



WINTER 2025|26

gzpkaktuell

Biodynamische Pflanzenzüchtung

**Mini-
Backversuche**

Seite 6

**Verwandte unter
der Lupe**

Seite 21

**Finanzen
und Strategie**

Seite 24

Herausgeber:

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

gzpk aktuell, Ausgabe Winter 2025|26

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

Gestaltung und Redaktion: Giorgio Hösli, Typographics und Leonie Hart, gzpk
Abbildungen: gzpk

Titelbild: Morgentau im Getreidefeld (Leonie Hart)

Druck: Berti Druck AG, Rapperswil

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

Vielfalt, Vielfalt, Vielfalt

Monika Baumann, Leonie Hart

Vielfalt auf unseren Äckern und Tellern? Ein Ziel, dem viele zu-stimmen. Dennoch nimmt sie ständig ab. Wie Biozüchtung Vielfalt erhält und weiterentwickelt, erzählen wir Ihnen in dieser Ausgabe.

Auf die Frage, was das erklärte Ziel unserer Züchterarbeiten ist, antworteten die Dinkelzüchterinnen Franca und Catherine mit «Vielfalt, Vielfalt, Vielfalt». Ja. Vielfalt ist die Grundlage für unsere Arbeit in der Kulturpflanzenentwicklung. Vielfalt gilt es zu erhalten, wenn nötig zu schützen und auszubauen. Denn ohne Willens- und Schaffenskraft geht sie verloren – das zeigen die Zahlen zur Abnahme von Biodiversität deutlich. Der Verlust von Vielfalt zeigt sich auch im Saatgutmarkt mit der Konzentration der grossen Agrarkonzerne. Und die aktuell diskutierte Deregulierung der neuen Gentechnik würde den Zugang zu Saatgut für die Biozüchtung drastisch einschränken.

Demgegenüber sind unsere Zuchtgärten wahre Vielfalts-Biotope. Wir erhalten für jede Kultur einen breiten Genpool an unterschiedlichen Sorten und Genbankakzessionen – das Ausgangsmaterial für die züchterische Weiterentwicklung. Zudem sichten wir immer wieder neue Nischenkulturen wie Kichererbsen oder Augenbohnen. Und in der Weizenzüchtung widmen wir einen Teil unserer Ressourcen der Erforschung von ökolo-

gisch heterogenem Material. Vielfalt an Kulturen, Vielfalt innerhalb der Kulturen. Wenn wir auf das bald vergangene Jahr zurück schauen, zeigt sich Vielfalt auch in der Zusammenarbeit mit unseren Partner:innen, mit Bäuerinnen und Bauern, im Austausch mit Ihnen – den interessierten Leser:innen und Unterstützer:innen. Dafür sind wir dankbar. Fürs neue Jahr wünschen wir uns wiederum viele schöne Begegnungen, einen kreativen und kritischen Austausch und das gemeinsame Weiterkommen. Lassen Sie uns gemeinsam Vielfalt erhalten und weiterentwickeln!

Herzliche Grüsse
von der neuen Co-Leitung,

Monika Baumann und Leonie Hart





Aus dem ALLTAG

ACKER BÜRO UNTERWEGS

4

Unsere Sorten auf dem Weg in den Markt

Monika Baumann

Vom Versuchssaatgut für die Anbautests geht es über die Vermehrung einer gzpk-Sorte bis zur Brotgetreide-Anbaufläche. Hier ein Einblick in die Zahlen zur Vermarktung.

Sobald die Sorten das Züchtungshaus verlassen, geht die Reise über die Stationen Vorvermehrung, Versuchssaatgut und Vermehrung weiter, bis die Sorten schlussendlich als Brotgetreide angebaut werden. Für die Vermehrungs- und Vermarktungsaufgaben der gzpk-Sorten ist die BioSaat, unter der Leitung von Herbert Völkle, zuständig. Herbert widmet sich seit diesem Januar vollzeitig dieser wichtigen Aufgabe – unsere Sorten in den Markt zu bringen.

Flächen beim Dinkel und Weizen

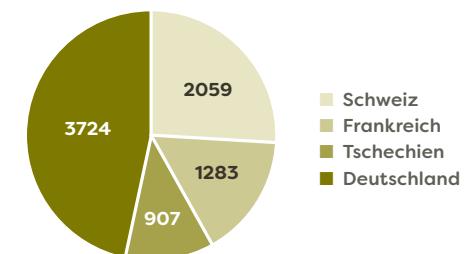
Die gzpk-Weizen-Sorten wurden 2024 auf rund 450 Hektaren vermehrt. Davon wurden rund 1'600 Tonnen Saatgut verkauft und diese auf geschätzten 8'000 Hektaren als Weizen Brotgetreide angebaut.

Bei Dinkel betrug die Vermehrungsfläche rund 240 Hektaren. Rund 850 Tonnen Saatgut wurde verkauft und auf geschätzten 4'200 Hektaren als Dinkel-Brotgetreide angebaut.

Das heisst, dass die gzpk-Sorten in Europa auf einer totalen Fläche von 12'200 Hektaren oder 16'800 Fussballfeldern angebaut wurden.

Ausverkaufte Saatgutregale

Die personelle Stärkung auf Seite Vermarktung zeigt denn auch schon Früchte: Wenn die Zahlen auch erst provisorisch vorliegen, gehen wir in Deutschland von einem Anstieg der Dinkelvermehrungsflächen zur Herbstaussaat 2025 von rund 20% im Vergleich zum Vorjahr aus. Erfreulich zeigen sich denn auch die ersten Rückmeldungen zu den Saatgutverkäufen im Herbst: Unsere Vermehrungsorganisationen BioSaat als auch Sativa vermelden ausverkaufte Saatgutpositionen bei den gzpk-Sorten. Die finalen Verkaufszahlen der Ernte 2025 erwarten wir per Ende Jahr.



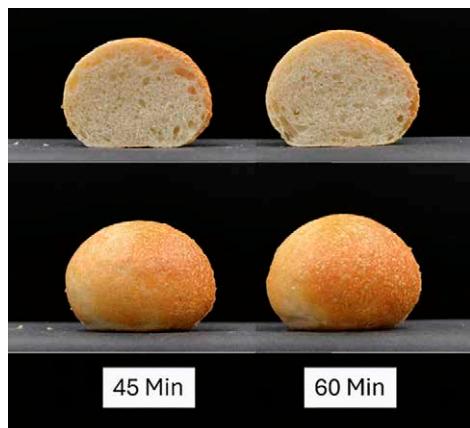
▲ Geschätzte Anbaufläche in Hektaren des Bio-Brotgetreides der gzpk Weizensorten 2024/25.

Mini-Backversuche und ihre Rolle in der Weizenzüchtung

Christine Scheiner

Wie sich eine Sorte tatsächlich beim Backen verhält, sehen wir erst während des Mini-Backversuchs. Christine erklärt, wie er funktioniert. Sie führt ihn im Qualitätslabor der gzpk durch.

Um bei der Entwicklung neuer Weizensorten schon frühzeitig die Backqualität beurteilen zu können, sind Backversuche essenziell. Da in der Züchtung Saatgut immer knapp ist, werden bei der gzpk kleine Brötchen gebacken – in einem Mini-Backversuch. So können die Züchterinnen und Züchter bereits vor der Sortenanmeldung Rückschlüsse auf die Teig- und Backeigenschaften ziehen und gezielt Linien weiterführen, die in der Prüfung überzeugen dürfen. Die Backversuche unterstützen den Fokus der gzpk, der auf bio-gezüchtetem Brotgetreide statt Futtergetreide liegt.



► Mini-Brötchen aus dem Backversuch 2024, ganz und halbiert. Links mit einer Stückgare von 45 Minuten, rechts 60 Min. Bewertet werden Volumen und Höhe-Breite-Verhältnis.

Was kommt vor den Backversuchen?
Schon in frühen Zuchtstufen, fünf bis sechs Generationen nach der Kreuzung, berücksichtigen wir indirekte Analysemethoden, um eine erste Einschätzung über die Backqualität zu erhalten. So werden im gzpk Qualitätslabor Sedimentationswerte bestimmt, für die nur wenige Gramm Mehl benötigt werden. Sobald in späteren Stufen etwas mehr Erntegut zur Verfügung steht, messen wir zusätzlich Fallzahlen – vor allem als Hinweis auf Auswuchstoleranz – und Klebergehalte als Indikator für das Backverhalten. Wir können dadurch bereits früh im Zuchtprozess auf eine gute Backeignung selektieren und solche Kandidaten weiterführen, die auf dem Feld wie auch im Labor gute Resultate erzielen.

Doch wie sich eine Sorte tatsächlich beim Backen verhält, sehen wir erst im eigentlichen Backversuch. Diesen führen wir durch, sobald in hohen Zuchtstufen min-

destens 300 g Körner vorhanden sind, die nicht für die Wiederaussaat gebraucht werden. Der Begriff «Hohe Zuchtstufen» bezeichnet die achte bis neunte Generation nach der Kreuzung.

Mini-Backversuche

Zu Beginn erstellen wir Farinogramme, um die optimale Wasseraufnahme und Knetzeit für jeden Genotyp zu bestimmen. Danach wird aus 100 g sortenreinem Mehl, 1% Salz, 2% Trockenhefe (jeweils auf 13 % Feuchtigkeit korrigiert) und der zuvor bestimmten Wassermenge ein Teig geknetet. Nach einer Stunde Stockgare werden aus dem Teig sechs Brötchen á 25 g geformt. Drei davon gehen für 45 Minuten, die anderen drei für 60 Minuten auf Stückgare. Anschliessend werden die drei Brötchen einer Wiederholung für neun Minuten bei 200 °C mit einer Schwadengabe gebacken. Für die Bewertung werden die einzelnen Brötchen direkt nach dem Backen gewogen. Nach dem Abkühlen werden Volumen, Höhe und Breite bestimmt sowie das Vorkommen von Rissen notiert. Abschliessend werden die Brötchen im Ganzen sowie halbiert zu Dokumentations- und Präsentationszwecken fotografiert.

Bezug zur offiziellen Prüfung

In der offiziellen Sortenprüfung werden neben der agronomischen Beurteilung umfangreiche Laboranalysen und standardisierte Backversuche durchgeführt. Ziel unserer Mini-Backversuche ist es, diese Tests im Kleinen nachzubilden und, um abschätzen zu können, wie die



▲ Schem. Ablauf der Mini-Backversuche.

Kandidaten sich in der offiziellen Prüfung verhalten werden.

Fazit

Die Mini-Backversuche sind ein wertvolles Werkzeug, um Backqualität und züchterische Selektion zu verbinden. Mit ihrer Hilfe können wir unsere Zuchlinien gezielt prüfen und so Sorten entwickeln, die auf dem Feld und in der Backstube überzeugen.

Da die kugelförmigen Brötchen kein kulinarisches Erlebnis sind, gibt es nach den Mini-Backversuchen oftmals Knödel oder Käse-Fondue bei der gzpk zum Zmittag. ■

Proteinzahlung beim Brotweizen

Michael Locher

Beim Bio-Weizen wird ein hoher Proteingehalt belohnt. Diese Proteinzahlung hat die Verarbeitungsqualität angehoben. Für den Zuchtfortschritt könnte es jedoch Nachteile haben.

Die industrielle Backbranche ist auf eine konstante Weizenqualität für eine einwandfreie Verarbeitung angewiesen. Der am schnellsten zu bestimmende Wert für die Qualität ist der Rohproteingehalt, da dieser direkt an der Sammelstelle gemessen werden kann. Und obwohl die effektive Backqualität nur etwa zu 60–70% mit dem Rohproteingehalt korreliert, ist er doch eine Messlatte für genügende oder eben ungenügende Verarbeitungsqualität. Als ungenügend gilt gemäss Swissmill, dem schweizweit grössten Verarbeiter von Mahlweizen, alles unter 11,5% Rohprotein.

Als Kompromiss wurde nun festgelegt, dass ab der Ernte 2025 alle Posten unter 11% als Futterweizen deklassiert werden sollen. Bei Rohproteingehalten unter 11,5% bekommt der Produzent zunächst Abzüge bei der Bezahlung, ab 13% hingegen Zuschläge.

Das Protein effizient nutzen

Die Höhe der Zuschläge und Abzüge wurde bewusst moderat gehalten, denn die Reduktion auf die Bewertung der Backqualität anhand der Menge an Rohprotein ist keinesfalls unumstritten. So gibt es Sorten, die mit einem hohen Rohproteingehalt eine gute Backquali-



▲ Manche Sorten besitzen eine besonders hohe Qualität des Proteins. Diese macht sich erst beim Verbacken bemerkbar.

tät erzeugen, sogenannte TOP-Q-Sorten. Ebenso ist es jedoch möglich, dass Sorten eine verbesserte Backqualität durch eine erhöhte Proteinqualität statt einer höheren Proteinmenge hervorbringen – sogenannte proteinnutzungseffiziente Sorten. Und da ein erhöhter Rohproteingehalt immer mit einer Einbusse im Ertrag einhergeht, ist es ressourceneffizienter künftig vermehrt auf solche Sorten zu setzen. Denn es wird weniger Fläche für die gleiche Menge Brot gebraucht.

Kleinster gemeinsamer Nenner

Im Weizenzüchtungsprogramm der gzpk fahren wir zweischienig: TOP-Q und proteinnutzungseffiziente Linien. Um letztere im Markt zu etablieren, ist es jedoch wichtig die Proteinzahlung moderat zu halten. Der kleinste gemeinsame Nenner für die Branche in punkto Qualität ist der Rohproteingehalt. Dieser soll nicht bereits den Ausschluss für ressourcenschonende Sorten bedeuten.

Dass ein schmackhaftes, bekömmliches Brot mehr ausmacht als der Proteingehalt des Mehls, ist den Brotliebhaber unter uns schon lange bewusst. ■

Wussten Sie?

Diese vier Einflussfaktoren beeinflussen neben der Sortenwahl den Proteingehalt eines Weizenkorns:

- Bodenart
- Witterung
- Fruchtfolge
- Nährstoffzufuhr



▲ Weizenfeld der Sorte Wiwa wird in Grüt ZH bei einem Partnerbetrieb geerntet.



Aus den PROJEKTEN

SAMEN SORTEN LABOR

10

Grünschnitt, Korn und Stroh

Leonie Hart

Sofia ist ausgebildete Landwirtin EFZ. 2025 hat sie im Rahmen eines Praktikums bei der gzpk die Biozüchtung kennengelernt, und dabei das Tri3ticum-Projekt betreut.



Leonie: Sofia, wie lange warst du bei gzpk in Feldbach und welchen Themen hast du dich gewidmet?

Sofia: Von Mai bis Oktober. Ich habe sehr viel mitgeholfen im Züchtungsalltag. Zwei Kleinprojekte habe ich über den Sommer selbstständig bearbeitet.

Welche Projekte?

Das Tri3ticum-Projekt und die Qualitätsanalysen von Weizen.

Was kann man sich unter dem Tri3ticum-Projekt vorstellen?

Wir schauen uns an, ob eine dreifache Nutzung von Sommeremmer und -dinkel funktioniert. Das Ziel ist, ein Grünschnittsertrag für den Futterbau zu erzielen – neben dem Ertrag aus dem Getreidekorn und dem Stroh. Die Getreidepflanzen werden dafür im Frühjahr geschnitten.

Und wann?

Wir haben untersucht, zu welchem Zeitpunkt ein Schnitt am besten funktioniert, damit das Getreide im Sommer trotzdem erfolgreich Stroh und Körner bildet. Wir haben dreimal geschnitten, vom Schossen bis zum Ährenschieben.

Welche Erkenntnisse hastest du?

Die Pflanzen haben sich vom ersten Schnitt sehr gut erholt. Beim 3. Schnitt sind die Pflanzen weniger und sehr langsam wieder nachgewachsen. Die Ähren vom 2. Schnitt sind klein, die vom 3. Schnitt noch kleiner. Im 3. Schnitt wurden die Ähren wenig hoch – nicht mal mehr zu den Knien.

Wie geht es weiter im Jahr 2026?

15 Stämme werden ausgewählt für den Anbau in Grossparzellen. Man beobachtet den Strohertrag, Kornertrag und macht Silage.

Wie hat dir das Praktikum gefallen?

Die Arbeit im Team fand ich sehr angenehm. Ich konnte immer auf alle zugehen und fragen. Danke an die Hauptbezugspersonen, die mir die Maschinen gezeigt haben, mir gezeigt haben, wie man fährt. Mich mit ins Feld genommen haben und alles erklärt haben. Der Emmer hat mich auch begeistert, weil Felix so begeistert von ihm ist. ■

Der lange Weg vom Futter zur Brottriticale

Peter Jossi (lid.ch)

Die Getreidezüchtung Peter Kunz betreibt Pionierarbeit mit der Entwicklung des Futtergetreides zum qualitativ hochstehenden Brotgetreide.

In der Schweiz ist Triticale seit Jahrzehnten als Futtergetreide bekannt. Erste Züchtungen gehen bis ins 19. Jahrhundert zurück. Das Ziel war es ursprünglich, die Anspruchslosigkeit des Roggens mit der Qualität des Weizens zu verbinden.

Projekt «Triticale+»

Im Gegensatz zum bewährten Anbau als Futtergetreide steht die Entwicklung qualitativ hochstehender Triticale-Brotgetreide-Sorten am Anfang eines langen Züchtungswegs. Hier setzt das auf Initiative der gzpk lancierte Projekt «Triticale+» an. Mit beteiligt sind die Forschungsanstalt Agroscope, die Delley Samen und Pflanzen AG sowie die Branchenorganisation swiss granum. Das Projekt wird vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW teilfinanziert. Es endet nach vier Projektjahren im Sommer 2025.

Zuspruch von Bäckereifachschule

«Wir wollen Getreide für die menschliche Ernährung züchten», ist Matthias Müller, Triticale-Züchter, überzeugt von den Perspektiven. Aktuell sei die Nischensorte Tripanem auf dem Markt. «Die Resultate des Projekts weisen darauf hin, dass



▲ Triticale im Zuchtgarten in Rheinau.

Brottriticale das Potential hat aus der Nische zu kommen», so Matthias Müller zu den konkreten Zielen.

Die Bäckereifachschule Richemont, die für das Verbacken von Brotgetreiden zu Prüfzwecken verantwortlich ist, bestätigt die Eignung von Triticale für die Brotherstellung, beispielsweise in der Tradition der bewährten Roggen-Weizen-Mischbrote oder für weitere Spezialbrote. ■

**Interview mit Matthias Müller,
Triticale-Züchter bei gzpk**

Was ist deine Vision zur Triticale-Nutzung in der Zukunft?

Matthias Müller: Meine Vision ist, dass Triticale als vollwertiges Fruchtfolgeglied, Brotgetreide und Nahrungsmittel angenommen wird. Da bin ich zuversichtlich.



Gibt es oder soll es Verarbeitungsprojekte mit Gewerbe und allenfalls Industrie geben?

Erste Backversuche mit gewerblichen Biobäckereien haben bereits stattgefunden. Als nächstes planen wir ein Projekt mit Hofbäckereien. Für die Etablierung von Brottriticale auf grösserer Skala bräuchte es Projekte mit der verarbeitenden Industrie. Wir denken da an Streifenversuche und grössere Backversuche und Backempfehlungen für die Bäckereibranche.

Warum ist es mit der Züchtungsarbeit allein nicht getan?

Letztendlich braucht es die Arbeit in den verschiedenen Grössenskalen, denn sie können sich gegenseitig befürworten. Auch wenn unser Kerngeschäft die Züchtung ist und bleibt, haben die letzten Jahre gezeigt, dass es unerlässlich ist, mit der gesamten Wertschöpfungskette in Kontakt zu stehen. Es steht auf jeden Fall noch einiges an Arbeit an, bis Triticale in aller Munde ist. Die Finanzierung ist hier eine grosse Hürde.

Welchen Stand geniessen Triticale in der Schweiz und in anderen Ländern?

Triticale wird in der Schweiz praktisch ausschliesslich als Futtergetreide genutzt. Ausnahmen sind einzelne handwerkliche Bäckereien und einzelne Hofbäckereien.

In anderen Ländern wird allgemein mehr Triticale angebaut und auch mehr Triticale für die menschliche Ernährung verwendet. In Osteuropa wie Polen, Estland und der Ukraine wird Triticale als Brotgetreide gezüchtet und genutzt. Und auch in den USA wird an der Entwicklung von Brottriticale geforscht.

In welchen Produkten findet man Triticale sonst noch?

In Tunesien habe ich eine Mehrkornpasta gefunden mit Triticale. Aber ich weiss nicht, wie bedeutend da der Triticaleanteil ist. Zudem findet man Triticale aktuell immer wieder in Getreideriegeln oder anderen Nahrungsmitteln, bei denen weniger hohe Ansprüche an die Backqualität bestehen als für die Brotherstellung.

Aus der AGENDA

TREFFEN DISKUTIEREN STAUNEN



Im Jahr 2026 organisieren wir folgende Veranstaltungen:

19. und 20. Juni → Bioackerbautag in Diessenhofen im Thurgau,
www.bioackerbautag.ch
- 23./24./25. Juni → Zuchtgartenführungen in Feldbach,
täglich um 18 – 19:30 Uhr

Weitere Informationen unter www.gzpk.ch

Auf der Website können Sie sich für unseren Newsletter anmelden,
dann sind Sie immer aktuell informiert.



Einzahlungsschein für Spende
→ oder per Twint spenden



Empfangsschein

Konto / Zahlbar an
CH59 0900 0000 8403 4345 2
Getreidezüchtung Peter Kunz
Seestrasse 6
8714 Feldbach

Zahlbar durch (Name/Adresse)



Zahlteil



Währung CHF



Währung CHF



Annahmestelle



Über Zuchtgärten und Pflanzenkrankheiten

Leonie Hart

Bei der Züchtung neuer Biosorten setzt die gzpk auf die Zusammenarbeit mit Höfen. So entstanden in den vergangenen 40 Jahren mehrere Zuchtgärten in der Schweiz.

Die gzpk ist in Feldbach am Zürichsee ansiedelt. Dort sind wir Teil einer Pächtergemeinschaft. Auf den Flächen wächst Jahr für Jahr ein Getreide- und Leguminosenzuchtgarten. Daneben Grünland, Gemüse- und Ackerbau. Die Anordnung rotiert und orientiert sich an der Fruchtfolgeordnung.

Doch Feldbach ist nicht der einzige Standort an dem die gzpk einen Zuchtgarten hegt und pflegt. Die Neuzüchtung und Erhaltung von Sorten findet ausserdem auf Bio- und Demeter-Betrieben in der Umgebung statt, wo die Zuchtgärten integriert sind in die Hofkreisläufe der Bäuerinnen und Bauern. Diese Zusammenarbeit ist für die Biozüchtung grundlegend. Sie macht sichtbar, ob eine bestimmte Pflanze unter den gegebenen Boden- und Klimabedingungen bestehen kann; oder ob sie sich an keinem der Standorte unter Beweis stellt. Dann wird sie ausselektiert und verlässt das Züchtungsprogramm.

Zusammenarbeit mit acht Betrieben

Insgesamt arbeitet die gzpk für ihre Getreide- und Körnerleguminosenzüchtung mit sechs Betrieben zusammen, zwei weitere Betriebe beherbergen nur die



▲ Die Aussaat des Brand-Resistenz-Zuchtgartens.

Leguminosenzüchtung. Die Betriebsleiter:innen stellen der gzpk für ein oder mehrere Jahre einen Schlag ihres Feldes zur Verfügung und erhalten für die Fläche und den Aufwand eine Entschädigung. Auf der Gegenseite vertrauen wir den Landwirten unseren Zuchtgarten für ein ganzes Züchtungsjahr an.

Die Aufgaben sind verteilt: Die Landwirte machen die Bodenbearbeitung nach der Vorfrucht, bereiten das Saatbett vor, bringen organischen Dünger aus und strie-

geln bei Bedarf während der Saison. Das mechanische Hacken oder Unkraut Jäten übernimmt das Team der gzpk.

Krankheiten erkennen

Damit eine Pflanze hinsichtlich ihres Potenzials für eine neue Sorte bewertet werden kann, müssen die Züchter:innen während der Wachstumsperiode mehrmals Bonituren vornehmen. Das bedeutet, sie gehen mit wachen Augen durch den Bestand und dokumentieren das Erscheinungsbild der Pflanzen sowie das Auftreten von Pflanzenkrankheiten. Es kann vorkommen, dass sich eine Pflanze an einem Standort hervorragend entwickelt und am nächsten Standort weniger gut. Für genau solche Eigenheiten einer Pflanze interessieren sich die Züchter. Eine Pflanze wird daher immer an mehreren Orten getestet. In der Nähe von Pisa in Italien, wird sie auf ihre Toleranz gegenüber Schwarzrost getestet. Dort ist das Auftreten der wärmeliebenden Krankheit sehr stark. In warmen Jahren kommt die Krankheit auch in die Schweiz. Schwarzrost ist sehr aggressiv und kann hohe Ernteverluste im Weizen verursachen.

Eine dynamische Pilzkrankheit

Eine besondere Art von Zuchtgarten stellt der sogenannte Brand-Resistenz-Zuchtgarten dar. Er hat zum Ziel, Resistenzen ausfindig zu machen gegen den Steinbrand, einer Pilzkrankheit im Getreide. Man erkennt die Krankheit vor allem am Geruch nach verwesendem Fisch. «Der Brand ist eine sehr dynamische Pilz-

Was ist ein Zuchtgarten?

Ein Zuchtgarten ist eine Ackerfläche auf der verschiedene Pflanzenarten und -gattungen wachsen und auf ihre Eignung als Sortenkandidaten beurteilt werden. Die Zuchtgärten der gzpk erstrecken sich über 8 bis 120 Aren. Über die Vegetationsperiode entsteht eine bunte Vielfalt mit bis zu 8000 Parzellen unterschiedlichen Genmaterials. In der Regel wird der Zuchtgarten innerhalb eines Getreidefelds angelegt. Im Sommer wirken die Zuchtgärten am beeindruckendsten.

Unsere Führungen finden am 23., 24. und 25. Juni 2026 statt. → www.gzpk.ch

krankheit, die sich sowohl über den Boden als auch über das Saatgut überträgt. Bisher gibt es nur wenige bekannte Resistenzen, die allesamt durchbrochen sind. Für den Biolandbau wie auch die Reduktion chemischer Beizmittel im konventionellen Anbau ist es deshalb wichtig, das Spektrum von Resistenzen zu erweitern», erzählt Pascal, Weizenzüchter bei der gzpk. «Wir bauen deshalb auch exotisches Pflanzenmaterial an, um zu sehen, ob es potenzielle Resistenzen beherbergt.» Er erklärt, wie vorgegangen wird: «Vor der Aussaat infizieren wir von Hand das Saatgut mit Pilzsporen. Ab der Milchreife sind die Symptome erkennbar, befallene Pflanzen bilden statt Samen sogenannte Brandbutten aus. Die gesunden Pflanzen werden geerntet, da sie potenzielle Resistenzdonoren sind.» ■

Ein Markt für Nischen

Miriam Kamp

Die Biozüchtung entwickelt Sorten, die sich für den lokalen Anbau und für den direkten Verzehr oder für die Weiterverarbeitung zu Nahrungsmitteln eignen. Doch was, wenn der Markt nicht mitspielt?

Sie sind gesund, gut für den Boden, bieten ein Blühangebot für Insekten und sind klimafreundlich. Lokal angebaute Hülsenfrüchte sind aus vielen Gründen super für alle. Doch leider ist es für Landwirt:innen sehr schwierig, mit dem Anbau von Körnerleguminosen, wie Hülsenfrüchte auch genannt werden, Geld zu verdienen und nicht etwa im Minus zu landen. Woran liegt das?

Kein Grenzschutz

In der Schweiz sind die Preise für Hülsenfrüchte im Vergleich zu anderen



▲ Hülsenfrüchte sind vielfältig und gut für den Boden.

landwirtschaftlichen Erzeugnissen besonders tief, da der Schweizer Binnenmarkt für Hülsenfrüchte im Gegensatz zu Getreide und Gemüse nicht geschützt ist. Mit den Preisen importierter Ware können Schweizer Landwirtinnen und Landwirte kaum mithalten. Der landwirtschaftliche Anbau von Eiweisserbsen, Lupinen und Bohnen ist in der Schweiz leider ausschliesslich von experimentierfreudigen Landwirten geprägt, die ihn als Feierabendprojekt betrieben, und nicht um Rechnungen zu bezahlen.

Aufgrund der geringen Bedeutung von Hülsenfrüchten fehlt es vielerorts auch an der nötigen Infrastruktur für Abnahme und Reinigung des Erntegutes. Bei wenig angebauten Kulturen (Nischenkulturen) passiert es so leider oft, dass sie mehr und mehr in Vergessenheit geraten.

Bio-Soja als Vorreiter

Dass es auch anders geht, zeigt sich beim Bio-Soja. Dieser wird zum einen für die Herstellung von Schweizer Tofu verwendet, wo die Konsument:innen sehr viel Wert auf lokale Produktion legen. Zum anderen findet er Verwendung

für die Fütterung von Bio-Schweinen und Bio-Mastgeflügel, die mit Schweizer Soja versorgt werden müssen, da der Import im Bio-Bereich stark reglementiert ist.

Die Konsequenz der stabilen Nachfrage für lokal produziertes Bio-Soja ist, dass es sich für Bäuer:innen lohnt, sich das nötige Know-How anzueignen und sich eine ganze Wertschöpfungskette formen konnte. Alle gewinnen, der Boden, das Klima, die Bäuer:innen, innovative Verarbeiter:innen und Konsument:innen, die sich über feine, lokal produzierte Lebensmittel freuen.

Die Nachfrage erhöhen

Doch wie können wir diese Entwicklung auf andere tolle Kulturpflanzen wie die Eiweisserbse, Platterbse, Bohne oder Lupine übertragen?

Ein Ansatz ist die Entwicklung feiner, einfach verwendbarer Produkte aus Schweizer Hülsenfrüchten, um die Nachfrage und regionale Wertschöpfung zu erhöhen. Hummus, Tempeh und Tofu machen es vor: Hülsenfrüchte können modern, einfach zu kochen, gesund und köstlich sein.

Austausch fördern

Damit innovative Produkte aus Eiweisserbse, Platterbse, Bohne und Lupine entstehen können, müssen Akteur:innen im Ernährungssystem zusammenkommen und ein gegenseitiges Verständnis für einander entwickeln. Zum Beispiel sollten die Züchter:innen wissen, welche Eigenschaften ein Verarbeiter von einer

Was es bei der Züchtung von Hülsenfrüchten zu beachten gilt:

Neben der Pflanzengesundheit, Ertrag und Eignung für nachhaltige Landwirtschaft durch gute Beikrautunterdrückung legen wir Wert auf Qualitätseigenschaften des Ernteguts. Bei Lupinen und Erbsen bedeutet das schön geformte und gesunde Samen, guter Geschmack, hohe Proteinwerte und tiefe Gehalte von schwer verdaulichen Inhaltsstoffen oder Alkaloiden.

Auch Verarbeitbarkeit spielt eine Rolle: Hohe Qualitäten führen dazu, dass die Verarbeitungsprozesse einfacher werden und weniger Lebensmittelabfälle entstehen. Das macht die Verarbeitung günstiger und vor allem nachhaltiger.

Welche Eigenschaften gewünscht oder unerwünscht sind, hängt jedoch von Pflanzenart und Verwendungszweck ab. Beispielsweise müssen Lupinen sehr strenge Grenzwerte zum Alkaloidgehalt einhalten, wenn sie für die Trockenverarbeitung genutzt werden, z.B. für Lupinkaffee. Jedoch dürfen Alkaloidgehalte höher sein, wenn die Lupinen ausreichend gewässert werden oder bei milchsaurer Fermentation.

Hülsenfrucht benötigt, damit diese sich beispielsweise für die Herstellung eines veganen Käses eignet.

Eine solche Austauschplattform haben wir am diesjährigen BioLeguminosenTag geschaffen (siehe Seite 20).

Gemeinsam die Sorten der Zukunft finden

Eva Föller (FiBL)

Am 22. Oktober fand der BioLeguminosenTag 2025 statt.
Eva Föller vom FiBL schrieb einen Bericht für bioaktuell.ch.
Eine Kurzform lesen Sie hier.

Hülsenfrüchte haben ein grosses Potenzial für die Ernährung der Zukunft: Sie sind sehr proteinreich und verbessern die Bodenqualität dank Stickstofffixierung. Ausserdem sind sie vielseitig verarbeitbar und lecker. Am BioLeguminosen-Tag 2025 kamen Forschung, Züchtung, Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel bei New Roots in Oberdiessbach im Kanton Bern zusammen.

Soja, Platterbse und Weisse Lupine

Vielfältige Fachvorträge eröffneten den Anlass. Claude-Alain Bétrix von



▲ Das Interesse an Hülsenfrüchten ist gross.

Agroscope gab einen Überblick über die Geschichte der Sojabohnenzüchtung in der Schweiz. Tamara Lebrecht von ETH und Critical Scientists Switzerland berichtete über die in Vergessenheit geratene Platterbse. Miriam Kamp von der gzpk kündigte an, dass in den nächsten fünf Jahren geeignete, süsse Lupinensorten zur Anmeldung kommen sollen.

Innovative Verarbeitung

Leguminosen bieten eine grosse Vielfalt an Verarbeitungsmöglichkeiten. Dies wurde bei der Betriebsführung durch die vegane Käserei New Roots deutlich. Sie nutzt unter anderem Lupine als Rohstoff. Auch Patrick Marxer von dasPure AG stellt eine Vielzahl an fermentierten Produkten aus Hülsenfrüchten her und experimentiert mit innovativen Methoden. Im Angebot sind u.a. Tempeh, Hummus, Shoyu, Miso und Tofu. Nach Marxers Meinung haben vorgekochte Hülsenfrüchte und Shan-Tofu das grösste Potenzial, den Markt zu erobern. Die Herausforderungen, um Leguminosen für Konsument:innen attraktiv zu machen, liegen laut Marxer in fehlendem Wissen und mangelnder Bekanntheit, in der langen Einweichzeit – und manchmal in Blähungen. ■

Verwandte unter der Lupe

Leonie Hart

Wildgräser sind entfernte Verwandte des heutigen Getreides. Wildpflanzenverwandte sind eine wichtige Quelle natürlicher genetischer Variation. Ein Projekt widmet sich diesen.

Das Wort «Wildpflanzenverwandte» ist zwar ein Zungenbrecher, beschreibt jedoch eine Gruppe von Pflanzen, die eine wichtige Rolle für die genetische Vielfalt weltweit spielt. Diese Wildpflanzen werden als Cousinen und Cousins heutiger domestizierter Kulturpflanzen angesehen. Im Projekt «COUSIN» nehmen wir zusammen mit 26 Partnerorganisationen aus 12 europäischen Ländern solche Wildpflanzen unter die Lupe. Gemeinsam schauen wir uns an: Wie können wir Wildpflanzen nutzen für eine nachhaltige Landwirtschaft? Wie können wir die wertvollen Wildpflanzen für die Zukunft erhalten?

Das Projekt konzentriert sich auf fünf Kulturen: Weizen, Gerste, Erbse, Salat und Kohlarten. Die gzpk ist bei Weizen- und Erbsen-Aktivitäten beteiligt. 2024 legten wir 12 Kreuzungen zwischen Emmer und einem ganz besonderen Getreide an (siehe Bild). Dabei ist unser Emmerzüchter vor allem auf der Suche nach Rost-Resistenzen. ■

- ▶ Triticum timopheevii x Emmer Kreuzungen im Zuchtgarten in Feldbach. Triticum timopheevii ist ein tetraploider Weizen, der sowohl in kultivierter als auch in wilder Form vorkommt.

Das Projekt

Name: COUSIN (Crop Wild Relatives Utilization and Conservation for Sustainable Agriculture)

Laufzeit: 2024–2029

Gefördert durch: Europäische Union, Schweizerisches Saatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation, Britische Forschung und Innovation

Website und Newsletter:
www.cousinproject.eu





Aus dem VEREIN

VISIONEN FINANZEN TEAM

22

Vereinsnachrichten

Monika Baumann

Aus Branche und Politik

Die Biozüchtung entwickelt robuste, angepasste und qualitativ hochwertige Sorten für die besonderen Herausforderungen des Biolandbaus. Diese Arbeit soll nun gezielt gestärkt werden. Unter Leitung von Bio Suisse wurde ein Branchenbeitrag für Biozüchtung beschlossen. Die Branche setzt damit ein starkes Zeichen für Zusammenarbeit und Qualität. Und setzt den Vielfaltsgedanken konsequent um.

Wir schauen zudem gespannt nach Europa und die Trilogverhandlungen zur neuen Gentechnik. Für uns ist klar: Wir brauchen für unsere Kulturpflanzenentwicklung eine klare Regulierung und freien Zugang zu Saatgut, damit wir auch weiterhin an nachhaltigen Lösungen für die nächsten Generationen arbeiten können.

Menschen

Leonie Hart wurde per Mitte Jahr in die Geschäftsleitung gewählt. gzpk setzt in der Führung auf eine Co-Leitung – zusammen mit Monika Baumann verantwortet Leonie die Geschicke der gzpk. Wir gratulieren Leonie ganz herzlich. Auf Ende Jahr ziehen einige Menschen weiter. Wir danken Rachel Müller von Herzen für ihren Einsatz in der Triticale-Züchtung, Barbara Dolder für ihr Engagement im Versuchswesen und der

Leguminosenzüchtung und Sebastian Kussmann für die Weiterentwicklung unserer Leguminosenzuchtprogramme. Wir wünschen Euch alles Gute für die nächsten Etappen!

Neu im Team begrüssen wir Chrigi Schmutz und Andrin Schilliger (siehe Seite 26, 27). Mit Chrigi haben wir bereits an einem unserer Versuchsstandorte zusammengearbeitet und Andrin ist im diesjährigen Langzeitpraktikum eingetaucht in die Erbsenzüchtung – herzlich willkommen!

Organisationsentwicklung

Wie treffen wir gute Entscheide? Wie stellen wir sicher, dass das Wissen und Informationen an die richtigen Stellen gelangen? Eine der Erkenntnisse aus diesem Jahr ist, Üben, Üben, Üben. Wir haben uns in neuen Rollen geübt, neuen Kommunikationsgefäßsen und Strukturen. Oft erscheinen dabei Strukturen auf dem Papier logisch, sind aber im Alltag nicht so einfach umsetzbar. Begleitet werden wir von unserem internen Organisationsentwicklungs-Team und einem Experten für agile Arbeitsformen. An dieser Stelle ein herzliches Danke schön an Leonie, Rachel, Miriam und Felix – es braucht Durchhaltewillen, um sich immer wieder aufs Neue strukturellen Themen anzunehmen und den habt ihr bewiesen. ■

Finanzen und Strategie

Monika Baumann und Leonie Hart

Auf dieser Doppelseite finden Sie Zahlen und Fakten rund um die Geschäfte der gzpk – und mit welchen erklärten Massnahmen wir die Finanzierungslücke reduzieren.

Die Jahre 2023 und 2024 waren geprägt von negativen Jahresergebnissen. Unsere Erkenntnisse daraus und die abgeleiteten Massnahmen:

Gesunde Balance zwischen Forschungsfragen und laufenden Programmen

Der Anteil an Geldern für Forschungsprojekte konnte über die letzten 5 Jahre erhöht werden. Wir haben auch gemerkt, dass es eine Obergrenze braucht um eine gesunde Balance zwischen laufenden Programmen und Forschungsfragen sicherzustellen. Schwankungen sind für uns schwierig abzufedern, da unsere grössten Investitionen die Züchter:innen sind.

Kommunikation, Vermarktung stärken und Lizenzneinnahmen erhöhen

Mit der Neuaufstellung in der Geschäftsleitung und der Kräftigung der BioSaat haben wir wichtige Schritte zur Stärkung unserer Sortenvermarktung gemacht.

Anteil freier Gelder erhöhen

Damit wir unsere grundlegenden Züchtungsarbeit effizient nachgehen können, müssen wir den Anteil freier Gelder um

CHF 250'000 steigern. Wir haben in diesem Jahr einen Fokus auf unsere Fundraising-Aktivitäten gelegt. Erste Resultate konnten erzielt werden, aber der Weg ist noch lang.

Aktueller Stand der Finanzierung

Wir konnten mit gezielten Reduktionen auf der Ausgabenseite und zusätzlichen Anstrengungen auf der Einnahmeseite die, per Mitte Jahr noch über CHF 150'000 grosse, Finanzierungslücke reduzieren. Hier geht ein Dank an das gesamte Team und dessen sorgsamen Umgang mit unseren knappen finanziellen Ressourcen.

gzpk in Zahlen und Fakten

17
Mitarbeitende

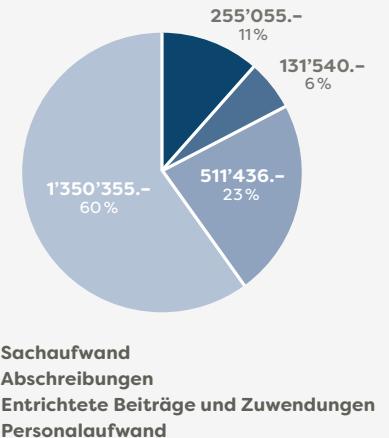
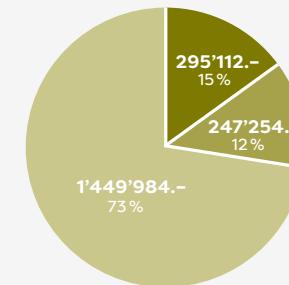
9,4
Vollzeit-Äquivalente

16
Mal in den Medien erschienen

4
Neue Märkte: Niederlande, Bulgarien, Lettland, Italien

2450
Tonnen Saatgutproduktion von gzpk-Sorten in 2024/25

Betriebsertrag (li) und Betriebsaufwand (re) aus dem Jahr 2024



Unsere Ziele bis 2029

- Erhöhung der genetischen Vielfalt: Erweiterung der Liniensortenentwicklung um ökologisches heterogenes Material (ÖHM) bei Weizen und Erbsen.
- Überprüfung der Standorte auf optimale Selektionsbedingungen: Netzwerk an Versuchsstandorten in Europa stärken und ausbauen.
- Regionale Wertschöpfung stärken: Weiterentwicklung Nischenkulturen für hohe Ernährungsqualitäten – Emmer für Pasta, Triticale für Brot und Platterbse für Hummus.
- Netzwerk stärken: Synergien nutzen, Züchtungsoutput dank Zusammenarbeit erhöhen.

Neue Mitarbeiter

Seit Juni verstkt Chrigi Schmutz das Versuchswesen der gzpk. Ab Dezember dürfen wir Andrin Schilliger fest zu unserem Team zählen.

Welche Aufgaben übernimmst du in der gzpk?

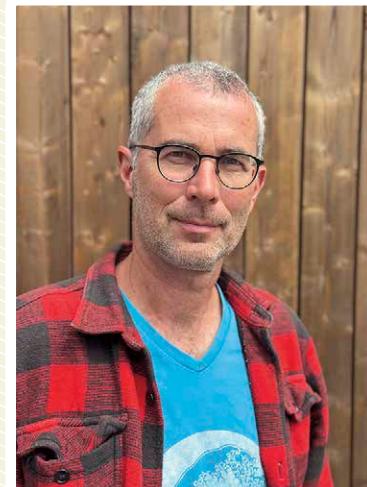
Im Versuchswesen bin ich für den Anbau unserer Kulturen auf dem Acker, in sogenannten Zuchtgten, zuständig. Für die Planung, die Aussaat, Pflege und Ernte arbeite ich eng zusammen mit den gut zehn Landwirt:innen. Nebenbei verantwortete ich den Maschinenpark mit all unseren Spezialmaschinen.

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

Die Ausbildung zum Eidg. dipl. Ing. Agronom ETH gab mir das theoretische Grundgerät, welches ich als Betriebsleiter in der Landwirtschaft brauchte. Später konnte ich im praktischen Getreide-, Körnerleguminosen- und Spezialkulturen-Anbau in der regenerativen sowie biodynamischen Landwirtschaft mein Wissen vertiefen. Da neue Anbausysteme andere Maschinen brauchen, vertiefe ich mich immer wieder in die Weiterentwicklung der passenden Mechanisierung.

Was ist deine Motivation, bei der gzpk zu arbeiten?

Ich bin vor allem wegen der schönen Aussicht auf die Berge und den See hier in Feldbach. Quatsch. Als aktiver Land-



Chrigi Schmutz

wirt hab ich gelernt, dass wir Pflanzen benigen, die in biologischen Anbausystemen und in sich leider verändernden klimatischen Bedingungen robust, resilient und ertragreich sind.

Nachdem ich viele Jahre lang umweltpolitisch zu verschiedenen Themen wie Energie, Klima und Gentechnik aktiv war und dort auf die herrschenden Missstände aufmerksam gemacht habe, freue ich mich jetzt Teil der Lösung für die Zukunft zu sein.



Andrin Schilliger

Welche Aufgaben übernimmst du in der gzpk?

Innerhalb der Züchtung bin ich haupt+sächlich für die Krnererbsen verantwortlich. Zum Beispiel bin ich mit der Betreuung der Zuchtstufen, der Daten erhebung im Feld, und der Planung und Auswertung von Versuchen betraut. Ich werde nächstes Jahr aber auch wieder mit anderen Kulturen wie den Kichererbsen, Bohnen, und Platterbsen zu tun haben.

Unter diesen Kulturen, welches ist deine Lieblings-Krnerleguminose?

Was den Geschmack angeht, mag ich besonders die Gartenbohne. Mir geflt die grosse Vielfalt an Sorten und leckeren Gerichten, die daraus gemacht werden.

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

Mein kürzlich abgeschlossenes Agronomiestudium und meine Ausbildung zum Bio-Landwirt helfen mir, Themen des Kulturpflanzenanbaus auf praktischer Ebene und auch systemisch zu betrachten und verstehen.

Was ist deine Motivation, bei der gzpk zu arbeiten?

Meine Faszination für Kulturpflanzen, die ich mit vielen tollen Menschen im Team teile, die Vielseitigkeit der verschiedenen Arbeiten im Jahresverlauf und auf dem Feld, sowie die sinnstiftende Auseinandersetzung mit Fragen nachhaltiger Landwirtschaft motivieren mich besonders in meiner Arbeit bei der gzpk.



gzpk 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:
gzpk Deutschland gGmbH
Catherine Cuendet
Gut Mönchhof 2 | DE-37290 Meissner
T +49 5657 790 61 50

Die gzpk 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!

Neu können Sie uns auch per Twint unterstützen:

