestimmt.

Aus- und Weiterbildung

■ **Richemont-Kursprogramm 2019:** Es sind bereits alle Kurse online buchbar. Das Programm wird in den nächsten Wochen verschickt werden. «Es enthält zahlreiche neue Kurse und Anpassungen», verriet Richemont-Direktor Reto Fries vor dem ZV. Unter anderem wird der diesjährige Sieger des World Chocolate Masters, Elias Läderach, einen Kurs geben.

■ **Bücher und Lehrmittel Richemont:** Bis Ende Jahr läuft eine Verkaufsaktion. Für zwei Bücher gibt es 15 %, für drei 25 % und für vier 35 % Rabatt.

■ **Lehrmittelpaket 2:** Unterdessen wurde auch der letzte Band «Das ideale Produkt Confiserie» fertiggestellt. Neben den Paketen mit den drei Büchern je Fachrichtung steht auch eine elektronische E.-Book-Variante zur Verfügung. Im E-Book sind alle vier Bücher enthalten. Somit haben die Lernenden einen ab-



soluten Mehrwert, betonte Reto Fries, und er bedauerte gleichzeitig, dass «leider das Lehrmittelpaket 2 noch nicht in allen Kantonen als Lehrmittel eingesetzt wird». Der Herstellung der Bücher und der Nutzung dieses Pakets habe der ZV zugestimmt, betonte der Richemont-Direktor. «Ich bin deshalb dankbar, wenn Sie die Verwendung dieser Bücher in den Kantonen überprüfen.»

■ **WorldSkills 2019 in Kazan:** Im November startet Richemont mit dem Trainingscampus für die WorldSkills-Kandidatinnen. Es sind dies die beiden Schweizer Meisterinnen 2018 Sonja Durrer (Bäckerei) und Rahel Weber (Konditorei-Confiserie).

■ **iba München:** Die Richemont Fachschule war an der iba in München präsent. Man habe wertvolle Kontakte knüpfen können, unterstrich Reto Fries.

■ **Hygiene-Leitlinien/ASA:** Die neue Hygiene-Leitlinie tritt 2019 in Kraft. An der FBK im März wird die neue Version präsentiert werden. Nun gehe es darum, dem künftigen Preis für dieses Angebot festzulegen und zu bestimmen, ob nur SBC-Mitglieder ein Anrecht darauf haben. 2019 wird der VR neue Lösungsmöglichkeiten präsentieren.

■ **Berufsprüfung:** VR-Mitglied Peter Signer informierte, dass im Oktober für 31 Kandidatinnen und Kandidaten die theoretischen Prüfungen stattgefunden haben. Anfang 2019 werden die praktischen Prüfungen für die Kandidaten der Produktion durchgeführt werden. «Die Organisation des Prüfungsab-

laufs war top», lobte Signer.

■ **Berufsprüfungsordnung:** Das SBFI hat mitgeteilt, dass die neue Prüfungsordnung für die Berufsprüfung ohne Einsprachen genehmigt worden ist. Nun fehlen noch die Unterschriften, so Signer. Ende April wird sie in Kraft treten.

■ **Herbsttagung SBFI:** Markus Zimmerli (Richemont Fachschule) und Peter Signer haben an der Herbsttagung des Staatssekretariats für Bildung und Forschung (SBFI) teilgenommen. Zentrale Themen waren die Berufsbildung 2030 und Verkauf 2022+. «Leider waren die Informationen sehr dürftig», bedauerte Peter-Signer vor dem ZV (siehe Artikel Seite 31).

■ **Verkauf 2022+:** «Momentan läuft im Zusammenhang mit Verkauf 2022+ sehr viel», informierte VR-Mitglied Maja Fahrni die Delegierten. Es sei sehr wichtig für den Bereich Detailhandel Bäckerei-Confiserie beim Verkauf 2022+ mitwirken zu können. Es gehe beispielsweise um die Frage der Anzahl ÜK-Tage, um die aktuelle Zusammensetzung der Branchengruppen oder die Vielfalt der A+P. «Wenn wir uns nicht einbringen, laufen wir Gefahr, in Zukunft nur noch eine branchenneutrale Ausbildung zu haben oder dass die ABK in die ÜK integriert werden und wir Ausbildungsbetriebe die Kosten übernehmen müssen. Monika Wick und Irene Muralt werden hier mitwirken. «Sie verfügen über den entsprechenden Rucksack», betonte Maja Fahrni.

■ **SwissSkills 2018:** «Die SwissSkills 2018 waren ein Erfolg», stell-

te Urs Wellauer rückblickend zufrieden fest. Eine Mehrheit der Berufsverbände hat sich für einen 2-Jahres-Rhythmus ausgesprochen. Die SwissSkills werden im VR Thema sein. Urs Wellauer hat gegenüber den Verantwortlichen klar die Forderung deponiert, dass ein anderer Kostenverteiler erstellt werden muss. Er will von den Politikern nicht nur Lippenbekenntnisse zur dualen Berufsbildung. Deshalb werden am SBC-Sessionstag von Anfang Dezember u.a. die duale Berufsbildung und die SwissSkills thematisiert werden.

■ **Junioren-Weltmeisterschaft 2019 der Bäcker in Lyon:** Die Schweiz wird durch Dominique Buchmann, Schweizer Meister Bäckerei-Konditorei 2017, und Natalie Steiner, CH-Vize-Meisterin 2018, vertreten. **SBC-Organisationen**

■ **Panvica-Lohnbescheinigungen:** VR-Mitglied Marco Berwert informierte, dass der Versand der Lohnbescheinigungen Anfang Dezember stattfinden wird. Bis 31. Januar 2019 sollte diese ausgefüllt retourniert worden sein.

■ **Krankentaggeldversicherung:** Die Prämie für die Krankentaggeldversicherung ist seit 2013 unverändert und wird es auch 2019 bleiben, orientierte Marco Berwert den ZV.

■ **SBC Treuhand:** Die SBC Treuhand hat ein neues Angebot: Die SBC Time. Urs Wellauer erläuterte den ZV-Delegierten kurz die Vorteile dieser digitalen Arbeitszeitkontrolle für KMUs.

Claudia Vernocchi



Das Richemont-Kursprogramm 2019 steht. Einer der prominenten Dozenten wird Elias Läderach sein, der diesjährige Sieger des World Chocolate Masters.

VDB-Backforum: «Wir backen sicher weiter»

Die Herbsttagung der Vereinigung der Backbranche Schweiz (VDB) fand in Bern unter dem Titel «Wir backen sicher weiter!» statt.

Spannende Referate sorgten für eine kurzweilige Tagung. Der deutsche Jurist Christian Ballke sprach über die «Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit».

Sara Stalder, Geschäftsleiterin der Stiftung für Konsumentenschutz, unterstrich in ihrem Referat «Backwaren, aber sicher» die Trans-

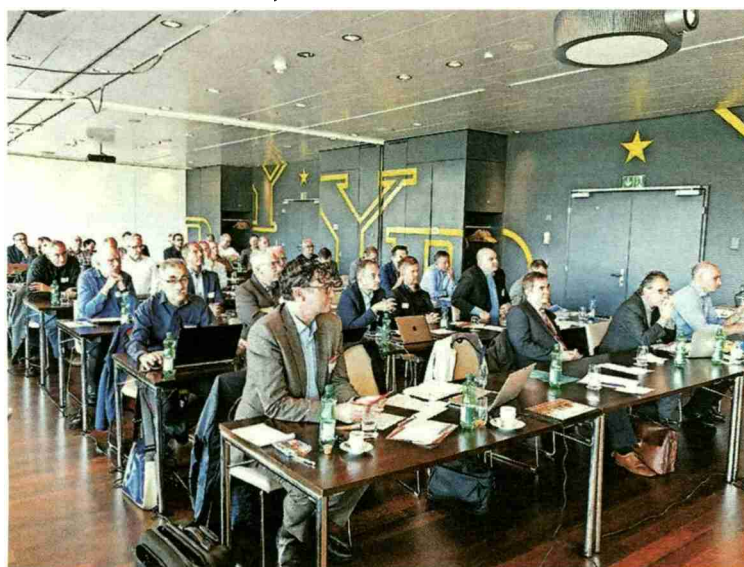
parenz und Ursprungsdeklaration.

Fortunat Schmid, Leiter Qualitätsmanagement der Fenaco, Winterthur, schilderte wichtige Punkte zum Thema «Sicherheit bei der Rohstoffbeschaffung».

Nachhaltig, sicher, aus der Nähe Ein neues-altes nachhaltiges Konzept stellte Äss-Bar-Geschäftsführer Sandro Funari vor: Verkauf von frischem Brot von gestern. Ebenfalls über die Nachhaltigkeit referierte Stefanie Hardtmann, Leiterin

in der Bäckerei-Innovation der Bühler AG in Uzwil, beim Thema «Ernährungsvorteile und Risiken am Beispiel Insektenbrot». Stephan Tromp, Geschäftsführer der IFS Management Berlin, gewährte Einblick in den IFS Food Standard. Als Schlusspunkt positionierte Swissgranum-Geschäftsführer Stephan Scheuner das Schweizer Brot in den Köpfen, am Verkaufspunkt und auf den Produkten.

com/cv



Stefanie Hardtmann

Das Backforum der VDB Schweiz befasste sich mit Lebensmittelsicherheit.



Qualitätstagung Weizen

Schweiz kam vergleichsweise gut weg

Am Dienstag führten swiss granum und der Verein Schweizer Brot in Bern die Qualitätstagung Weizen mit Analysen zur Gegenwart und zur Zukunft durch.



Ch. Erne

Andreas Dossenbach illustriert mit einer Popcornmaschine die wundersame Vermehrung der Erntemenge 2018.

Der wiederum im Stade de Suisse in Bern durchgeführte Anlass dient dem Informations-Update und Austausch der Fachleute der ganzen Wertschöpfungskette Getreide. Neben den üblichen Informationen zur Qualität der neuen Ernte, zu den Sortenprüfungen und zu Promotionsanstrengungen für Schweizer Brot und Raps thematisierte die Tagung die Getreide- und Ölsaatwirtschaft im Spannungsfeld von Freihandel und Agrarpolitik. Dabei wurde u.a. ein Überblick über den aktuellen Stand der Agrarwirtschaft und der Handelsabkommen vermittelt. Einen Bericht zu diesem Teil der Qualitätstagung finden Sie im nächsten «panissimo».

Erntequalität in der Schweiz

Andreas Dossenbach, Leiter Qualitätssicherung und fachtechnische Beratung bei Richemont, erläuterte die Qualität der Weizenernte 2018 aufgrund der Laboranalysen und Backversuche. Im Vergleich zu den Nachbarländern sei die Schweiz im warmen und trockenen 2018 ertragsmässig mit einem blauen Auge davon gekommen, erklärte er. In Deutschland sank die Erntemenge dagegen um knapp 20%. Für die Schweiz zog der Referent eine positive Bilanz: «Ertragsmässig schwächer, hoher Feuchtglutengehalt, in guter Qualität und mit schwacher Enzymaktivität im Stärkebereich zeigt sich die Erntequalität dieses Jahr durchaus positiv. Die Verarbeiter können zufrieden sein.»

➤ Mehr Feuchtgluten, gute Qualität und schwache Enzymaktivität prägen die Ernte 2018.

Der durchschnittliche Proteingehalt ist 2018 mit 14,0% ähnlich wie in den beiden letzten Jahren. Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) liegen dieses Jahr im Durchschnitt 2,5 Einheiten höher als im Vorjahr. Die Extensogramm-Verhältniszahlen und -Flächen sind leicht tiefer als 2017. Trotzdem erwartet Dossenbach gute Backresultate: Die Proteaseaktivität kann als



ausgeglichen bezeichnet werden.

Die durchschnittliche Wasseraufnahme der Mehle stieg erfreulicherweise wieder um 1,5% an. Die Knetresistenz ist gut und der Konsistenzabfall leicht höher. «Die Teige sollten deshalb etwas schonender bearbeitet werden», rät Dossenbach.

Beim Amylogramm bleibt das Verkleisterungsmaximum sehr hoch. Die Verkleisterungstemperaturen sind identisch zum Vorjahr. Die Enzymaktivität im Stärkebereich ist also weiterhin sehr schwach, so dass Korrekturen angebracht sind.

Fazit für die Produktion

Auf den Punkt gebracht rät der QS-Chef von Richemont: «Schüttwassermenge anpassen, Teige schonend bearbeiten und auf ideale Knetung achten, eventuell aufziehen, Enzymaktivität fördern, Status quo bei den Gärzeiten». Die genauen Verarbeitungstipps sind im Kasten rechts und im «Fachblatt» vom November aufgeführt.

Christof Erne

Fortsetzung folgt

Die weiteren Themen der Tagung. v.a. zur die Zukunft der Schweizer Getreidewirtschaft, berichtet die nächste Ausgabe.

Verarbeitungstipps

Diese Verarbeitungshinweise von Richemont beschreiben allgemeine Tendenzen bei unbehandelten Mehlen aus der Ernte 2018. Bevor Korrekturen angebracht werden, sollte ein aktuelles Mehlerzeugnis angefordert werden.

■ **Backmitteleinsatz:** Die Teige zeigen in der Tendenz eine dehnbare Glutenstruktur. Der Einsatz glutenanregender Zusätze (Acerola, Ascorbin) oder ein Aufziehen der Teige kann bei sehr niedrigen Extensogramm-Verhältniszahlen und bei Anwendung von Kältetechnologie in Betracht gezogen werden. Wegen der schwachen Enzymaktivität im Stärkebereich ist der Einsatz von Malz, Flüssigmalz und Enzympräparaten gleich zu dosieren wie bisher. Bei Anwendung von Kältetechnologie kann eine minime Malzzugabe seitens Mühle und Bäcker in Betracht gezogen werden.

■ **Wasseraufnahme:** Die ermittelte Wasseraufnahme

sollte voll ausgeschöpft werden.

Voraussetzung dafür ist eine optimale Knetung der Teige.

■ **Knetung:** Die Knetzeiten können gegenüber der Ernte 2017 leicht angepasst werden. Backversuche ergeben folgende Richtwerte (Basis Spiralkneter):

– Knetung 1. Gang 10–12 Min.; 2. Gang 1–3 Min. (Ruch-, Weizenmehl Typ 1050).

– Knetung 1. Gang 9–11 Min.; 2. Gang 2–4 Min. (Halbweiss-, Weizenmehl Typ 720).

■ **Gärverlauf:** Die optimale Vorteigmenge liegt bei $\frac{1}{3}$ der Gesamtmenge. Vorteige sollten gut reif sein. Teigtemperatur (Basis: kurz, direkt) 24–27 °C. Bei langen, direkten Triebführungen und Kälteeinsatz müssen die Verarbeitungsparameter nicht angepasst werden.

■ **Backprozess:** Die Ofentemperaturen müssen nicht angepasst werden. Auf eine genügende Schwaden-/Dampfbeigabe sollte geachtet werden.

Andreas Dossenbach, Leiter
Labor Richemont Fachschule

Fondue-Brote aus allen Regionen

Für einmal steht die Beilage im Zentrum

Es ist Fondue-Zeit! «panissimo» wirft einen Blick in alle Regionen und berichtet in dieser Ausgabe über DIE Schweizer Spezialität. Der Käse spielt jedoch für einmal nur die zweite Geige. Das Scheinwerferlicht gilt der Fondue-Beilage Nummer 1, dem Brot.



Fondue-Brot mit «Knobli» der Bäckerei Mathieu-Zumstein AG.

Halbweiss-, Ruch- oder ein Pariserbrot? Vorgeschritten, als Fladen oder am Stück? Mit oder ohne feste Kruste? «panissimo» hat sich bei den Spezialistinnen und Spezialisten aus jeder Region erkundigt und folgende Empfehlungen zum Fondue erhalten:

Kanton Appenzell

Drei Könige Appenzell AG, Appenzell

Ja, natürlich brauchen auch wir im Appenzellerland Fonduebrot. In erster Linie verkaufen wir für Fondue spezielle Fondue-Brote. Diese werden aus Weissbrotteig hergestellt. Das geht einfach zum Brechen, ohne es mit dem Messer zu schneiden. In der Hauptsaison ma-

chen wir es auch noch in dunkler Ausführung. Sind die Fonduebrote ausverkauft, empfehlen wir ganz normales Halbweiss- oder Ruchbrot. Alles in allem denke ich, werden in unseren Bäckereien in Appenzell Innerrhoden am meisten die Halbweiss- und Ruchbrote empfohlen.

Kanton Bern

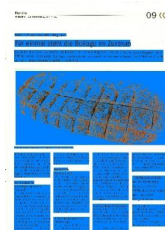
Ängelibeck, Köniz

Wir haben verschiedene Varianten, welche wir fürs Fondue empfehlen: 1. Unser Fondue-Brot (Bauernbrotteig in Würfelform) eignet sich gut, weil es von Hand in Würfel gebrochen werden kann. 2. Unser Pomodorebrot (Weizenmehl ruch, Tomatenpüree, getrocknete Tomaten,

schwarze Oliven) ist geschmacklich sehr interessant mit Käse. 3. Unser Ruchbrot (Weizenmehl Ruch) ist der Klassiker.

Bäckerei-Konditorei Mural, Ostermundigen

Bei uns wird mehr Ruchbrot gekauft, manchmal auch Basler Brot oder Ciroletta (ein «Zwirbelbrot» aus Ruchmehl). Wir selber bieten zum Fondue ebenfalls das Fonduebrot an: Ruch- oder Halbweissmehl als «Fladen» ausgewallt und mit der Walze in Stücke vorgeschritten, so dass die «Möckli» nur noch abgebrochen werden müssen. Ausserdem schätzen unsere Kunden das helle Cirolettabrot (Halbweiss) mit Speck und Zwiebeln zum Fondue.



Welche Beilagen, das ist wohl sehr individuell: Wir selber haben meistens noch Früchte dazu ... so wird das Fondue ein bisschen leichter verdaulich.

Chnuser-Becke AG, Schönrried
Im Saanenland gibt es den Fondueweg. Die Gäste können dazu den Fondue-Rucksack in der Molkerei Schönrried abholen und ihr Fondue an einem ganz speziellen Ort geniessen.

Für diesen Fondue-Rucksack backen wir das wunderbar knusprige Fonduebrot aus Halbweisssteig. Die Würfel können praktisch von Hand gebrochen werden, so kann die Eigenkreation-Fonduemischung unserer Molkerei speziell genossen werden.

«Im Saanenland gibt es den Fondueweg. Die Gäste können ihr Fondue so an einem ganz speziellen Ort geniessen.»

Das Fonduebrot ist in unserer Region klassisch aus Halbweissbrot hergestellt und beliebt. Erhältlich ist auch Ruchbrot; es wird jedoch weniger oft gefragt.

Zu einem Fondue gibt es keine Beilagen – ausser natürlich einen feinen Weisswein. Die Käsemischung ist ein Geheimrezept der Molkerei, welche bereits geraffelt und gemischt verkauft wird.

Kanton Genf

Emery Sàrl, Eric Emery, Genf
Für mich muss das Fondue-Brot eine gute Kruste und einen natürlichen Gährungs geschmack haben,

also wenn möglich aus einem Sauerteig bestehen. Die Kruste ist wichtig, um den Käsegeschmack noch besser hervorzuheben. Für die Kunden, die mutig sind, empfehle ich ein mehrkörniges Brot. Denn mit den Körnern ist es sehr interessant. Pro Person empfehle ich 100 Gramm.

Kanton Nidwalden

Christen Beck AG, Buochs

Wir haben ein spezielles Fondue-Brot im Angebot, jeweils von September bis März. Dieses gibt es in Ruch- oder Weissbrot à 500 Gramm. Es ist rund und flach und bereits in kleine Quadrate à 2x2 cm eingeteilt. Somit kann es der Gast nur noch abbrechen. Wir liefern es auch in mehrere Käseereien in Nidwalden und Engelberg.

Kanton Schaffhausen

Müller Beck AG, Schaffhausen

Wir hatten grossen Erfolg mit einem Fonduebrot, Halbweiss mit der Nougatwalze geschnitten und dann noch mit dem Herzausstecher

«Den Kunden hat es extrem gefallen – die Produktion fand es gar nicht lustig.»

ausgestochen. Den Kunden hat es extrem gefallen – die Produktion fand es gar nicht lustig.

Kanton Tessin

Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Cantone Ticino

Im Tessin wird das Pariser Brot

empfohlen. Auch andere Brote wären gut, aber das wichtigste ist, dass es im Voraus gut geschnitten wird.

Kanton Uri

Bäcker-Konditorenmeister-Verband Uri

Im Kanton Uri nehmen wir normalerweise das Kilogramm-Ruchbrot, meisten mit Hebel hergestellt, welches vorgewürfelt wird. Manchmal gibt man dazu noch ein Gläschen Kirsch, in welches man das Brot vorher eintaucht.

Als Käsemischung ist Moitié-Moitié am gängigsten.

Kanton Waadt

Les Artisans Boulangers-Pâtisseries du Canton de Vaud

Vom 6.–8. Dezember findet die zweite Ausgabe der «Pintes Ouvertes» mit einer Fondue-Promotion 100% Gruyère statt, welche Gastro Vaud organisiert.

Unser Kantonalverband wirkt an diesem Event mit, produziert spezielle Halbweissbrote à 300 Gramm und stellt diese den Gastwirtschaften zur Verfügung. Das Brot ist vorgeschnitten und ist dadurch gut für das Fondue portionierbar. Die Waadtländer Metzgereie steuert Trockenwurst bei und die Winzerei einen Chasserals-Weisswein AOC.

Kanton Wallis

Mathieu-Zumstein AG, Leuk Stadt

Wir haben ein Fondue-Brot mit «Knobli» kreiert. Dunkler Weizenbrot-Teig mit Knoblauch. Das Aussergewöhnliche an diesem Brot ist die Form. Es ist bereits portioniert und leicht brechbar.



Fondue-Brot aus Weissbrotteig der Bäckerei Drei Könige in Appenzell.



Die Tessiner empfehlen ein Pariser-Brot zum Käsefondue.



Fondue-Brot, Trockenfleisch und Weisswein zur Fondue-Promotion «Pintes Ouvertes» im Kanton Waadt.

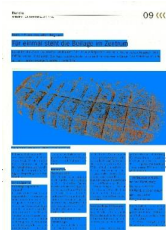


Fondue-Brot der Chnuspier-Becke AG in Schönried für den Fondueweg.



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 9
Fläche: 175'350 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71676892
Ausschnitt Seite: 5/5

Unser Käsefondue bereiten wir mit unserer Walliser Käsemischung zu. Das Spezielle: Das Walliser Fondue wird mit unserem hauseigenen kaltgepresstem Traubenkernöl abgeschmeckt. Das Fondue wird leicht und bekömmlich. Ein Genuss!

Walliser Bäcker-, Konditoren- und Confiseurmeister-Verband

Im Wallis wird ein Weiss- oder Halbweissbrot empfohlen.

Die Kartoffeln ersetzen manchmal das Brot. Weitere Beilagen sind: Cornichons, Zwiebeln, in Essig eingelegte Champignons, eingelegte Zucchini, Walliser Trockenfleisch und Roggenbrot AOP.

Für das Fondue wird mehrheitlich Raclette-Käse verwendet. Manchmal fügt man noch Gruyère oder Vacherin hinzu.

Kanton Zug

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG, Unterägeri

Unsere Empfehlung: Das Pain Pailasse hell und dunkel. Es ist knus-

prig, und das Verhältnis Krume und Kruste garantiert den perfekten Fonduegenuss.

«Wir empfehlen ein Halbweissbrot, das nicht zu gross ist, damit der Krustenanteil beim Schneiden höher ist.»

Warum nicht einmal ein Pain Pailasse mit Haselnüssen oder Oliven zum Fondue? Schmeckt hervorragend in Kombination zum Käse.

Kanton Zürich

Bertschi Bäckerei zum Brotkorb AG, Kloten

Wir empfehlen unseren Kunden ein Halbweissbrot, das nicht zu gross ist, damit der Krustenanteil beim Schneiden höher ist. Deshalb produzieren wir für die Fonduesaison ein relativ flaches Brot, das man gut in gleich grosse Stücke aufteilen kann.

Umfrage: Nathalie Güntert



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 5
Fläche: 25'508 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71676745
Ausschnitt Seite: 1/1

swissbaker-blog

Der immer längere Weg des Getreidekorns

Als Mühlenbetreiber liefere ich dem Bäcker den Rohstoff, den er für das Backen von frischem Brot benötigt. Dabei ist es mir wichtig, dass die Produkte speditiv und unbürokratisch ankommen und somit eine möglichst optimale

Wertschöpfungskette garantiert ist. Mit diesem Unternehmiergeist setze ich mich für eine regionale Landwirtschaft und Produktion ein. Obwohl sich an den realen Distanzen nichts ändert, wird der Weg des Getreidekorns zum Bäcker und von dort auf den Ladentisch im übertragenen Sinne immer länger. Die steigende Bürokratie und viel Papierkram verlängern und verkomplizieren alles. Bald werden wohl noch der letzte Getreidehalm und das letzte Körnchen definiert und kontrolliert. Diese Verbürokratisierung schadet unserem Werkplatz. Insbesondere kommen KMUs mit der staatlichen Überregulierung massiv unter Druck. Verwaltung und Politik

verkennen diese unheilvolle Entwicklung und ergreifen dagegen nur reine Symptommassnahmen. Denn für radikale Einschnitte fehlt schlicht der Mut. Aber auch wir Unternehmer sollten uns den Spiegel vorhalten. Denn unter einander fordern wir ebenfalls immer mehr, sei dies durch zusätzliche Zertifizierungen, Evaluierung neuer Normen und externen Audits. Auch hier brauchen wir wieder mehr Eigenverantwortung und Vertrauen. Denn schlussendlich ist doch dieses Vertrauen langfristig stärker als jede Zertifizierung, Richtlinie oder Vorschrift.

Hansjörg Knecht



Hansjörg Knecht ist Müllereiunternehmer, Nationalrat und Mitglied der Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie sowie Präsident des Hauseigentümerverbandes Aargau.

swissbaker-blog

Die Blog-Beiträge spiegeln die Meinung des Gastkolumnisten wieder. Für deren Richtigkeit und Vollständigkeit übernimmt «panissimo» keine Gewähr. Alle Blog-Beiträge sind auf www.swissbaker.ch/panissimo > swissbaker-blog zu finden.



Getreide hat dem Wetter getrotzt



Gutes Erntejahr: Das Schweizer Getreide vermochte 2017/2018 dem launischen Wetter zu trotzen.

Foto: Archiv

KERZERS

Nach dem Wegfall von Bundesgeldern für den Export von Produkten auf Getreidebasis musste der Verband der Schweizerischen Getreideproduzenten eine neue Lösung erarbeiten. Sie wurde letzte Woche an der Delegiertenversammlung in Kerzers präsentiert.

Die Kerzser Seelandhalle war am Dienstag vergangener Woche gut gefüllt. Ganze 168 Delegierte des Schweizerischen Getreideproduzentenverbandes (SGPV)

fanden sich zu ihrer jährlichen Versammlung ein. «Die Zukunft ist nicht rosig, und schon heute ist die Landwirtschaft regelmässig mit Kritik konfrontiert», hielt SGPV-Präsident Fritz Glauser in seiner Eröffnungsrede fest. Wenn es um Gewässer- oder Luftverschmutzung gehe, würden Landwirte oft als Schuldige hingestellt. Im Hinblick auf die kommenden Abstimmungen zu landwirtschaftlichen Themen sei es wichtig, die Diskussion zu versachlichen, meinte er.

Das Schoggigesetz ist passé

Der nüchterne Blick auf die Zahlen zum

letzten Erntejahr sorgte beim Freiburger Präsidenten für Zufriedenheit: «Mit durchschnittlichen Erträgen und einer aussergewöhnlich guten Qualität» habe das Getreide dem «launischen Wetter» gut getrotzt. Einzig die Raps-erträge seien enttäuschend ausgefallen, so Glauser.

Bereits früh an der Delegiertenversammlung und danach wiederholt in hoher Frequenz rückten die Abschaffung des Schoggigesetzes und die Ausgestaltung einer Nachfolgelösung in den Fokus: Ab dem 1. Januar 2019 wird der Bund keine Exportunterstützung für Produkte auf Milch- und Getreidebasis



Anzeiger von Kerzers
3280 Murten
026/ 672 34 40
www.anzeigerkerzers.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'711
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Seite: 2
Fläche: 55'216 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71663118
Ausschnitt Seite: 2/2

wie etwa Schokolade oder Biscuits mehr leisten. Bisher tat er dies durch den Ausgleich des Unterschieds zwischen Inlands- und Auslandsrohstoffpreisen, der direkt an die Exporteure ging.

Die SPGV-Delegierten machten vergangenen Dienstag den Weg für eine einstweilige Lösung frei: Mit zwei Gegenstimmen und drei Enthaltungen stimmten sie der Erhöhung der Abgaben auf dem Brotgetreide von 2,63 auf 4,63 Franken pro Dezi-tonne (100 kg) zu. So sollen 15,8 Millionen Franken generiert werden, die künftig als Flächenbeitrag an die Produzenten fließen. Mit weiteren Beiträgen der Produzenten, Exporteure und Müller - bei Letzteren in der Höhe von 1,9 Millionen Franken - wäre der Gesamtbedarf von rund 19 Millionen Franken für den Export im Getreidejahr 2019/2020 gedeckt.

Trittbrettfahrer befürchtet

Die nun frisch erhöhte Getreidezulage könnte theoretisch von einzelnen Produzenten bei den Sammelstellen zurückgefordert werden, da ihre Bezahlung recht-

lich nicht bindend ist. Ein solches Vorgehen befürchteten denn auch einige Delegierte - angesichts der Tatsache, dass alle Produzenten Flächenbeiträge erhalten werden. Daraufhin appellierte nebst Glauser auch Pierre-Yves Perrin als Geschäftsführer des Verbandes an die Solidarität der Getreideproduzenten. Diese solle aber keine leere Worthülse bleiben, weshalb etwa Trittbrettfahrer an den SPGV gemeldet werden sollten, um Sanktionen zu ermöglichen. Ein Delegierter dachte so etwa laut über die Aberkennung des «Suisse Garantie»-Labels nach.

«So weh es tut, es ist wohl doch der richtige Weg»: So ordnete Vorstandsmitglied Beat Meuwly, Gurmels, den gefassten Beschluss bezüglich der Zulagenerhöhung ein. Langfristig seien aber auch andere Lösungsansätze, etwa in Form einer Anpassung der Anbauplanung in Richtung Futtermittelanbau denkbar.

In seiner Präsentation beleuchtete Gastredner David Rüetschi schliesslich verschiedene aktuelle Verhandlungen der Schweiz mit anderen Staaten, die Freihandelsabkommen zum Ziel haben.

Der Präsident der Schweizerischen Vereinigung für einen starken Agrar- und Lebensmittelsektor betonte dabei die Risiken für ebendiesen Sektor, die aus der Summe der Abkommen resultierten. Gerade bei Verhandlungen mit Exportmächten wie Brasilien sei Vorsicht angebracht; zudem sei die Nachhaltigkeit nicht garantiert.

Einigkeit bei den Delegierten

SPGV-Geschäftsführer Pierre-Yves Perrin durfte eine «sehr positive» Rechnung fürs Erntejahr 2017/2018 präsentieren: Bei einem Gesamtaufwand von rund 676000 Franken resultierte ein Gewinn von rund 57000 Franken. Am 30. Juli 2018 belief sich das Vermögen des Verbandes auf rund 137000 Franken. Diese Rechnung wie auch das Budget 2018/2019 mit einem Gesamtaufwand von 650000 Franken sowie das Tätigkeitsprogramm für diese Zeitperiode genehmigten die Anwesenden einstimmig. cz/ch



Medaillenflut für Unterwaldner Bäcker

Kulinarik An der Swiss Bakery Trophy in Bulle erhielten Brote und Confitserie-Stücke von Gut's Genuss, Christen Beck und Beck Berwert Auszeichnungen für beste Qualität.



Ausgezeichnete Bäckerskunst: Thomas Christen, Regina Gut und Marco Berwert (von links) geniessen Reginas Guts «Kuhfladen».

Bild: PD

Christian Hug

redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

Insgesamt dreimal Gold, vier Silber- und sechs Bronzemedailles für Unterwalden von zwei Bäckermeistern und einer Bäckermeisterin: Das ist das erfreuliche Ergebnis der Swiss Bakery Trophy im freiburgischen Bulle, einem Wettbewerb, den der Schweizer Branchenverband Schweizer Bäcker-Confisereure alle zwei Jahre durchführt. Anfang Monat traten die Bäcker zum Wettbewerb an, am vergangenen

Freitag wurden die Nid- und Obwaldner in Stansstad geehrt.

Natürlich werden in dieser viertägigen Veranstaltung auch die Schweizer Meister in den verschiedenen Kategorien gekürt sowie die jeweils Besten jedes Kantons, aber für die teilnehmenden Bäcker geht es dabei auch um eine Standortbestimmung.

**Hilfreiche Notizen
der achtköpfigen Jury**

So erklärt es jedenfalls Regina Gut, Inhaberin von Gut's Genuss in Wolfenschiessen, Dalenwil und Kriens: «Da sitzt eine achtköpfige Jury und macht sich ausführlich Notizen zu jedem Brot und Confitserie-Stück. Nach dem Wettbewerb kriegen die Teilnehmer diese Notizen zur persönlichen Auswertung zugestellt. Für mich ist das sehr hilfreich, zumal ich erst im vergangenen Jahr die



beiden Betriebe der ehemaligen Bäckerei Mathis in Wolfenschiessen und Dallenwil übernommen habe.»

Fünf Brote und das Confiserie-Stück «Nidwaldner Kuhfladen» hat Regina Gut in den Wettbewerb eingereicht – zehn Eingaben pro Teilnehmer sind möglich. «Eigentlich habe ich eher auf eine Auszeichnung für eines meiner Brote gehofft, darum war ich ziemlich überrascht, als der Kuhfladen mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde», sagt sie – und freut sich über die gelungene süsse Versuchung. «Es war immerhin meine erste Teilnahme an der Swiss Bakery Trophy.»

Thomas Christen, Inhaber der Christen Beck mit sieben Verkaufsstellen in Nidwalden und Engelberg, und Marco Berwert, Inhaber der Beck Berwert mit vier Standorten in Obwalden, sind dagegen bereits so etwas wie Trophy-Routiniers: Marco Berwert ergatterte zwei Silber- und zwei Bronze-Auszeichnungen. Thomas Christen gar zwei Gold-, zwei Silber- und vier Bronzemedailles. Beide wurden zudem zum besten Bäcker ihres Kantons gekürt.

Anerkennung für die «Arbeit von Hand»

«Es ist immer wieder eine grosse Freude, wenn man für sein Engagement Anerkennung er-

hält», sagt Marco Berwert. Die Freude ist umso grösser, weil an der Swiss Bakery Trophy ausschliesslich Bäckermeister zugelassen sind, die nicht industriell arbeiten, sondern Brot und Confiserie noch von Hand und ohne chemische Zusätze herstellen. «Im Vergleich zu den Bäckereien der Grossverteiler sind wir kleine Fische», sagt Thomas Christen, «dafür pflegen wir unser Handwerk in höchster Qualität und arbeiten intensiv im Team.» Wie sich nun mit all den Auszeichnungen bestätigt, sind die drei Profis auf dem richtigen Weg.



Viermal Gold und sechsmal Silber für Schwyzer Bäcker-Konditoren

Kanton In Bulle fand kürzlich die 8. Swiss Bakery Trophy statt. Bei diesem nationalen Wettbewerb gewannen vier innovative Schwyzer Betriebe insgesamt 18 Medaillen.

Guido Bürgler

In den Schwyzer und Schweizer Backstuben wird viel getüftelt: Mit viel Herzblut und Leidenschaft werden neue Produkte hergestellt und traditionelle verfeinert. Damit sich die Bäcker, Konditoren und Confiseure gelegentlich direkt vergleichen und messen können, wird alle zwei Jahre die Swiss Bakery Trophy durchgeführt.

Diese nationale Berufsmeisterschaft fand kürzlich in Bulle FR statt. Insgesamt 180 Experten und 120 Konsumenten haben 1251 Spezialitäten degustiert und bewertet.

Produkte mit Bezug zur Region sind sehr gefragt

Beck Roman aus Ibach, der mit seinem Rickenbächler Urdinkelmilchbrot eine Goldmedaille holte, sagt erfreut: «Es ist wichtig, sich immer wieder mit neuen eigenen Produkten, die einen regionalen Bezug haben, auf dem Markt zu positionieren.»

Grosse Freude herrscht auch bei der Conditorei Schelbert AG (ds Konditirs) in Muotathal. Sie gewann insgesamt fünf Medaillen, darunter zweimal Gold mit den beliebten Hölloch-Chräpfli und Kösikrapfen. Dazu sagt Geschäftsführer Reto Schelbert: «Der Erfolg an der Swiss

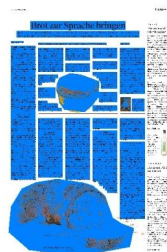
Bakery Trophy ist für uns eine schöne Bestätigung, dass wir vieles richtig machen.» Auch sei die Teilnahme am nationalen Wettbewerb für die Mitarbeiter jeweils ein guter Ansporn, neue Produkte zu kreieren und herkömmliche zu verfeinern, so Schelbert.

Weitere erfolgreiche Teilnehmer an der SBT waren die Conditorei-Confiserie Schwarzenberger aus Küssnacht und die Schefer Bäckerei Conditorei AG aus Einsiedeln. Die Küssnachter holten Gold mit ihren «Milchflämmli» und die Einsiedler zweimal Silber (hausgemachte «Branchli») und zweimal Bronze.



Freuen sich über den Goldmedaillengewinn: Reto Schelbert (links) mit den beliebten Hölloch-Chräpfli und Beck Roman mit seinem Rickenbächler Urdinkelmilchbrot. Auf dem Bild fehlen Thomas Schwarzenberger und Raffael Schefer.

Bild: Guido Bürgler



Brot zur Sprache bringen

Buch Um das Genusserlebnis von Brot zu beschreiben, haben zwei Fachleute eine Brotsprache entwickelt. Veranschaulicht wird sie mit 22 Broten aus dem deutschsprachigen Raum, darunter vier aus der Schweiz.

Monika Neidhart

«Vanille, Himbeer, dunkelrote Beeren, im Abgang eine Kaffee-Note.» So beschrieb ein Bekannter von Michael Kleinert den degustierten Rotwein. Für das Brot blieb dem gleichen Herrn nur gerade «duftet gut, schmeckt lecker». Erstaunlich, dass uns für ein Nahrungsmittel, das wir seit über 6000 Jahren essen und das über 500 Aromastoffe enthalten kann (80 Prozent davon in der Kruste), die Worte fehlen.

Dieses Erlebnis hat Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW in Wädenswil, angespornt. Im soeben erschienenen Buch «Die Sprache des Brotes» hat er mit Bernd Kütscher, Leiter der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim und des Deutschen Brotinstituts in Berlin, die Weinheimer Brotsprache entwickelt. Sie soll helfen, Brotqualität zu erkennen und Brot von der Kruste über die Krume, vom Geruch bis zum Geschmack aussagekräftig zu beschreiben.

Brot in zehn Schritten beschreiben

Die Weinheimer Sprache ist nicht wertend. Sie erfasst und beschreibt positive Merkmale. Die zehn Schritte lesen sich wie eine Degustationsanleitung. Da wird die Form des Brotes beurteilt mit «bauchig», «schroff», «flach» oder «unsymmetrisch». Auch für die Beschreibung der Oberfläche

der Kruste, der Konsistenz oder des Aussehens der Krume schlagen sie Adjektive vor.

Um den Duft besser wahrzunehmen, empfehlen sie: «Reiben Sie die Oberfläche leicht. Durch die Erwärmung können die Aromen besser entweichen.» Dann das Anschneiden, das Geräusch der Kruste, die «zartsplittrig», «mürbe» oder «weich» sein kann. Schliesslich kommen die Nase und der Gaumen ins Spiel. Der Tipp der Autoren: «Schliessen Sie beim Kauen die Augen und versuchen Sie, dabei auftretende Aromakomponenten zu erfassen. Ist es süss oder röstig, fruchtig, würzig, gärig?» Um ihre Sprache zu veranschaulichen, haben die zwei Experten 22 Brote aus dem ganzen deutschsprachigen Raum in Wort und ausdrucksstarken Fotos porträtiert.

Zentralschweiz kommt gut weg

Aus der Schweiz haben es vier Brote in das Buch geschafft. «Kräftige Getreidenoten der Urkörner im Geruch und Geschmack sowie eine saftige Krume mit feinem Säurespiel aus der langen Teigreife.» So wird das 3-Urkörner-Brot aus Emmer, Einkorn und Dinkel von Daniel Amrein, Eigenbrötler aus Wauwil, im Buch beschrieben. Der Eigenbrötler arbeitet mit alten Getreidesorten, biologischen Zutaten, Vor- und Sauerteig und backt im Holzofen (50 Tonnen gemauerter Steinofen).

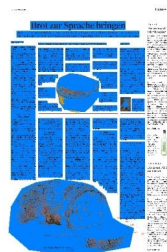
Anders der «Schwarze Peter» von der Bäckerei Heini aus Luzern. Er wird ohne Dampf bei 270 Grad Celsius 60 Minuten fast schwarz gebacken. Es wird im Buch mit «kräftiges Spiel von Toast- und intensiv rauchigen Röstnoten, die neben dem milden Säurenoten den Charakter des Brotes prägen» beschrieben.

Das dritte Brot stammt aus dem Kanton Schwyz. Das «Knusperbrot» von Zeno Felchlin aus der Bäckerei-Konditorei Chiles-tägli in Arth «bietet ein intensives Geschmackserlebnis. Ein kräftiger Riss in der Kruste mit lebhaftem haselnussbraunem Farbspiel liefert dunkle und intensive Röstnoten mit karamelligen und malzigen Tönen in der Kruste.»

Vervollständigt wird das Schweizer Quartett von einem Quereinsteiger aus der Finanzbranche. Der aus der Ostschweiz stammende Seri Wada hat den Anspruch, das beste Baguette Zürichs zu backen. Mit beachtlichem Erfolg. Sein Brot mit den typischen Knusperspitzen wird im Buch so beschrieben: «Die zartsplittrige Kruste mit lebhaften Rissen weist karamellartige Noten auf. Klassisch wilde Porung im Innern und locker-leichte Krume.»

Vier Zutaten, Tausende von Sorten

Aus gerade einmal vier Zutaten – Mehl, Wasser, Hefe und Salz – entsteht Brot. Die Brotvielfalt jedoch ist enorm. Für Bruno Heini



entsteht sie durch die riesigen Variationsmöglichkeiten von Mischverhältnis, Mehl- und Wasserqualität, Teigbearbeitung, Teigtemperatur, Triebführung, Aufarbeiten, Gärung, Backzeit und -temperatur. Dazu braucht es jedoch auch ein ausgeprägtes Fachwissen und Herzblut der Fachleute. Und noch etwas haben die vier Bäcker aus der Schweiz gemeinsam: Sie lassen ihrem Brotteig Zeit zum Aufgehen. Dank der langen Triebführung kann sich der Teig voll entwickeln und seine Aromen auf natürliche Weise ohne Zusatzstoffe bilden.

Zeno Felchlin, Mitinhaber der Bäckerei-Konditorei Chilestägli in Arth, lässt den «Knusperbrot»-Teig in der Maschine kneten. «Das Wasser ist auf drei Grad hinuntergekühlt. Sonst wird der Teig beim Kneten zu heiss, was die Hefe zu stark zur Gärung anregen würde.» Der Teig fühlt sich nach einer halben Stunde seidenartig an, glänzt und lässt sich fast bis zur Durchsichtigkeit auseinanderziehen.

Der Teig braucht Zeit – viel Zeit

24 Stunden hat der Teig dann im Kühlraum Zeit, eine vollständige Gärung durchzumachen. Der Brotteig ist am nächsten Tag um das Vierfache aufgegangen. Für den sehr feuchten Teig braucht es Fingerspitzengefühl. Doch je mehr Feuchtigkeit, desto frischer bleibt das Brot. Die Teigportionen werden fast nur überschlagen und in Form gebracht. «Würde ich den Teig stärker aufarbeiten, ergäbe sich eine feinere Porung der Krume, was ich für diese Brote nicht will» erklärt Felchlin. 60 Minuten wird das

Krustenbrot gebacken. In der Mitte der Backzeit erhöht Felchlin die Backtemperatur.

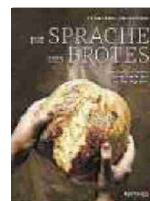
In der Bäckerei Heini gönnt man dem «Schwarzen Peter» gar 68 Stunden Ruhezeit. Solche Brote sind nicht nur aromatischer und bleiben länger frisch, sie sind dank der vollständigen Reifung leichter verdaulich.

Gibt es etwas Schöneres, als Zeit für ein genussliches Zmorge zu haben? Der Zopf duftet, die Kruste des Brotes knirscht beim Aufschneiden. Und dann der erste Bissen. Wie beschreiben Sie das Genusserlebnis?

Das Buch

Das Buch über die Sprache des Brotes richtet sich in erster Linie an Fachleute. Es ist dank der verständlichen Sprache und den ästhetischen Bildern auch empfehlenswert für alle, die eine persönliche Leidenschaft fürs Brot und allgemein Nahrungsmittel haben.

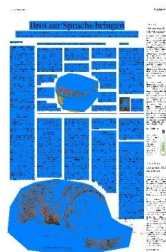
Darin erfährt man einiges über das Kulturgut Brot, über Foodpairing oder Tipps im Umgang mit Brot zu Hause. Und einer Karte kann man entnehmen, wie verschieden das Endstück des Brotes heisst. In Deutschland unter anderem Knust, Kante. Knörzchen, Knäuschen oder Reifel, in Österreich Scherz oder Scherze(r), in der Schweiz Anhau, Muger oder Houdi.



Michael Kleinert/
Bern Kütscher,
«Die Sprache
des Brotes»,
Matthes Verlag,
160 S., Fr. 72.90



Der «Schwarze Peter» von Heini in Luzern.
Bild: Silvan Bucher



Brot aus dem Gusseisentopf («No-Knead-Bread» – Brot ohne Kneten)

Die lange Teigführung kann auch zu Hause ausprobiert werden. Je länger der Teig aufgehen kann, desto weniger Hefe braucht es. Der Teig kann, wie es der Profi macht, nach dem Vermischen über Nacht in den Kühlschrank gestellt und am nächsten Tag dann geformt und gebacken werden. Ideal wäre die Methode auch für einen frischen Sonntagszopf.

Vorbereitung: 10 Minuten
Teigführung (aufgehen lassen): 12 bis 20 Stunden
Backzeit: zirka 50 Minuten

Zutaten

400 g Mehl
8 g Salz
2 g frische Hefe
3 dl lauwarmes Wasser

Zubereitung

Mehl, Hefe und Salz in grosser Schüssel mischen. Wasser dazugeben. Mit Lochkelle rühren, bis sich Zu-

taten gut vermischt haben. Das reicht, der Teig ist sehr feucht; zu feucht, um von Hand zu kneten. Schüssel mit Klarsichtfolie zudecken. An Ort ohne Durchzug 12 bis 18 Stunden stehen lassen.

Die Arbeitsfläche grosszügig mit Mehl bestäuben. Teig direkt auf das Mehl geben. Mit der Teigkarte Teigenden nach innen klap-

pen. Teigkugel umgekehrt auf ein stark bemehltes Küchentuch legen. Bemehlen. Zudecken und nochmals 2–3 Stunden ruhen lassen.

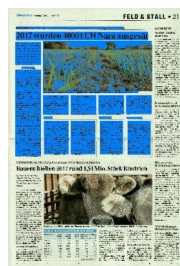
Gusseisentopf (Durchmesser ca. 20 cm) mit Deckel in den Backofen stellen. Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Nach 30 Minuten Topf vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Deckel wegnehmen. Brot vom Tuch direkt in den Topf legen. Deckel aufsetzen.

30 Minuten im Ofen backen. Deckel entfernen. Noch 20 bis 25 Minuten fertig backen.

Mit einer Kelle aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. E Guete!





ACKERBAU: Laut dem Agrarbericht stieg die offene Ackerfläche 2017 im Vergleich zu 2016 an 2017 wurden 4000 t CH Nara ausgesät

SUSANNE MEIER

Die landwirtschaftliche Nutzfläche ist rückläufig, ebenso die gesamte Ackerfläche. Bei den Ackerkulturen liegt der Silomais im Plus, das Futtergetreide im Minus. Die Anbauflächen von Kartoffeln und Rüben sind stabil.

Die landwirtschaftliche Nutzfläche (LN) nahm 2017 gegenüber 2016 um 2962 Hektaren ab und betrug 1,046 Millionen Hektaren. Das zeigt der neue Agrarbericht des Bundes. Dabei geht der langjährige Trend weiter, denn gegenüber dem Mittelwert der Jahre 2000 bis 2002 ist es ein Rückgang von 2 Prozent.

Seit 2000 nahm die LN um rund 26300 Hektaren oder 0,1 Prozent pro Jahr ab. In diesem Zeitraum gab es bei Betrieben mit mehr als 30 Hektaren eine Zunahme der bewirtschafteten Fläche um rund 191 000 Hektaren (+65 Prozent). Diese Betrie-

be mit einem Anteil von 20,6 Prozent an allen Betrieben bewirtschafteten 2017 zusammen rund 485 000 Hektaren, was einem Anteil von 46,4 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche entspricht.

Kunstwiesenfläche sinkt

Das offene Ackerland nahm im Berichtsjahr gegenüber dem Vorjahr um 1260 Hektaren oder 0,5 Prozent zu, die totale Ackerfläche sank hingegen leicht um 510 Hektaren oder 0,1 Prozent. Der Anstieg der offenen Ackerfläche resultierte vornehmlich aus der Zunahme des Silomaisanbaus um rund 1600 Hektaren und des Freilandgemüseanbaus um 700 Hektaren. Einher ging ein Rückgang der Kunstwiesenfläche um 1800 Hektaren und der Getreidefläche um 1900 Hektaren. Gegenüber dem Vorjahr verringerte sich die Fläche von Brotgetreide um 0,5 Prozent und von Futtergetreide um 2 Prozent, wobei Letztere über dem Niveau der Jahre 2014 und

2015 lag. Die Flächen von Zuckerrüben, Kartoffeln, Ölsaaten und Körnerleguminosen verharrten in etwa auf dem Niveau des Vorjahres.

Steinobst im Plus

Die Gesamtfläche an Obstbaumkulturen betrug 2016 6318 Hektaren. Dies entspricht einem Anstieg um 22 Hektaren gegenüber 2015, welcher vor allem vom Steinobstanbau herührt. Der Kernobstanbau ist flächenmässig praktisch gleich geblieben. Die Fläche der mehrjährigen Beeren belief sich im 2017 auf 396 Hektaren, was im Vergleich zu 2016 einen Anstieg von 29 Hektaren bedeutet.

2017 betrug die Rebfläche in der Schweiz 14 748 Hektaren, das sind 32 Hektaren weniger als 2016. Der Flächenanteil weisser Rebsorten stellt 2017, wie schon im Vorjahr, 43 Prozent der Gesamtfläche dar, jener der roten Rebsorten 57 Prozent.

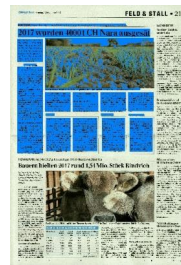


Die Brotweizenfläche sank 2017 im Vergleich zum Vorjahr um 0,5 Prozent. (Bild: Alexandra Schröder)

WEIZEN

Von der jährlich in Verkehr gebrachten Weizensaatgutmenge von 16000 Tonnen entfallen über 90 Prozent auf Sorten für den Speisesektor. Mit einem Mengenanteil von 50 Prozent ist die höchste Qualitätsklasse Top die bedeutendste. Es folgen die Klassen I und II mit Anteilen von 33 und 11 Prozent. Bedingt durch das tiefere Grenzschnitzniveau ist der Anbau von Futterweizen wirtschaftlich weniger attraktiv. Über die letzten Jahre blieben Klassenanteile recht sta-

bil. Von der Top-Sorte CH Nara wurden 2011 270 Tonnen und 2017 bereits 4000 Tonnen ausgesät. Umgekehrt sank die Aussaatmenge von CH Claro von 4100 Tonnen auf 850 Tonnen. Der rückläufige Trend der 1981 in die Liste der empfohlenen Getreidesorten aufgenommenen Klasse-I-Sorte Arina endete 2015, seither behauptete sie sich als Nummer 2 hinter Forel. Der Rückgang der Sorte Zinal hält an. 2017 wurde sie von der Sorte Hanswin überholt. *sum*

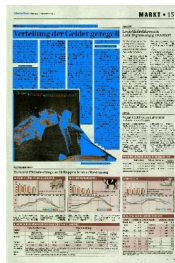


ÖLSAATEN

Bei den Ölsaaten wird ein leichter Rückgang der Anbauflächen verzeichnet. Zwischen 2016 und 2017 reduzierten sich die Flächen von 27687 auf 27433 Hektaren. Die Rückgänge beim Soja von 70 Hektaren und beim Raps von 560 Hektaren konnten durch die Flächenzunahme bei den Sonnenblumen von 373 Hektaren nicht ausgeglichen werden. Die durchschnittlichen Erträge liegen auf dem höchsten Stand seit 2011. *sum*

KARTOFFELN

In den letzten zehn Jahren blieb die Kartoffelanbaufläche nahezu unverändert bei rund 11 000 Hektaren. Mit dem stetigen Rückgang der Anzahl Produzenten erhöht sich die Anbaufläche pro Betrieb kontinuierlich von 1,5 auf 2,5 Hektaren über zehn Jahre. Die Fläche von Frühkartoffeln hat sich seit 2008 verdoppelt auf 438 Hektaren. Was die Sorten betrifft, ist die Industriesorte Agria Spitzenreiterin mit 20 Prozent der Flächen. *sum*

**GETREIDE: Delegiertenversammlung der Schweizer Getreideproduzenten**

Verteilung der Gelder geregelt

CHRISTOF LÜTHI
Nebel und Regen umhüllten die Region Kerzers, als Fritz Glauser, Präsident des Schweizer Getreideproduzentenverbandes SGPV, am 12. November die 32. Delegiertenversammlung in der vollen Seelandhalle eröffnete.

«Dieses Jahr haben wir eine zusätzliche Hürde zu überwinden», betonte Glauser in seiner Eröffnungsrede. «Die Einführung der Nachfolgelösung für die bisherige, direkte Exporthilfe des Bundes (Schoggigesetz) für Firmen, deren Exportprodukte einheimisches Brotgetreide enthalten, muss ab dem 1. Januar 2019 funktionieren. 50 000 t Brotgetreide, d.h. über 10% der inländischen Jahresproduktion, stehen auf dem Spiel», warnte der Präsident. Der SGPV habe, so Glauser, die Aufgabe, die zu diesem Zweck an die Getreideproduzenten verteilten 15,8 Mio. Franken über Beiträge der Produzenten wieder einzuziehen und anschliessend an die Exporteure weiterzuleiten. Glauser rief den Anwesenden deshalb in Erinnerung, die Solidarität sei die Basis für den SGPV.

Lösung in Kraft

Beim Traktandum Aktualitäten ging es um den Hauptpunkt der diesjährigen Delegiertenversammlung des SGPV. Wie in der Eingangsrede von Glauser

bereits erwähnt worden war, muss per 1. Januar 2019 die Nachfolgelösung in Kraft treten. Der Export von Backwaren, die inländisches Mehl enthalten, wird in Zukunft indirekt über einen Flächenbeitrag von rund CHF 120.- pro Hektar Brot- und Futtergetreide unterstützt.

Damit die 15,8 Millionen Franken schlussendlich über die Getreidesammelstellen (den Produzenten wird dort letztendlich 4.63 CHF/dt Brotgetreide für die Rückzahlung des Flächenbeitrages von 120 Franken abgezogen), die Branchenorganisation Swissgranum und über den SGPV zu den betroffenen Firmen gelangen, braucht es das solidarische Verhalten aller Beteiligten. Davon hängt die

Zukunft der Nachfolgelösung ab. «Funktioniert dies nicht, so droht die Streichung der Gelder von Seiten des Parlamentes», warnte Glauser. Wegen der Ungewissheit bezüglich des solidarischen Verhaltens aller Beteiligten

meldeten sich viele Delegierte zu Wort.

Futtergetreide fördern

Störend war für sie zudem, dass es keine rechtliche Pflicht für die Rückzahlung des Flä-

chenbeitrages durch die Getreideproduzenten gibt und dass nur beim Brotgetreide der Abzug verrechnet wird. Wer Futtergetreide anbaut, kann die 120 CHF/ha behalten. Trotz der vorhandenen Bedenken und auch mangels einer Alternative folgten die Delegierten mit sehr grosser Mehrheit (163 Jastimmen, zwei Gegenstimmen, drei Enthaltungen) dem Antrag des Vorstandes auf Annahme der vorgeschlagenen Nachfolgelösung.

Jahresrechnung: Im administrativen Teil stellte Pierre-Yves Perrin, Direktor des SGPV, ein gutes finanzielles Ergebnis vor. Die Beiträge stiegen im vergangenen Geschäftsjahr von 460 000 auf rund 505 000 Franken, und es resultierte ein Gewinn von 57 018 Franken. Die Annahme der Jahresrechnung erfolgte einstimmig. Mutationen im Vorstand: Neun Mitglieder des Vorstandes, inklusive des langjährigen Vizepräsidenten Ernst Meyer, traten aus dem Vorstand zurück und mussten ersetzt werden. In globo und mit Akklamation wurden neu in den Vorstand gewählt: Christoph Etter (BE), Alois Huber (AG), Marc Brodbeck (BL), Markus Egger (VD), Bertrand Pillet (VS), Fabian Grossenbacher (AG), Günther Thalmann (SO), Marc Peter (ZH) sowie Bertrand Gigaud (VD). Glauser

würdigte und verdankte mit Nachdruck den grossen Einsatz von Ernst Meyer für den SGPV.



Fritz Glauser. (Bild: Christof Lüthi)

Die Getreideproduzenten machen ihren Schoggi-Job

Nachfolgelösung / Die Beitragserhöhung auf Fr. 4.63 pro dt wurde mit grossem Mehr gutgeheissen. Nun hofft man auf die Branchen-Solidarität.

KERZERS Die Finanzierung der Schoggigesetz-Nachfolge für Getreide ist gesichert, zumindest formal. Die Rohstoffverbilligung für die exportierenden Verarbeiter sorgte an der Delegiertenversammlung des Schweizerischen Getreideproduzentenverbands (SGPV) in Kerzers noch einmal für Diskussionen.

Massiver Aufschlag seit 2017

Ernsthaft in Frage gestellt wurde die Ersatzlösung aber nicht mehr. Zu unattraktiv wären die Alternativen, wie zum Beispiel eine scharfe Mengensteuerung. Mit klarem Mehr (163 zu 2) stimmten die Delegierten einer massiven Erhöhung der Abzüge auf abgeliefertem Brotgetreide zu. Neu betragen diese ab 2019 Fr. 4.63/dt. Heuer lagen sie bei Fr. 2.63, noch im vergangenen Jahr unter einem Franken. Teilfinanziert werden die neuen Beiträge durch eine neue Direktzahlung für sämtliche Getreideproduzenten.

Präsident Fritz Glauser zeigte sich sehr erleichtert über den klaren Entscheid. Damit ist der Mist aber noch nicht geführt. Die grosse Crux am neuen System ist nämlich diejenige, dass die neue Direktzahlung jeder erhält, dass das Bezahlen der Abzüge aber freiwillig ist, da der Bund keine Allge-



«Die Solidarität ist die Basis eines Verbands»: Präsident Fritz Glauser appelliert an die Mitglieder. Links Direktor Pierre-Yves Perrin. (Bild akr)

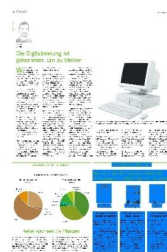
meinverbindlichkeit gewährte. Glauser appellierte an die Solidarität der versammelten Produzenten und zeigte sich gleichzeitig optimistisch. Er meinte, im Moment habe er mehr Finger an beiden Händen als Produzenten, welche die Abzüge zurückverlangten.

Tiefere Beiträge für Ölsaaten

Die übrigen traktandarischen Geschäfte gingen problemlos über die Bühne. Dazu gehört auch die Reduktion bzw. Streichung der Beiträge bei den Ölsaaten. Für Sonnenblumen werden 2019 noch

Fr. 9.-/dt (2018 Fr. 10.-) ausbezahlt, für Speise- und Futtersoja gibt es keine Beiträge mehr, für Sojasaatgut gibt es noch Fr. 11.50 (13.-).

Die Neuwahlen erfolgten per Akklamation. Neu im Vorstand sitzen für die Berner Christoph Etter (für Martin Kunz), für die Aargauer Alois Huber (Erich Kuhn) und Fabian Grossenbacher (Markus Koch), für Basel Marc Brodbeck (Paul Sprenger), für die Solothurner Günther Thalmann (Dominic Meyer) sowie für die Zürcher Marc Peter (Ernst Meyer). *akr*



DIE BAUERNZEITUNG FRAGT

Wie sind die Erfolgsaussichten der Schoggigesetz-Nachfolge bei Getreide?



Marc Peter,
Wiesendangen ZH



Fabian Grossen-
bacher, Zofingen AG



Hans Marti,
Scheunen BE

Futtergetreide wird tendenziell gestärkt

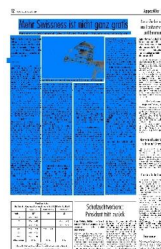
Es ist entscheidend, dass die Solidarität zwischen den Getreideproduzenten spielt und dass man dies als Gesamtlösung von Brot- und Futtergetreide betrachtet, um einen Preiszerfall zu verhindern. Langfristig müssen wir die Brotgetreide-Menge in den Griff kriegen und den Futtergetreideanbau steigern. Dadurch, dass für Futtergetreide keine höheren Beiträge fällig werden, wird deren Anbau tendenziell gestärkt. Wenn die Sorten stimmen, werde ich selber mehr Futtergetreide anbauen. *akr*

Keine Alternative zu dieser Lösung

Zur Zeit betrachte ich die Nachfolgelösung zum Schoggigesetz als sinnvoll. Es ist eine Lösung, die man bringen musste, es gab keine Alternative. Ich sehe im Moment auch keine Schwächen des neuen Systems. Ich selber produziere nur Brotgetreide. Dass die Futtergetreideproduzenten nicht bezahlen müssen, halte ich nicht für unfair, da wir hier keine Probleme haben mit dem Absatz. Trotzdem werde ich auch künftig auf meinem Betrieb kein Futtergetreide anbauen. *akr*

Trittbrettfahrer sind die grösste Gefahr

Ich appelliere an die Solidarität der Kollegen. Es gibt im Moment leider kein besseres System. Die grösste Gefahr sind Trittbrettfahrer, davon wird es tendenziell mehr geben, weil der Beitrag in zwei Jahren von unter 1 Fr./dt auf Fr. 4.63/dt erhöht worden ist. Wir hoffen, dass deren Zahl tief bleibt, auch im Bewusstsein, dass neu der Flächenbeitrag kommt, der rund Fr. 2.- dieses Abzugs deckt. Die Alternative wäre Mengensteuerung und das wäre eine Riesenherausforderung, bei der uns niemand hilft. *akr*



Mehr Swissness ist nicht ganz gratis

Konsumenten erwarten immer mehr Schweiz in Schweizer Produkten – Produzenten versuchen zu reagieren



Weil sich der Anbau von Futterweizen nicht rentiert, sinkt die Produktion. (Bild: Cedric Peclard)

Eveline Dudda

Während der Selbstversorgungsgrad mit Futtergetreide sinkt, steigen die Erwartungen der Konsumenten: Wenn bei tierischen Lebensmitteln Schweiz draufsteht, sollte auch Schweizer Futter drin sein. Aber sind sie auch bereit, für mehr Swissness zu bezahlen?

Eveline Dudda

In den letzten Jahren stiegen die Futtermittelimporte an. Das war eine logische Reaktion auf (agrar-)politische Entscheidung. Als im Zuge der BSE-Krise die Verfütterung von Tiermehl verboten wurde, schnellten beispielsweise die Sojaimporte

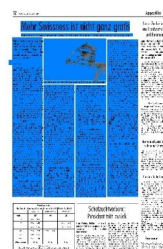
umgehend in die Höhe. Der inländische Futtergetreideanbau sank im Gleichschritt mit der Herabsetzung der Zölle für Futtergetreide und die Heuimporte stiegen parallel zur Ausbreitung der extensiven Wiesen, welche von der Agrarpolitik stark gefördert wurden.

Um zu verhindern, dass die Futtergetreideproduktion in der Schweiz noch weiter zurückgeht, forderten die Getreideproduzenten schon mehrmals einen Einzelkulturbeitrag vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) – vergebens. Auch in der Agrarpolitik 2022 ist ein solcher nicht vorgesehen, wie BLW-Mediensprecher Jürg Jordi auf Anfrage mitteilt. Dafür erwartet er als Folge der Aufhebung des Schoggigesetzes «eine leichte Verschiebung von der Brotgetreide- zur Futtergetreideproduktion.»

APPENZELLER VOLKSFREUND

Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'071
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 74'595 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71581941
Ausschnitt Seite: 2/3

Anbau lohnt sich nicht

Pierre-Yves Perrin, der Geschäftsführer des Schweizerischen Getreideproduzenten-Verbandes, kann darüber nur den Kopf schütteln: «Das macht ein bis zwei Franken pro Dezitonne Futtergetreide aus.» Damit lohne sich der Anbau von Futtergetreide noch lange nicht. «Laut unseren Berechnungen besteht eine Differenz zwischen Brot- und Futtergetreide von rund 600 bis 800 Franken pro Hektare. Bei einem Durchschnittsertrag von 70 Dezitonnen macht das ein Manko von rund zehn Franken pro Dezitonne aus.»

Allerdings könne die Rechnung je nach Betrieb auch anders aussehen, das sei nur eine grobe Schätzung. «Wir haben jedoch gesehen, dass die Landschaftsqualitätsbeiträge eine leichte Erholung beim Anbau von Futtergerste gebracht haben.» In vielen Landschaftsqualitäts-Projekten werden vier, fünf oder mehr Fruchtfolgeglieder vorgeschrieben. Das hat offenbar einige Bauern motiviert, auch Futtergetreide anzubauen. Ob von dieser Massnahme nur die Landschaft oder auch das bäuerliche Portemonnaie profitiert, ist allerdings unklar.

Die Branche will vorwärtskommen

Weil von der Politik wenig Support erwartet werden kann, will sich die Branche selbst helfen. Unter der Leitung des Schweizer Bauernverbandes (SBV) wurde eine Branchenstrategie für eine «Nachhaltige Futtermittelversorgung Schweiz» erarbeitet und betroffenen Kreisen zur Vernehmlassung unterbreitet. Das Ziel scheint auf den ersten Blick nicht besonders ambitiös. So sollen künftig 100 Prozent der importierten Futtermittel auf nachvollziehbare Art und Weise verantwortungsvoll produziert werden, die heutige Nebenproduktverfütterung (Schotte, Müllereinebenprodukte, Rübenschnitzel, etc.) beibehalten und die Verfütterung tierischer Proteine unter klaren Bedingungen sowie diverse Alternativen wie z.B. Insekten als Futtermittel geprüft werden. Beim Selbstversorgungsgrad will man den Status Quo – 85 Prozent der Futter-

mittel aus einheimischer Produktion – festschreiben, bei den Importen jedoch eine Trendumkehr erreichen. Darüber hinaus soll die Futterweizenfläche von heute knapp 10000 auf 20000 Hektaren vergrössert werden.

Warum gerade Weizen? Schliesslich ist beim Hafer der Selbstversorgungsgrad noch viel tiefer. Projektleiter Martin Ruffer vom SBV erklärt: «Futterweizen haben wir deshalb gewählt, weil in der Geflügelhaltung beim Selbstversorgungsgrad mit Futtergetreide ein grosser Handlungsbedarf besteht.» Und die Marktstrukturen im Geflügelsektor könnten die Umsetzung erleichtern: Im Geflügelsektor sind Abnahmeverträge die Regel. Die Milchproduzenten wären von dieser Regelung weniger betroffen, da im Milchleistungsfutter nur rund fünf Prozent Weizen enthalten sind und der Weizen in diesen Mischungen durch andere Getreide ersetzt werden könnte. Auch beim Schweinefutter wäre der Preiseffekt sehr klein.

Gleicher Selbstversorgungsgrad für Futter- und Lebensmittel

Mit einer Verdoppelung der Futterweizenflächen könnte der Selbstversorgungsgrad beim Futtergetreide auf 55 Prozent gesteigert werden. Ein noch höherer Selbstversorgungsgrad wäre zwar wünschenswert, geht aber (zu sehr) ins Geld. Ruffer: «Wir bringen die Menge nur zusammen, wenn die Getreideproduzenten mehr für den Futterweizen erhalten. Je höher der angestrebte Selbstversorgungsgrad, desto höher sind die Kosten.» Damit das Ziel bezüglich Ausdehnung der Futterweizenfläche erreicht werden kann, sind drei Massnahmen vorgesehen:

1. Eine Verankerung von Mindestvorgaben an die Herkunft von Futtergetreide und Mühlennebenprodukte in den Futtermitteln in allen relevanten Labels und Garantiemarken. Der Prozentanteil dürfte voraussichtlich in der Grössenordnung 55 Prozent liegen.
2. Eine Erhöhung des Richtpreises für Futterweizen um fünf Franken pro Dezitonne. Das würde bei den Getreideprodu-

zenten zu einem Mehrerlös von ca. 350 Franken pro Hektare führen.

3. Die mit der Preiserhöhung einhergehenden Mehrkosten von ca. 7 Mio. Franken sollen von allen Stufen der Wertschöpfungskette anerkannt und bei künftigen Preisverhandlungen berücksichtigt werden.

Ein Ei würde 0,6 Rappen teurer

Der letzte Punkt ist der schwierigste. Da die Forderung nach mehr Swissness im Futter in erster Linie von den Konsumenten kommt, geht man in der Branche davon aus, dass gerade auch sie einen Beitrag dazu leisten sollen. Für die Konsumenten geht es um vergleichsweise bescheidene Beträge: Ein Kilo Pouletfleisch müsste gerade mal 5 Rappen, ein Ei 0,6 Rappen teurer werden, damit der Mehrpreis des Futterweizens gedeckt werden kann. Dafür haben die Konsumentinnen und Konsumenten einen echten Mehrwert. Einen Mehrwert, der vom Handel relativ einfach und plausibel kommuniziert werden kann.

Knacknuss Grossverteiler

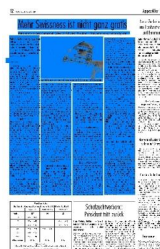
Doch um die Mehrkosten bis zu den Konsumenten weitergeben zu können, braucht es die Unterstützung der Grossverteiler. Und die halten sich vorerst noch bedeckt. Coop schreibt auf eine entsprechende Anfrage, dass man grossen Wert auf nachhaltig produzierte Futtermittel legt und sich aus diesem Grund an einem runden Tisch zu diesem Thema beteiligt. «Wir sind offen für eine Lösung, die die Inlandanteile stabilisiert und bei der nicht vermeidbare Mehrkosten von der gesamten Wertschöpfungskette getragen werden.»

Damit bleibt noch offen, wer in der Wertschöpfungskette welchen Anteil der Mehrkosten tragen soll. Wenn, wie so oft, die Produzenten die Hauptlasten tragen, dürfte es schwierig werden. Die Migros will sich zu diesem Thema nicht äussern, bis der SBV das Resultat der Vernehmlassung bekanntgegeben hat. Hinter den Kulissen wird bereits gemunkelt, dass das Projekt schubladisiert werden könnte, weil die Migros nicht mitmacht. Ob das so ist, wird man noch erfahren. Am 30. Oktober

APPENZELLER VOLKSFREUND

Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'071
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 74'595 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71581941
Ausschnitt Seite: 3/3

lief die Vernehmlassungsfrist ab. Anfang nächstes Jahr will der SBV die Öffentlichkeit dann über die Ergebnisse orientieren.

Mehr Grenzschutz wäre erlaubt

Der hohe Grenzschutz der Landwirtschaft ist in Wirklichkeit oft tief. Der angewandte Zoll entspricht bei Futtermitteln im Schnitt nur 18 Prozent dessen, was gemäss WTO erlaubt wäre. Bei zahlreichen Produkten ist der Zollschatz sogar Null. So wird z.B. seit Oktober 2011 Soja zu Futterzwecken zollfrei eingeführt, obwohl ein Zoll von 39 Franken pro 100 Kilo WTO-konform wäre. Auch Rapsschrot, Maiskleber und Stroh oder Getreidespreu können zollfrei eingeführt werden. Beim Import der meisten Futtergetreidearten fallen dagegen Abgaben in der Grössenordnung von 10 bis 13 Franken pro 100 Kilogramm brutto an, dazu kommen Garantiefondsbeiträge in Höhe von rund 5 Franken pro 100 Ki-

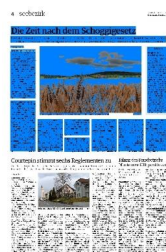
logramm. Beim Futtergetreide kann man tatsächlich noch von einem Grenzschutz sprechen, auch wenn dieses Schutzniveau in den letzten Jahren stets gesenkt wurde. Die Schweiz hätte grundsätzlich Spielraum, die Zölle für gewisse, z.B. gesellschaftlich in der Kritik stehende Futtermittel anzuheben. Dazu fehlt jedoch der Wille, wie man im Faktenblatt des Bundesamtes für Landwirtschaft zum Thema Ernährungssicherheit nachlesen kann: «Bei Futtermitteln wurde die Ausweitung des Grenzschutzes die Schweizer Produktion deutlich verteuern, da der angewandte Zoll heute nahezu Null beträgt.» Mehr bezahlen will offenbar niemand, nur mehr Swissness.

Besserstellen durch Schlechterstellen?

Beim Bundesamt für Landwirtschaft BLW setzt man beim Futtergetreide auf relative Stärkung oder vielmehr Schwächung: So

wurde in der AP14-17 der Referenzpreis für Brotgetreide auf den 1. Juli 2014 um drei Schweizerfranken je 100 Kilogramm gesenkt «mit dem Ziel, den Anbau von Futtergetreide gegenüber demjenigen von Brotgetreide zu fördern.» Einen ähnlichen Effekt erwartet das BLW von der Ersatzlösung für das Schoggigesetz.

Die ehemaligen Schoggigesetzbeiträge werden ab nächstem Jahr in Flächenbeiträge für Getreide umgewandelt. Dabei wird nicht zwischen Brot- und Futtergetreide unterschieden. Weil das Geld für den Fonds für die Ausfuhrbeiträge anschliessend nur beim Brotgetreide eingezogen werden soll, bleiben dem Futtergetreideproduzenten 120 Franken mehr pro Hektar, das macht keine zwei Franken pro Dezitonne Futtergetreide aus. Damit der Anbau wirtschaftlich attraktiv würde, müsste der Preis jedoch um fünf bis zehn Franken steigen.



Die Zeit nach dem Schoggigesetz

Nach dem Wegfall von Bundesgeldern für den Export von Produkten auf Getreidebasis musste der Verband der Schweizerischen Getreideproduzenten eine neue Lösung erarbeiten. Diese wurde gestern an der Delegiertenversammlung in Kerzers präsentiert.

Christophe Zürcher

KERZERS Die Kerzerser Seelandhalle war gestern Morgen gut gefüllt. Ganze 168 Delegierte des Schweizerischen Getreideproduzentenverbandes (SGPV) fanden sich zu ihrer jährlichen Versammlung ein. Als sie Platz genommen hatten, lauschten sie einer Eröffnungsrede mit vielen kritischen Tönen: «Die Zukunft ist nicht rosig, und schon heute ist die Landwirtschaft regelmässig mit Kritik konfrontiert», hielt SGPV-Präsident Fritz Glauser fest. Wenn es um Gewässer- oder Luftverschmutzung gehe, würden Landwirte oft als Schuldige hingestellt. Im Hinblick auf die kommenden Abstimmungen zu landwirtschaftlichen Themen sei es wichtig, die Diskussion zu versachlichen, meinte er.

Das Schoggigesetz ist passé

Der nüchterne Blick auf die Zahlen zum letzten Erntejahr sorgte beim Freiburger Präsidenten für Zufriedenheit: «Mit durchschnittlichen Erträgen und einer aussergewöhnlich guten Qualität» habe das Getreide dem «launischen Wetter» gut getrotzt. Einzig die Rapserträge seien enttäuschend ausgefallen, so Glauser.

Bereits früh in der Delegiertenversammlung und danach wiederholt in hoher Frequenz rückte die Abschaffung des Schoggigesetzes und die Ausgestaltung einer Nachfolgelösung in den Fokus: Ab dem 1. Januar 2019 wird der Bund keine Exportunterstützung für Produkte auf Milch- und Getreidebasis wie etwa Schokola-

de oder Biscuits mehr leisten. Bisher tat er dies durch den Ausgleich des Unterschieds zwischen Inlands- und Auslandsrohstoffpreisen, die direkt an die Exporteure ging.

Die SPGV-Delegierten machten gestern den Weg für eine einstweilige Lösung frei: Mit zwei Gegenstimmen und drei Enthaltungen stimmten sie der Erhöhung der Abgaben auf dem Brotgetreide von 2,63 Franken auf 4,63 pro Dezitonne zu. So sollen 15,8 Millionen Franken generiert werden, die künftig als Flächenbeitrag an die Produzenten fliessen. Mit weiteren Beiträgen der Produzenten, Exporteure und Müller – bei Letzteren in der Höhe von 1,9 Millionen Franken – wäre der Gesamtbedarf von rund 19 Millionen Franken für den Export im Getreidejahr 2019/2020 gedeckt.

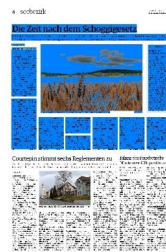
Trittbrettfahrer befürchtet

Die nun frisch erhöhte Getreidezulage könnte theoretisch von einzelnen Produzenten bei den Sammelstellen zurückgefordert werden, da ihre Bezahlung rechtlich nicht bindend ist. Ein solches Vorgehen befürchteten denn auch einige Delegierte – angesichts der Tatsache, dass alle Produzenten Flächenbeiträge erhalten werden. Daraufhin appellierte nebst Glauser auch Pierre-Yves Perrin als Geschäftsführer des Verbandes an die Solidarität der Getreideproduzenten. Diese solle aber keine Worthülse bleiben, weshalb etwa Trittbrettfahrer an den SGPV gemeldet werden sollten, um Sanktionen

zu ermöglichen. Ein Delegierter dachte so etwa laut über die Aberkennung des «Suisse Garantie»-Labels nach.

«So weh es tut, es ist wohl doch der richtige Weg»: So ordnete Vorstandsmitglied Beat Meuwly, Gurmels, den gefassten Beschluss bezüglich der Zulagenerhöhung im Gespräch mit den FN ein. Langfristig seien aber auch andere Lösungsansätze, etwa in Form einer Anpassung der Anbauplanung in Richtung Futtermittelanbau, denkbar.

In seiner Präsentation beleuchtete Gastredner David Rüetschi schliesslich verschiedene aktuelle Verhandlungen der Schweiz mit anderen Staaten, die Freihandelsabkommen zum Ziel haben. Der Präsident der Schweizerischen Vereinigung für einen starken Agrar- und Lebensmittelsektor betonte dabei die Risiken für eben diesen Sektor, die aus der Summe der Abkommen resultierten. Gerade bei Verhandlungen mit Exportmächten wie Brasilien sei Vorsicht angebracht; zudem sei die Nachhaltigkeit nicht garantiert.



Gutes Erntejahr: Das Schweizer Getreide vermochte 2017/2018 dem launischen Wetter zu trotzen.

Bild Keystone/a

Weitere Traktanden

Einigkeit bei den Delegierten

SGPV-Geschäftsführer Pierre-Yves Perrin durfte eine «sehr positive» Rechnung fürs Erntejahr 2017/2018 präsentieren: Bei einem Gesamtaufwand von

rund 676 000 Franken resultierte ein Gewinn von rund 57 000 Franken. Am 30. Juli 2018 belief sich das Vermögen des Verbandes auf rund 137 000 Franken. Diese Rechnung wie auch das Budget 2018/2019 mit einem Gesamtaufwand von 650 000 Franken sowie das Tätigkeitsprogramm für diese

Zeitperiode genehmigten die Anwesenden einstimmig. Im Rahmen dieses Programms sollen etwa inländische Ölsaaten (z.B. Raps) besser vermarktet werden. Weiter wurden neun neue Vorstandsmitglieder sowie zwei Kommissionsmitglieder per Akklamation gewählt. cz

Baselbieter Woche

Gesamt-Auflage 25'864

Baselbieter / Waldenburger Woche
4410 Liestal
061 901 10 39
baselbieterwoche.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Seite: 3
Fläche: 22'070 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71592819
Ausschnitt Seite: 1/1

Sutter Begg mit Silber und Bronze ausgezeichnet

Vom 31. Oktober bis 4. November 2018 fand die 8. Swiss Bakery Trophy (SBT) in Bulle statt

Eine Medaille der SBT ist die wichtigste Auszeichnung im Bäcker-Konditorei-Confiserie-Gewerbe. Die Jury bewertete dieses Jahr rund 1300 Spezialitäten. Gleich drei Brote und ein Sandwich von Sutter Begg erhielten eine Medaille.

Sutter Begg (siehe auch Kasten-artikel) legt seit der Gründung 1911 ein grosses Augenmerk auf beste Qualität und traditionelles Bäckerhandwerk. «Es freut uns sehr, dass gleich drei Brote an der diesjährigen Swiss Bakery Trophy eine Medaille gewonnen haben», betont Katharina Barmettler-Sutter, Geschäftsführerin der Sutter AG. «Dies motiviert uns, auch weiterhin unser Bestes zu geben, nicht nur für uns, sondern vor allem für unsere Kundinnen und Kunden!». Die Brote «Ackersegen



Klötzli» und «Bien Cuit» wurden mit Silber ausgezeichnet, das «Uribs Brot» mit Bronze – genauso wie das «Feigenbrötli mit Brie» (siehe Foto).

Strenge Kriterien

Alle Produkte werden anonymisiert der Jury präsentiert,

die aus Fachleuten und Konsumenten besteht. Die Experten bewerten sechs Punkte: Aussehen, Form, Oberfläche, Konsistenz, Geschmack und Reaktion im Mund. Die Konsumenten in der Jury bewerten drei Aspekte: Aussehen, Reaktion im Mund und Geschmack. Im Ma-

ximum werden 100 Punkte vergeben. Medaillen werden in den vier Kategorien Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Snacks vergeben.

Wichtigster Wettbewerb der Branche

Die Swiss Bakery Trophy ist der wichtigste Event des Bäcker-Konditorei-Confiserie-Gewerbes. Sie hat zum Ziel, das Fachwissen der Bäckermeister zu fördern – genauso wie die Qualität und Vielfalt der Produkte. Ausserdem werden die Berufe des Bäcker-Konditors und des Konditor-Confiseurs vorgestellt und so ein wichtiger Beitrag in der Nachwuchsförderung geleistet. Die Swiss Bakery Trophy findet alle zwei Jahre statt.

pd/jkü



Auch in Oberwil im Leimental gibt es eine Sutter-Begg-Filiale

Bild: Kung

Sutter Begg

Das traditionelle Familienunternehmen hat sich seit seiner Gründung 1911 kontinuierlich weiterentwickelt und wird heute in der vierten Generation geführt. Sutter Begg leistet mit seinem Bekenntnis zu Qualität, Nachhaltigkeit und zur Region Basel (Nordwestschweiz) einen entscheidenden Beitrag zur wirtschaftlichen Prosperität und zum Genussleben der Kundschaft in Basel und der Region. Die Sutter AG betreibt 27 Filialen – 17 in der Stadt Basel (darunter eine im Campus der Novartis); dazu kommen zwei Filialen in Riehen sowie je eine in Allschwil, Arlesheim, Binningen, Dornach (SO), Münchenstein, Oberwil Pratteln und Therwil.

pd/jkü



Assemblée annuelle des meuniers et des boulangers

Valeurs record à tous les niveaux

Contrairement aux prévisions, la qualité des céréales s'est avérée excellente cet été. La quantité a atteint des valeurs record. Sur le marché du pain disputé, il y a certes des perdants, mais aussi des gagnants artisanaux. Telle a été la conclusion de la séance annuelle de la commission paritaire des meuniers et des boulangers.

Contre toute attente, la récolte de céréales présente une quantité élevée. Jusqu'à fin août, on escomptait un net recul par rapport à l'année précédente en raison de la sécheresse. Les chiffres définitifs s'élèvent à 242 000 tonnes; presque autant qu'en 2017, une année exceptionnelle. La qualité est bonne, s'est réjoui Lorenz Hirt, directeur de la Fédération des meuniers suisses (FMS), lors de la séance annuelle de la commission paritaire des meuniers et des boulangers (CPMB) à Berne. Reto Fries, directeur de l'Ecole professionnelle Richemont, qui réalise les analyses de laboratoire, a confirmé ces informations. La qualité de la récolte est comparable à celle de 2017, la capacité d'absorption en eau étant même plus élevée.

Pour 2019, les producteurs de céréales prévoient une année difficile. Les sols sont asséchés.

L'évolution des prix

Les prix indicatifs sont inchangés. Ceux des céréales restent stables. La

Farine : étiquetage

La Fédération des meuniers suisses (FMS) vient de publier des recommandations détaillées pour un étiquetage de la farine conforme au droit alimentaire. Elles comprennent notamment une liste de contrôle pour la vente au consommateur, une explication des termes importants du droit alimentaire,

l'étiquetage pour la remise au consommateur des denrées préemballées et en vrac, et l'étiquetage pour la vente pour la transformation.

Le document peut être obtenu au secrétariat central de la BCS. La tendance est plutôt à la hausse, selon Lorenz Hirt. La qualité diffère selon les régions. La BCS ne fera aucune recommandation de prix, a relevé son président Silvan Hotz. L'introduction de la nouvelle CCT en seraient les causes. «Pratiquement aucune entreprise n'a augmenté le prix du pain ces dernières années», a souligné Urs Wellauer, directeur de la BCS.

Marché âprement disputé

Le marché est toujours relativement tendu dans le secteur de la boulangerie-confiserie. «Mais la BCS ne tombe pas en léthargie», a souligné M. Wellauer. La concurrence

entre les grands distributeurs s'est accrue depuis l'arrivée des discounters. Le pain est aujourd'hui un générateur de fréquentation. Il est largement mis à contribution par ces canaux. La BCS recommande notamment à ses membres de miser sur une conduite de la pâte longue, une qualité élevée et une communication active. Cette année, l'association a enregistré 70 démissions, mais aussi 30 adhésions de membres avec commerce. Cela suscite un peu d'espoir, tou-

jours selon son directeur. La filialisation gagne néanmoins en importance. «Il n'y a pas qu'une chance de survie», a réaffirmé Urs Wellauer, «il est également possible de développer un pouvoir de marché.»

Le thème des importations de pain a été abordé lors de la séance. La BCS est intervenue politiquement en 2017 avec pour objectif de pouvoir disposer de statistiques sur la consommation de pain en Suisse. La réponse du Conseil fédéral a été négative et relativement claire. On a donc décidé avec le parlementaire en question de ne rien entreprendre de plus, l'objectif ne pouvant être atteint, selon Urs Wellauer.

Les meuniers n'ont enregistré aucun recul du nombre de membres par rapport à l'année précédente. «Mais on doit s'attendre à de nouvelles consolidations», a expliqué Thomas Helbling, président de la FMS. La situation diffère selon les régions.

Artisanat authentique

La discussion a aussi porté sur la nouvelle loi sur les denrées alimentaires et les différentes interventions et aspirations politiques dans le domaine de l'alimentation. Dans le cadre de la loi sur les denrées alimentaires, la BCS est parvenue à s'opposer fermement à un durcissement de l'obligation de déclarer, en collaboration avec d'autres associations. «Il est important de ne pas être interchangeable», a souligné Urs Wellauer. C'est la raison pour

laquelle la BCS appelle ses membres à communiquer ses atouts et à confectionner des produits d'excellente qualité, «pour ne pas perdre». Les consommateurs doivent être sensibilisés en la matière et voir clair dans la publicité des discounters. «Nous avons l'authenticité.» La BCS déplore que certaines organisations souhaitent instaurer le système de signalisation relatif au sucre, au sel et aux matières premières. Il en résulterait des charges supplémentaires pour les artisans boulangers-confiseurs, et ce sans effet. cv



Les assises annuelles ont débuté avec un petit-déjeuner du boulanger: Silvan Hotz, président de la BCS, Thomas Helbling, président de la FMS, et Jean-Louis Ackermann, président de la CPMB.

Découvertes culinaires

Des spécialités adorées d'Appenzell

Appenzell est l'endroit rêvé pour les amateurs de produits régionaux issus d'une production naturelle. Ils y trouvent de nombreuses spécialités pour calmer la faim et la soif. Voici quelques-uns des produits proposés dans les deux demi-cantons.



Bien qu'ils ressemblent à une tresse, le «Filebrood» et le «Tafle Vögel» ne contiennent pas de beurre. Un peu de graisse végétale est toutefois ajoutée au lait. Marlies Keck,

Association Pain Suisse

Un aperçu de la carte géographique des pains cantonaux montre qu'Appenzell partage son pain cantonal avec les cantons de Saint-Gall et de Thurgovie. Sur place, le nom du pain va de paire avec le nom du canton; partout ailleurs en Suisse, il est seulement connu sous le nom de pain saint-gallois. Ce n'est qu'un détail; le plus important, c'est le goût.

Et quel goût! Un alvéolage fin, une croûte bien cuite et une saveur douce caractérisent ce grand classique. Il se reconnaît à son «nez» proéminent, qui exige du boulanger une parfaite maîtrise artisanale et beaucoup de pratique. Associé à du fromage et du vin, on obtient

une véritable trilogie gustative. Pour ceux qui adorent le fromage, il est conseillé de tester le pain à base de noix et à d'Appenzeller: un régal.

Les «Bröötis», des pains artistiques

Le terme «Bröötis» issu du dialecte appenzellois fait référence à quatre pains décorés: «Filing», «Filebrood», «Tafle Vögel» et «Tafle Zöpf». Ils sont tous fabriqués à partir d'une même pâte à pain au lait.

Le «Filing» est une tresse à quatre branches en forme de couronne.

Le «Filebrood» est composé

d'une couronne externe ronde, d'une tresse plate à quatre branches posée au centre et de six morceaux de pâte en forme de «S». Ces derniers sont intercalés entre la couronne et la tresse.

Le «Tafle Vögel» représente des oiseaux façonnés à partir d'une branche de pâte à tresse, avec un long corps et une petite tête. Des baies de genièvre forment les yeux. Quatre oiseaux sont cuits ensemble pour former un carré («Tafle» en suisse-allemand). Le «Tafle» Zöpf fonctionne sur le même principe: on forme quatre petites tresses à trois branches, que l'on cuit ensemble pour obtenir un carré de tresses.



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 58
Fläche: 58'088 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71520914
Ausschnitt Seite: 2/2

Pour les fêtes ou les amis

La spécialité la plus courante est le « Filing » qui est fabriqué toute l'année dans les boulangeries d'Appenzell Rhodes-Intérieures comme viennoiserie du dimanche. Les autres viennoiseries sont servies uniquement pendant la période de l'avent et de Noël. Elles sont une exclusivité du canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures. L'origine des expressions « Filing » et « Filebrood » n'est pas

claire. Elles descendent peut-être d'une tradition du Bas Moyen-Age selon laquelle les amis et les membres d'une famille s'offraient un joli pain entre eux. Ce pain tire son nom du mot grec « philos », qui signifie ami: « Philenbrot » (pain des amis). Il pourrait aussi trouver son origine dans le « travail du filet », une technique de nouage de fils qui permettait de confectonner des ouvrages décoratifs en forme de filet. Le « Philenbrot »

rappelle justement ce genre d'ouvrage. Quoi qu'il en soit, les Bröötis sont particulièrement délicieux lorsqu'ils sortent du four, avec du beurre et du miel ou de la confiture, au déjeuner ou au souper.

Avec toutes ces recettes, on peut affirmer sans hésiter que les spécialités d'Appenzell sont aussi variées que délicieuses, du simple fromage appenzellois à la soupe à l'oignon.



Journée des meuniers 2018 Environnement économique rude pour les moulins

Les délégués de la FMS se sont retrouvés le 26 octobre à Neuchâtel. Ils se sont notamment penchés sur la situation de la récolte et sur les conditions cadres politiques.

Dans son allocution d'ouverture, le président de la Fédération des meuniers suisses (FMS), Thomas Helbling, a noté que l'environnement économique restait rude, voire hostile, pour les moulins. En rappelant la fonction centrale de la filière des céréales panifiables pour la sécurité alimentaire ainsi que la décision du peuple de l'année dernière à ce sujet, il a demandé à la politique de veiller à ce que la filière puisse continuer à fournir ses prestations à l'avenir. Dans ce contexte, le président a estimé que la «vue d'ensemble» sur le développement de la politique agricole publiée par le Conseil fédéral en octobre 2017 constituait une provocation inutile. Rappelons que la FMS a déjà détaillé sa position à ce sujet en juin dernier dans un courrier à l'attention de tous les conseillers nationaux ainsi que dans un communiqué de presse.

La fial, une plate-forme très précieuse

Malgré cette intervention directe en tant qu'organisation sectorielle, le président a souligné que la fédération faitière de l'industrie alimentaire suisse (fial), restait une plate-forme très précieuse pour la FMS pour toute question politique, économique, juridique et administrative. «La fial doit montrer à présent qu'elle prend au sérieux ses membres du premier échelon de transformation et par exemple communiquer les éventuelles divergences d'opinions internes dans ses prises de position sur des sujets politiques», a noté Thomas Helbling.

Après son allocution de bienvenue, le conseiller d'État neuchâtelois Laurent Favre a aussi présenté sa position sur le développement de la politique agricole dans un bref entretien avec le président de la FMS.

Changement au comité

A côté des objets statutaires habituels, l'assemblée a pris congé d'André Chevalier de Cuarnens,

membre du comité pendant de nombreuses années, et a désigné son successeur en la personne de Martin Stern, Moulin de Romont SA.

Dans son traditionnel rapport sur la situation, le gérant de la FMS, Lorenz Hirt, a abordé les sujets importants de politique nationale pour le secteur de la meunerie. Il a notamment parlé de l'avancement des travaux pour la compensation du prix de la matière première, de l'évolution de la politique agricole, des différentes initiatives populaires dans le domaine alimentaire et de la situation actuelle du marché des céréales.

Ne pas se laisser diviser, regrouper les forces

La Journée des meuniers s'est terminée par les allocutions d'Isabelle Moret, deuxième vice-présidente du Conseil national, et de Charlotte Opal, présidente du Conseil général de la Ville de Neuchâtel. Dans sa fonction de présidente de la fial, Isabelle Moret a appelé le secteur alimentaire suisse à ne pas se laisser diviser par des sujets sur lesquels les intérêts divergent au sein de la branche. Elle a estimé qu'il fallait au contraire regrouper les forces pour trouver un écho maximal.

com

Les prochains cours Richemont

Réservations online : www.richemont.online

Confiserie

Mercredi 28 novembre 2018

Articles fantaisies 4 saisons

Comme le titre du cours le laisse entendre, ce séminaire d'une journée porte sur les quatre saisons. Cela ne représente pas seulement les thèmes saisonniers mais comprend aussi les jours de fêtes et autres occasions, pour lesquels nous pouvons toujours enchanter notre clientèle avec notre artisanat. En fonction des quatre saisons, vous pourrez créer des articles fantaisistes de façon simple et rationnelle. Comprenant des combinaisons de matériaux divers tels que couverture, massepain, sucre gélantine, pâte de décoration, etc., ainsi que l'emploi d'ustensiles auxiliaires.

CHF 290.-* /395.-



Richemont

Formation

Lundi 26 novembre 2018

Brevet fédéral – séance d'information

L'examen du brevet est une première spécialisation après l'obtention du certificat fédéral de capacité (CFC). Ces cours apportent un approfondissement professionnel dans un domaine spécifique. Ceux qui réussissent cet examen reçoivent un brevet fédéral. Les titulaires du brevet possèdent les capacités pour remplir des fonctions de cadres moyens et d'assurer des tâches sensiblement plus exigeantes que celles demandées aux personnes au bénéfice d'un CFC. De plus, les titulaires d'un brevet fédéral sont également responsables de la formation des apprentis.

CHF 0.-



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 55
Fläche: 58'370 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71520896
Ausschnitt Seite: 3/3

Agenda

- Lu 10 décembre** Conduite du personnel, module 1 (5 x 1 jour)
Ma 15 janvier Pur Epeautre
Ma 15 janvier Séminaire approfondissement pour formateur
et formatrice en entreprise – Production

Inscriptions au plus tard 10 jours avant le cours

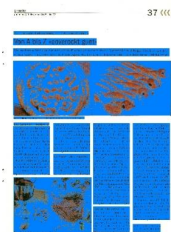
* Prix pour membres BCS et leurs collaborateurs

Prix spécial membres Vaudoise 75 % de rabais

RICHEMONT – ECOLE PROFESSIONNELLE

www.richemont.online

Av. Général-Guisan, 1009 Pully tél. 021 728 46 75, info@richemont.cc



Kulinarische Entdeckungen im Appenzellerland

Von A bis Z «ooverockt guet»

Wer regionale Produkte aus natürlicher Produktion schätzt, ist im Appenzell am richtigen Ort. Die Palette einheimischer Produkte ist breit. Nachfolgend die liebsten Brot-Spezialitäten aus den beiden Halbkantonen.



Cuisine Helvetica



Bäckerel Böhl

Weder Filebrood (links) noch Tafel-Vögel bestehen aus einem Buttermilch.

Das Kantonsbrot – der Klassiker

Ein Blick auf die Landkarte der Kantonsbrote offenbart: Das Appenzell teilt sich das Kantonsbrot mit St. Gallen und Thurgau, wo es entsprechend nach ihrem Kanton benannt ist. Tatsächlich ist es als St. Galler Brot erst in allen übrigen Gebieten der Schweiz ein Begriff. Dies ist jedoch nur ein kleines Detail – viel entscheidender ist, dass es schmeckt. Und das tut es! Die feine Porung, die ausgeprägte Kruste wie auch der herzhaft milde Geschmack charakterisieren diesen Klassiker. Optisch erkennt man das Brot an der markanten «Nase», die vom Bäcker viel handwerkliches Geschick und Routine verlangt. Kombiniert mit Käse und Wein, erhält man eine regelrechte Trilogie des Genusses.

Und wem es gar nicht genug Appenzeller Käse sein kann, dem sei dazu das Appenzeller Walnuss-Brot empfohlen – ein Gedicht.

Die Bröötis – die Kunstvollen

Unter dem Begriff «Bröötis», dem Appenzeller Mundartausdruck für Brotiges, sind vier verschiedene Gebäckbrote zusammengefasst, die alle aus dem gleichen milchhaltigen Weiglenteig bestehen. Es handelt sich dabei um den «Filing», das «Filebrood», die «Tafel Vögel» und die «Tafel Zöpf». Der Filing ist ein vierteilig und hoch geflochtener Zopf in Ringform, das Filebrood besteht aus einem runden Aussenring, einem vierteilig geflochtenen Flachzopf, der in die Mitte gelegt wird, und sechs Teigstücken in geschwungener S-Form in den Zwischenräumen. Die Tafel Vögel wiederum sind aus einem Teigstrang geflochtene Vögel mit einem langen Rumpf und einem kleinen Kopf mit Augen aus Wachholderbeeren. Je vier Vögel werden zusammen gebacken und bilden so eine quadratische Fläche, die umgangssprachlich

«Tafel», also Tafel, genannt wird. Nach dem gleichen Prinzip funktionieren die «Tafel Zöpf»: Je vier dreisträngige, kleine Zöpfe werden zusammen gebacken und ergeben eine quadratische Tafel von Zöpfen.

Fürs Fest oder für Freunde

Die klar häufigste Variante ist der Filing, der in Innerrhoder Bäckereien das ganze Jahr über als Sonntagsgebäck hergestellt wird. Die anderen Gebäcksformen tauchen ausschliesslich in der Advents- und Weihnachtszeit auf und sind eine Exklusivität des Kantons Appenzell Innerrhoden. Über die Herleitung der beiden Ausdrücke Filing und Filebrood herrscht keine Klarheit. Vielleicht gehen sie auf einen spätmittelalterlichen Brauch zurück, nach dem sich Freunde und Verwandte untereinander mit besonders schönem Brot zu beschenken pflegten. Man nannte dieses Brot nach dem griechischen Wort für

Freund, «philos»: «Philenbrot». Eine Filetarbeit nennt man aber auch das Knüpfen (Filieren) eines Fadennetzes durch besondere Knoten, das in Mustern mit Fäden durchstopft wird. Tatsächlich erinnert ein «Philebrot» an eine solche Filetarbeit.

Wie auch immer: Gegessen werden die Bröötis, die frisch am besten schmecken, ganz klassisch zu Butter und Honig oder Konfitüre als Frühstück oder zum Abendbrot.

Schaut man nun auf die Fülle der Spezialitäten, lässt sich ohne Zö-

gern sagen: Das Appenzellerland schmeckt von A wie Appenzeller Käse bis Z wie Zwiebelsuppe einfach «ooverockt guet».

Marlies Keck, Verein Schweizer Brot
Weitere Informationen und
Rezepte finden Sie unter:
www.schweizerbrot.ch



Brot, Käse und Wein – die perfekte Mariage.

swissbaker-blog

Le bois et le pain, des produits suisses authentiques

Sylvia Flückiger-Bäni

Nos secteurs du bois et de la boulangerie comptent parmi les branches les plus authentiques du pays. En Suisse, le bois reste la matière première la plus naturelle et la plus authentique, bien sûr aussi en tant que base pour le pain cuit au feu de bois. Je participe souvent à des événements et des assemblées générales de la branche de la boulangerie et me réjouis des présentations organisées de toutes parts dans le cadre des nombreuses expositions artisanales. Par ailleurs, la boulangerie occupe pratiquement toujours un rôle essentiel et caractéristique qui confère naturellement à la branche une note tout particulièrement chaleureuse et sympathique. Mon grand-père a appris le métier de boulanger et j'ai fait mes premières classes comme apprentie commerciale dans un moulin. En tant que débutante, j'ai aussi pu accueillir les commandes téléphoniques de farine des boulangers et inscrire les indications à la main dans de grands livres à couverture noire. Je tapais presque simultanément les factures sur une machine à écrire. Je me souviens aussi de diverses actions des boulangers, par exemple de la production de couronnes de pain avec de la fine farine de seigle.

Nous comptons autrefois cinq boulangeries à Schöftland (AG); ils existent aujourd'hui encore deux boulangeries très fréquentées et appréciées. Malgré toute la

pression exercée par les grands distributeurs sur cette branche artisanale, je suis certaine que les consommatrices et consommateurs savent encore savourer le bon produit authentique du boulanger local. Actuellement, on nous demande invariablement de vendre aussi des émotions avec le produit et de proposer une expérience de qualité.

Quoi de plus beau qu'une vitrine de boulangerie appétissante et bien éclairée de bon matin, avec ensuite les délicieux parfums des pâtisseries lorsque l'on franchit le seuil du magasin sur un beau sol en bois. Le service toujours affable dans la boulangerie fait également partie de cette expérience. Les commerçants s'efforcent jour après jour de proposer un tel vécu. Toutefois, l'avalanche de réglementations qui initient toujours plus de bureaucratie est problématique pour nous tous. Il semblerait qu'il n'existe aucun remède à cette situation bien que je lutte et m'efforce constamment, avec mes collègues, d'attirer l'attention sur cette problématique au sein du Palais fédéral.

Alors que les grands distributeurs vendent 24 heures sur 24 du pain frais à bas prix, leur assortiment, qui est complété par des produits boulangers bon marché et d'importation, diffère sur des points essentiels de la production du boulanger. L'expérience fait défaut et le produit n'est pas comparable. Toutefois, une énorme capacité d'innovation est nécessaire à cette lutte de David contre Goliath. L'art

de la boulangerie est le lance-pierre qui peut permettre à David en tant que boulanger de lutter avec succès contre le Goliath de la «production de masse». Outre les produits de niche, le boulanger dispose souvent d'un autre atout essentiel: la rapidité du service. À l'heure où les consommateurs souhaitent emporter rapidement un produit sur le trajet pour se rendre à leur travail, il peut s'avérer compliqué de se rendre dans un grand magasin uniquement pour acheter un sandwich. Là aussi, le boulanger peut marquer un point, du moins s'il est bien situé et peut proposer des places de stationnement devant sa boutique. En tant qu'artisans, nous devons constamment chercher et exploiter ces atouts commerciaux.

Lorsque nous proposons un plus à notre clientèle, nous pouvons compter sur elle. Franchement, personne ne souhaiterait renoncer





Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 52
Fläche: 43'668 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71520867
Ausschnitt Seite: 2/2

à la boulangerie du village et aux produits dont on connaît l'origine, qui ont été confectionnés avec beaucoup d'amour et de passion du métier à une heure à laquelle tous sont bercés par de doux rêves dans un lit douillet, puis qui sont tendus par-dessus le comptoir du magasin avec d'aimables paroles. Je recommande à celles et ceux qui veulent être de bonne humeur de se rendre toujours dans un premier

temps dans une boulangerie. Il est certain que le soleil se lèvera alors. Et pour cela, nous pouvons tous dire tout simplement une fois merci! Sylvia Flückiger-Bäni est conseillère nationale UDC, membre de la Commission de l'économie et des redevances (CER-N), présidente de Lignum – Holzwirtschaft Schweiz, copropriétaire et membre de la direction et du conseil d'administration de Flückiger Holz AG, Schöftland.

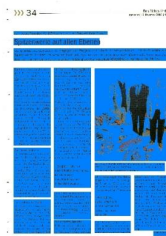
swissbaker-blog

Les swissbaker-blogs sont tous sur www.swissbaker.ch > News « panissimo » > swissbaker-blog et sont le reflet de l'opinion de leur auteur.



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 34
Fläche: 57'631 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71520809
Ausschnitt Seite: 1/2

Jahrestreffen der Paritätischen Müller-Bäcker-Kommission Spitzenwerte auf allen Ebenen

Die Qualität des Getreides ist entgegen den Prognosen im Sommer ausgezeichnet, und die Quantität erzielt Spitzenwerte. Im hart umkämpften Brotmarkt gibt es zwar Verlierer, aber auch gewerbliche Gewinner. Dies das Fazit an der jährlich stattfindenden Sitzung der Paritätischen Müller-Bäcker-Kommission (PMBK).

Die Getreideernte verzeichnet entgegen den Erwartungen eine hohe Quantität. Bis Ende August hat man wegen der Trockenheit mit einem deutlichen Rückgang gegenüber dem Vorjahr gerechnet. Die definitiven Zahlen betragen nun 442 088 Tonnen – fast so viel wie im Ausnahmejahr 2017. Die Qualität ist gut, freute sich Lorenz Hirt, Geschäftsführer des Dachverbandes Schweizerischer Müller (DSM) an der Jahressitzung der Paritätischen Müller-Bäcker-Kommission (PMBK) in Bern. Dies bestätigte auch Reto Fries, Direktor der Richemont Fachschule, welche die Laboranalysen durchführt. Die Erntequalität ist vergleichbar mit derjenigen von 2017, die Wasseraufnahmefähigkeit ist sogar höher.

Für 2019 sagen die Getreideproduzenten ein schwieriges Jahr voraus. Die Böden sind ausgetrocknet.

Die Preisentwicklung

Die Ernterichtpreise sind unverändert. Die Preise bleiben beim Getreide stabil, Tendenz eher höher, so Lorenz Hirt. Die Qualität des Getreides sei je nach Region unterschiedlich. Der SBC werde keine Preisempfehlungen abgeben, hielt SBC-Präsident Silvan Hotz fest. Er vermutet aber, dass sich der Brotpreis 2019, spätestens 2020 erhöhen wird. «In den letzten Jahren gab es praktisch in keinem Betrieb eine Brotpreiserhöhung», betonte SBC-Direktor Urs Wellauer.

Hart umkämpfter Markt

Der Markt in der Bäckerei-Confiserie-Branche ist nach wie vor ziemlich angespannt. «Der SBC fällt aber nicht in Lethargie», unterstrich Urs Wellauer. Seit dem Markteintritt der Discounter hat sich der Wettbewerb zwischen den Grossverteilern verschärft. Das Brot ist heute Frequenzbringer, deshalb wird dieses von diesen Kanälen intensivst bespielt. Der SBC empfiehlt seinen Mitgliedern unter anderem die lange Triebführung, eine hohe Qualität und eine aktive Kommunikation. In diesem Jahr verzeichnet der Verband 70 Austritte, aber auch 30 Eintritte von Mitgliedern mit Geschäft. Dies weckt ein bisschen Hoffnung, so Urs Wellauer weiter. Nichtsdestotrotz nimmt die Filialisierung zu. «Es gibt nicht nur eine Überlebenschance», bekräftigte Urs Wellauer, «es kann auch eine Marktstärke entwickelt werden.»

Thema an der Sitzung waren auch die Brotimporte. Der SBC hat 2017 einen politischen Vorstoss mit dem Ziel gemacht, künftig auf eine Statistik über den Brotkonsum in der Schweiz zurückgreifen zu können. Die Antwort des Bundesrates war negativ und ziemlich klar. Mit dem entsprechenden Parlamentarier hat man entschieden, so Urs Wellauer, nichts weiter zu unternehmen, da dies nicht zielbringend ist.

«Es gibt nicht nur eine Überlebenschance, es kann auch eine Marktstärke entwickelt werden.»

Bei den Müllern ist gegenüber dem Vorjahr kein Mitgliederrückgang zu verzeichnen. «Aber man muss damit rechnen, dass es weitere Konsolidierungen gibt», erklärte DSM-Präsident Thomas Helbling. Je nach Region präsentiert sich eine andere Situation.

Authentisches Gewerbe

Diskutiert wurden ebenfalls das neue Lebensmittelgesetz und die verschiedenen Vorstösse und politischen Bestrebungen im Ernährungsbereich. Im Lebensmittelgesetz hat sich der SBC gemeinsam mit anderen Verbänden erfolgreich vehement gegen eine Verschärfung

«Wichtig ist, dass man nicht austauschbar ist, sonst hat man verloren.»

der Deklarationspflicht gewehrt. «Wichtig ist, dass man nicht austauschbar ist», betonte Urs Wellauer. Deshalb ruft der SBC seine Mitglieder auf, die Vorzüge zu kommunizieren und qualitativ hoch stehende Produkte herzustellen, «sonst hat man verloren». Die Konsumentinnen und Konsumenten seien sensibilisiert und würden die Werbung der Discounter durchschauen. «Wir haben die Authentizität», hob Urs Wellauer hervor.

Mühe bekundet der SBC mit gewissen Organisationen, die das Ampelsystem im Zusammenhang mit Zucker, Salz und Fett einführen wollen. Dies bedeutet für den gewerblichen Bäcker-Confiseur erheblichen Mehraufwand ohne Erfolg.

Claudia Vernocchi



Die Jahresversammlung startet mit einem Bäcker-Frühstück (von links): SBC-Präsident Silvan Hotz, DSM-Präsident Thomas Helbling und der Präsident der PMBK Jean-Louis Ackermann.

swissbaker-blog

Holz und Brot – Schweizer Urgestein

Wir von der hölzigen Branche und die Bäcker gehören mit zu den ursprünglichsten Branchen dieses Landes. Holz ist in der Schweiz immer noch der natürlichste und ursprünglichste Rohstoff, natürlich auch als Basis für das feine Holzofenbrot. Immer gerne besuche ich Veranstaltungen und Generalversammlungen der Bäckerbranche und freue mich über die Präsentationen an den vielen Gewerbeausstellungen landauf und landab. Und praktisch immer spielt auch die Bäckersfrau eine ganz spezielle und tragende Rolle, das gibt der Branche natürlich eine ganz besondere, herzliche, und sympathische Note. Mein Grossvater hat den Bäckerberuf erlernt, und ich verdiente meine ersten beruflichen Sporen als kaufmännische Lehrtochter in einer Mühle ab. Als Stift konnte ich am Telefon auch die Mehlbestellungen der Bäcker entgegennehmen, und dann die Angaben von Hand in grosse Bücher mit schwarzen

Deckeln schreiben. Fast gleichzeitig tippte ich dann die Rechnungen in die Schreibmaschine. Ich erinnere mich auch an verschiedene Aktionen der Bäcker, zum Beispiel an das aus feinem Roggenmehl hergestellte Ringbrot. Damals hatte es in Schöftland fünf Bäckereien, heute haben wir noch zwei, sehr erfolgreiche und beliebte Bäckereien. So sehr die Grossverteiler das Gewerbe auch unter Druck bringen, ich bin sicher, dass die Konsumentinnen und Konsumenten das echte und gute Produkt vom Bäcker nebenan immer noch zu schätzen wissen. Heute sind wir alle gefordert, mit dem Produkt auch Emotionen zu verkaufen, ein Erlebnis zu bieten. Was gibt es Schöneres als das hell erleuchtete, anmücheliche Schaufenster beim Beck am frühen Morgen und dann den Duft der Backwaren, wenn man durch die Ladentüre kommt und auf den schönen Holzboden tritt. Auch die jederzeit freundliche Bedienung in der Bäckerei gehört mit zum Erlebnis. Gewerbler arbeiten Tag für Tag daran, dieses Erlebnis zu bieten. Allerdings macht uns allen der stetig wachsende Berg an Vorschriften, der immer mehr Bürokratie nach sich zieht, zu schaffen. Dagegen scheint kein Kraut gewachsen zu sein, auch wenn ich mich im Bundeshaus mit meinen Kolleginnen und Kollegen

stets dagegen wehre und darauf aufmerksam mache. Auch wenn Grossverteiler rund um die Uhr frisches Brot anbieten und zu tiefen Preisen verkaufen, unterscheidet sich deren Sortiment, welches mit Billig- und Importbackwaren ergänzt ist, in wesentlichen Punkten vom Bäckereierzeugnis. Es fehlt das Erlebnis, und auch das Produkt ist nicht vergleichbar. Um aber der Situation wie bei David gegen Goliath Herr zu sein, braucht es die enorme Innovationskraft. Die Backkunst ist die Geheimwaffe, mit welcher David als Bäcker gegen den Goliath «Massenproduktion» siegreich ankämpfen kann. Nebst Nischenprodukten hat der Bäcker aber auch oft noch einen wesentlichen Vorteil: Die rasche Bedienung. In der heutigen Zeit, in welcher die Leute schnell auf dem Arbeitsweg etwas mitnehmen wollen, kann es ihnen zu umständlich sein, in ein grösseres Geschäft zu gehen, nur um ein Sandwich zu besorgen. Auch dort kann der Bäcker, mindestens an guter Lage und mit Parkplätzen vor dem Laden, punkten. Wir Gewerbler sind aber immer wieder gefordert, diese Marktvorteile zu suchen und zu pflegen. Bieten wir unserer Kundschaft etwas, dann dürfen wir auch auf sie zählen. Hand aufs Herz, es will doch niemand auf die eigene Bäckerei im Dorf verzichten mit



Produkten, von denen man weiss, woher sie kommen, mit viel Liebe und Herzblut zu einer Tageszeit gebacken, während der sich alle noch wohligen Träumen im warmen Bett hingeben, und dann verpackt mit freundlichen Worten über den Ladentisch gereicht. Wer täglich etwas für seine gute Laune tun will, dem empfehle ich, am Morgen immer zuerst in eine Bäckerei zu gehen, dann geht garantiert die Sonne auf! Und dafür können wir alle einfach einmal herzlich Danke sagen!

Sylvia Flückiger-Bäni

Sylvia Flückiger-Bäni ist Nationalrätin SVP, Mitglied der Wirtschaftskommission WAK-N, Präsidentin Lignum – Holzwirtschaft Schweiz, Mitinhaberin und Mitglied der Geschäftsleitung und des Verwaltungsrates Flückiger Holz AG in Schöftland.

swissbaker-blog

Die Blog-Beiträge spiegeln die Meinung des Gastkolumnisten wieder. Für deren Richtigkeit und Vollständigkeit übernimmt «panissimo» keine Gewähr. Alle Blog-Beiträge sind auf www.swissbaker.ch/panissimo > swissbaker-blog zu finden.



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 17
Fläche: 58'762 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71518110
Ausschnitt Seite: 1/2

Solothurner und Berner Bäcker nutzten den Tag des Brotes Nächstes Jahr mit noch mehr Betrieben

Der 16. Oktober war der weltweite Tag des Brotes. Der Bäcker-Confiseurmeister-Verband Bern – Solothurn nutzte den Tag, um Kundinnen und Kunden auf den Wert des Handwerks und den Genuss aufmerksam zu machen. Rund 72 Betriebe engagierten sich gemeinsam unter dem Motto «Ächt vo Hand gmacht». Das Fazit von Kantonalpräsident Johann Eichenberger ist sehr erfreulich.

Nathalie Güntert

Johann Eichenberger, Präsident der Bäcker-Confiseure Bern – Solothurn und Inhaber der Backmanufaktur Eichenberger in Langnau, liess den Tag nochmals Revue passieren und zog für «panissimo» Bilanz.

Wie haben Sie den Tag erlebt?

Sehr positiv. Die Aktion hat grosses Interesse geweckt bei den Kunden. Auch von der Bäckerseite her war das Feedback durchwegs positiv.

Wie waren die Reaktionen Ihrer Mitglieder?

Insgesamt haben 72 Betriebe mitgemacht. Die Rückmeldungen waren ebenfalls positiv, und die Aktion wurde sehr gerühmt. Es gab keine Vorschriften bezüglich der Produk-

«Die Kampagne soll nächstes Jahr wiederholt und gesamtschweizerisch aufgezo-

gen werden.» te, und jeder Betrieb konnte den Tag gestalten, wie er wollte. In unserer Bäckerei haben wir eine grosse Brotdegustation mit verschiedenen Broten gemacht, und eine Auswahl wurde den Kunden mitgegeben.

Wie waren die Reaktionen der Kunden?

Die Degustation ist bei den Kunden

sehr gut angekommen. Ausserdem lagen Flyer auf mit dem Ziel, die Öffentlichkeit zu informieren. Die Kundinnen und Kunden waren interessiert und haben nachgefragt. Vielen war nicht bewusst, was hinter einem guten Brot steckt.

Nehmen Sie nächstes Jahr wieder teil?

Ja, auf jeden Fall. Für unsere Bäckerei ist es fast ein Muss, da ich als Präsident im Verband auf das Thema hingewiesen und mitgeholfen habe, die Aktion ins Leben zu rufen. Die Kampagne soll nächstes Jahr wiederholt und gesamtschweizerisch aufgezo-

gen werden. Würden Sie diese Kampagne weiterempfehlen?

Natürlich! Klar ist das eine oder andere noch nicht optimal verlaufen, aber die Fehler werden bis zum nächsten Mal behoben.

Wie ist das weitere Vorgehen?

Die Feedbacks, sowohl positiv wie auch negativ, werden zusammengetragen und die Kampagne wird nochmals überarbeitet. Sie wird nächstes Jahr wieder am 16. Oktober lanciert. Die Aktion soll nun jährlich zum Tag des Brotes am 16. Oktober stattfinden. Wir hoffen, dass noch mehr Betriebe gewonnen werden können. Es sind bereits einige Anfragen eingegangen.

Wie gross war der Aufwand?

Der Aufwand hielt sich im Rah-

men. Das Werbematerial konnte bequem via Bestellplattform bezogen werden. Alles andere war den Betrieben überlassen. Jeder Firmeninhaber konnte selbst entscheiden, was er machen will. Auch Konditoreibetriebe konnten mitmachen und zum Beispiel ein Süssgebäck oder ein anderes Produkt präsentieren. Es soll nicht nur um Brot gehen.

Ihr Fazit?

Es war eine gute Sache. Es hat auch für uns als Bäckerei gestimmt, und der Tag ist gelungen! Das Ziel ist, für nächstes Jahr noch mehr Bäckereien und Konditoreien zu gewinnen.



Die Backmanufaktur Eichenberger in Langnau i. E. (oben) und die Bäckerei Ringgenberg in Grindelwald nahmen an der Aktion zum Tag des Brotes teil.



Neue Räume für Richemont Romandie Von Pully nach Yverdon

Nach Monaten der Evaluation wurde am 22. Oktober der Vertrag zum neuen Schulungszentrum der Richemont Romandie in Yverdon-les-Bains unterzeichnet.



Das neue Schulungsgebäude von Richemont Romandie in Yverdon-les-Bains.

Der seit langem im Westschweizer Regionalverband des SBC, dem ARABPC, aktive Jean-François Leuenberger kam vor gut zwei Jahren in dessen Vorstand und erhielt eine wichtige Aufgabe: Die Liegenschaft an teurer Lage in Pully bei Lausanne, in der sich das Schulungszentrum der Richemont Romandie befindet, zu verkaufen und einen preiswerteren neuen Standort zu finden. «Zuerst galt es, die bisherige Liegenschaft zu verkaufen, und dann eine neue zu finden. Dies ist

nun erledigt», freut er sich.

Idealer Standort, neue Aufgabe

Das Gebäude in Pully gehörte einer Interessengemeinschaft von Bäckern und Müllern, präsiert von Jean-François Leuenberger. Er packte die Aufgabe vor zwei Jahren umgehend an. «Die Diskussionen in der IG waren von Anfang an konstruktiv und an den Interessen unseres schönen Berufes orientiert», erklärt er. Für die Liegenschaft in Pully konnten mehrere Interessen-

ten gefunden werden. «Schliesslich fiel unsere Wahl mit Gastrovaud auf eine uns nahestehende Berufsgruppe. Im Juni 2017 verkauften wir das Gebäude diesem Verband.»

Dann begann die Suche nach einem neuen Standort. Gebäude in Freiburg, Rolle, Renens, Bulle, Le Châlet-à-Gobet, Lausanne und Yverdon-les-Bains wurden besucht. Die Dossiers verschiedener Anbieter – Private, Agenturen, Wirtschaftsförderung, SBB und Städte – wurden studiert. Das ideale Gebäude wurde an der Rue Prés-du-Lac 32 in Yverdon-les-Bains gefunden. Es liegt fünf Minuten von der Autobahnausfahrt sowie zu Fuss zehn Minuten vom Bahnhof und zwei Minuten von einer Bushaltestelle entfernt. «Nach mehrmonatigen Verhandlungen haben wir am 22. Oktober den Kaufvertrag unterzeichnet. Damit haben wir diese erste Etappe abgeschlossen.» Der Kaufpreis für den zukünftigen Aus- und Weiterbildungs-Standort der Bäcker-Konditor-Confiseurbranche der Romandie betrug gegen 7 Millionen CHF. Jean-François Leuenberger bedankt sich bei allen Beteiligten und speziell bei den Westschweizer Müllern für ihre «enorme Geste» gegenüber den Mitgliedern des ARABPC.

In einer zweiten Phase geht es nun um die Einrichtung des neuen Bildungszentrums.

Didier Ecoffey, Präsident ARABPC

Richemont-Kurse November

Auf www.richemont.online können Sie einfach die Verfügbarkeit der Kurse abfragen und Ihr eigenes Kursprogramm zusammenstellen. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Bäckerei

Dienstag, 20. November 2018

Ur-Getreide



Mit alternativen Rohstoffen wie Amaranth, Buchweizen, Einkorn, Emmer, Urdinkel usw. lassen sich Brote und Gebäcke mit besonderen funktionellen und sensorischen Eigenschaften herstellen. Die Möglichkeiten sind vielfältig und die Produkte liegen im Trend. Wir befassen uns mit den backtechnischen Eigenschaften dieser Getreidearten und lernen neue Rezepturen kennen. Im Weiteren erhalten Sie Tipps zur Verarbeitung, Informationen über den ernährungsphysiologischen Wert und ein paar Marketingideen für einen erfolgreichen Verkauf dieser Produkte.

CHF 330.-* /450.-





Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 21
Fläche: 56'581 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71518173
Ausschnitt Seite: 3/3

Bäckerei

Mittwoch und Donnerstag, 14. und 15. November 2018

Backen mit Weizensauerteig



Wir vermitteln Ihnen das nötige Know-how und den Umgang mit Weizensauerteig. Wir analysieren die Grundlagen der Teigsäuerung sowie die Kontroll- und Lagermöglichkeiten des Sauerteiges. Im praxisnahen Austausch arbeiten wir hauptsächlich gemeinsam an der Herstellung von Premium-Produkten mit Sauerteigführung ohne Backhefe. Wir werden aber auch Sauerteigprodukte mit Backhefe herstellen.

CHF 660.-* / 895.-

Agenda

Do, 15. November 2018: Hygieneleitlinie für eine gute
Verfahrenspraxis
Start: Mo, 4. Februar 2019: Diplomlehrgang Konditorei (4 x 2 Tage)
Start: Di, 19. Februar 2019: Diplomlehrgang Confiserie (4 x 2 Tage)

* SBC-Mitglieder

RICHEMONT LUZERN

Tel. 041 375 85 85, richemont@richemont.cc www.richemont.online



Acrylamid

Bauer, Müller, Bäcker – sie können's richten

Acrylamid sorgte erst kürzlich wieder für Schlagzeilen in den Medien. Der Grund: Eine soeben veröffentlichte Studie. Hintergründe und Tipps in diesem Artikel.



Brot aus langer Triebführung und mit heller Kruste enthält weniger Acrylamid.

Ähnlich dem Plastikmüll in den Weltmeeren, heimischen Flüssen und Seen, sammelt sich auch im menschlichen Körper über Jahrzehnte belastender «Müll». Es sind dies schädliche Stoffe, welche über Nahrungskette, Umwelt, Luft, Wasser, Medikamente, Nikotin usw. oral oder über die Haut aufgenommen werden. Stoffe, die auf die Dauer für Mensch und Tier schädigend sind.

Neue Studie aus Deutschland

Die Geschichte lehrt uns: Alte und bekannte Risiken kriegt man in den Griff, neue kommen hinzu. So das Acrylamid, das aufgrund einer kürzlich veröffentlichten Studie der Universität Hohenheim (D) wieder mediale Präsenz erlangt hat. In Analogie zu den Kartoffelsorten konnte auch bei verschiedenen Getreidesorten eine unterschiedliche Menge an Asparaginsäure ermittelt werden. Asparaginsäure kann in Verbindung mit der Stärke beim Frittier- oder Backprozess das Acrylamid bilden. Je nach Getreidesorte, Düngung, Bodenbeschaffenheit und Enzymaktivität der Mehle wird der Maillardereffekt (Bräunung) durch den Backprozess mehr oder weniger stark beeinflusst. Fokussiert auf die Lebensmittelsicherheit ist es richtig und wichtig zu überlegen, wo und mit welchen Massnahmen eine erkannte Gefahr minimiert oder eliminiert werden



kann. Dies, um im Sinne der Vorsorgeprinzipien Empfehlungen an die Branche abzugeben. Mit dem Ziel einer geringeren Belastung mit unerwünschten Fremdstoffen wie zum Beispiel Acrylamid.

Es ist somit naheliegend, dass bereits in der Urproduktion und Züchtung darauf geachtet werden muss: Es müssen Getreidesorten gezüchtet werden, die in Anbau und Düngung weniger Asparaginsäure

der Entstehung von Acrylamid entgegenwirken.

einlagern. Man geht davon aus, dass es 15 bis 20 Jahre dauert, bis sich eine neue Getreidesorte am Markt etablieren kann. Dies verdeutlicht, dass das Problem der Asparaginsäure im Getreide und in Backmehlen nicht von heute auf morgen gelöst werden kann.

Hefe sei Dank!

In der Studie wird einmal mehr bestätigt: Der Bäcker kann mit einer guten Verfahrenspraxis der Entste-

hung von Acrylamid entgegenwirken: Mit langen Teigliegezeiten. Dadurch wird die Asparaginsäure von der Hefe buchstäblich aufgefressen.

Daniel Jakob, Fachstelle QS und Arbeitssicherheit

Der Bäcker kann mit einer guten Verfahrenspraxis

PS: Wer beim Lesen des «panissimo» einen Kaffee genossen hat, kann davon ausgehen, dass er mit Acrylamid belastet war. Doch entgegen der intuitiven Einschätzung der schwarzen Kaffeebohnen, enthält Kaffee wie auch das gebackene Brot wenig bis kein Acrylamid.

Tipps für die Praxis

Der SBC empfiehlt den Bäckereien-Confiseries gemeinsam mit der Richemont Fachschule Folgendes:

- Backmehle mit durchschnittlichen, aber nicht zu tiefen (kann in Erntejahren mit Auswuchsgetreide der Fall sein) Amylogrammwerten und Fallzahlen verarbeiten.
- Backmitteleinsatz und Backmittel-Zusammensetzung kritisch prüfen, Zusätze von einfachen Zuckerarten (Fruktose/Glukose) möglichst vermeiden. Diese können als Gärbeschleuniger in verschiedensten Backmitteln enthalten sein.
- Bei gerösteten Zutaten vom Hersteller die Spezifikationen / den Nachweis bezüglich dem Acrylamidgehalt einfordern und abheften.

- Die Teige ansäuern. Hebel und Sauerteig haben eine Pufferwirkung bei der Entstehung von Acrylamid (ähnliche Wirkung wie Beigabe von Kalziumsalzen zur Eindämmung der Brotkrankheit).
- Lange Gärzeiten anstreben. Die Backhefe frisst die Asparaginsäure buchstäblich auf, einfache Zuckerstoffe werden abgebaut. Die Gebäcke färben weniger schnell und intensiv. Nebst weniger Acrylamid entsteht ein positiver Fodmap-Effekt (fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide sowie Polyole). Die Verträglichkeit und Verdauung von Brot- und Backwaren werden durch lange Teigliegezeiten (mehr als vier Stunden) günstig beeinflusst.

- Es ist besser, hellbraun als dunkelbraun bis schwarz auszubacken. Backtemperatur reduzieren und Backzeiten verlängern – damit wird eine intensive Bräunung der Kruste vermieden.
- Brot mit Sämereien oder Mehl auf der Oberfläche neigen weniger zur Bildung von Acrylamid. Die Hitze wirkt nicht direkt auf die Teigoberfläche, die Färbung wird verlangsamt – dies durch die Isolation der Sämereien und des Mehls.
- Backmittel mit Enzymsystemen einsetzen, welche die Bildung von Acrylamid unterdrücken.
- Den Birnendicksaft, wie er typischerweise für Luzerner Lebkuchen eingesetzt wird, nur leicht erwärmen, nicht erhitzen. dja



50 Jahre Bäckerei Bohnenblust Bern

Offen für Trends – verbunden mit der Tradition

Die Berner Bäckerei Bohnenblust feiert ein halbes Jahrhundert. Grund genug für «panissimo», mit den beiden Geschäftsleitungsmitgliedern Ruth Huber und Manfred Bohnenblust in die Vergangenheit und in die Zukunft zu blicken.



Manfred Bohnenblust und Ruth Huber leiten heute die Bäckerei.
Claudia Vernocchi

Die Bäckerei Bohnenblust wurde im November 1968 von Danielle und Andreas Bohnenblust eröffnet. Seither hat sich viel verändert, das Marktumfeld, das Konsumverhalten und mit ihr das Unternehmen Bohnenblust. Geblieben ist allerdings die grosse Verbundenheit mit dem Handwerk und der Tradition auch in einer Zeit, als beispielsweise Frischback-Brote im Trend waren.

Steinhauerbrot in London

Die artisanale Geschäftsphilosophie hat sich bewährt. Bohnenblust-Brot hat über die Region Bern hinaus einen Namen und liegt seit Jahren im Trend. Das bekannte Steinhauerbrot findet man übrigens auch in einem Restaurant in der englischen Metropole London: alle 14 Tage werden zwölf Steinhauerbrote an ein Restaurant verschickt. Auch die zweite Generation ver-

folgt die artisanale Strategie, verschliesst sich allerdings nicht vor der Innovation und den Trends.

«panissimo» trifft sich mit den beiden Geschäftsleitungsmitgliedern und Verantwortlichen für den Verkauf, Ruth Huber und Manfred Bohnenblust, im Hauptgeschäft im malerischen und belebten Berner Breitenrain-Quartier, wo bis 2016 in engsten Verhältnissen produziert worden war – «quasi in einer Tierkäfig-Haltung», beschreibt Bohnenblust die früheren Arbeitsbedingungen und legt Wert auf die Feststellung, dass auch am neuen Ort nach wie vor das traditionelle Handwerk gepflegt wird. «Sonst hätten wir nicht diesen Erfolg», ergänzt Ruth Huber.

Vom Anzug in die Bäckerbluse

1997 trat Ruth Huber ins Unter-

nehmen ein. Damals präsentierte sich die Bäckerei Bohnenblust rund ein Drittel so gross wie heute. 2011 erfolgte die Rückkehr des «verlorenen» Bäckersohns Manfred Bohnenblust, der die Lehre als Bäcker-Konditor zwar erfolgreich abgeschlossen hatte, aber aufgrund einer Mehlstauballergie den Beruf wechseln musste. Er arbeitete 15 Jahre als Anlageberater in einer Bank. Der Wechsel vom Anzug in die Bäckerbluse erfolgte im Dezember, in der Highlife-Zeit in unserer Branche. Die ersten Wochen habe er sich vorwiegend dem Administrativen gewidmet, welches sein Vater Andreas Bohnenblust ihm von Beginn weg voll übertragen hatte. Den Rest musste sich der ehemalige Bäcker-Konditor wieder hart erarbeiten. «Es war intensiv», erinnert er sich. «Ich lief meinem Vater wie ein



Die Bohnenblust-Filiale im Berner Aussenquartier Breitenrain.

Lernender hinterher, beobachtete und lernte wieder eins zu eins das Backen und all das andere.» Die ersten zwei, drei Jahre seien hart gewesen. Den Wechsel bereut Manfred Bohnenblust nicht: «Die Arbeit und die Produkte bereiten mir nach wie vor jeden Tag Freude.»

Mittlerweile hat sich der Gründer Andreas Bohnenblust aus dem Tagesgeschäft verabschiedet. An Samstagen erledigt er immer noch einen grossen Teil der Lieferungen und geniesst es dabei, sich mit alten Bekannten und Freunden auszutauschen. Übrigens: «Er ist unser kritischster Kunde», erklären die heutigen Geschäftspartner Ruth Huber und Manfred Bohnenblust einmütig mit einem Augenzwinkern.

Ein moderner Betrieb

Seit die neue Generation am Ruder ist, hat sich das eine oder andere verändert. Ein grosses regionales Medienecho hat vor rund zwei Jahren die neue Produktion im Nordosten von Bern beschert. Es sind zwei weitere Filialen hinzugekommen. Stark ausgebaut wurde zudem der Snackbereich. Man ist dem veganen Trend gefolgt und hat das Salatsortiment erweitert. «Eine Riesengeschichte» war der Digitalisierungsschritt, verbunden mit der Deklaration. «In Sachen Informatik sind wir weit. Wir sind ein moderner Betrieb», betont Manfred Bohnenblust. Augenfällig ist auch der optische Auftritt. Das typische Bohnenblust-Rosa ist geblieben, neu zieren rosafarbene Tupfen Lief-

erwagen, Tortenschachteln usw.

Einzigartig bleiben

Ruth Huber und Manfred Bohnenblust blicken zuversichtlich und mit einigen Ideen in der Pipeline in die Zukunft. Eines ist für beide klar: «Wir wollen einzigartig bleiben.» Dies müsse allerdings ständig erarbeitet werden. Wichtig seien dabei Qualität und Zuverlässigkeit. «Wir sind uns treu geblieben», hält Ruth Huber fest. «Wir haben immer den Pfad der Regionalität beschritten.» Allerdings dürfe man sich Neuem

nicht verschliessen. Vor allem aus der Cafeteria einer Privatschule in Bern, wo Lernende, Studierende und Sportler ein- und ausgehen, gebe es viele Inputs, die übernommen werden. Die neuen Produkte werden zuerst in dieser Cafeteria, dann in der Hauptfiliale getestet. Bewährt sich eine Neuheit, wird sie in den übrigen Filialen ebenfalls eingeführt. «Wir haben kein Labor, aber wir probeln täglich», unterstreicht Manfred Bohnenblust, und Ruth Huber ergänzt: «Die Jungen sind unsere Treiber!»



Das berühmte Steinhauerbrot der Bäckerei Bohnenblust.





Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 18
Fläche: 116'867 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71520788
Ausschnitt Seite: 4/4

Kurz befragt

«Wir wollen unverwechselbar sein»

«panissimo» hat die beiden Inhaber der Bäckerei Bohnenblust, Ruth Huber und Manfred Bohnenblust, gebeten, ein paar Sätze zu beenden. Zum Teil wurden Auszüge aus dem Bohnenblust-Leitbild genommen, das auf der Website abgebildet ist:

Mein Lieblingsprodukt in der Confiserie ist...

Ruth Huber: ... das Praliné, speziell das weisse Truffe.

Manfred Bohnenblust: ... das Passionsfrucht-Truffe.

Mein Lieblingsprodukt in der Bäckerei ist...

Ruth Huber: ... Steinhauerbrot mit Trockenfleisch.

Manfred Bohnenblust: ... Steinhauerbrot mit Käse und mit einem Glas rotem Wein.

Die gewerbliche Bäckerei hat eine Chance weil ...

Ruth Huber: ... auf Kundenwünsche eingegangen werden kann und die Bedienung direkt und persönlich ist.

Manfred Bohnenblust: ... weil sie individuell und flexibel ist.

Der Verkauf ist wichtig, weil ...

Ruth Huber: ... die Verkäuferinnen und Verkäufer in direktem Kontakt mit den Kunden stehen.

Manfred Bohnenblust: ... er die Visitenkarte eines jeden Geschäfts ist. Die Verkaufsabteilung ist das Sensorium der Kundschaft, der verlängerte Arm.

Der Kunde steht im Mittelpunkt, weil ...

Ruth Huber: ... ER zentral ist. Ohne ihn braucht es uns nicht,

braucht es die Produktion nicht.

Manfred Bohnenblust: ... unsere Kunden unseren Lohn bezahlen. Wir sind nur der Durchlaufrhitzer, der Kunde hält uns am Leben.

Die Mitarbeitenden sind das Fundament, weil ...

Ruth Huber: ... wir ohne die Mitarbeitenden nichts bewirken können.

Manfred Bohnenblust: ... es die Mitarbeitenden sind, welche die Qualität unserer Ware steuern.

Die Qualität ist unser höchstes Ziel, weil ...

Ruth Huber und Manfred Bohnenblust: ... wir einzigartig und unverwechselbar sein wollen.

Die Umwelt ist unsere Quelle, weil ...

Ruth Huber und Manfred Bohnenblust: ... ohne Umwelt geht es nicht.

Mein persönlicher Zukunftswunsch ist...

Ruth Huber: ... vor allem eine gute Gesundheit zu haben.

Manfred Bohnenblust: ... mehr Zeit fürs Motorradfahren zu haben.

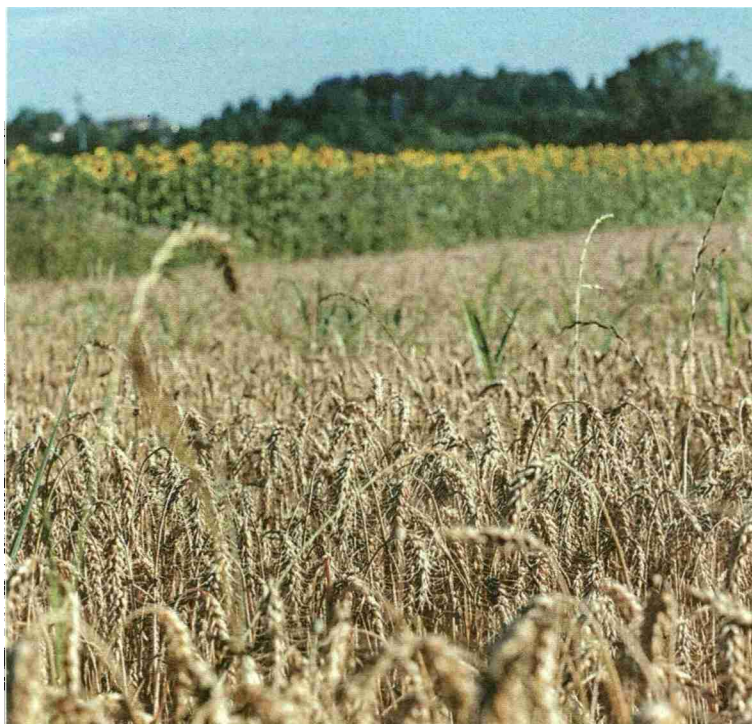
Mein Zukunftswunsch für die Branche ist...

Gemeinsam: ... dass wir noch einen Platz in diesem hart umkämpften Markt haben werden. Dass die kleinen KMU sich behaupten können und dass nicht jedes Quartier gleich aussieht wie das andere. Dass die Individualität bleibt, in den Städten, in den Quartieren.

Interview: Claudia Vernocchi

Jahresversammlung der Müller Müllertag 2018 in Neuenburg

Die Delegierten des Dachverbandes Schweizerischer Müller (DSM) trafen sich am 26. Oktober 2018 in Neuenburg zum sogenannten Müllertag. Die Delegierten haben sich nebst den statutarischen Geschäften auch mit der Erntesituation sowie mit den politischen Rahmenbedingungen auseinandergesetzt.



Verein Schweizer Brot

Die Qualität und der Umfang der Getreideernte 2018 sind erfreulich.

In seiner Eröffnungsrede hielt DSM-Präsident Thomas Helbling fest, dass das wirtschaftliche Umfeld für die Mühlen weiterhin rau, wenn nicht gar garstig sei. Mit dem Hinweis auf die zentrale Funktion der Wertschöpfungskette Brotgetreide in der Ernährungssicherung und den diesbezüglichen Volksentscheid vom vergangenen Jahr, forderte er die Politik deshalb auf sicherzustellen, dass die Wertschöpfungskette Brotgetreide ihre Leistungen auch in Zukunft nachhaltig

erbringen könne. Die Gesamtschau des Bundesrates vom Herbst 2017 zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik wies er in diesem Kontext als unnötig provokativ zurück. Der DSM hatte diese Haltung bereits im Juni dieses Jahres in einem Schreiben an sämtliche Nationalräte sowie einer Medienmitteilung ausführlich erörtert.

Trotz dieser direkten Interventionen als Branchenverband zeigte sich der DSM-Präsident davon überzeugt, dass die fial als Dachverband der Schweizerischen Nah-

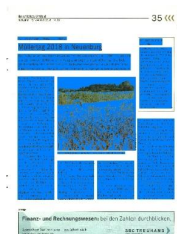
rungsmittelindustrie in wirtschafts-, politischen, rechtlichen und administrativen Belangen für den DSM eine sehr wertvolle Plattform ist und bleibt. «Die fial muss nun den Tatbeweis erbringen, dass sie ihre Mitglieder der ersten Verarbeitungsstufe ernst nimmt und z.B. in ihren Stellungnahmen zu politischen Geschäften klar deklariert, falls es intern unterschiedliche Meinungen gibt», erklärte Thomas Helbling.

Nach seiner Begrüssungsrede



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'249
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 35
Fläche: 48'304 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71520808
Ausschnitt Seite: 2/2

legte auch der Neuenburger Staatsrat Laurent Favre in einem kurzen Interview mit dem DSM-Präsidenten seine Haltung zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik dar.

Nebst den üblichen statutarischen Geschäften hat die Versammlung das langjährige Vorstandsmitglied André Chevalier, Cuarnens, verabschiedet und seine Nachfolge bestimmt. Zum Nachfolger von André Chevalier wurde Martin Stern, Moulin de Romont SA, gewählt.

In seinem traditionellen Situationsbericht ging DSM-Geschäftsführer Lorenz Hirt auf die für die Mühlenwirtschaft relevanten Themen der nationalen Politik ein. Unter anderem berichtete er über die Entwicklungen im Bereich des Rohstoffpreisausgleichs, die Entwicklungen in der Agrarpolitik, die verschiedenen Volksinitiativen im Bereich Nahrungsmittel, aber auch über die aktuelle Marktsituation im Getreidesektor.

Den Abschluss des Müllertags bildeten die Ansprachen der zweiten Vizepräsidentin des Nationalrates, Isabelle Moret, und von Frau Charlotte Opal, Präsidentin der Legislative der Stadt Neuenburg. In ihrer Funktion als Präsidentin der fial, rief Isabelle Moret in ihrer Ansprache dazu auf, dass sich die Schweizer Nahrungsmittelbranche nicht durch einzelne Sachthemen, in welchen innerhalb der Branche unterschiedliche Interessen bestehen, auseinanderdividieren lassen soll. Es gelte, die Kräfte zu bündeln, um eine möglichst hohe Resonanz erreichen zu können.

com

Kennzeichnung von Mehl

Der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) hat soeben eine umfangreiche Empfehlung zur lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung von Mehl herausgegeben. Sie umfasst unter anderem eine Checkliste für den Verkauf an Konsumentinnen und Konsumenten, eine Erklärung der wichtigsten Begriffe im Lebensmittelrecht und die Kennzeichnung von vorverpackten und offen angebotenen Lebensmitteln beim Verkauf an Konsumenten und zur Weiterverarbeitung. Das Dokument kann auf der Geschäftsstelle des SBC bezogen werden.

cv



Müller: Schoggigesetz-Nachfolge steht An der Delegiertenversammlung der Dachorganisation Schweizerischer Müller DSM wurde über die Nachfolgelösung für das Schoggigesetz informiert. Auch die Gesamtschau war ein Thema.

ROLAND WYSS-AERNI. Die Strukturen in der Schweizer Mühlenwirtschaft seien derzeit zwar stabil, sagte Thomas Helbling, Präsident des Dachverbandes Schweizerischer Müller DSM, an der Delegiertenversammlung vom 25. Oktober in Neuenburg. Die Zahl der Betriebe blieb im Geschäftsjahr 2017/2018 gleich hoch. Daran sollte man aber keine falschen Schlüsse ziehen, meinte Helbling. Der wirtschaftliche Druck auf die Mühlen mit tiefen Margen und hohen Kosten sei sehr hoch. Der Mehlsatz reiche nur noch knapp, um die Preisdifferenz zwischen der Schweiz und dem Ausland aufzufangen. Bei den Backwaren reiche der Zoll schon lange nicht mehr, allein die Brotimporte hätten sich in zehn Jahren vervierfacht.

Die Gesamtschau des Bundesrates vom November 2017 sei für die Branche ein Schock gewesen, sagte Helbling weiter. Der DSM habe hier im Unterschied zu anderen Verbänden mit einer eigenen Position klar Stellung bezogen und diese Position über die Presse und im Parlament bekannt gemacht. Für den 9. November habe man ein Treffen mit Bundesrat Johann Schneider-Ammann verabredet. Gleichzeitig sei für den DSM klar, dass man Mitglied der Föderation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien Fial bleiben wolle, diese bleibe eine sehr wertvolle Plattform.

Schoggigesetz-Nachfolge auf den letzten Metern

DSM-Geschäftsführer Lorenz Hirt erklärte, man sei bei der Nachfolgelösung für das Schoggigesetz kurz vor dem Abschluss. Der Bund werde ab dem nächsten Jahr 15,8 Millionen Franken an die Produzenten auszahlen, als Zulage pro Hektare Brot- oder Futtergetreidefläche. Pro 100 Kilogramm zieht der Schweizerische Getreide-

deproduzentenverband SGPV bei den Produzenten 4,63 Rappen wieder ein, um die Rohstoffdifferenzen für die Exporteure zu kompensieren. Produzenten und Mühlen verpflichten sich wie bisher, 97,5 Prozent der Differenz zu tragen. Die Zertifizierungsorganisation ProCert kontrolliert bei den Exportfirmen, ob exportiert wird, was gemeldet wird, die TSM Treuhand GmbH führt den Mitteleintrag bei den Mühlen und die Auszahlungen an die Exporteure durch.

Die Delegierten akzeptierten eine Erhöhung des Beitrages für die Basiskommunikation im Verein Schweizer Brot von 2 Rappen pro 100 Kilogramm auf 3,8 Rappen. Eine Neuregelung der Finanzierung wird nötig, nachdem der Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC 2017 mit dem Rückzug aus der Finanzierung drohte.

In Neuenburg wurde André Chevalier aus dem Vorstand verabschiedet, der seit der Gründung des DSM 1997 in dem Gremium sass. Als Nachfolger und als Vertreter der Union Romand des Moulins wurde Martin Stern, Geschäftsführer der Moulin de Romont SA, gewählt.

Isabelle Moret, Waadtländer FDP-Nationalrätin und Präsidentin der Fial, erklärte, die Diskussionen um die Gesamtschau und der Austritt von zwei Mitgliedsverbänden hätten gezeigt, dass die Fial als Dachverband von erster und zweiter Verarbeitungsstufe in einer schwierigen Situation sei. Man wolle die Diskussion führen und versuchen, kreative Lösungswege aufzuzeigen. Konkret habe man eine Arbeitsgruppe mit beiden Verarbeitungsstufen gebildet, die für die Zukunft im Verband sicherstellen soll, dass beide Stufen sich vertreten fühlen.

roland.wyss@rubmedia.ch

Une solution pour la farine

A l'occasion de son assemblée des délégués



du 25 octobre, la Fédération des meuniers suisses (FMS) a informé ses membres sur la solution destinée à remplacer la loi chocolatière, pratiquement entérinée. Dès l'an prochain, la Confédération versera 15,8 mio aux producteurs en guise de suppléments. La Fédération des producteurs FSPC prélèvera 4,63 ct par 100 kg afin de compenser les différences pour les exportateurs. Les producteurs et les moulins s'engagent à assumer 97,5% de la différence, comme jusqu'à présent. ProCert se chargera de contrôler si la marchandise est bien exportée.

Thomas Helbling, président de la FMS, a également abordé la Vue d'ensemble du Conseil fédéral présentée en novembre 2017. Le choc passé, la fédération a pris position et organisé une rencontre avec le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann.

Les délégués ont accepté une hausse de la contribution pour la communication de base de l'association Pain Suisse de 2 ct pour 100 kg à 3,8 ct. Un nouveau règlement de financement est nécessaire, les Boulangers-Confiseurs suisses ayant menacé de quitter le système. wy



Marc Müller, Vizepräsident DSM, Isabelle Moret, Präsidentin Fial, Thomas Helbling, Präsident DSM und Lorenz Hirt, Geschäftsführer DSM. • Marc Müller, vice-président FMS, Isabelle Moret, présidente Fial, Thomas Helbling, président FMS et Lorenz Hirt, directeur FMS



Im Spannungsfeld von Freihandel und Agrarpolitik

An der diesjährigen Qualitätstagung der Branchenorganisation Swiss Granum, die am 20. November 2018 stattfindet, soll eine Bestandsaufnahme zum Thema Liberalisierung der Märkte gemacht werden.

An der gemeinsam mit dem Verein Schweizer Brot organisierten Qualitätstagung wird eine Bestandsaufnahme vorgenommen. Wo stehen wir heute bezüglich der AP 2022+? Welche Verhandlungen für Handelsabkommen stehen vor der Tür? Wie positioniert sich die Branche vor dieser Ausgangslage? Welche Herausforderungen und Perspektiven ergeben sich für die Marktakteure? Diese und weitere Fragen werden mit Vertretern von Bund sowie der Land- und Ernährungswirtschaft diskutiert.

Daneben werden die Resultate der Sortenversuche sowie der Qualitätserhebung der inländischen Getreideernte vorgestellt. Am Anlass werden zudem mehrere Unternehmen mit einem Ausstellungsstand vor Ort präsent sein. Die Teilnehmer erhalten während den Pausen und während dem Lunch die Gelegenheit, sich im Bereich Messtechnik, Analytik oder auch Getreideverarbeitung über neue Entwicklungen zu informieren.

Qualitäts- und Produktionsverantwortliche, Verkaufsleiter oder CEO, aber auch Fach



Qualitätstagung 2018

Datum: Dienstag, 20. November 2018

Ort: Stade de Suisse, Papiermühlestrasse 71, 3000 Bern

Sprache: Deutsch und Französisch (mit Simultanübersetzung)

Teilnahmekosten: Fr. 150.– pro Person, Mittagessen und Tagungsunterlagen sind im Preis inbegriffen.

Anmeldung: online unter swissgranum.ch.

personen aus den Bereichen Ernährung oder Beratung und Medienvertreter erhalten mit der Qualitätstagung eine ideale Gelegenheit, sich über die Qualität des Brotgetreides zu informieren.

Zudem laden die Diskussionen und das gemeinsame Mittagessen zum Gedankenaustausch und Netzwerken ein. *pd*



Entre libre-échange et politique agricole

La Journée de la qualité organisée par Swiss Granum le 20 novembre 2018 avec l'association Pain Suisse dressera un bilan. Où en est-on aujourd'hui en matière de politique agricole à l'horizon 2022 et au-delà? Quels accords commerciaux doivent bientôt être négociés? Comment se positionne le secteur dans ce cadre? Quels défis et quelles perspectives se dressent face aux acteurs du marché? Autant de questions qui seront discutées avec des représentants de la Confédération, de l'agriculture et de l'industrie alimentaire.

En parallèle, les résultats des tests de variétés et les relevés de qualité de la récolte de céréales indigènes seront présentés. Par ailleurs, plusieurs entreprises seront présentes sur place avec un stand d'exposition. Pendant les pauses et le repas de midi, les participants auront l'occasion de s'informer sur les techniques de mesure, l'analyse ou les nouveaux développements en matière de transformation des céréales.

La Journée de la qualité offre aux responsables de la qualité et de la production, aux directeurs des ventes ou aux chefs d'entreprise, de même qu'aux spécialistes des domaines de l'alimentation ou du conseil, mais aussi aux représentants des médias, une occasion en or de s'informer sur la qualité des céréales panifiables. *cp*



deutsche Ausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 59'905
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 40
Fläche: 6'920 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 71506378
Ausschnitt Seite: 1/1

Verwendbare Erntemenge

Die backfähigen Erntemengen aller Brotgetreidearten mit Ausnahme von Dinkel liegen unter denjenigen des vergangenen Jahres. Beim Dinkel ist die Flächenausdehnung der Grund für die leicht höhere Erntemenge im Vergleich zu 2017. Die backfähige Brotgetreidemenge der Ernte 2018 beträgt insgesamt 442'088 t. Der Anteil der Klasse Top ist auf 50,4 Prozent angewachsen (2017: 47,5%). Dadurch sind die Anteile der Klassen I und II gesunken. Bei allen Futtergetreidearten sind verglichen zum Vorjahr ebenfalls tiefere Erträge zu verzeichnen. Den stärksten Rückgang verzeichnet Hafer mit minus 24,0 Prozent und einer Gesamtmenge von 63'68 t. Hafer wird grösstenteils als Sommergetreide angebaut und war deshalb von der Trockenheit stärker betroffen als die Winterkulturen. Bei der Gerste fällt die Ernte mit 176'552 t um zwei Prozent tiefer aus als im Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Die Erntemenge von Raps beträgt 77'478 t und liegt deutlich unter den Erwartungen. *Swiss granum*



L'artisan David Parrat champion jurassien

Les palais des experts ont tranché. Après avoir goûté aux produits de six boulangers jurassiens, les juges du 8^e Swiss Bakery Trophy (SBT) ont livré leur verdict. Le professionnel de Saignelégier David Parrat a été désigné champion cantonal.

C'est un concours national bisannuel qui récompense la créativité, le savoir-faire et l'originalité des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs. Le Swiss Bakery Trophy s'est achevé dimanche, à Bulle (FR), dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Près de 1300 recettes y ont été évaluées, par 180 professionnels et 120 consommateurs.



David Parrat, au centre, a été désigné champion cantonal des artisans en boulangerie-pâtisserie-confiserie, lors du Swiss Bakery Trophy.

Plus haute distinction

L'amoureux du pain David Parrat, dont le commerce a pignon sur rue à Saignelégier, a reçu quatre récompenses. Ses «branchés choc» et son «pain écureuil» ont décroché l'or. Quant à sa confiture cerise-cannelle et son «gâteau rêve caramel», ils ont

tous les deux obtenu une médaille de bronze.

«Une médaille au SBT est la plus haute distinction qu'il est possible d'obtenir dans la branche» précise l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, organisatrice de l'événement, dans un communiqué.

Au terme de quatre jours de dégustation, le spécialiste franc-montagnard a été sacré meilleur artisan jurassien, pour la deuxième fois consécutive. Un joli titre pour celui qui s'évertue à façonner tout à la fois du pain, des gâteaux et les artisans de demain. (per)



Müller sitzen im gleichen Boot

Schoggigesetz / Der Dachverband der Müller hofft auf Solidarität.

NEUCHÂTEL Auf den 1. Januar wird das Schoggigesetz aufgehoben. Der Bund darf gemäss der World Trade Organization (WTO) den Export nicht mehr direkt unterstützen. Würde das Geld für das Schoggigesetz ersatzlos gestrichen, so würde dies nicht in erster Linie die exportorientierten Unternehmen treffen, sondern die Bauern. Ebenso wären auch die Betriebe der ersten Verarbeitungsstufe betroffen, also die Mühlen.

Zusammenarbeit forciert

Daher haben der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) und der Schweizerische Getreideproduzentenverband (SGPV) beschlossen, in dieser Sache eng zusammenzuarbeiten. Gemein-

sam suchten sie in den letzten drei Jahren nach einer Nachfolgeregelung.

Der SGPV zieht die neue Getreidezulage des Bundes in Form eines Beitrags von Fr. 4.63 pro dt Brotgetreide ein. Die so eingezogenen Mittel werden zum Ausgleich der Rohstoffpreisdifferenz eingesetzt. Über die Beitragserhöhung stimmt die Delegiertenversammlung des SGPV am 13. November ab.

Der SGPV und der DSM hoffen für das Funktionieren der Nachfolgeregelung stark auf die Solidarität der Bauern. «Nicht nur die Partner am Verhandlungstisch müssen mitmachen, sondern auch die Mitglieder», so DSM-Präsident Thomas Hel-

bling. So kam es vergangenen Freitag an der Delegiertenversammlung zum Ausdruck.

Aussprache mit JSA

Der DSM beschäftigte sich dieses Jahr auch mit der Gesamtschau des Bundesrates. «Die Aussagen über die Marköffnung waren für unsere Branche provokativ», so Lorenz Hirt, Geschäftsführer. So hat sich der DSM auch umfassend mit einer Antwort auseinandergesetzt. «Wir wollen uns Gehör verschaffen und gehört werden.» Nun blicken sie gespannt auf die Aussprache mit Bundesrat Johann Schneider-Amman, welche am 9. November stattfindet.

An der Versammlung wurde auch das langjährige Vorstandsmitglied André Chevalier verabschiedet. Er war seit 1997 im Amt als Verantwortlicher für die «Union Romande des Moulins» (URM). Als Ersatz für Chevalier schlug der Vorstand Martin Stern vor. Die Versammlung wählte ihn mit einem kräftigen Applaus.

Jasmine Baumann



Müller-Präsident Thomas Helbling fordert: «Auch die Mitglieder müssen mithelfen bei der Nachfolgeregelung».

(Bild jba)



Richtpreise 2018/19: Fleisch ab Hof

| Produkt | 2018/19 | 2017/18 | 2016/17 |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Rindfleisch | 11.50 | 11.20 | 11.00 |
| Schafffleisch | 11.80 | 11.50 | 11.30 |
| Wildfleisch | 12.00 | 11.70 | 11.50 |
| Fleisch | 11.60 | 11.30 | 11.10 |
| ... (and many more rows) | | | |

Getreideernte

Die ersten Erhebungen der Ernte 2018 liegen vor. Die Übernahmemengen beim Brotgetreide nahmen im Vergleich zum Vorjahr zu. Es wurden 14 Prozent mehr Brotgetreide (exkl. Spätablieferungen) geerntet als im Jahr 2017. Beim Futtergetreide nahmen die Erntemengen dagegen leicht ab. Beim Mais wird aufgrund der Trockenheit ein Minderertrag erwartet. Ausgehend von den ersten Übernahmemengen wurden die provisorischen Inlandanteile wie folgt gesetzt: Futtergetreide: 60 Prozent, Mahlweizen: 46 bis 48 Prozent, Roggen: 61 bis 63 Prozent, Dinkel: 73 bis 75 Prozent. Die Spätablieferungen und Körnermais sind in diesen Schätzungen nicht enthalten. Im Anschluss an die zweite Erhebung im November 2018 werden die provisorischen Inlandanteile angepasst.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Brotgetreide

Die Verarbeitungsmengen von Knospe-Brotgetreide im Getreidejahr 2017 / 18 haben gegenüber der Vorjahresperiode zugenommen. Insgesamt wurden 43 620 Tonnen Knospe-Getreide, d. h. 3,2 Prozent mehr als in der Verarbeitungsperiode 2016 / 17 verarbeitet. *Fatos Brunner, Bio Suisse*



PANORAMA

Ab 2019 ersetzt eine privatwirtschaftliche Nachfolgelösung das bisherige Schoggigesetz. Der Bund wird die neue Zulage an die Bauern auszahlen.

Foto: AdobeStock

Was ändert sich für die Bauern?

1. Ab Mitte November: Das Bundesamt für Landwirtschaft informiert die Milchproduzenten direkt über die Nachfolgelösung.
2. Anschliessend muss jeder Produzent über www.DBMilch.ch die neue Verkehrsmilchzulage von 4.5 Rp./kg beantragen. Das gilt für Molkerei-, für Käserei-, für Bio- und direkt vermarktete Milch.
3. Ab 2019: Die TSM Treuhand GmbH meldet dem Bund bis am 10. des Folgemonats Milchmengen und Koordinaten der Produzenten. Die erste Auszahlung für den Monat Januar erfolgt Ende Februar.
4. Die Verarbeiter ziehen die 4.5 Rp. über das Milchgeld ein und liefern es an die BO Milch (Fonds Rohstoffverbilligung, Fonds Regulierung).
5. Bis 15. Dezember 2019: Nachmeldungen an die DBMilch.ch sind dann noch möglich.
Infos: www.swissmilk.ch

Neu: eine Getreidezulage

Anders läuft es bei den ehemals für das Schoggigesetz vorgesehenen Beiträgen für den Getreidesektor. Diese werden in das Landwirtschaftsbudget 2019 transferiert.

Dadurch wird der Bund dem Landwirt mit den Direktzahlungen eine Getreidezulage von rund 120 CHF/ha auszahlen. Die Getreidesammelstellen verrechnen auf der abgelieferten Brotgetreidemenge den Betrieb dem Landwirt. Über den SGPV kommt der Betrag den Exporteuren zugute.

Infos: www.sgpv.ch