

WINTER 2021 | 2022

gzpk**aktuell**

Biodynamische Pflanzenzüchtung

**Wiesel
im Einsatz**

Seite 5

**Geprüft auf Wind
und Wetter**

Seite 7

**Kaffee aus
Lupinen**

Seite 15

gzpkaktuell über die Partizipation

Herbert Völkle, Monika Baumann

Neues denken, experimentieren, Unvorhergesehenes als Chance nutzen. Eingebunden in Gesellschaft, Umwelt und Netzwerke. Wir sind Teil und beteiligen uns. Für eine gemeinsame Zukunft.

Liebe Leserinnen und Leser

Partizipation – ein Wort, das in vieler Munde ist. Im Duden lesen wir zur Bedeutung: Teilhaben, Teilnehmen, Beteiligtsein. Zum einen beschreibt dies die Beziehung von der Züchterin zur Pflanze. Zum anderen auch das Einbeziehen der Anspruchsgruppen eines gemeinsamen Wertschöpfungskreises. Bei einer Partizipation lösen sich Grenzen auf – und Fragen entstehen: Wie viel Teilhabe lasse ich zu, wie fest will ich selbst beteiligt sein?

Das stete Hinterfragen der IST-Zustände und der Blick in die Zukunft prägen unser Züchtungshandwerk. Deshalb wollen wir den Begriff Partizipation aus verschiedenen Perspektiven besser beleuchten. Mit neuen Projekten, wie dem von Mercator Schweiz unterstützten Leguminosen-Projekt, dem bereits etablierten Klimafenster aber auch in der Weiterbildungswoche für biodynamische Züchterinnen und Züchter.

Im Rahmen der Bioverita-Jubiläumsveranstaltung – dem Label für biogezüchte-

tes Saatgut – zeigte sich, wie wichtig der Austausch mit Landwirtschaft, Handel, Verarbeitung, Verbänden wie Bio Suisse und Demeter sowie den Konsumenten ist. Mit vereinten Kräften müssen wir auf die Anliegen der Biozüchtung aufmerksam machen. Auf EU-Ebene nehmen wir am Prozess teil, um die lang erwartete Definition von «Biozüchtung» rechtlich bindend und im Sinne der Grundprinzipien des Biolandbaus zu verankern – gesellschaftliche Partizipation.

Aktuelles über unsere partizipativen Ansätze, Projekte und Veranstaltungen finden Sie unter www.gzpk.ch.

Wir wünschen Ihnen allen eine gute Zeit & gute Gesundheit.

Herzliche Grüsse
Herbert Völkle und Monika Baumann

 

Herausgeber:

Getreidezüchtung Peter Kunz, Verein für Kulturpflanzenentwicklung
Seestrasse 6, 8714 Feldbach, www.gzpk.ch

gzpk aktuell, Ausgabe Winter, 2021

Alle Rechte vorbehalten; Bilder, Grafiken und Skizzen dürfen nicht verwendet werden

Gestaltung und Redaktion: Giorgio Hösli, Typographics und Monika Baumann, gzpk

Abbildungen: gzpk

Druck: Berti Druck AG, Rapperswil

Gedruckt auf REFUTURA GS, 100% Altpapier (CO₂ neutral), FSC zertifiziert, Blauer Engel



Aus dem ALLTAG

ACKER BÜRO UNTERWEGS

Wiesel im Einsatz

Franca dell'Avo und Michael Locher

Nach dem Spendenaufruf im **gzpkaktuell Sommer 2021 wurde der Traum von Känguruhs Nachfolge Wirklichkeit. Dank Ihnen, liebe Spenderinnen und Spender, konnten wir bereits für die diesjährige Ernte den neuen Parzellenmähdrescher einsetzen. Und wir sind froh und dankbar!**

Kurz vor der Ernte wurde der Classic Plus geliefert – gross erschien er uns; massig und schwer. Aber auch er hat eine Spurweite von nur 1,5 Meter – und er ist sogar 10 cm kürzer als unser Hege 145 (bei 5,2 Metern fällt dies jedoch nicht ins Gewicht). Das neue Gerät ist stabiler gebaut, sicherheitstechnisch auf neuestem Stand und mit einigen Annehmlichkeiten und stärkerem Motor ausgestattet. Ein Techniker schulte uns im Umgang mit der neuen Maschine, wir lernten die Siebe mit wenigen gekonnten Handgriffen zu wechseln; was beim alten Drescher einer Grossaktion glich und mindestens vier Hände benötigte. Auch das Ändern des Dreschkorb-Abstandes für die verschiedenen Kulturen ist simpel. Mit dem Bordcomputer können Drehzahl von Dreschtrommel und Gebläse ganz einfach eingestellt werden – fast etwas übertrieben – fanden wir. Während der Ernte dann aber: Toll! Sehr toll sogar! Es kann speditiv gearbeitet werden; bei den vielen Parzellen ist das genial, wenn's «fürschi gaht». «Tifig» ist dieser Drescher – und so kam er auch zu seinem Namen. Während das Känguruh beim etwas zackigem Vor- und Rückwärtsfahren

mit Hilfe des Joysticks immer Sprünge machte (und darum den Namen Känguruh bekam) – wird der neue Drescher – auch mit Hilfe eines Joysticks – richtig dynamisch vor und zurück bewegt. Schnell wie ein Wiesel düst er über das Feld! Wiesel ist also der neue Name. Danke für all die anderen tollen Vorschläge, die von Ihnen eingebracht wurden. Wir haben sie alle gründlich studiert und gedanklich abgewogen – um den passenden Namen für unser neues gzpk-Mitglied zu finden.





Eindrücke vom Dreschen mit Wiesel – Tücken der modernen Technik

Einer der Hauptgründe für den Kauf eines neuen Dreschers waren die hohen Anforderungen an die Reinheit des Saatguts in der Erhaltungszüchtung, bei welchem der Alte nicht mehr mithalten konnte. Tatsächlich sorgen ein starkes Gebläse bereits beim Schneidwerk und später hinter der Dreschtrommel dafür, dass das Korn sauber vom Spelz und Stroh getrennt wird und am allerwichtigsten, dass keine Körner von der vorherigen Parzelle irgendwo hängenbleiben. Denn ein falsches Korn wird bei jeder Vermehrungsstufe 15–20-fach vermehrt. Das heisst, bei fünf Vermehrungen von unserer Erhaltungszüchtung bis zum Saatgut für die Landwirt*innen können das ohne Bereinigung über eine Million falsche Pflanzen bedeuten!

Wir hatten ein paar Dreschtage hinter uns und gewöhnten uns schon an das sorglose Arbeiten mit unserem neuen Gehilfen, als plötzlich nach einer Parzelle der halbe Sack mit dem Dreschgut voller Spelz war. Irgendwie musste das Gebläse ausgefal-

len sein. Also, Bordcomputer checken; der Wind war tatsächlich auf nur noch $\frac{1}{3}$ der normalen Leistung. Nur liess er sich auch nach mehrmaligem Einstellen nicht auf der gewünschten Position halten. Ok, was tun in solchen Situationen? Erstmal das System runterfahren und neustarten! Als auch das nicht den gewünschten Effekt hatte, blieb nur noch der Anruf nach Österreich zu unserem Servicetechniker. Ob wir's schon probiert hätten mit ausschalten und wieder einschalten? Ja. Ob wir das neuste Systemupdate schon installiert haben? Hat uns der Techniker doch erst vor 2 Wochen installiert! Also dann müssten wir den Sensor austauschen. Da jedoch Freitagabend war, würde dies erst nächste Woche geschehen...

Da wir zum Glück keine Erhaltungszüchtungen mehr zu dreschen hatten, sondern «nur» Sortenprüfungen haben wir uns entschieden, fertig zu dreschen, und die Partien nachträglich zu reinigen. Es hat sich dann herausgestellt, dass der Sensor nicht kaputt, sondern nur mit Staub bedeckt war. Tücken der modernen Technik halt. ■

Geprüft auf Wind und Wetter

Rachel Müller

Die Regenfälle, Windböen und Hagelstürme diesen Sommer, waren verheerend und lehrreich zugleich. So schmerzlich es war, dass ganze Zuchtgärten vom Sturm zerstört wurden, hatten die extremen Wetterbedingungen durchaus ihre spannenden Seiten für die Züchtung.



Der Sommer 2021 bleibt uns allen als nass und kalt in Erinnerung. Da erstaunt es, dass er trotzdem in die Serie der warmen Sommer der letzten drei Jahrzehnte passt. Die Temperaturen erreichten im landesweiten Mittel (Juni – August) 13,8°C. Dazu hat der schweizweit vierwärmste Juni beigetragen. Die Regenfälle, die aufeinanderfolgenden Gewitterfronten und der verheerende Hagel waren tatsächlich aussergewöhnlich und machten den Sommer nördlich der Alpen

▲ Blühendes Erbsenfeld vor dem Sturm, Hausen am Albis

zu einem der nassesten seit Messbeginn vor 100 Jahren. Zahlreiche Überschwemmungen und bis zu 7 cm grosse Hagelkörner erschwerten den Pflanzenbau diese Saison. Was für die Landwirt*innen zu grossen Sorgen führte, hat für die Züchtung durchaus auch seine spannenden Seiten. Durch die starken Regenfälle, Hagel und Wind wurden die Kulturen diver-



▲ Nach dem Sturm liegen die meisten Pflanzen am Boden und können kaum mehr geerntet werden.

sen Stresstests unterzogen. Merkmale wie Standfestigkeit oder Auswuchsfestigkeit konnten gut bonitiert werden. Im Frühjahr, im eher trockenen März, stellten sich viele auf einen erneut trockenen und heißen Sommer ein. Die nasse Witterung die folgte, brachte einiges an Mehrarbeit und viele frustrierende Momente mit sich. In einigen Kulturen, wie den Erbsen, konnte keine maschinelle Unkrautbereinigung durchgeführt werden, da die Böden zu nass waren. In den Erbsenkulturen musste das Unkraut von Hand entfernt werden, was viel zeitaufwändiger war. Das Unkraut hatte zusätzlich ein leichtes Spiel, da die Kulturpflanzen durch das kühle Wetter eher klein blieben. Ansonsten war der kühle Start in den Sommer für die Erbsen

optimal zur Blütenbildung. Statt nur vier bis sechs hatten die Pflanzen dieses Jahr bis zu 15 Hülsen. Umso enttäuschender war es, dass die starken Regenfälle und der Hagel die Hülsen kurz vor der Ernte völlig zerstörten.

Verluste und Erkenntnisse

Auch das Getreide litt stark unter dem stürmischen Sommer. Viele Ähren waren aufgrund der anhaltenden Feuchte durch Krankheiten befallen. Ganze Felder konnten nicht bonitiert und geerntet werden, da die Pflanzen flach auf dem Boden lagen und die Körner vom Hagel ausgeschlagen waren. An einigen Standorten konnten die beschädigten Kulturen noch von Hand geerntet werden, auf andere musste ganz verzichtet werden.

Nach dem Hagelsturm am 13. Juli lagen die Felder von gzpk in Uster völlig flach. Die Vorprüfung und die Sortenprüfung im Weizen konnten nicht geerntet werden. Wertvolle Züchtungsstufen gingen verloren, die im nächsten Jahr wiederholt werden müssen. Ein positiver Effekt der starken Winde war, dass beobachtet werden konnte, welche Pflanzen genügend standfest sind, um Unwetter zu überstehen. So schmerzlich der Verlust der wertvollen Felder war, so war es doch spannend zu sehen, welche Pflanzen genügend stabil waren und somit Potenzial haben auch in kommenden Extremsituationen zu bestehen.

Die andauernden Regengüsse machten es schwierig, den richtigen Zeitpunkt zur Ernte zu finden. Viele Kulturen waren schon reif für die Ernte, das Wet-

ter jedoch zu nass. Kurze Regenspauzen wurden für die eher späte Ernte genutzt, welche dann doch immer wieder unterbrochen werden musste, da unerwartete Regengüsse kamen. Ein kleiner Trost für die verlorenen Felder war, dass weniger Felder geerntet werden mussten und die Ernte trotz schwierigen Bedingungen zügig voran ging.

Den Humor nicht verlieren

Die nächste Herausforderung stellte das Trocknen des Erntegutes dar. Säcke mit Ähren wurden fleissig gewendet, um sie vor Schimmel zu bewahren. Jeder freie Platz in der Halle wurde genutzt zum trocknen von Dinkel, Weizen, Emmer und Co. Der Auswuchs stellte bei vielen Kulturen ein Problem dar. Die ungewollte frühzeitige Keimung des ungeernteten Korns,



▲ Nasses Wetter führte zu keimenden Erbsensamen.

Die Dinkelzüchterin Catherine Cuendet beschreibt es in ihren Worten:

Der 29. Juni war für mich wirklich der schwärzeste Tag in meiner fast 20-jährigen Züchtungsarbeit mit den Pflanzen. Es war nicht vergebliche Arbeit, nicht das Nicht-Auswerten-können von Versuchen, sondern herb war zu sehen, dass die Schönheit der sonst so aufrechten Pflanzen, dass die unglaubliche Vielfalt gnadenlos vom Regen und Sturm an den Boden geprasselt wurden. Da ist mir nochmals klar geworden, wie essentiell die Aufrichte für die Dinkelpflanzen ist und welche Bedeutung Zuchtgärten heute haben. Sie stellen eine lebendige Oase der Vielfalt dar, die jedes Jahr einzigartig ist und nicht beliebig wiederholt werden kann. Der Zuchtgarten ist ein lebendiger Zukunftsort, dort stehen tausende von Pflanzen die nach vorne blicken. Es ist keine reine Sammlung von genetischem Material, sondern der Zuchtgarten hat auch für das Selbstverständnis der Kulturpflanze eine Bedeutung. Heute gibt es keinen Fruchtbaren Halbmond mehr, der Heimatort für die Kulturpflanzen ist. Heute sind es die Zuchtgärten, welche von uns Züchter*innen gepflegt, begleitet und weiterentwickelt werden. Gerade bei Dinkel gibt es weltweit vielleicht eine gute Handvoll von Zuchtgärten. Der Unwetterschaden verdeutlichte diese sehr verletzte Seite des Dinkels.

Nach dem Schaden gab es keine gewohnten Handgriffe und Abläufe mehr. 9000 Einzelreihen lagen auf dem Boden, hunderte von Erhaltungszüchtungsparzellen, Sortenprüfungen und Stämmen. Über 2000 Einzelreihen haben wir vor allem im Sommerzuchtgarten aufgebunden. Alles musste neu überlegt und durchgeführt werden. Für die Selektion brauchte es die gesammelte Erfahrung der letzten Jahre. Zuchtgärten sollten offene Orte sein, in ihrer Gesamtheit offen für alle Richtungen. Unvorhergesehenes wird kommen und unsere manchmal zu fixen Vorstellungen auflockern. Es gilt nicht nur die künftige Trockenheitstoleranz im Fokus zu haben, sondern dieses Jahr hat auch gezeigt: Lasst uns das Wasser nicht vergessen.



◀ Kleine und wertvolle Ernte auf dem Mönchhof

führt dazu, dass das Saatgut eine niedrige Keimfähigkeit hat (z. B. 50 – 60 % bei Triticale anstatt 90 % in normalen Jahren) und auch die Backqualität leidet. Weil die Saatgut-Qualität schlecht war, musste für die Aussaat im Herbst in vielen Züchtungsstufen auf die Reserven zurückgegriffen werden.

Der stürmische Sommer bewegte nicht nur die Pflanzen und brachte auch die Züchter*innen zum Nachdenken. Er erinnert daran, dass wir auch in Zukunft mit Ausnahmen und Extremen rechnen müssen und es wichtig ist, Sorten zu ha-

ben, die anpassungsfähig sind. Der Zusammenhalt im Team bewährte sich gerade in diesem Sommer – der Humor ging nicht verloren und half Enttäuschungen zu überwinden. «Trotz des Regens haben wir viel gelacht», erzählt Guillaume, der Langzeitpraktikant bei gzkp. ■



Aus den PROJEKTEN

SAMEN SORTEN LABOR

Körnerleguminosen gemeinsam züchten

Sebastian Kussmann

Pflanzenzüchtung auf dem Hof: gzpk und Partner*innen starten mit Unterstützung der Stiftung Mercator ein Projekt zur partizipativen Züchtung von Körnerleguminosen.

Körnerleguminosen sind wertvolles Nahrungs- und Futtermittel sowie Bestandteil nachhaltiger Fruchtfolgen. Obwohl dies allen bekannt ist und die Nachfrage enorm steigt, bleiben sie auf den Höfen Nischenkulturen. Ursachen dafür gibt es viele: Schwierigkeiten beim Anbau durch unstete Wetterbedingungen, instabile Erträge und vielfältige Pilz- und Virenerkrankungen. Damit Erbse, Lupine und Co. trotzdem einen festen Platz im Ackerbau bekommen, startet die gzpk 2022 ein dreijähriges Experiment: Mit Bäuerinnen und Bauern werden Körnerleguminosen auf Höfen gemeinsam getestet und wesentliche Schritte der Sortenentwicklung partizipativ auf dem Hof durchgeführt. Damit wollen wir ein breiteres Verständnis für die Schwierigkeiten beim Anbau, der Aufbereitung, Verarbeitung und Vermarktung erlangen und gezielt Pflanzen selektieren, welche an die spezifischen Anbaubedingungen des Hofes und der Verarbeitung angepasst sind.

Projekttablauf und Zusammenarbeit

Herzstück des Projektes sind Versuche auf den Höfen. Im ersten Jahr werden – ähnlich wie im Klimafenster Projekt –

verschiedene Sorten in Mini-Feldversuchen auf den Höfen angebaut. Diese werden von den Landwirt*innen und Züchter*innen gemeinsam über die Saison beobachtet und bewertet. Im zweiten und dritten Jahr wollen wir partizipativ züchten: Für Sommererbse werden frühe Zuchtstufen auf den Höfen kultiviert und standortangepasste Einzelpflanzen selektiert. Zusätzlich zur praktisch-züchterischen Arbeit soll der Austausch zwischen Landwirt*innen, Züchter*innen, Verarbeitung und Handel gefördert werden. Landwirt*innen und Züchter*innen kommen regelmäßig auf den Höfen zusammen, alle am Projekt Beteiligten treffen sich zudem zum Austausch über den Projektverlauf und relevante Themen im Bereich Körnerleguminosen.

Breites Netzwerk aus Wissenschaft und Praxis

Das Körnerleguminosen-Netzwerk wird als Teil des Gesamtprojekts *Potential von Körnerleguminosen und partizipativer Züchtung für die agrarökologische Transformation der Schweizer Landwirtschaft* aufgebaut. Neben der partizipativen Züchtung be-



▲ Angeregte Diskussionen zur partizipativen Züchtung im Rahmen der «Tage der Agrarökologie» im November 2021

schäftigen sich unsere Projektpartnerinnen Eva Gelinsky (semnar) mit Fragestellungen zur historischen Entwicklung des Anbaus von Leguminosen und Tamara Lebrecht (Critical Scientists Switzerland) zur Eignung der Platterbse für die Schweizer Landwirtschaft. Gemeinsam konnten wir am 2. November im Rahmen der Aktionstage Agrarökologie eine Veranstaltung zum Thema *Partizipative Züchtung für eine agrarökologische Tarnsformation der Schweizer Landwirtschaft?* in Bern durchführen. Bei den Diskussionen zwischen den Teilnehmer*innen aus den Bereichen der Agrargeschichte, Agrarforschung und Entwicklungszusammenarbeit wurde die Dringlichkeit zur Arbeit in lokalen Netzwerken und die Einbezie-

hung standortspezifischer Bedürfnisse der landwirtschaftlichen Praxis in den Züchtungsprozess deutlich.

Aktuell sind wir mit dem Aufbau des Hof-Netzwerks für die Versuche beschäftigt. Für das Projekt suchen wir noch interessierte Bäuerinnen und Bauern. Wichtig für die Teilnahme ist die Motivation, mit Körnerleguminosen arbeiten zu wollen und sich auf den Austausch einzulassen. Auf unserer Website sind weitere Informationen zum Projekt und Teilnahmevoraussetzungen zu finden. ■

Lupinenkaffee

Agata Leska

Diese koffeinfreie Alternative zum Bohnenkaffee kann lokal angebaut werden, und überzeugt durch Bekömmlichkeit und Geschmack. Besonders die blaue Lupine ist eine geeignete Sorte für den Lupinenkaffee.

Vielen ist die Lupine nur als Blume bekannt: Prächtig blühend steht sie an Wegrändern, Feldern und in den Gärten. Die mit den Erbsen und Kichererbsen verwandte Lupine hat jedoch so manches Potential. Bislang wird sie in der Schweiz lediglich als Futtermittel für Tiere angebaut. Doch immer mehr wird ihr Potential in der vielfältigen Verwendung erkannt. Ein Beispiel dafür ist der Lupinenkaffee! Koffeinfrei, lokal und umweltschonend. Der Lupinenkaffee überzeugt als leckere Alternative zum Bohnenkaffee.

Was macht den Lupinenkaffee aus?

Die Lupinensamen sind wertvolle Lieferanten von Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen. Bekannt sind sie auch für ihre hohen Proteingehalte (bis 40%) und ihr Reichtum an Ballaststoffen, die im Kaffeesatz bleiben. Hingegen bleiben Magnesium, Zink und Eisen, sowie Vitamin B im Lupinenaufguss erhalten. Lupinenkaffee hat noch weitere Vorzüge: Er erhält keine reizende Säure und bei schonender Röstung kann er von magenempfindlichen Menschen genossen werden. Im Gegensatz zu Getreidekaffee ist er glutenfrei. Ebenso entfällt die stimu-

lierende Wirkung des Koffeins, was für viele Menschen einen Vorteil darstellt.

Einheimisch, umweltschonend und gut für die Landwirtschaft

Die Lupine ist eine einheimische Pflanze, die Vorteile für Menschen, Tiere und die Erde bringt. Wer Lupinenkaffee kauft, unterstützt die heimische Landwirtschaft. Zudem dient die Lupine der Gründüngung, indem sie den Boden mit Stickstoff anreichert. Ihre kräftigen Wurzeln können den verdichteten Boden durchdringen und verbessern somit die Durchwurzelbarkeit des Bodens für die Folgekulturen.



Gut zu wissen!

Wer auf Hülsenfrüchte wie Erdnüsse oder Soja allergisch reagiert, muss beim Konsum von Lupinenprodukten mit einer Kreuzallergie rechnen. Da die Lupine zu den Hülsenfrüchten zählt, fällt sie unter die Kennzeichnungspflicht für Allergene.

Lupinenkaffee aus Schweizer Anbau können Sie bei der Kaffeemanufaktur Zürich erwerben.

→ www.kaffeebrief.ch

Die Blaue Lupine eignet sich für den Lupinenkaffee

In diesem Jahr haben wir zum ersten Mal unsere Blauen Lupinen rösten lassen. Geröstet wurden alle Sorten, die im letzten Jahr in Feldbach angebaut und nach Alkaloid Analysen als süß bezeichnet wurden. Die Lupinensamen wurden in der Kaffeemanufaktur Zürich von Frank Spenna geröstet. Frank röstet seit längerer Zeit Lupinen und ist von dem Produkt überzeugt. Wir haben ihn und seiner Mitarbeiterin Noelle König einige Fragen rund um das Thema Lupinenkaffee gestellt.

Was macht den Lupinenkaffee beliebt und für wen ist er besonders geeignet?

Noelle König: Die Lupine hat ein enormes Potential, nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch im Geschmack. Seine Beliebtheit hat der Lupinenkaffee sicherlich seinem aromatischen und nus-

sigen Aroma zu verdanken. Hinzukommt, dass viele Menschen Koffein nicht gut vertragen, somit ist er eine willkommene Alternative zum Bohnenkaffee oder anderen koffeinfreien Kaffeealternativen. Neben den beiden Aspekten spielt der Umweltfaktor bestimmt auch eine Rolle. Lokaler und umweltschonender Kaffee ist aktuell auf jeden Fall ein Pluspunkt.

Wird die Lupine anders als die Kaffeebohne geröstet?

Frank Spenna: Die Lupine wird eigentlich ähnlich wie die Kaffeebohne geröstet. Beide erfahren eine Trommelröstung, bei der die maximale Temperatur ca. 200 °C beträgt und, je nach Feuchtigkeit der Lupine, die Röstung ca. 12 – 14 Minuten dauert.

Wie wird Lupinenkaffee zubereitet?

Frank Spenna: Der Lupinenkaffee kann in diversen Brühverfahren hergestellt werden. Vom Siebträger bis zur Filterkanne ist alles möglich. Wichtig ist nur, dass die Lupine gröber als der herkömmliche Bohnenkaffee gemahlen wird, da die Lupine im Gegensatz zur Kaffeebohne viel stärker aufquillt. Zudem sollte beachtet werden, dass man das Lupinenmehl nicht allzu fest andrückt, da das Wasser z.B. das Sieb nicht passieren kann. Auch im Coldbrew Verfahren ist der Lupinenkaffee ein Genuss. Der Kaffee wird gemahlen mit kaltem Wasser versetzt und mehrere Stunden ruhen gelassen. Danach wird gefiltert und die Flüssigkeit kaltgestellt. Der fertige Coldbrew ist wunderbar nussig und süsslich. ■

Schweizweiter Sortenversuch Sommererbse

Agata Leska und Sebastian Kussmann

Erbsenzuchtstämme der gzpk wurden in schweizweiten Sortenversuchen getestet und liefern erfreuliche Resultate. Für die kommenden Jahre sind weitere Versuche geplant.

Auf die steigende Nachfrage nach Erbsen hat die schweizerische Branchenorganisation für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen, Swiss Granum, mit landesweiten Sortenversuchen für Winter- und Sommererbsen reagiert. Ziel der Versuche ist, Sorten für den Anbau in der Schweiz empfehlen zu können. An den Versuchen waren neben der gzpk auch Partner*innen wie Agroscope beteiligt. Für die gzpk bietet das Versuchsnetzwerk die Möglichkeit, eigene Zuchtstämme auf die Anbaueignung in verschiedenen Regionen zu testen. Der Versuch umfasste sieben Standorte, darunter fünf konventionell und zwei ökologisch bewirtschaftete. Die Versuche auf den Flächen der gzpk wurden durch Agata Leska betreut, welche auch die Koordination mit den anderen Projektpartner*innen übernahm.

Der Anbau erfolgte an allen Standorten in Reinsaat. An den Bio-Standorten wurden die Sommererbsen zusätzlich in Mischung mit Gerste geprüft – eine Anforderung der gzpk, da unsere Erbsen primär für den Anbau in Mischung gezüchtet werden. Leider konnte der gzpk-Standort in Uster aufgrund der schlechten Wetter-

lage nicht geerntet werden, trotzdem hatten die Versuche für die gzpk erfreuliche Resultate: In den Sommererbsen-Versuchen wurden drei Zuchtstämme der gzpk mit neun aktuellen europäischen Topsorten verglichen. Im Mittel aller Standorte belegten die Zuchtstämme der gzpk die Plätze zwei, drei und fünf, nur die französische Sorte Orchestra von RAGT 2n hatte einen durchschnittlich höheren Ertrag. Am Bio-Standort in Gletterens lagen die Stämme der gzpk bis zu 15% über der ertragreichsten konventionellen Sorte. Insbesondere die höheren Erträge unter Bio-Bedingungen haben die Züchter*innen der gzpk gefreut – sie verdeutlichen, dass die konsequente Selektion unter ökologischen Bedingungen zu einer besseren Eignung der Sorten für eben diese Anbaubedingungen führt. Die Ergebnisse sind eine gute Ausgangslage für die 2022 geplante offizielle Prüfung der gzpk-Zuchtstämme. Die schweizweiten Erbsenversuche werden auch in den kommenden drei Jahren durchgeführt – 2022 wird sich die gzpk nochmals mit den Zuchtstämmen Belcon, Sallam und Phölam beteiligen, ab 2023 werden drei weitere Zuchtstämme getestet. ■

Aus der AGENDA

TREFFEN DISKUTIEREN STAUNEN

Sie wollten schon immer mal zuschauen oder sich gar selbst versuchen an einer Kreuzung zweier Pflanzen? Oder wollen wissen, was es mit den Herausforderungen neuer und bekannter Pflanzenkrankheiten bei Getreide und Leguminosen auf sich hat?

Wir bieten Ihnen 2022 übers Jahr verteilt die Gelegenheit für Einblicke in unsere tägliche Züchtungsarbeit.

Die Daten für die Führungen in Kleingruppen geben wir abhängig von Wetter und Pflanzenwachstum jeweils auf unserer Website und in unserem Newsletter bekannt. Melden Sie sich also noch heute für den **Newsletter** an: www.gzpk.ch → [Mailadresse angeben](#). Und Sie bleiben informiert über unsere Veranstaltungen.

Am 1. Juni führen gzpk und FiBL Schweiz den **Bio-Körnerleguminosentag in Feldbach und Uster** durch. Detailinfos und Anmeldeformular finden Sie im Frühjahr auf www.gzpk.ch.

Unsere neuen und bewährten Sorten können Sie am **Schweizer Bioackerbautag 2022**, am **8. und 9. Juni 2022 in 5043 Holziken** im Feld begutachten. Züchter*innen der gzpk führen durch den Sortengarten und beantworten Fragen rund um die Sortenwahl und den Anbau. Weitere Informationen finden Sie unter www.bioackerbautag.ch.





▲ Flauderfelder in Obersaxen (oben) und Poschiavo (unten)

Sommerdinkel Flauder im Berggebiet

Franca dell’Avo

Immer mal wieder bekommen wir Anfragen aus verschiedensten Regionen für (Versuchs-)Saatgut unserer Sorten. Gespannt warten wir jeweils auf das Echo – und dies bekamen wir heuer von zwei Betrieben, wo die Sommerdinkelsorte Flauder im Anbau stand.

Eine Anfrage für Saatgut kam aus der Surselva. Die Idee für den Anbau von Korn in Berglagen entstand gemeinsam von Bauer Michael Alig aus Obersaxen und Bernadette Zähnler aus Zürich – sie wollten es mit einem Sommerdinkel versuchen. In dieser Kooperation sollen Aufwände und Ernteerträge geteilt werden. Der Landwirt hatte früher schon Weizen und «Mischel» (Gerste, Hafer, Roggen) angebaut – wegen der langen Schneedecke sind aber Wintersaaten auf dieser Höhe (1300 m ü. M.) nicht möglich. So fiel die Wahl auf Flauder, die einzige Sommerdinkelsorte aus unserer Züchtung. Am 10. Mai gesät entwickelte sich der Bestand schön auf dem kargen Boden, und konnte einen Tag vor dem Schnee, am 11. Oktober, gedroschen werden. Das geröllte Korn sei in guter Qualität und auch der Ertrag sei beachtlich für diese Anbaubedingungen, meinte der Müller. Das ist erfreulich für alle Beteiligten.

Beim zweiten Betrieb steht das Resultat der Ernte noch aus; aber Rosalie Aebi aus Pagnoncini, Poschiavo ist, schon ohne die genauen Zahlen zu kennen, zufrieden mit Flauder und wird ihn nächstes

Jahr wieder anbauen. Sie sieht Potenzial in dieser Sommerdinkelsorte, denn auch hier, in der Bergzone 3–4, wären die Landwirte flexibler mit der Parzellenwahl bei einer Frühjahrssaat (heuer 10. April). Was für den kleinen Milchziegen-Betrieb auch wichtig ist, ist der Strohertrag für die Einstreu im Stall. Dass die Länge der Pflanzen sich auch positiv auf die Konkurrenzkraft gegenüber Beikräutern auswirkte, sei offensichtlich gewesen. Und was Rosalie Aebi mit grosser Freude erfüllte, war die Beobachtung eines Wachtelkönigpaars auf dem Feld – und auch Feldhasen fühlten sich im hohen Getreide wohl. Die Ernte erfolgte heuer ziemlich spät (9. September), was Rosalie Aebi etwas beunruhigte, sie aber auf die besonderen Wetterbedingungen zurückführte. Das Erntegut musste noch eine zeitlang in der Sonne getrocknet werden, bevor es nach Näfels in die Mühle geführt wurde. Ein Teil der Ernte wird im Winter aufbereitet und im Frühjahr wieder gesät – das Mehl aus der Mühle wird dann im Tal vermarktet – oder direkt von Rosalie Aebi verbacken; ihre Pizza «con spelta» bekomme immer viele Komplimente! ■

Resiliente Weizensorten als Risikoabsicherung in Extremjahren

Michael Locher

Es zeigt sich mehr denn je, dass in Extremjahren wie diesem, biologisch gezüchtete Sorten eher zu einer sicheren Ernte verhelfen.

Bereits die letzten Jahre haben gezeigt, dass standortangepasste Sorten, welche mit stark wechselnden Umweltbedingungen zurecht kommen, wichtiger denn je sind. Gefühlt jedes zweite Jahr ist «extrem». Nach dem Hitzesommer 2018 und den ebenfalls zu trockenen letzten 2 Jahren hatten wir heuer das pure Gegenteil. Diese stark wechselnden Jahresschwankungen stellen hohe Anforderungen an die Weizensorten bezüglich Stresstoleranz und fordern höchste Anpassungs-

fähigkeit. Die schwierigen Bedingungen während der Kornreife führte bei einigen konventionellen Sorten zu eingefallenen, schlecht gefüllten Körnern. Dies hat ein tiefes Hektolitergewicht zur Folge und einen schlechten Ausmahlgrad. Zudem kam es aufgrund der Feuchtigkeit während der Erntezeit auf vielen Feldern bereits zu Auswuchs und damit Deklassierung zu Futterweizen. Im konventionellen Anbau war dies gemäss Info der Sammelstellen bei rund einem Drit-



▲ Die neue GZPK-Sorte «Prim» mit charakteristischer roter Abreife

tel aller Posten der Fall. Die gzpk-Sorten Wiwa, Pizza und die auf diese Aussaat neu auf der Sortenliste stehende Sorte Prim schnitten bei diesen Parametern besser ab. Man mag sich nun fragen: Woran liegt das?

Neben den Hauptkriterien Blatt- und Ährengesundheits, Ertrag und Qualität sind in der biodynamischen Pflanzenzüchtung zusätzliche Eigenschaften ausschlaggebend: Zum Beispiel haben biogezüchtete Sorten dank der längeren Halme

oft die bessere Kapazität Umweltschwankungen abzapfend. Später während der Kornselektion kommen nur jene Stämme weiter, welche schön ausgefüllte, gesunde Körner hervorbringen. Auf den Punkt gebracht: Es wird in der Bio-Züchtung nicht auf Höchstleistung an Ertrag oder Proteingehalt unter optimalen Voraussetzungen selektiert, sondern darauf, dass die Sorten auch unter schwierigen Bedingungen einen sicheren Ertrag und eine gute Verarbeitungsqualität erreichen. ■

Folgende gzpk-Weizensorten stehen den Bio-Landwirt*innen auf der empfohlenen Sortenliste zur Verfügung:

Wiwa ist DIE Standardsorte für den Bioweizen-Anbau. Gelingt von mittelextensiven bis mittelintensiven Standorten und besticht durch ihre Ertrags- und Qualitätsstabilität, und abgesehen von einer leichten Braunrostanfälligkeit, durch ihre Blatt- und Korngesundheit und allgemein hohen Vitalität. Sie ist zudem extrem auswuchsfest, was zu einer höheren Absicherung in feuchten Erntejahren führt.

Auf diese Aussaat hin neu ist **Prim** auf der empfehlenden Sortenliste. Prim erreicht neben Runal die höchste Backqualität aller angebauten Sorten und kommt ertraglich an Wiwa heran. Sie ist rund eine Woche früher reif als Wiwa und hat dank dickem Halm eine gute Standfestigkeit.

Als sehr gute Alternative zu Wiwa beweist sich **Pizza** nun schon seit einigen Jahren. So hat sie bei mittlerer bis intensiver Versorgung das höhere Ertragspotential, während sie im Hektolitergewicht und der allgemeinen Qualität stabil bleibt. Durch den schilfigen Wuchs hat sie die besten Fähigkeiten ungeliebte Beikräuter wie Ackerfuchsschwanz oder Windhalm in Schach zu halten. Bei Ertragserwartungen über 50 dt muss jedoch mit leichter Lagerung gerechnet werden.

Neben Prim ist **Tengri** die proteinstärkste Sorte der GZPK und bringt auch an extensiven Standorten eine zuverlässige Qualität. Dies dank ihrer Fähigkeit unter Stickstoffmangel die untersten Ährchen nicht zu füllen. Umgekehrt kann sie bei guter Versorgung auch hohe Erträge erzielen.

Klimafenster - Ausblick in die Zukunft

Matthias Müller

Welche Sorten braucht die Schweizer Landwirtschaft in Zukunft? Das Projekt «Klimafenster» fördert seit 2019 den Austausch zwischen Züchtung und Landwirt*innen und soll Antworten auf diese Frage liefern.

Das Getreide im Klimafenster für das dritte und letzte Projektjahr ist bereits gekeimt und befindet sich im Winterschlaf. Wie in früheren Ausgaben vom gzpk aktuell beschrieben, soll im Projekt Klimafenster ein Teil des Züchtungsprozesses in Zusammenarbeit mit Landwirt*innen durchgeführt werden. Dafür wachsen in den drei Jahren Getreide aus verschiedenen Zuchtstufen in 9 m²-«Fenstern» auf Feldern der beteiligten Landwirt*innen. In der Saison 2020/21 haben die Teilnehmenden aus heterogenen Getreidepopulationen 30 schöne und gesunde Pflanzen ausgewählt. Für die Selektion haben wir mit den Landwirt*innen diskutiert, welche Merkmale für die Kultivierung der Getreidepflanzen wichtig sind. Aus den Nachkommenschaften der ausgewählten

Pflanzen werden in der kommenden Saison wieder die 10 vielversprechendsten Linien ausgewählt und kommen dann ins gzpk-Zuchtprogramm zurück. Damit sind die teilnehmenden Landwirt*innen Teil der praktischen Züchtungsarbeit.

Das Ziel des Klimafensters ist keineswegs einfach eine Arbeitserleichterung für die Züchter*innen. Getreide wird von Landwirt*innen angebaut und geerntet, von Mühlen zu Mehl vermahlen, von Bäcker*innen und anderen Verarbeiter*innen weiterverarbeitet und von Konsument*innen als Lebensmittel verzehrt. Die Qualitäten einer Sorte betreffen also viele Menschen. Wie sehen die Getreidesorten der Zukunft aus? Diese Frage geht nicht nur Züchter*innen etwas an, sie muss gemeinsam beantwortet werden. ■



▲ Züchter*innen und Landwirt*innen besprechen gemeinsam Züchtungskriterien.

Phytopraktikum mit dem *Triticum macha*

Guillaume Déglise



▲ Geerntete *Triticum macha*-Sträusschen aus der Vorvermehrung

Im März 2021 begann mein Praktikum bei gzpk im Weizenteam. Meine Betreuerin, Verena Weyermann verantwortet den Bereich Phytopathologie. Phytopathologie befasst sich mit der Gesundheit der Pflanzen. Und ich, der immer wieder träumte Tierarzt zu werden, hätte in keinem besseren Bereich landen können. In Wirklichkeit ist natürlich kein Pflanzenarzt gefragt, sondern Züchter*innen, die gesunde Pflanzen mit Resistenzen gegen Steinbrand (*Tilletia caries*) selektieren. Und dies habe ich als sehr spannende Tätigkeit kennengelernt.

Ein Weg steinbrandresistente Dinkel zu entwickeln ist, sie mit *Triticum macha* zu kreuzen. Wieso *T. macha*? Weil bekannte Resistenzen vorallem im Weizen zu finden sind, aber (noch) nicht im Spelzgetreide und gzpk keinen Weizen in Dinkel einkreuzt. Verschiedene Etappen mussten bei diesem Projekt durchlaufen wer-

den: Zunächst mussten die Akzessionen bei verschiedenen Genbanken bestellt werden. Hier war mein erster Einsatz im Phytopraktikum gefragt. Haben Sie gewusst, dass es eine «Shopping Plattform» für Körner gibt?! Körner – und nicht nur Getreide – können aus der ganzen Welt auf der PGREL und Genesys Genbank bestellt werden. Dieses Jahr haben wir ungefähr 60 Akzessionen aus der Schweiz sowie Afghanistan, Iran, Georgien u. a. bestellt. Diese werden im ersten Jahr vermehrt, da nur jeweils 10–20 Körner geliefert werden. Im zweiten Jahr werden sie dann im Brandzuchtgarten mit Brandsporen-Inokula getestet. Falls sie während zwei Jahren überleben und gesund bleiben, werden sie als Kreuzungspartner genutzt. Hoffentlich werden sie neben der wertvollen Steinbrandresistenz auch die schöne Vielfalt an Ähren und Grannen an die neuen Linien weitergeben. ■

Triticale+ – Triticale als Brotgetreide

Matthias Müller

Wer hat schon mal Triticale-Brot probiert? Wer nicht danach sucht, wird nicht einfach so drüber stolpern. Nur interessierte handwerkliche Bäckereien verarbeiten heute in der Schweiz Triticale. Es gibt hierzulande nur eine Sorte, die als Brotgetreide gezüchtet wurde: die gzkpNischen-sorte *Tripanem*. Sie beweist, dass sich Triticale auch zum Brot backen eignet.

Das relativ junge Getreide Triticale wurde im 20. Jahrhundert gezüchtet und wird hauptsächlich als Futtergetreide angebaut. Die Eigenschaften der Elternpflanzen Hartweizen und Roggen sollten sich als Kreuzung ergänzen. Die Qualität des Weizens sollte mit der Wüchsigkeit und Robustheit des Roggens kombiniert werden. Triticale kann die Fruchtfolge auflockern und gedeiht auch auf Böden, die für Weizen zu mager sind oder wo das Klima zu rau ist.

Fokus auf Qualitätsparameter

Im Projekt Triticale+ werden neu gezüchtete Sorten auf ihre agronomischen Eigenschaften und Qualität beurteilt, mit dem Ziel, die Liste der empfohlenen Sorten von Swiss Granum zu aktualisieren. Der Versuch läuft über drei Jahre; 20 Sorten werden an 5 Versuchsstandorten in 3 Wiederholungen unter Bio-, Extensio- und konventionellen Bedingungen auf ihre Anbaueignung in der Schweiz getestet. Mit dabei sind auch 6 Triticale-Zuchtlinien aus dem gzkp-Züchtungsprogramm. Die gzkp arbei-

tet für dieses Projekt mit Swiss Granum, DSP und der Agroscope zusammen.

Wie bei allen Getreiden lässt sich bei Triticale der Proteingehalt, der mit Backqualität korreliert, nicht gleichzeitig mit dem Ertrag maximieren. Bei der Entwicklung einer Sorte stellt sich die Frage des Zwecks der Sorte: Futtersorten werden vor allem auf hohen Ertrag gezüchtet. Bei Sorten, die als Brotgetreide gezüchtet werden, spielt neben dem Ertrag die Backqualität eine wichtige Rolle. Die heutige Sortenprüfung für Triticale ist auf die Futternutzung ausgerichtet; Sorten mit geringerem Ertrag aber guter Backqualität schneiden schlecht ab und schaffen die Prüfung in der Regel nicht.

Darum soll analog zum Schema90 bei Weizen ein Prüfschema entwickelt werden, bei dem die Qualitätsparameter stärker gewichtet werden und Brottriticale eine Chance hat. Zudem soll im Projekt Triticale+ ein Standardbackprotokoll erarbeitet werden. Die Qualitäten der Getreide werden in der Sortenprüfung indirekt erhoben (z.B. Proteingehalt, Viskosität), aber auch direkt mittels Backversuchen. Diese Versuche müssen nach einem genauen Rezept durchgeführt werden, damit die Sorten verglichen werden können. Diese «Rezepte», Standardbackprotokolle genannt, müssen auf die Getreideart angepasst werden, was für Triticale, das noch nicht als Brotgetreide bekannt ist, jetzt geschehen soll. ■

Pasta-SchLEMMERei

Felix Jähne und Evelyne Vonwyl

Mit erfahrenerm Blick schaut Martina Ronner in die Pasta Maschine und wägt ab, ob es noch mehr Wasser braucht. Anscheinend sieht die Masse aus Emmergriess und Leitungswasser noch etwas zu trocken aus, «sandig, lose, etwas feucht soll der Teig sein, aber ja nicht zu nass, da sonst die Maschine und die Pasta verkleben». Die Nudelmacherin kippt einen weiteren Schuss Wasser in die Maschine. Nach wenigen Knetminuten wird der Pressprozess gestartet. Wider Erwarten werden aus der bröseligen Masse unter hoher Druckeinwirkung feine, gleichmässige und kompakte Nudeln.

Nudelwerkstatt

Wir befinden uns in der Nudelwerkstatt von Martina Ronner, die schon seit 20 Jahren Teigwaren aus Hartweizen, Dinkel, Roggen und auch Emmer herstellt. In Zusammenarbeit mit der «Nudel-Manufaktur» soll die Züchtung von Emmer weiter vorangebracht werden. Die alte Nischen-Getreideart wird in der Schweiz nur wenig angebaut und soll deshalb durch züchterische Massnahmen agronomisch, aber auch qualitativ verbessert werden.

Pasta wird weltweit grösstenteils aus Hartweizen (*triticum durum*) hergestellt, dessen Anbau in der Schweiz aufgrund des feuchten Klimas nur bedingt möglich ist. Als naher und anspruchsloser Verwandter hat Emmer (*triticum dicoccum*) das

Potential, vermehrt den Rohstoff für die lokale Teigwarenproduktion zu liefern. Dadurch kann die regionale Produktionskette von Landwirt*in zu Müller*in bis hin zur Pastaproduktion gestärkt werden. Martina Ronner prüft zehn Emmersorten und -landrassen auf ihre Eignung für die Pastaproduktion. Untersucht werden Wasseraufnahme des Griesses, Teigkonsistenz, Neigung zum Kleben, Haptik der feuchten Pasta sowie Form und Farbe der getrockneten Nudeln. Einige beschreibt Ronner als gut formbar, feinduftend, maronenbraun, andere wiederum als fleckig, klebrig oder klumpig. Als gut geeignet scheinen die Genbankakzessionen «Farro mutico» und «JIC1220028», aber auch die angemeldete Sorte «Späths Albujuwel». Mit genügend Material für die ersten Pastatests aus gzkp-Zuchtstämmen rechnen wir 2023.

Weiter werden die zehn Emmerpasta-Typen basierend auf einem Standardprotokoll gekocht. Struktur, Geruch und Geschmack werden überprüft. Die daraus gewonnen Erkenntnisse liefern nicht nur eine wertvolle Grundlage für die Elternwahl bei der nächsten Kreuzungsplanung, sondern dienen auch der Ausarbeitung der Qualitätsmerkmale. Dank der Zusammenarbeit mit Martina Ronner kommen wir unserem Ziel, eine fast vergessene Getreideart in die Kulturlandschaft (wieder-) einzuführen, einen Schritt näher. ■



Aus dem VEREIN

VISIONEN FINANZEN TEAM

Vereinsnachrichten

Herbert Völkle, Monika Baumann

Entwicklungsperspektiven

Unsere Organisation ist in den letzten Jahren gewachsen. Menschen. Inhalte. Projekte. Wie richten wir uns aus für die Zukunft? Wohin streben wir in den nächsten zehn Jahren? Was ist der Beitrag, den die gzpk für eine nachhaltige Zukunft unserer Nahrungsgrundlagen leisten kann? Im Winter nehmen wir uns Zeit für all diese Fragen, bewegen unterschiedliche Szenarien und Entwicklungsperspektiven. Begleitet werden in diesem Prozess von den Entwicklungsberatern Bettina und Herbert Dreiseitl. Im nächsten aktuell berichten wir darüber.

Spannungsfeld gross - klein

Extreme und Krisen geben den Anlass die Grenzen oder Rahmenbedingungen neu zu denken. Wetter-Extreme. Pandemie. Gross denken, Ziele verfolgen und im Kleinen Dinge umsetzen – in diesem Spannungsfeld haben wir uns im zu Ende gehenden Jahr bewegt. Und die neu gefundene Form der kleinen, feinen Veranstaltungen wollen wir beibehalten. Übers Jahr verteilt gewähren wir Ihnen im 2022 Einblicke in unser Handwerk und bieten eine Plattform für einen Fachaustausch zwischen den verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette. Melden Sie sich, wenn Sie ein spannendes Thema, Fragestellungen haben, wo die Pflanzenzüchtung etwas beitragen kann. Infos und Daten: www.gzpk.ch.

Finanzen

Auch im Bereich der Finanzierung bedarf es einer Vision. Die langfristige Finanzierung ist ein wichtiger Teil für eine nachhaltige und zukunftsweisende Biozüchtung. Die eigens erarbeiteten Lizenzentnahmen – und damit frei verfügbaren Gelder – tragen viel zum Selbstverständnis erfolgreicher Züchter*innen bei. Die Arbeit von BioSaat zahlt sich aus und trägt zur Verbreitung der Sorten und zur Erhöhung des Anteils an freien Geldern bei. Auch auf der Seite der zweckgebundenen Gelder haben wir Erfreuliches zu berichten: Die langjährige Partnerschaft zwischen gzpk und dem Coop Nachhaltigkeitsfonds konnte um weitere fünf Jahre verlängert werden – die Erfolgsgeschichte der engen Zusammenarbeit von Züchtung, Produktion und Handel geht damit weiter.

Menschen

Unsere Geduld bei der Suche nach Nachfolger*innen für Nicole und Cora wurde lang auf die Probe gestellt. Umso grösser ist die Freude, dass wir sowohl das Weizen-Team als auch das Triticale-Team wieder komplett haben. Seit September arbeitet Rachel Müller bei uns und hat zusammen mit Matthias Müller das Triticale-Zuchtprogramm übernommen. Und ab März wird Noemi Peter im Weizen-Team tätig sein und unter anderem die Erhaltungszüchtung übernehmen.

Rachel und Noemi werden im nächsten aktuell portraitiert: Herzlich willkommen im Team!

Agata Leska hat die Erbsenzüchtung der gzkp über 10 Jahre verantwortet und geprägt. Sie hat das Programm aufgebaut, ein Netzwerk weit über die Schweiz hinaus geschaffen, und die aktuellen Sortenkandidaten – die kurz vor Markteinführung stehen – selektiert. Agata zieht sich auf das neue Jahr aus der Züchtung zurück und engagiert sich mit einem reduzierten Pensum für einzelne Projekte. Für ihre visionäre Neuausrichtung – wieder in einem Pionier-Unternehmen – wünschen wir ihr viel Freude und danken ihr herzlich für die grossen Verdienste im Rahmen der Bio-Erbsen- und Lupinenzüchtung.

Unsere Sorten im Ausland

Benedikt Haug, unser Sorten-Vertreter bei bioselecta.org berichtet vom französischen Biosaatgutverkauf: «Was gibt es Schöneres als in der normannischen Provinz durch Weizenfelder zu laufen, wissend, dass die Saatgutverkäufer, Bauern und Bäcker zufrieden mit der gezüchteten, verkauften, angebauten und verbackenen Sorte sind? Am Abend sich mit kämpferischen alten Biopionieren und pragmatischen jungen Umstellerinnen bei einem Glas guten Roten angeregt – und kritisch – über Biopflanzenzüchtung

zu unterhalten? Wir hoffen, dass derlei in 2022 nach zwei COVID bedingten Pausen endlich wieder möglich sein wird und planen eine Vortragsreise durch Nordfrankreich mit dem Schwerpunkt Dinkel. Zum Glück gilt für Saatgut keine Quarantänpflicht und somit konnten im letzten Jahr die neue Weizensorte Wital und die Dinkelsorte Gletscher in Frankreich «einreisen» und erweitern nun vor Ort nach geglückter Vermehrung das Angebot an Saatgut aus biodynamischer Züchtung.» Wir danken Benedikt an dieser Stelle herzlich für seinen Einsatz!

gzkp Betriebsausflug und Erntedankfest

Nach einer anstrengenden Erntesaison und dem fokussierten Blick auf unser Saatgut tun Horizonterweiterungen und der Blick auf Neues gut. Heuer haben wir unser Erntedankfest deshalb kombiniert mit einem Betriebsausflug in die Welt der Apfelzüchtung und solidarische Landwirtschaft. Am 30. September machten wir uns auf Richtung Solothurn. Beim Apfelzüchter Niklaus Bolliger liessen wir uns in seine Welt der Apfelzüchtung einführen, die vom Verein Poma Culta getragen wird. Es war interessant, sich zur Züchtungsarbeit auszutauschen und dabei Parallelen und Unterschiede zu unserer Arbeit aufzudecken. Ein grosser Unterschied besteht beispielsweise darin, dass Apfelbäume nicht selbstbestäu-



bend sind. Zudem vergehen einige Jahre, bis eine Kreuzung überhaupt Früchte trägt und dementsprechend Saatgut gewonnen werden kann. Geduld braucht Niklaus Bolliger daher mindestens genau so viel, wie wir bei gzkp. Die Apfelzüchtung ist angegliedert an den wunderschönen Biohof Rigi. Zum Mittagessen wurden wir kulinarisch verwöhnt von Léonie Bolliger. Unsere Weizensorte Wiwa war im Apfelkuchen integriert, eine köstliche Kombination aus gzkp und Poma Culta Züchtung. Der Übergang zur nächsten Generation ist bei Biohof Rigi in vollem Gange und damit auch Ideen für neue Konzepte wie z.B. die Integration von Gastronomie im

Hof. Allerdings ist Niklaus noch auf der Suche nach einem Menschen, der in die Apfelzüchtung einsteigen und diese Arbeit einst übernehmen möchte. Das Konzept der solidarischen Landwirtschaft schauten wir uns auf dem Hof Gerzmatt in Wiedlisbach an. Matthias Müller, bei gzkp im Getreideteam, ist Mitbegründer und Mitbetreiber des Hofes. Seit Frühjahr stehen dort die ersten Gemüsebeete, Sträucher und Stauden. Die Gemüse Abos sind im Aufbau. Matthias erzählte uns, wie von einer Idee über das Konzept das Ganze umgesetzt wurde. Einige Kulturen hatten unter dem Wetter dieses Jahr stark gelitten, wiederum sind aber beispielsweise fast alle Beerestecklinge angewachsen, ohne Bewässerung, wodurch sich der Aufwand reduzierte. Wir genossen die letzten Sonnenstrahlen auf Entdeckungstour in den vielfältig bepflanzten Feldern und gingen zum Teil Erntefest über. Bei dieser Gelegenheit entstand auch das lang geplante Teamfoto. ■

Interessiert?

Besuchen Sie die Websites von Niklaus Bolliger → www.pomaculta.org und Matthias Müller → www.snack-de-heck.ch

Neue Mitarbeiter*innen!

Mit der nachrückenden jüngeren Generation und dem Wachsen des Teams, stellen wir Ihnen unser aktuelles Team vor. Neu mit dabei: Barbara, Miriam und Felix.

Welche Aufgaben übernimmst du in der gzpk?

Im Erbsenteam beobachte ich die aktuellen Sorten anderer Züchtungsunternehmen und charakterisiere unsere zukünftigen Kandidaten für offizielle Prüfung. Ich kümmere mich auch um die Lagerung, die Logistik, die Verarbeitung nach der Ernte und die Wartung der kleinen Maschinen.

Welches Wissen oder welche Erfahrungswerte bringst du aus früheren Tätigkeiten mit ins Team?

Die Leidenschaft für Lebensmittel und die Faszination der Vielfalt von Menschen und Natur sind die Leitprinzipien meiner Karriere, die mich von der Gastronomie zur Agronomie geführt hat. Der Beruf der Köchin, der Rigorosität, Präzision und Koordination erforderte, hat meine Fähigkeit gestärkt, mich an unvorhersehbare Arbeitsbedingungen anzupassen und Fähigkeiten wie Durchhaltevermögen, Stressresistenz und Teamgeist zu entwickeln.



Barbara Dolder Laaraïchi

Was ist deine Motivation, bei der gzpk zu arbeiten?

Die Kombination aus sorgfältiger Handarbeit, wissenschaftlichem und technischem Fachwissen mit einem facettenreichen und fleissigen Team von Mitarbeiter*innen im Interesse der Natur, der Lebensmittel und der nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion machen jeden Tag bei GZPK zu einer spannenden Erfahrung.

Welche Aufgaben übernimmst du in der gzpk?

Im Leguminosen-Team bin ich v.a. im Erbsenprojekt ZESELE involviert. Es geht dabei darum, unsere Erbsensorten hinsichtlich ihrer Stickstoff-Fixierung zu charakterisieren, damit die Landwirte die richtigen Sorten passend zu ihrem Nährstoffbedarf auswählen können. Ab nächstem Jahr werde ich zudem die Verantwortung für das Projekt zur Züchtung weisser Lupinen übernehmen.

Welches Wissen oder welche Erfahrungswerte bringst du aus früheren Tätigkeiten mit ins Team?

Zuvor habe ich verschiedene Praktika im Züchtungs- und Saatgutproduktionsbereich gemacht, sowie Workshops zu Themen wie Saatgutvielfalt und Gentechnik organisiert. Aufbauend auf meinem Bachelor in Ökologischer Landwirtschaft studiere ich derzeit noch berufsbegleitend im Master Pflanzenzüchtung an der Universität Wageningen.



Miriam Kamp

Was ist deine Motivation, bei der gzpk zu arbeiten?

Durch ihre Gemeinnützigkeit hat die gzpk die Freiheit, einfach gute Sorten zu züchten, die es für eine nachhaltige Landwirtschaft braucht. Sie braucht sich nicht an Marktanteilen und «return on investments» orientieren, was ihre Arbeit besonders zukunftsweisend macht. Zudem motiviert mich, Teil eines wirklich tollen Teams zu sein.

Welches Wissen oder welche Erfahrungswerte bringst du aus früheren Tätigkeiten mit ins Team?

Eher theoretisches Wissen aus meiner Studienzeit (Bachelor: Biologie; Master: Crop Science), was mich aber im Umgang mit Daten und deren Analyse geschult hat.

Welche Aufgaben übernimmst du in der gzpk?

Vor 5 Jahren wurden bei der gzpk die ersten Emmerkreuzungen angelegt. Dieses noch immer recht junge Züchtungsprogramm durfte ich im Jahr 2021 übernehmen. Wir sehen in dieser Nischenkulturart grosses Potential für leichtere und kühlere Lagen und arbeiten deshalb züchterisch mit Emmer. Der Fokus liegt dabei auf Sorten für Pasta- und Teigwaren. Darüber hinaus bin ich bei der gzpk beim Aufbau eines neuen Datenbanksystems eingebunden.



Felix Jähne

Was ist deine Motivation, bei der gzpk zu arbeiten?

Ganz am Anfang der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette mitwirken zu dürfen, das hat mich schon zu Studienzeiten motiviert. Da liegt das Feld der Nutzpflanzenzüchtung nahe. Und während eines Sommerpraktikums bei Catherine Cuendet auf dem Mönchhof hat mich der respektvolle und gleichzeitig intensive und geschulte Blick auf die Pflanzen sehr beeindruckt. Das wollte ich auch lernen und deshalb bin ich hier.



P.P. CH-8714 Feldbach POST CH AG



Getreidezüchtung Peter Kunz

Verein für Kulturpflanzenentwicklung

Seestrasse 6 | CH-8714 Feldbach

T +41 55 264 17 89

office@gzpk.ch

www.gzpk.ch

Geschäftsstelle Deutschland:

Getreidezüchtung Peter Kunz Deutschland gGmbH

Catherine Cuendet

Gut Mönchhof 2 | DE-37290 Meissner

T +49 5657 790 61 50

Die Getreidezüchtung Peter Kunz ist als gemeinnützig anerkannt.

Spenden sind in der Schweiz und in Deutschland steuerabzugsberechtigt.

Spendenkonto CH (CHF): IBAN CH59 0900 0000 8403 4345 2, Postfinance

Spendenkonto DE (€): IBAN DE62 4306 0967 6032 7531 00

BIC GENODEM1GLS, Getreidezüchtung Peter Kunz Deutschland gGmbH

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!