



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

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

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 51'075 mm²

ACKERBAU: Die 2. Nationale Ackerbautagung stand unter dem Motto «Qualität produzieren»

Produzieren, was gefragt ist



Christoph Kohli von der Fenaco zeigte auf, dass es perfekte Kartoffeln braucht für perfekte Chips und Frites. (Bilder: gro



Christian Florin erzählt die Erfolgsgeschichte des Holl-Rapses.

Die Anforderungen der Abnehmer und der Konsumenten an landwirtschaftliche Produkte sind hoch. Qualität ist wichtiger als Ertrag. In Murten BE erklärten Abnehmer von Ackerprodukten, warum das so ist.

DORIS GROSSENBACHER

Der Proteingehalt beim Weizen,

der Anteil gesättigter Fettsäuren im Raps, der Stärkegehalt von Kartoffeln. Das alles sind Beispiele für Qualitätsmerkmale von Ackerprodukten. «Qualität ist die Übereinstimmung von Leistung mit Ansprüchen», brachte es Tagungsleiter Andreas Rüschi vom Strickhof an der 2. Nationalen Ackerbautagung letzten Dienstag in Murten BE auf den Punkt. Zwei Kartoffelabnehmer, ein Ölmühlendirektor, ein Forscher und ein Vertreter von Coop zeigten

an der Tagung auf, welche Erwartungen sie an ihren Rohstoff haben.

Erfolg mit Holl-Raps

Nur 23% der Rapsprodukte (Öle und Fette) gelangen in den Detailhandel. Ganze 77% werden durch die Industrie und die Gastronomie verbraucht. «Es ist also wichtig, dass wir deren Anforderungen nicht aus den Augen verlieren», erklärte Christian Florin, Direktor von Florin, der grössten Ölmühle der Schweiz. In Muttenz BL



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

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

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 51'075 mm²

werden zwei Drittel der Schweizer Ölsaaten gepresst.

Am Beispiel des Holl(High Oleic/Low Linoleic)-Rapses zeigte Florin auf, was erreicht werden kann, wenn die ganze Wertschöpfungskette zusammen mit der Forschung ein Ziel verfolgt. In diesem Fall das Ziel, eine Rapsorte mit einem tiefen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu züchten, die geeignet ist zum Frittieren.

«2006 ist McDonald's in das Holl-Raps-Projekt eingestiegen», erinnert sich Florin. «Seither konnte der Holl-Raps-Anbau deutlich gesteigert werden.» Der Anteil von Rapsöl auf dem Schweizer Markt hat sich seit 2001 von 15 auf 25% erhöht. Gleichzeitig sank der Anteil an (oft importiertem) Sonnenblumenöl von 40 auf 30%.

Wünsche und Trends

«Wir sind zufrieden mit der Qualität der angelieferten Raps- und Sonnenblumenposten», stellte der Ölverarbeiter klar. Besonders wichtig beim Holl-Raps sei, dass Rapsdurchwuchs von konventionellen Sorten bekämpft wird, da sonst die Ölsäurezusammensetzung nicht mehr stimmt.

«Für die Zukunft wünsche ich mir eine Rapsorte, die einen Linolensäure-Gehalt unter 2% hat (heutige Holl-Sorten haben 6 bis 10%)», so Florin. «Dieses Rapsöl könnte dann wirklich überall zum Frittieren eingesetzt werden, und die Absatzmengen könnten noch einmal ausgedehnt werden.» Als weitere Trends sieht er:

- National produzierte Produkte, die mit dem Suisse-Garantie-Logo ausgelobt werden können.
- Die Rückverfolgbarkeit der

Rohstoffe wird extrem wichtig. • Die Verfügbarkeit von Rohstoffen sichern. Für eine sichere Versorgung braucht es lokal produzierte Ölsaaten.

Heikle Kartoffeln

Eine ganze Palette an Qualitätsanforderungen gilt es bei den Verarbeitungskartoffeln einzuhalten. Missförmige oder kleine Knollen führen zu deformierten und zu kurzen Pommes frites, Schlagschäden hinterlassen graue Flecken am Endprodukt, und ein tiefer Stärkegehalt gibt «schlampige» Frites.

«Ein Hauptthema bei den Chips und den Frites ist zudem der Zuckergehalt», erklärte Christoph Kohli, Leiter Veredelungs- und Pflanzkartoffeln bei Fenaco. Zu viel Zucker führt zu Acrylamidbildung beim Frittieren und damit zu braunen Verfärbungen. «Eine schonende Krautvernichtung und Ernte sowie konstante, nicht zu tiefe Temperaturen im Lager sind wichtige Massnahmen, um die Zuckerbildung zu verhindern», weiss Kohli.

Er sprach auch ein aktuelles Problem an: «Bei der Frites-Sorte Innovator sind 2014 vermehrt Eisenflecken aufgetaucht, die vom Tobacco-Rattle-Virus stammen.» Dieses Virus wird durch Nematoden übertragen, leichte Böden sowie warme und feuchte Bedingungen fördern den Befall. Kohli sieht als Möglichkeiten zur Eindämmung des Virus die Standort- und Sortenwahl sowie die Auswahl der Zwischenfrüchte. Allerdings könne das Problem nicht von heute auf morgen gelöst werden. Die Sorte Innovator werde wohl mittelfristig ersetzt werden müssen.

Chance Regionalität

Ernst Arn, CEO des Kartoffelabnehmers Terralog, ging auf den Megatrend Regionalität ein. Eine Studie aus Deutschland, Österreich und der Schweiz habe gezeigt, dass die Regionalität den Konsumenten wichtiger ist als Bio. Beweggründe dafür seien Frische, Nachhaltigkeit, Qualität und die Unterstützung der lokalen Produzenten. «Auch wurden Geschmack, Qualität und Herkunft der Lebensmittel höher bewertet als deren Preis», zeigte Arn auf. Und wertete das als Chance für die Schweizer Landwirtschaft. Denn: «Politischer Grenzschutz ist vergänglich. Unsere Region bleibt unsere Region.»

Roland Frefel, Category Manager Frischprodukte bei Coop, gab den Landwirten folgendes Schlusswort auf den Weg: «Ich wünsche mir eine leistungsfähige Landwirtschaft, die nur auf die Konsumentenbedürfnisse ausgerichtet ist. Dann sind wir erfolgreich.»

ACKERBAU-MEKKA

Die 2. Nationale Ackerbautagung wurde gemeinsam von Agroscope, Forum Ackerbau, Swiss Granum und Agridea organisiert. Teilnehmen konnten Berater, Landwirte, landwirtschaftliche Organisationen, kantonale Fachstellen und weitere am Ackerbau interessierte Personen. [gro](#)