

Bio-Getreidezüchtung – 40 Jahre Vielfalt

Die Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) feiert 2024 ihr 40-jähriges Bestehen. Dank der jahrzehntelangen Aufbauarbeit steht heute für den Biogetreide- und -ackerbau eigenständiges Saatgut zur Verfügung.

► PETER JOSSI

Die gzpk steht für «Bio von Anfang an» vom Acker bis zum Teller ein. Die Entwicklung eigenständiger Saatgut-Sorten leistet dazu die wortwörtliche Grundlage. Der Erfolg aus rund vier Jahrzehnten ist beachtlich. Heute haben in der Schweiz und mehreren EU-Ländern zehn Winterweizen-, neun Dinkel-, eine Emmer- und eine Triticalesorte erfolgreich die Züchtungsphase bestanden. Damit stehen sie für die professionelle Saatgutvermehrung und den Getreideanbau der Verarbeitungsbranche zur Verfügung. Gleichzeitig stehen die ersten Sommererbsensorten im Prozess der Sortenregistrierung. Züchtungsprogramme für Mais und über das Getreidespektrum hinaus für die Ackerkulturen Lupine, Platterbse, Kichererbse sind in Entwicklung. Mit Blick auf den steigenden Bedarf an pflanzlichen Proteinalternativen auch für die menschliche Ernährung stossen diese Kulturen auf starkes Interesse.

Diese Sorten bringen speziell für den Biolandbau Vorteile, da sie bestens darauf vorbereitet sind, Ertrag und Qualität aus den Nährstoffen zu bilden, die ihnen aus dem Hofkreislauf zur Verfügung stehen. Während der in die Hofkreisläufe eines biologisch bewirtschafteten Betriebs integrierten Züchtungsarbeit werden die Pflanzen selektiert, die sich als robust und ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Hilfsmittel gegen Krankheiten und klimatische Ver-

änderungen erweisen. Diese zukunftsfähigen Qualitätskriterien stossen mittlerweile über die Biobranche hinaus auf Interesse.

Wichtig für die ganze Biobranche

Den Bedarf an eigens für den biologischen Landbau gezüchteten Sorten erkannte Peter Kunz bereits 1984 als einer der damals noch wenigen «Bioniere». Heute ist diese Erkenntnis ebenso flächendeckend in uns vielfältig gereift wie das entwickelte Biosaatgut selber.

Die breite Anerkennung zeigte sich bei der gzpk-Jubiläumsfeier am 22. Juni 2024. Rund 240 Besuchende fanden den Weg nach Feldbach ZH am Zürichsee. Im Zucht- und Versuchsgarten in unmittelbarer Nähe hier zu Sommerbeginn eine Vielfalt an Getreiden und Leguminosen zu bestaunen. An zahlreichen Food-Ständen konnten die Verarbeitungsprodukte vom Brot bis zum Bier verkostet werden. «Die Getreidezüchtung Peter Kunz steht für Sortenvielfalt, für eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur», sagte Susanne Eberhard, Vizepräsidentin des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft in ihren Grussworten im Verlauf der Feier. Die Gratulation seitens Bio Suisse übermittelte Vorstandsmitglied Josef Bircher. Als Geburtstagsgeschenk der Saatgutorganisation Sativa Rheinau AG überbrachte Amadeus Zschunke als Geschäftsleiter zusammen mit Saatgutfachmann Florian Hutter einen Feigenbaum als Symbol für Wohlstand und Fruchtbarkeit.

Vermehrung und Verbreitung

Ein wichtiges Tätigkeitsfeld von Sativa ist die Vermehrung und Verbreitung hochwertiger Getreidesorten aus biologisch-dynamischer Züchtung und Vermehrung. Der Handel von Getreidesaatgut ist in der Schweiz und in der EU streng reglementiert. Sativa hat den Status einer «Vermehrungsorganisation» (VO), was zum Anbau und Handel mit Getreidesaatgut berechtigt. Biohöfe in der ganzen Schweiz bauen das Saatgut im Auftrag von Sativa an. In unseren Anlagen in Rheinau wird es gelagert, gereinigt, Qualitätsprüfungen unterzogen und vermarktet.

Die nächsten 40 Jahre im Blick

«Was wir hier in 40 Jahren am Zürichsee geschaffen haben, ist ein Juwel an Vielfalt – das bezieht sich nicht nur auf unsere Kulturen und Sorten, sondern auch auf die Menschen bei der gzpk», so Monika Baumann, Co-Geschäftsleiterin. Seit 2001 wächst das Team stetig. Heute sind an zwei Standorten ins-



Triticale-Feldrundgang im Frühling 2024 mit Rachel Müller von gzpk. GZPK

gesamt 21 Personen tätig. Im Feld erklärte Weizenzüchter Michael Locher, wie sich der Weizen in den letzten Jahrzehnten entwickelt hat. Er zeigte Unterschiede zwischen Weizensorten aus verschiedenen Epochen der Züchtungsgeschichte und aus verschiedenen Selektionsumwelten – darunter lang- und kurzstielige, ertragsreiche und -arme, krankheitsanfällige und -tolerante Sorten.

Triticale – mehr als Futtergetreide

Beim Feldgang fielen neben Weizen, Emmer, Dinkel auch die Triticale-Zuchtparzellen auf. Als Kreuzung von Weizen und Roggen als Futtergetreide gezüchtet,



Brot zum 40-Jahr-Jubiläum der gzpk – ein Geschenk der Biobäckerei Lehmann. GZPK

wächst seit einigen Jahren das Interesse, aus dieser Spezialkultur Brotsortimente und weitere eigenständige Lebensmittel zu entwickeln. Im Frühling 2024 trafen sich Fachleute aus der Züchtung, Anbau und der Bioverarbeitung ebenso in Feldbach zum Triticale-Netzwerktag. Erste Triticale-Zuchtlinien liefern Qualitätsanalysen zur Backfähigkeit. Thomas Wiesmann von der biologischen Backstube Sundaram berichtete über seine Erfahrungen mit dem Getreide. Seine Versuche konnten auch gleich verkostet und untereinander und mit dem Triticale-Brot der Biobäckerei Lehmann verglichen werden.

Als erstes Fazit zeigt sich: Triticale ist vom Feld bis auf den Teller ein eher unkompliziertes Getreide. Der mit der Netzwerktagung lancierte Wertschöpfungskreis und der praxisorientierte Fachaustausch diente somit als Anfang für vielfältige Kooperationen.



Als Geburtstagsgeschenk übergab die Sativa Rheinau AG (Saatgutvermehrung und Handel) einen Feigenbaum. (v.l.n.r.) Monika Baumann, Amadeus Zschunke, Florian Hutter und Herbert Völkle. GZPK

Sensoren für mehr Effizienz

Smarte Sensorlösungen für sichere und ressourcenschonende Lebensmittelproduktion

Präzise. Bewährt. Clever.

Eine nachhaltige Lebensmittelproduktion erfordert sichere Systeme mit hoher Effizienz. Die smarten Sensoren von Baumer mit ihren schnellen Reaktionszeiten sowie zuverlässigen und genauen Messwerten ermöglichen es Ihnen, Prozesse zu optimieren und damit Energie, Zeit und Medien zu sparen.

Wir bieten Ihnen alle Prozesssensoren aus einer Hand. Angefangen bei Durchfluss und Füllstand, Flüssigkeitsanalyse, bis hin zu Druck und Temperatur.

Interessiert?
www.baumer.com/food-and-beverage



BENS