

# Zurück zum Regionalen

**Nischenmarketing** / Die Geschäftsführerin der Dittligmühle Carmen Bezençon erzählt, was ihre Kundschaft wünscht.

**FORST BEI LÄNGENBÜHL** Müesli, Backmischungen oder Mehl, die Dittligmühle in Forst bei Längenbühl hat sich einen Namen mit Produkten aus regionalen Rohstoffen gemacht. Die Bauernzeitung hat bei der Geschäftsführerin Carmen Bezençon nachgefragt, was das Geheimnis hinter dem grossen Erfolg der Produkte aus dem Naturpark Gantrisch ist.

**Viele regionale Betriebe sind im Zuge der Globalisierung und der Wachstumsstrategien verschwunden. Wie konnte die Dittligmühle diesen Tendenzen widerstehen?**

**Carmen Bezençon:** Wir setzen bewusst auf Spezialitäten, auf Nischenprodukte, Müesli und High-End-Brot-Backmischungen für den Hausgebrauch, hergestellt aus zertifizierten regionalen Rohstoffen. In diesem Segment haben wir keine Konkurrenz. Wir sind die einzige Mühle in einem regionalen Naturpark, die ihre Produkte mit dem Naturpark-/Regio-Garantie-Label zertifizieren lassen kann. Die negativen Folgen der Globalisierung (Lebensmittelskandale, Klimawandel ...) führen zu einer Gegenbewegung, zurück zum Regionalen, zum Einfachen, Selbstgemachten.

**Haben Sie im Zuge von Corona eine Veränderung der Kundschaft oder deren Konsumverhalten festgestellt?**

Während dem Lockdown lief die Kundschaft in unserem Laden Sturm. Den Onlineshop mussten wir eine Zeit lang schliessen, da wir die Bestellungen nicht mehr bewältigen konnten. Coop bestellte in dieser Zeit bis zu viermal mehr als im Durchschnitt. Besonders die Ruck-zuck-Fertigmischungen waren beliebt, da dort die Hefe enthalten ist. Viele Menschen entdeckten das Brotbacken. Wer sein Brot selbst backen kann, muss nicht täglich einkaufen gehen. Nicht zu vernachlässigen ist wohl auch der psychologische Aspekt; indem man ein Grundnahrungsmittel selbst herstellen kann, fühlt man sich unabhängiger, selbständiger

und verbunden mit einem Handwerk, das seit Menschenjedenken existiert.

**Wie viele Rohstoffe beziehen Sie in der Region? Kommen diese Rohstoffe von den Landwirten direkt oder über Zwischenhändler?**

Wir beziehen sämtliches Getreide aus dem Naturpark Gantrisch. Weizen konventionell rund 350 t pro Jahr, Bio 150 t, Dinkel 80 t, Roggen 25 t. Dazu kommt neu Quinoa, rund 3 t. Das Getreide beziehen wir entweder über die Landi Mühlethurnen oder die Landwirte bringen es direkt zu uns (rund 25%). Beim Dinkel (konventionell) suchen wir noch Produzenten, wir brauchen zusätzlich noch etwa 50 t.

**Welche Rohstoffe bekommen Sie nicht in der Region? Hat es auch solche darunter, für die Sie Produzenten suchen?**

Die Trockenfrüchte für die Müesli können wir leider mangels Produzenten (noch) nicht im Perimeter des Naturparks Gantrisch beziehen. Die Swiss Alpine Herbs (SAH) in Därstetten liefert uns die getrockneten und zerkleinerten Früchte aus der Region Bern. Unser Bedarf ist im Moment pro Jahr etwa 1000 kg konventionelle und 200 kg Hochstamm-Äpfel, 400 kg konventionelle und 300 kg Hochstamm-Zwetschgen, 300 kg konventionelle Kirschen, 200 kg Hochstamm-Birnen sowie 150 kg Hochstamm-Baumüsse geknackt. Wir können frische Früchte nicht verarbeiten. Interessierte Produzenten melden sich am besten bei der SAHDärstetten oder bei Hochstamm Suisse. Wir kaufen die Früchte getrocknet und geschnitten.

**Ihr Markenzeichen sind Backmischungen ohne Konservierungsstoffe. Ein Produkt, das sehr gut in die moderne Ernährung passt. Viele kleine Bäckereien kämpfen hingegen ums Überleben. Wo sehen Sie die Zukunft der Schweizer Brotkultur?**

In der Gesellschaft gibt es zur Zeit Ernährungstrends, die



Carmen Bezençon sucht noch Produzenten für die Rohstoffe, welche in die Backmischungen und Müesli kommen. (Bild zvlg)

Ängste und Unsicherheit widerspiegeln. Zum Beispiel die Befürchtung, dass Weizen ungesund sei oder die sogenannte Glutenunverträglichkeit. Diesen Entwicklungen zum Trotz ist Brot nicht aus unserer Kultur wegzudenken. Die Konsumenten sind aber kritischer geworden, sie wollen wissen, was im Brot drin ist, woher die Rohstoffe kommen, wie es verarbeitet wurde. Sie wollen Spezialitäten, keine Massenware. Viele Bäckereien könnten meiner Meinung nach mehr tun, um den sich verändernden Kundenwünschen nachzukommen. Mehl aus der

Region verwenden und dies auch klar kommunizieren. Der Grossverteiler Coop hat dies bereits erkannt. Deren Hausbäckereien backen ihr Biobrot aus Mehl aus dem Naturpark Gantrisch. Da sollten kleine Bäckereien mitziehen, sie sind es doch, die Spezialitäten anbieten und sich von der Massenware distanzieren.

**Einige Ihrer Produkte haben es in die Regale von Coop geschafft. Was sind die Voraussetzungen dazu?**

Coop kam auf uns zu, da unsere Produkte perfekt in ihr Sortiment «miini Region» passt. Vor-

aussetzung ist das Naturpark-/Regio-Garantie-Label. Bestehen kann man im Grossverteiler natürlich nur, solange die Produkte gekauft werden. Wichtig ist die Qualität, die Benutzerfreundlichkeit und ein ständiges Überwachen der Kundenbedürfnisse.

**Was sind die Voraussetzungen beim Konsumenten, damit das Brot aus Ihren Backmischungen gelingt?**

Die technischen Einrichtungen zum Brotbacken sind in den letzten Jahren immer besser geworden, Backöfen, Knetmaschinen, Brottöpfe. Damit lässt sich aus unseren Backmischungen hervorragend Brot backen. Viele Mischungen sind aber auch geeignet, um von Hand geknetet zu werden. Unsere Brotbackmischungen sind in Bezug auf Gasentwicklung und Gashaltung optimiert. Das heisst der Teig geht schön auf und das Brot wird luftig. So können auch Nicht-Profis qualitativ gutes Brot backen.

**Sie haben im Sortiment auch diverse Müesli, die aus regionalen Rohstoffen mit viel Handarbeit hergestellt werden. Was ist Ihr Geheimnis, dass Sie damit gegen die grossen Billiganbieter bestehen können? Spüren auch Sie dort einen Preisdruck?**

Wir können vom Trend zum Gesunden, Regionalen profitieren. Viele Cerealien sind stark gezuckert, darauf verzichten wir. Unseren Produkten sieht man die Handarbeit an, beispielsweise am vernähten Sack. Damit können wir uns von der Konkurrenz abheben. Unsere Müesli sind im obersten Preissegment, da eben viel Handarbeit dahintersteckt und die hochwertigen Rohstoffe zu einem grossen Teil auf innovative Art und Weise bei uns verarbeitet werden. In dem Bestreben, das Preis-Leistungs-Verhältnis attraktiv zu gestalten, setzen wir uns den Preisdruck selbst auf.

Interview Daniela Joder

Weitere Informationen:  
[www.dittligmuehle.ch](http://www.dittligmuehle.ch)

## AGENDA



### BERN

**Schüpbach: Zucht- und Nutzviehauktion**

3. Juli, Besichtigung 10 Uhr, Auktionsbeginn 11 Uhr, Schüpbach.

**Oey: Naturpark Diemtigtal**

Der Naturpark bietet zahlreiche Anlässe an. Infos: [www.diemtigtal.ch/veranstaltungskalender](http://www.diemtigtal.ch/veranstaltungskalender).

**Burgdorf: Anmeldeschluss für Abendauktion**

16. Juli, Abendauktion Burgdorf. Anmeldeschluss ist der 20. Juni. Anmeldung unter [www.efz.ch](http://www.efz.ch) oder beim gewohnten Partner.

**Utzenstorf: Sonderausstellung**

Bis 11. Oktober, Schloss Landshut, Utzenstorf; Thema: Grimms Tierleben – vom Wildgetier in Wald und Feld. Details unter: [www.schlosslandshut.ch](http://www.schlosslandshut.ch).



### FREIBURG

**Kanton Freiburg: Feldanlässe**

24. Juni, Grosses Moos; Erdmandelgras. 26. Juni, Jaun; Unkrautbekämpfung bei den Sömmerungsflächen. 14. Juli, Grangeneuve; Ackerbau. 18. August, Büchslen; Zuckerrüben SBR. 15. September, Lurtigen; Grünland-Tiefenlockerer. Beschränkte Besucherzahl, Anmeldung zwingend nötig unter: [www.vulg-fr.ch/index.php/de/Anlässe/Kurzliste](http://www.vulg-fr.ch/index.php/de/Anlässe/Kurzliste).

**Posieux: Anmeldung zur Feldspritzenkontrolle**

Prüfdaten: 2. September, Bulle; 8. und 9. September, Tafers; 15. und 16. September, St-Aubin; 22. und 23. September, Sugiez; 29. und 30. September, Grangeneuve; Anmeldung mit Ort, Datum und ungefährer Zeit bis 30. Juni an: Landw. Institut des Kantons Freiburg, Pflanzenschutzdienst, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux. Infos erteilt Samuel Reinhard unter Tel. 026 305 58 49.

**Bulle: Anmeldung für Zuchtstiermarkt**

Anmeldungen für den Zuchtstiermarkt in Bulle vom 22. September sind bis 3. August online unter [www.marche-concours-bulle.ch](http://www.marche-concours-bulle.ch) zu melden. Auskunft gibt es ebenfalls unter dieser Website oder unter Tel. 026 305 58 94.

# Dank viel Arbeit ein guter Wein-Jahrgang

**Weinbau** / Der Baselbieter Weinjahrgang 2019 ist von ausgezeichneter Qualität. Mengenmässig lag die Ernte im mittleren Bereich.

**BASEL** «Dank der guten Arbeit der Rebbaupersonen und vor allem dem konsequenten Herausschneiden von schlechten Trauben ist die Qualität der 19er-Weine ausgezeichnet», sagte Urs Weingartner, der neue Rebbaupraktikant des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain, an der Medienorientierung vom Dienstag in Basel.

**Viel Aufwand**

Das vergangene Rebjahr sei nicht einfach gewesen, erklärte der Weinbauspezialist. Der kühle Frühling mit Spätfrost Mitte April und Anfang Mai führte zu Ertragsausfällen. Darauf folgte ein Sommer mit zwei Hitzephasen und Trockenheit. Die Reben erlitten Sonnenbrandschäden. Die Pilzkrankheiten Falscher und Echter Mehltau mussten konse-



Sie haben ausgezeichneten Wein angebaut und wurden ausgezeichnet: (v. l. n. r.): Thomas Engel, Andrea und Peter Strübin, Markus Graf, Adrian und Urs Jauslin. (Bild Ruth Steffen)

quent bekämpft werden. Das Aussondieren führe zwar zu weniger Ertrag, sei aber notwendig. Auf diese Weise könne in einem klimatisch anspruchsvollen Jahr guter Wein produziert werden.

**Guten Zuckergehalte**

Mit dem Weinjahrgang 2019 sind die Winzer sehr zufrieden. Die 1026 Tonnen Trauben vom Vorjahr wurden bei Weitem nicht erreicht. Mit 764 Tonnen lag die Ernte knapp unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Die Zuckergehalte der Trauben waren durchwegs sehr gut: Der Blauburgunder erreichte durchschnittlich 95,2 Grad Öchsle, der Riesling-Silvaner 81,3 Grad und der Gutedel 73,9 Grad.

Im «Teufelhof» in Basel wurde nicht nur Bilanz gezogen über das Weinjahr, sondern es wur-

den auch die vier Sieger der Weinprämierung «Baselbieter Wein 2020» ausgezeichnet. Der Weinproduzentenverband und das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung führten diesen Wettbewerb durch – als Alternative zum Baselbieter Staatswein, welcher Corona-bedingt nicht gekürt wurde. Die Jury beurteilte 65 Weine und prämierte Weine.

**Die Baselbieterweine 2020:**

**Riesling-Silvaner:** Maispracher Riesling-Silvaner 2019, Hof Langacher, Maisprach; **Weisse Spezialität:** Baselbieter Kerner 2019, Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal; **Blauburgunder/Pinot Noir:** Pinot Noir Sélection Maisprach 2018, Strübin Weinbau, Maisprach; **Rote Spezialität:** La Tour Muttentz 2018, Weingut Jauslin, Muttentz. Ruth Steffen