

Medienmitteilung

Ernte 2021 dürfte zu einer Preiserhöhung auf Mehl und Backwaren führen

Bern, 1. November 2021 – Die Branchenorganisation **swiss granum** hat die Erhebungen zur Brotgetreideernte 2021 abgeschlossen. Sie geht davon aus, dass den Mühlen dieses Jahr über 30 Prozent weniger Brotgetreide zur Verfügung steht und dieses Getreide zudem von schwächerer Qualität ist, als in Normaljahren. Der Dachverband Schweizerischer Müller **DSM** teilt diese Einschätzung. Die tiefe Menge und die geringere Qualität des verfügbaren Getreides führen im Zusammenspiel mit den in den letzten Wochen bereits stark angestiegenen Getreidepreisen zu einem Kostenschub für die Müllereibranche, welcher sich auch bei Verkaufsstellen von Backwaren in Preiserhöhungen niederschlägt und damit auch für die Konsumentinnen und Konsumenten spürbar sein dürfte.

Die diesjährige Ernte war stark beeinflusst von der aussergewöhnlichen Witterung im Frühling und Sommer sowie dem Hagelschlag. **Swiss granum** schätzt die Menge an backfähigem Schweizer Brotgetreide aus der Ernte 2021 auf rund 304'000 t (Vorjahr 439'000 t; Rückgang um -31 %). Aufgrund der Wetterbedingungen und der teils sehr späten Ernte kam es verbreitet zu Auswuchs (Keimung des Getreidekorns), was die Qualität negativ beeinflusst. Die Qualitätsparameter der diesjährigen Ernte liegen allesamt deutlich unter dem 5-Jahres-Schnitt. Der Proteinkomplex ist schwach, die Fallzahlen – und dementsprechend, das Amylogramm im Mehl – und die Hektolitergewichte sind tief.

Die Schweizer Müller sehen sich daher gleich mit mehreren herausfordernden und kostentreibenden Faktoren konfrontiert:

- **Anstieg der Rohstoffpreise**

Die Preise für Brotgetreide haben insbesondere im Inland (aber auch auf den internationalen Märkten) bereits in den vergangenen Wochen stark angezogen.

Aufgrund der nicht ausreichenden Verfügbarkeit (auch nicht zusammen mit den Lagerbeständen aus Vorjahren) sowie der schwachen Qualität des Schweizer Getreides aus der Ernte 2021 sind die Mühlen zudem auf höhere Importe angewiesen. Die Durchschnittspreise an der internationalen Terminbörse MATIF sind seit Anfang Juli 2021 um 35 % in die Höhe geschnellt. Zudem muss dieses Jahr besonders hochwertiges Getreide importiert werden, um die schwache Qualität der Schweizer Ernte ausgleichen zu können. Solche hochqualitativen Getreideposten sind aktuell weltweit rar und sehr gesucht. Entsprechend hoch sind die Qualitätszuschläge auf solchen Posten.

Dazu kommt die unsichere Verfügbarkeit der Rohstoffe in diversen Bereichen. Die Beschaffungsfristen sind länger und das Risiko einer Versorgungslücke für einzelne Spezialitäten grösser als üblich. Die Mühlen werden dies mit einer vorsichtigeren Lagerbewirtschaftung ausgleichen müssen, um die Risiken für die Kunden möglichst tief zu halten.

- **Tiefere Mehlausbeute**

Gemäss den vorliegenden Qualitätserhebungen dürfte das Hektolitergewicht im Schnitt über die gesamte Schweizer Ernte gerechnet um gut vier Punkte tiefer liegen als im Vorjahr. Das bedeutet eine rund 2 % tiefere Mehlausbeute bei der Vermahlung des Getreides. Mit anderen Worten: Für die Herstellung von 100 kg Mehl muss der Müller dieses Jahr ca. 3.5 kg mehr Weizen vermahlen, als in einem Normaljahr. Nebst dem, dass sein Rohstoff also teurer wird, muss er zusätzlich auch mehr davon einkaufen, um gleichviel Mehl produzieren zu können.

- **Qualitätsausgleichsmassnahmen**

Ein weiterer Kostenfaktor sind die Qualitätsausgleichsmassnahmen, welche zur Anhebung der Mehlqualität dieses Jahr notwendig sind. Die schwache Getreidequalität wird auch mit Importgetreide nicht genügend ausgeglichen werden können, weshalb der Müller zusätzliche Massnahmen ergreifen muss. Z.B. ist der für den Backvorgang besonders relevante Feuchtgluten-Gehalt dieses Jahr erheblich unter den Vorjahren und liegt klar unter den Anforderungen für ein Normalmehl. Deshalb wird die Zugabe von Trockengluten notwendig sein. Aufgrund des höheren Bedarfes und der auch knapperen Verfügbarkeit sind die Preise ebenfalls stark angestiegen. Beide Faktoren führen somit zu weiteren Zusatzkosten.

- **Weitere Kostensteigerungen**

Last but not least sind auch die allgemeinen Kosten, wie bei anderen produzierenden Branchen, angestiegen. Unter anderem sind dies z.B. die Energiekosten, welche bei der Herstellung von Mehl deutlich zu Buche schlagen. Wir gehen davon aus, dass, auf den normalen Mehlpreis gerechnet, der Kostenanstieg alleine aufgrund der höheren Energiekosten bis zu einem halben Prozent der Gestehungskosten ausmachen kann. Dazu kommen weitere Segmente, in denen die Kosten angestiegen sind, wie z.B. beim Verpackungsmaterial.

Fazit

Aufgrund der uns heute zur Verfügung stehenden Informationen und den aktuellen Rohstoffpreisen beträgt der kalkulatorische Kostenanstieg gegenüber dem letzten Jahr für eine durchschnittliche Schweizer Mühle zwischen 10 und 12 Prozent. Den konkreten Kostenanstieg muss jede Mühle individuell für sich berechnen. Einen solchen Kostenschub wird die Mühlenbranche aber nicht durch Effizienzsteigerungen und einen weiteren Margenverzicht auffangen können. Es ist daher damit zu rechnen, dass dieser Kostenschub auf Stufe Mühle auch in der nachfolgenden Wertschöpfungskette weitergegeben werden muss und somit mit Preiserhöhungen für Backwaren zu rechnen sein wird.

Zusätzliche Informationen

- Dr. Lorenz Hirt, Geschäftsführer DSM

hirt@thunstrasse82.ch

031 351 38 82

Dachverband Schweizerischer Müller (DSM):

Der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) ist der Zusammenschluss der Schweizer Weichweizen-Mühlenunternehmen. Gemessen an der Gesamtvermahlung von Weichweizen in der Schweiz decken die dem DSM angeschlossenen Mühlen über 96 % Marktanteil ab und sind damit für das Grundnahrungsmittel Mehl versorgungsrelevant. Sie haben ein vitales Interesse an einer Landwirtschaft, welche wettbewerbsfähig ist, aber auch den berechtigten Ansprüchen hinsichtlich Nachhaltigkeit gerecht wird.