
Hauptversammlung 2024

Freitag, 28. Februar 2024
19h30 im Gaskessel
Sandrainstrasse 25, 3007 Bern



Protokoll

1. Anwesenheit, Wahl Stimmzähler

Daniel Spellmeyer und Livio Janett werden als Stimmzähler bestimmt.
Gesamthaft sind 55 Personen anwesend, davon sind 51 Stimmberechtigte.
Absolutes Mehr sind 26 Personen.

2. Protokoll der HV 2023

Das Protokoll wird einstimmig genehmigt und verdankt.

3. Rückblick 2024

a. Mitglieder

Im Vereinsjahr 2024 verzeichnen wir einen Rückgang der gesamten Mitglieder von 369 auf 354. Dazu gibt es verschiedene Gründe: Einerseits haben einige Brauereien mit der Bierherstellung aufgehört, andererseits führte die Reduktion der Anbauflächen zu einigen Austritten bei den Produzenten.

Die aktuellen Mitgliederzahlen präsentieren sich wie folgt:

76 Bierbotschafter*innen

68 Brauer*innen

3 Brennereien

187 Produzent*innen

3 Produzenten und Brenner

8 Produzenten und Brauer

9 Kollektivmitglieder

354 Mitglieder total

b. Events

Flurbegehung Biofarm Schüpfen

Am 04.06.2024 fand eine Flurbegehung mit Landwirten und Landwirtinnen, organisiert durch die Biofarm Genossenschaft in Schüpfen BE bei Thomas Hofer auf dem Betrieb statt. Die Biofarm Genossenschaft und die IG Mittellandmalz haben dort zum ersten Mal gemeinsam einen Streifenversuch mit den Braugerstensorten wie im Exaktversuch angelegt. Es konnten die Braugerstensorten zum ersten Mal direkt unter Biobedingungen getestet und von den interessierten Landwirten betrachtet werden. Ausklingen liess man den Event mit einem feinen Buffet aus Biofarmprodukten und einem Bier aus Schweizer Biomalz von der Chäsi-Bräu.

Sommerevent 2024 – Alles rund ums Wasser

Am 23. August 2024 trafen sich rund 40 Personen beim Wasserreservoir Mannenberg in Bolligen BE. David Bachmann erklärte uns, wie eine sichere Wasserversorgung in der Region Bern für knapp 300'000 Menschen sichergestellt wird. Danach gab es eine exklusive Führung durch den imposanten Neubau. Wir durften an der Stelle stehen, wo später einmal zigtausende Kubikmeter Wasser die Stadt Bern und Umgebung versorgen. Anschliessend wurde zur Bierzentrale in Ostermundigen verschoben, wo wir Bier aus nur Schweizer Rohstoffen geniessen konnten. Dazu erklärte uns Daniel Spellmeyer (Produktionsleiter Schweizer Mälzerei AG) die Wichtigkeit und die Aufbereitung des Wassers für den Brauprozess. Es war ein wunderbarer sommerlicher Abend, welcher bei der Bierzentrale zum Verweilen einlud. Herzlichen Dank an Pascal Rusillon von der Brauerei für das Gastrecht.

Brauerevent 2024

Da der Absatz an Schweizer Malz in der Brauerei-Szene eher schleppend unterwegs ist, wollte man diesem Problem auf den Grund gehen. Dafür wurde am 20. September bei der Schweizer Mälzerei AG ein Event für die Mitglieds-Brauereien und sonstigen Kunden der Schweizer Mälzerei AG organisiert. Dabei wurden die Wertschöpfungskette des Schweizer Malzes und die Learnings der ersten Produktionsjahre der Mälzerei vorgestellt. Anschliessend wurde darüber diskutiert, warum es am Absatz hapert und wie man diesen für Schweizer Malz ankurbeln kann. Eine wichtige Erkenntnis war insbesondere, dass man sich mit einem speziellen Bier wie z.B. der Erfolgsstory des Aargauer Bieres oder einem Öufi Südfuss klar abheben kann. Dies gilt es nun, mit den Brauereien weiter auszuloten und auszuloben. Weitere Ideen sind herzlich willkommen.

Sammelstellen-Austausch, ein wichtiger Mosaikstein in der Qualitätssicherung

Wegen der gesteigerten Anbaumenge und ebenso der höheren Produktionsmenge wurden die Sammelstellensitzungen mit den Sammelstellen Saatgutzentrum Lyssach, Getreidezentrum Freiamt, Landi Aare Worb, Landi BippGäuThal, Landi Melchnau und Getreidezentrum Buswil institutionalisiert. Hier werden die Herausforderungen in der Annahme und der Weiterverarbeitung diskutiert. Mit allen Partnern, inklusive IP-SUISSE und neu auch der Biofarm, werden dabei die Annahmebedingungen definiert und dann im Vorstand der IG abgesegnet. Dieser Austausch ist essenziell und macht es möglich, dass wir hier qualitativ hochwertige Ware in der Schweizer Mälzerei AG vermälzen lassen können.

c. Braugerstenjahr 2024

Zur Saat der Braugerstenflächen herrschten schon schwierige Bedingungen. Diese zogen sich mit dem nassen (38 mm über Norm), warmen (1.2 Grad über Norm) aber sonnenscheinarmen (-243.3h Sonnenscheindauer) Wetter ins ganze Jahr hinein.

Entsprechend war das Anbaujahr 2023/2024 eine grosse Herausforderung. Das Pflanzenwachstum der Gerste war insbesondere durch die reduzierte Photosynthese geschwächt, und dann war das Wetter hervorragend für jegliche Schadpilze. Dies zeigte sich sowohl in der Erntemenge als auch in der Qualität. Die meisten Posten mussten wegen kleinen Körnern und zu hohen Proteinwerten deklassiert werden.

So konnten bei der konventionellen Ware nur 120 Tonnen (52%) von geplanten 230 Tonnen, bei der IP-SUISSE nur 112 t (16.7%) von geplanten 672 t und bei der Bio-Ware nur 10 t (10%) von geplanten 100 t entgegengenommen werden. Die Stimmung bei den Braugerstenproduzenten war entsprechend schlecht.

Die Ergebnisse dieser Ernte sind mit Abstand die schlechtesten seit der Gründung der IG. Glücklicherweise ist noch genügend Braugerste für die Vermälzung vom Vorjahr an Lager, so dass es sicherlich zu keinem Engpass in der Verarbeitung kommt. Ansonsten hätte man hier ein Versorgungsproblem.

d. Resultate wissenschaftliche Versuche

Auch in diesem Jahr wurde am Standort Zollikofen ein Exaktversuch mit einer Sortenprüfung der Braugerste durchgeführt. Es wurde ein Versuch mit einem intensiven und einem extensiven (nur Herbizideinsatz) Verfahren angelegt.

Untersucht wurden die Sorten Somerset (unsere momentan angebaute Sorte), Donau, Lyberac, als neue Sorten Suez und Leandra. Die ersten vier Sorten sind alle zweizeilige Winterbraugerstensorten. Leandra ist eine zweizeilige Sommergerstensorte, welche sich gemäss Erfahrungen aus Deutschland zur Herbstsaat eignet. Es wurden bei allen Sorten, ausser in den beiden Sorten Somerset und Suez im extensiven Verfahren (beide im Protein ungenügend) die Qualitätskriterien bezüglich HLG, TKG und Protein erreicht.

Die Sorte Donau war im intensiven Verfahren die ertragsstärkste (67.7 dt Gerste/ha). Lyberac lieferte im extensiven Verfahren den höchsten Ertrag (57.1 dt/ha).

Wenn über beide Verfahren alle Kriterien betrachtet werden, scheint die Sorte Donau die vielversprechendste. Sei dies im extensiven wie auch im intensiven Verfahren. Bei beiden Verfahren wurde bei Donau der höchste Vollgerstenanteil je Verfahren gemessen (jeweils 88 %)

Für das Aussaatjahr 2024/2025 wurde dennoch an der Sorte Somerset festgehalten. Die diesjährigen Resultate werden jetzt noch im Detail mit den Vorjahren verglichen, aber es zeichnet sich aus agronomischer Sicht eine Änderung der Anbausorte ab.

Jedoch scheinen die Vermälzungs- und Malzeigenschaften der Sorte Donau nicht optimal. Entsprechend haben wir uns mit der Mälzerei auf einen grosstechnischen Anbauversuch geeinigt. So wurde die Sorte Donau im Herbst 2024 auf 6 ha ausgesät. Wir sind gespannt auf die Ernte 2025 und die Vermälzung der Sorte Donau im Winter 2025 oder Frühjahr 2026. Dann wissen wir, ob sich ein Sortenwechsel für alle Beteiligten der Wertschöpfungskette (Landwirt, Mälzerei und Brauer) lohnen kann.

Dieses Jahr wurde wie letztes Jahr ein Versuch mit der Herbstsaat von Sommergersten der Sorten Gretchen und Leandra durchgeführt. Die beiden Sorten wurden zu einem frühen Saatzeitpunkt (23.10.2023) und einem späten Saatzeitpunkt (09.11.2023) gesät. Der Versuch wurde im Anbauverfahren intensiv (mit Fungizidbehandlung) geführt. Jedoch erreichte keine Sorte den Zielwert beim TKG von 44 g, und die Ausbeute der Vollgerste lag zwischen 61 % und 75 %. Dies ist unterdurchschnittlich. Zudem waren die Felderträge mit 48.4 dt/ha bis 53.3 dt/ha nicht zufriedenstellend. Entsprechend wird auf ein weiteres Versuchsjahr mit einer

Sommergerste als Herbstsaat verzichtet. Da sich wohl dieses System für den Schweizer Anbau nicht eignet. Dies zeigte schon das Anbaujahr 2022/2023.

4. Strategie Rück- und Ausblick

Unter dem Traktandum Strategie wurde die Ausgangslage der IG Mittellandmalz erläutert. Die IG verfolgt das Ziel, Produktion und Verarbeitung von Braugerste in der Region Mittelland nachhaltig aufzubauen, zu unterstützen und langfristig zu sichern, wobei Nachhaltigkeit als rentabel, fair, umweltschonend und stabil verstanden wird. Rückblickend wurde festgehalten, dass nach der Aufbauphase bis 2019 in den Jahren 2020 bis 2024 ein starkes Wachstum erzielt werden konnte, unter anderem dank zusätzlicher IPS-Flächen, weiterer Sammelstellen und der Zusammenarbeit mit der Schweizer Mälzerei. Weiter wurde über die bisherigen strategischen Schritte informiert, namentlich den Strategieworkshop im Herbst 2023, die Mitgliederbefragung im Mai 2024 sowie die vertraglichen Regelungen mit IP-Suisse und Biofarm. Aus der Mitgliederbefragung wurde hervorgehoben, dass die IG als engagierte, kompetente und hilfreiche Vermarkterin wahrgenommen wird. Für die Zukunft wurden als zentrale Erwartungen der Mitglieder insbesondere mehr Information rund um Braugerste und Bierherstellung, Anbauberatung, Qualitätssicherung, Forschung, Marketingaktivitäten für Schweizer Malz und Bier sowie die Organisation lokaler Wertschöpfungsketten genannt. Zudem wurde über das in Vorbereitung befindliche QuNaV-Projekt informiert, mit dem die Nachhaltigkeit von Schweizer Braugerste und Malz nachgewiesen und für die Vermarktung besser nutzbar gemacht werden soll.

5. Braugerstenanbau 2024-2025

a. Gossflächiger Anbau

IG Mittellandmalz - Wintergerste	43.4 ha
Bio - Wintergerste	27.3 ha
IG Mittellandmalz - Winterweizen	10.1 ha

Weitere Verschiebung weg vom konventionellen Anbau zu IP-Suisse. Sommergerste wird keine mehr angebaut. Für die IP-Suisse werden die Anbauplanung und -beratung von 180.3 ha gemacht.

b. Wissenschaftliche Versuche (Sortenversuche)

- Winterbraugerstenversuch (Blockversuch) in Zollikofen gesät
- Sorten in Zollikofen: Somerset, Donau, Lyberac, Suez, Leandra (SG)
- Saatgutvermehrung WG wieder in der CH (SEMAG), Sorte Somerset
- Saatzeitpunktversuch mit Leandra und Gretchen in Zollikofen Sommergerste im Herbst gesät an zwei Saatterminen, keine Sommergerste mehr

c. Geplante Events und Aktivitäten

- 1./2. Februar GLUG Aarau
- Anstich des ZPK-Bieres am 26.04.2025
- Sommerevent
- HV (20. November 2024)

Der Jahresbericht wird einstimmig genehmigt.

6. Wahlen

Es stehen keine Wahlen an. Nächstes Jahr wird ein/e neue/r Revisor/in gesucht, da Rosa Gerber-Schlegel vom Amt zurücktritt.

7. Finanzen

a. Jahresrechnung 2023/24

Im Geschäftsjahr konnten Produktionserlöse von 37'858 CHF erzielt werden. Auf 41'811 CHF beläuft sich der Erlös der Handelserlöse aus der Braugerstenproduktion. Die Mengenbeiträge aus dem Verkauf der Vollgerste und den zusätzlichen Beratungsdienstleistungen für die IP-Suisse beliefen sich auf 54'027 CHF. Mitgliederbeiträge wurden im Berichtsjahr in der Höhe von 44'108 CHF einbezahlt. Diese sind etwas höher als die Anzahl Gesamtmitglieder. Der Grund liegt in der Abgrenzung des neuen Geschäftsjahrs. Der Ertrag Lagerkosten beläuft sich auf 21'292 CHF. Demgegenüber stehen Kosten für Braugerstenproduktion von 88'457 CHF, Personalkosten von 38'147 CHF und Aufwand für bezogene Dienstleistungen von 17'972 CHF, um die grössten Posten zu nennen. Nach Abzug aller Kosten resultiert für die IG Mittellandmalz ein Gewinn von 30'551 CHF.

Das gute Ergebnis ist vor allem darauf zurückzuführen, dass deutlich weniger Kosten angefallen sind, als vorgesehen waren. So schlugen z.B. deutlich geringere Transportkosten zu Buche (effektiv 372 CHF, budgetiert 15'000 CHF). Weiter wurde wegen der Abgrenzung des neuen Geschäftsjahres durch die GL auf einen Teil (4. Quartal 2024) des Lohnes verzichtet. Ebenso entstanden keine Kosten für die Analytik der Mykotoxine, und die Kosten für das Backoffice fielen nicht an. Der Darlehenszins ist trotz Tilgung einiger Darlehen gestiegen. Das liegt daran, dass aufgrund des Zeitpunktes des Geschäftsabschlusses 5. Quartale eingerechnet sind. Somit beläuft sich das Eigenkapital zum Jahresabschluss auf 141'718 CHF.

Auch dieses Jahr konnten wieder Analysen an der HAFL durchgeführt werden. Diverse Laborgeräte und Einrichtungen konnten kostenlos benutzt werden und die HAFL hat der IG Mittellandmalz erlaubt die Sortenversuche wieder auf den eignen Versuchsfläche durchzuführen. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an die HAFL.

Der Revisorenbericht wird verlesen (siehe Unterlagen HV).

Die Rechnung wird einstimmig genehmigt und dem Vorstand Décharge erteilt.

b. Budget 2024/25

Durch Einnahmen von Jahresbeiträgen von 36'000 CHF, den Mengenbeitrag aus dem Anbau von Vollgerste von 8'000 CHF und Mengenbeiträge aus dem Verkauf von Vollgerste von 6'400 CHF und den Verkauf von Dienstleistungen für 6'500 CHF, kann mit Einnahmen von rund 62'800 CHF gerechnet werden. Diese werden für die Führung der Geschäftsstelle zu 40'000 CHF (davon 4'000 CHF Spesen), Backoffice 5'000 CHF, Transportkosten 5'000 CHF, Frühvermälzungs-, N_{min}- und Mykotoxinanalysen 9'940 CHF, Event und Geschenke für die Mitglieder 4'000 CHF, Darlehenszins 1'250 CHF, Lizenzgebühr 2'000 CHF, sowie diversen kleinen Ausgaben 2'500 CHF (Website, Werbetafeln, etc.) verwendet. Somit entsteht ein Budget mit einem erwarteten Verlust von 7'390 CHF.

8. Verschiedenes

CN ergreift das Wort. Verdankt die Arbeit der Geschäftsstelle und des Vorstandes. Verdankt das Engagement seitens Mälzerei und auch das Verständnis der Landwirte. 2024 war ein schwieriges Jahr bezüglich Absatzes. Aufgrund fehlenden Absatzes musste Braugerste abgeschrieben werden, dadurch entstand ein Verlust von Fr. 500'000.-.



Für das Protokoll: Stefan Gfeller, 28. Februar 2025