

Bio-Wochen

Entdecken Sie
vom **1. bis 14. Oktober**
diverse Aktionen
von Migros-Bio
und Alnatura.

Der beste Weizen für Biobrot

Seit dem Sommer führt die Migros **Bio-Frischbrote** ausschliesslich unter dem Label «Migros Bio Schweiz».

Roman Rüdemann ist einer der Landwirte, die dafür neu den Weizen liefern.

Text: Claudia Schmidt **Bilder:** Justin Labhart, Jowa



Naturnahe und nachhaltige Bioproduktion war für Roman Rüdemann aus Ueberstorf FR ein erklärtes Ziel, als er vor acht Jahren auf Bio-Suisse-Produktion umstellte.

Weizen ist für den Landwirt ein essenzieller Bestandteil der Kreisläufe auf dem Hof: «Wir können aus dem Mist unserer Hühner und der Mutterkuhherde Dünger für den Weizen herstellen. Nach der Weizen-ernte verwenden wir das Stroh dann für unsere Tiere», erklärt Rüdemann. Dabei muss er flexibel auf die Erfordernisse auf dem Hof reagieren: «Auf dem Biohof läuft nichts genau nach Schema, selbst der eigene Hofdünger funktioniert nicht immer gleich. Er ist

stark von Temperatur, Niederschlag und der Bodenaktivität abhängig.»

Qualität und Verzicht auf Chemie

Die Herausforderungen im Bio-Anbau sind gross: Der Verzicht auf chemische Düngemittel, Pestizide und Herbizide führt zu mehr Arbeit auf dem Feld, etwa bei der Bekämpfung von Unkraut. «Ich striegte die Felder, aber für die Feinheiten müssen wir selbst aufs Feld. Das ist sehr aufwendig, anstrengend und zeitintensiv.»

Doch der Aufwand lohnt sich, denn Rüdemann bekommt für die Qualität seines Weizens gute Rückmeldungen aus der Mühle: Der sei die bestmögliche Voraussetzung für natürliches Brot. **MM**



Steinofen Twister
Rustico Bio, 360 g
Fr. 2.45 statt 2.95



Steinofen Twister
Bio, 360 g
Fr. 2.45 statt 2.95



Wellnessbrot
Bio, 310 g
Fr. 2.50 statt 3.–



Urchiges Steinofenbrot
Bio, 500 g
Fr. 3.40 statt 3.90



Steinofen Ciabatta
Bio, 350 g
Fr. 2.80 statt 3.30



Roman Rüdemann kontrolliert die Qualität seines Weizens.

Nicht alle Weizensorten eignen sich für den Bioanbau. Der Landwirt überlegt jedes Jahr, welche Sorte am besten passt. Bio Suisse und die Mühle unterstützten ihn beim Anbau, vor allem in der Umstellungsphase.

«Es gibt jetzt mehr Bioweizen in der Schweiz»

Renato Isella, seit Juli gibt es Bio-Frischbrote aus Schweizer Zutaten. Wie lange dauerte es von der Idee bis zur Umsetzung?
Das ist ein mehrjähriges Projekt. Es begann 2011 mit einer Idee. Mit der Realisierung begannen wir 2015.

Warum dauert das so lange, und was sind die besonderen Herausforderungen?

Zuvor gab es überhaupt nicht genügend Bioweizen, obwohl das Biosegment ja wächst. Und wir waren natürlich auf der Suche nach der Qualität, die man für die Brote braucht.

Sie sind aktiv auf die Suche nach Bauern gegangen und haben sie gefragt, ob sie Bioweizen anbauen können?

Wir mussten natürlich Landwirte finden, die uns Weizen in der entsprechenden Qualität liefern können. Einige haben ihren Betrieb neu auf Bioproduktion umgestellt. Da war viel Beratungsarbeit gefragt – auch was die geeigneten Sorten angeht. Wir sind stolz, denn jetzt gibt es mehr Bioweizen in der Schweiz.

Wie überzeugt man die Landwirte?

Wir mussten Anreize schaffen, denn die Landwirte sind es gewohnt, nach Menge zu verkaufen. Wir haben das Qualitätskriterium mit in die Preisgestaltung eingebracht. Das war in diesem Bereich ein absolutes Novum.



Die Migros zeichnet alle frischen und verarbeiteten Bioprodukte, deren Zutaten zu mindestens 90 Prozent aus der Schweiz stammen, mit dem Migros-Bio-Schweiz-Logo aus. Die verwendeten Naturprodukte werden alle nach den Richtlinien von Bio Suisse produziert.



Renato Isella, Agronom und Leiter Category Management Brot in der Migros



Steinofenraute dunkel Bio, 250 g
Fr. 2.– statt 2.50



Sonnenhofbrot Bio, 400 g
Fr. 3.90 statt 4.40



Sonnenkranz Bio, 360 g
Fr. 2.90 statt 3.40