

# Region

Ostschweiz und Zürich

Thurgauer Milchproduzenten / Die Genossenschaft prüft gegenwärtig diverse Änderungen ihrer Strukturen.

Seite 10

**Rüegg Gallipor AG**  
Geflügelzucht

8560 Märstetten  
Tel. 071 659 05 05 Fax. 071 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige Küken und Junghennen

- auch Bio-Küken und Bio-Junghennen mit Zertifikat
- Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver
- Aufzucht in Volieren und Wintergarten
- Eierverpackungsmaterial 4er, 6er, 10er Schachtel usw.
- Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.
- Lieferung franko Hof oder abgeholt in Märstetten

114061.A.38 *Rufen Sie uns an wir beraten Sie gerne*

## «Branche muss sich zusammenraufen»

Getreidewirtschaft / Vertreter der Branche diskutierten zuoberst auf dem markanten Swissmill-Getreidespeicher Chancen und Herausforderungen.

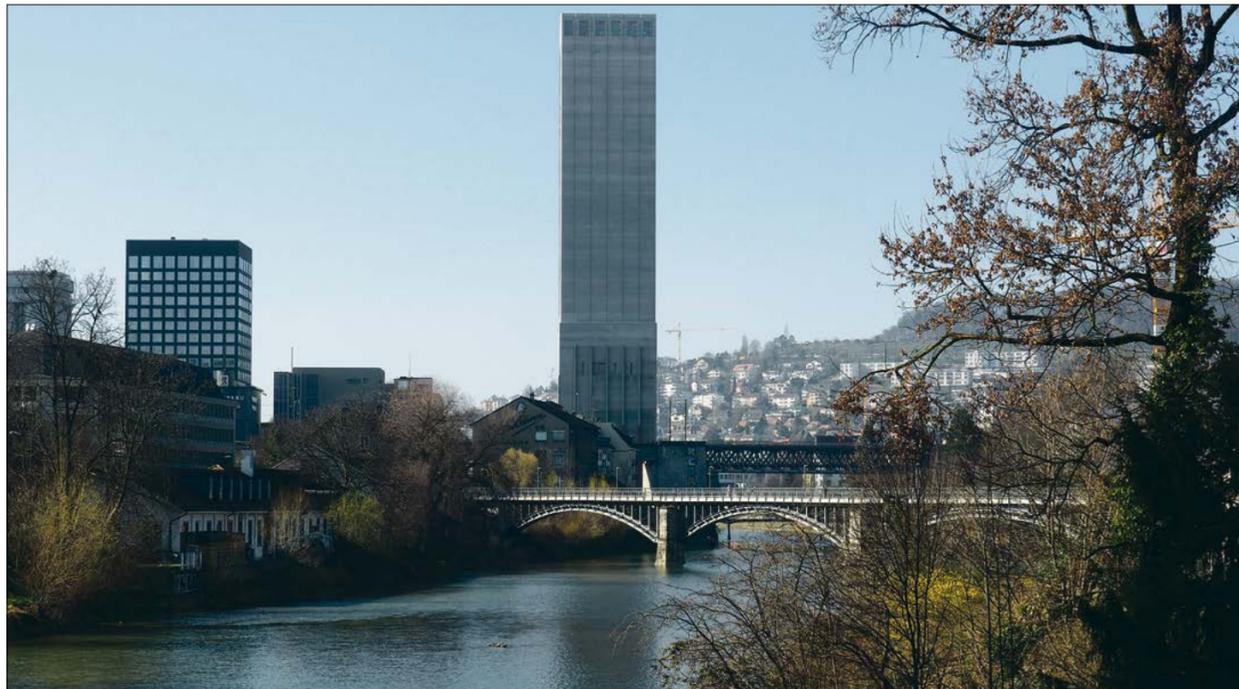
**ZÜRICH** Rund 30 Prozent des Getreides, das in der Schweiz für Nahrungsmittel benötigt wird, verarbeitet Swissmill. So ist es auf der Website des zu Coop gehörenden Mühlebetriebs nachzulesen. Die Fabrikationsgebäude von Swissmill befinden sich direkt an der Limmat, im Kreis 5, dem ehemaligen Industriegebiet der Stadt Zürich. Die Gründung der ersten Getreidemühle am Standort der heutigen Swissmill datiert auf das Jahr 1843. Seither ist der Mühlebetrieb kontinuierlich gewachsen.

### Kapazität verdoppelt

So richtig bewusst, dass ihre Stadt nicht nur eine Banken-, sondern auch eine Mühlestadt ist, wurde das den Zürchern aber wohl erst im Februar 2011. Damals votierten die Stimmberechtigten mit einem Ja-Stimmenanteil von 58,3 Prozent für den Bau eines neuen Getreidesilos, der es in sich hat: Mit einer Höhe von 118 Metern ist das im September 2016 in Betrieb genommene Kornhaus von Swissmill das zweithöchste Gebäude der Stadt Zürich und weltweit der höchste Getreidespeicher. Nach dem Bau des neuen Silos kamen zu den bestehenden 46 Silozellen 61 weitere hinzu und die Lagerkapazität konnte auf 40 000 Tonnen gesteigert werden.

### Fenaco als Partner

Im Jahr 2016 wurden allein im Bereich Brotgetreide etwa 130 000 Tonnen Weizen, Dinkel und Roggen über ein Industrie-gleis bei Swissmill in Zürich angeliefert und vor der Verarbeitung zu Mehl in den Silos zwischengelagert – das entspricht rund 2000 Bahnwagen. Über 80 Prozent des Brotgetreides, das Swissmill vermahlte,



Blick auf das zweithöchste Gebäude der Stadt Zürich. Es handelt sich weder um ein Wohn- noch um ein Bürohochhaus. Der 118 Meter hohe Turm von Swissmill unmittelbar neben der Limmat ist der weltweit höchste Getreidespeicher.

(Bild Christian Weber)

stamme aus dem Inland, sagt Andreas Frank, Leiter Marketing/Verkauf und Entwicklung bei der Coop-Getreidemühle. Fenaco sei bei der Beschaffung des Rohstoffes ein wichtiger strategischer Partner. Bei dem aus dem Ausland importierten Anteil handelt es sich zum grössten Teil um Bio-Knospe-Brotgetreide. Zu den Abnehmern des Mehls gehören schwergewichtig Grossbäckereien, der kleinere Teil des Mehls wird in Kleinpackungen im Detailhandel abgesetzt.

Es lag nicht auf der Hand, dass Swissmill mitten in der Stadt Zürich 40 Millionen Franken in einen neuen Siloturm investierte. Ausschlaggebend für diesen

Schritt war, dass in Basel-Klein-hünigen Silo-Kapazitäten der Swissmill einer Neu-Überbauung weichen musste. Da habe es aus transportlogistischen Gründen auf der Hand gelegen, dass man das Korn dort habe lagern wollen, wo es auch verarbeitet werde, sagt Andreas Frank.

### Zürich ist zentral gelegen

Nicht zuletzt eine Rolle bei der Standortwahl hat zudem gespielt, dass Zürich einigermaßen zentral im Produktions- wie auch im Absatzgebiet liegt. Aufgrund der beschränkten Platzverhältnisse wurde über dem bestehenden Silo aus dem Jahr 1957 ein neuer Getreidespeicher hoch-

gezogen. Zuoberst auf diesen Turm luden das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und Swiss Food Research vergangene Woche zu einem Treffen ein, bei dem die Zukunft der Schweizer Getreidebranche im Zentrum stand.

Andreas Frank von Swissmill vertrat bei diesem Gedanken-austausch die Mühlebranche und stellte einleitend fest, dass Schweizer Getreide durch ein Importkontingent auf der Basis von jährlich 70 000 Tonnen und durch Zollgebühren einen doppelten Schutz geniesse. Trotzdem sei es in den letzten Jahren bei einer wachsenden Wohnbevölkerung nicht gelungen, die

Anbaufläche für Getreide zu erhöhen, und auch die Produktion von Mehl sei auf dem gleichen Niveau stagniert. Zugleich habe aber die Einfuhr von Halbfertig-Backprodukten aus dem Ausland zugenommen. Das zeige, dass es der Schweizer Getreidebranche an Wettbewerbsfähigkeit fehle.

### Prozesse optimieren

Bei dieser Ausgangslage müssten sich die Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette gemeinsam darum bemühen, Prozesse zu optimieren, um auf diese Weise die Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen, folgert Andreas Frank – und dies unabhängig von der Ausgestaltung einer

zukünftigen Agrarpolitik. Die beiden Grossprojekte Kornhaus Swissmill und die Grossbäckerei in Schafisheim im Kanton Aargau seien Beispiele der Coop-Genossenschaft für dieses Streben, aber auch ein klares Bekenntnis zum Standort Schweiz.

### Brot ist Genussmittel

Einen anderen Akzent in seinem Referat legte Fritz Glauser, Präsident des Schweizerischen Getreideproduzentenverbands sowie der Branchenorganisation Swiss Granum. Die Schweizer Konsumenten seien bereit, für Qualität und einheimische Produkte einen hohen Preis zu bezahlen, sagt er. Brot sei heute auch ein Genussmittel. Ausgangsprodukt dafür sei qualitativ einwandfreies Getreide, wie es Schweizer Landwirte liefern würden. Deren Anbaubereitschaft müsse durch Kornpreise bewahrt werden, die eine wirtschaftlich rentable Produktion erlauben würden. «Denn», so Glauser, «ohne Schweizer Getreideproduktion gibt es keine Schweizer Getreidebranche.»

### Geschlossen auftreten

Was für die Landwirte gelte, gelte für die gesamte Branche, hielt Fritz Glauser fest. Innerhalb dieser seien festgelegte Richtpreise wichtig, die auf allen Stufen der Wertschöpfung eine Rentabilität ermöglichen würden. Glauser warb ausserdem für eine Nachfolgelösung für das Schoggigesetz und für einen höheren Grenzschutz für Getreide.

Bei allen Unterschieden in der Beurteilung der Situation waren sich die Referenten in einem Punkt einig: Um bestehen zu können, muss sich die Branche zusammenraufen und geschlossen auftreten. *Christian Weber*

## Mit Erfolg auf alte Getreidesorten gesetzt

Gran Alpin / Die Genossenschaft blickt auf eine 30-jährige Geschichte zurück. In Zusammenarbeit mit Partnern hat sie sich neue Märkte erschlossen.

**PREDÄ** Im Albulatal begann im Kanton Graubünden die Geschichte des modernen Anbaus des Berggetreides und dessen Verarbeitung. Der Anfang war steinig und hart. Doch der Durchhaltewille der Initianten, viele Helfer, Zufälle und Glück führten zum heutigen Erfolg. Und so stand das Nachmittagsprogramm der Generalversammlung von Gran Alpin in Preda ganz im Zeichen des 30-jährigen Jubiläums der Genossenschaft.

### Verschiedene Projekte

Hans Caspar Trepp, Initiator und Mitbegründer von Gran Alpin, blickte auf die Entstehungs-

geschichte der Genossenschaft zurück. Tiefe Viehpreise und Trockenheit in den Siebziger- und Achtzigerjahren waren der Grund, weshalb man damals nach Alternativen suchte. Unter der Leitung von Peter Rieder, Professor an der ETH Zürich, wurden verschiedene Projekte entwickelt, wie etwa der Kräuteranbau im Puschlav oder der Anbau von Blaudisteln.

### Auf Tradition zurückgegriffen

Da schon früher im Albulatal viel Getreide angebaut wurde und Wissen vorhanden war, sahen die Initianten in diesem Bereich eine Möglichkeit. Auch sollten die Getreidesammlung und Ver-

arbeitung im Tal bleiben. Auf dem Landwirtschaftsamt stiessen die Initianten des Getreideanbaus auf offene Ohren. Getreide wurde in den Mühlen von Salouf gemahlen. Die Einsätze waren jedoch nicht immer von Erfolg gekrönt, es gab immer wieder Rückschläge.

### In kleinen Schritten voran

Mit Peer Schilperoord konnte ein ausgewiesener Getreidefachmann gewonnen werden, und Ursula Balzer Graf wies mit der bildschaffenden Methode nach, dass Berggetreide «lebendiger» war als herkömmliches Getreide. Viel Öffentlichkeitsarbeit wurde geleistet, vieles versucht, gesucht,

ausprobiert. Es ging in kleinen Schritten meist vorwärts. Es wurde zuerst mit der Migros-Bäckerei Jowa zusammengearbeitet, bis dort ein Führungswechsel plötzlich alles anders aussehen liess. Man fand die Möglichkeit der Zusammenarbeit mit Coop, mit Swissmill, mit den Brauereien Locher, Tschlin und Monstein.

### Höhere Wertigkeit

Der Biologe Peer Schilperoord führte während vieler Jahre Getreidesortenversuche durch. Mit Bildern zeigte er die im Albulatal erlebte Geschichte des Getreideanbaus. Das Getreide, das in den Bergen wachse und

dort verarbeitet werde, habe eine höhere Wertigkeit.

### Pläne für die Zukunft

Seit 2008 ist Maria Egenolf Geschäftsführerin. Bei ihr laufen alle Fäden, vom Getreideanbau bis zur Vermarktung, zusammen. Mit der Mühle Scartazzini in Promontogna wurde vor Jahren ein verlässlicher Partner gefunden. Getreideprodukte werden zum Teil bis zur Auslieferung im Lager in Surava zwischengelagert. Abgepackt wird in Tiefencastel. Maria Egenolf beliefert die Kunden, doch wurden auch andere Liefermöglichkeiten in die ganze Schweiz gesucht und gefunden. Mit Blick in die Zu-

kunft möchte Gran Alpin einen Dinkelschäler anschaffen, damit dieser Arbeitsgang auch im Berggebiet bleibt. Die Appenzeller Brauerei Locher möchte das Gran-Alpin-Bier ins Sortiment aufnehmen, was der weiteren Verbreitung des Bieres sowie Gran Alpin förderlich wäre.

Beim Getreide stehen Versuche an, Emmer, neue Braugerstensorten oder Polentamais anzubauen. Die Produktion von Safran oder Hanf wäre eine weitere Möglichkeit für Gran Alpin. Für 2017 sind bereits 170 Hektaren Ackerfläche angemeldet, alle Anbauflächen sind aber noch nicht bebaut.

*Vrena Cramer-Daepfen*