

NACHHALTIGKEIT

Bio-Weizen: Auf Wiwa ist Verlass

2024 war für das Getreide ein schwieriges Jahr. Es war zu feucht und hat der gesamten Weizenernte zugesetzt. Der gesamten? Nein! Eine unbeugsame Bio-Sorte mit dem Namen Wiwa hat nicht aufgehört, dem widrigen Wetter Widerstand zu leisten.

Text **Thomas Compagno**

Getreidezüchterinnen und -züchter haben es nicht leicht. Die Bauern verlangen hohe Erträge, Mühlen benötigen qualitativ hochwertige Körner, und der Klimawandel erfordert immer robustere Sorten. In den letzten Jahren hatte sich im Bio-Bereich vor allem die Sorte Montalbano durchgesetzt. Sie löste Wiwa ab, eine Sorte, die vor 20 Jahren von der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) entwickelt und von Coop mitfinanziert wurde. Wiwa war lange die am weitesten verbreitete Bio-Sorte. Der Vorteil von Montalbano liegt im hohen Ertrag.

Doch nun scheint Wiwa eine Wiederauf-
erholung zu feiern. Das Erntejahr 2024 war eines der schlechtesten der letzten Jahre, geprägt von viel Nässe im Frühling und fehlenden Sonnenstunden während der Kornreife. Das führte bei den meisten Getreidesorten zu Pilzbefall, fehlenden Inhaltsstoffen oder zu kleinen Körnern – bis auf Wiwa. «Statt Verluste von 30 bis 40 Prozent hatten wir mit Wiwa lediglich rund vier Prozent Ausfälle», sagt Leonie Hart (33) von der GZPK. Auch Martin Blaser von der Mühle Swissmill, die zu Coop gehört, ist ein Anhänger von Wiwa: «Die Sorte ist unspektakulär, aber extrem solide. Sie macht ihren Nachteil in der Quantität mit Qualität und Zuverlässigkeit wett.»

Die Bio-Sorte Wiwa konnte mit den widrigen Bedingungen des Erntejahres 2024 besser umgehen als manche andere Weizensorte.



FOTOS: GETTY IMAGES, HEINER H. SCHMITZ, ZVG

2030
will Coop Bio-Brot
ausschliesslich
aus heimischem
Getreide backen.

18
Prozent war 2024
der Anteil der Bio-
anbaufläche in der
Schweiz.

20
Jahre schon ist Wiwa
das Rückgrat der
Bio-Züchtung und
somit der Bio-Brote.



Wetter gut, Wetter schlecht, aber Mehl ist immer gleich

Mehl ist stets eine Mischung aus verschiedenen Getreidesorten. Die Kunst, aus dem Naturprodukt Getreide eine gleichbleibende Mehlqualität zu erzeugen, liegt in der Fähigkeit des Müllers oder der Müllerin. «Sie machen aus einem heterogenen Rohstoff ein homogenes Mehl», erklärt Martin Blaser von Swissmill. Dazu werden verschiedene Sorten gemischt, bis die geforderte Mehlqualität erreicht ist. Nur so können Bäckerinnen und Bäcker verlässlich arbeiten. Mehl, das in der industriellen Verarbeitung verwendet wird, erfordert den höchsten Qualitätsgrad.

Der Weg führt weg vom sortenreinen Anbau

Das schlechte Erntejahr 2024 hat nicht nur den Mühlen, sondern insbesondere den Bäuerinnen und Bauern zu schaffen gemacht. Viele, die Getreide für Brotmehl angebaut hatten, mussten ihre Ernte als minderwertiges Tierfutter oder sogar für Biogas verkaufen, was einem Totalausfall gleichkommt. Als Reaktion darauf werden derzeit Sortenmischungen auf demselben Feld getestet, anstelle von sortenreinen Aussaaten. Wenn trockenheitstolerante Sorten neben nasserresistenten wachsen, kann den unberechenbaren klimatischen Bedingungen (extrem feucht oder extrem trocken) besser entgegengewirkt werden.

Tat Nr. 250

Die Bio-Züchtung ist für die Zukunft des biologischen Landbaus elementar. So können zum Beispiel die Ertragsunterschiede zwischen konventionellem Weizen und Bio-Weizen minimiert werden.

www.taten-statt-worte.ch/250

