

Cécile Brabant: die Wissenschaft vom Brot – vom Weizenfeld zum Backtrog

Wenn man sieht, wie sich Cécile Brabant in ihrer blauen Arbeitskleidung und den Feldschuhen auf dem Gelände von Changins munter bewegt, könnte man glauben, sie sei auf dem Land aufgewachsen. Aber weit gefehlt: Die junge Frau ist in Paris zur Welt gekommen, wo sie auch ihre ganze Kindheit verbracht hat. «Im Grunde genommen bin ich durch und durch ein Stadtmensch!» bekennt die junge Forscherin mit einem Lachen, das für sie so charakteristisch ist.

Ihr tiefer Bezug zur Natur geht zurück auf jene Zeit, als sie zwölf Jahre alt war und ihre Eltern ein Haus auf dem Land gekauft hatten. Dort entdeckte sie auch den Reitsport, den sie bis heute aktiv betreibt. Als es später darum ging, einen Beruf zu wählen, fiel es ihr schwer, sich zwischen Pflanzenbau und Tierzucht zu entscheiden. Sie liebäugelte sogar mit der Idee, Tierärztin zu werden, bevor sie sich dann definitiv für den Pflanzenbau entschied, der ihr bessere Berufsmöglichkeiten bot.

Zunächst studierte sie Pflanzenbiologie und Populationsgenetik an der Universität Pierre et Marie Curie. Anschliessend spezialisierte sich Cécile Brabant während eines Jahres in Pflanzenzucht an der Nationalen Hochschule für Agraringenieure (ENITA) in Clermont-Ferrand. Danach reihte sie verschiedene Praktikumsaufenthalte aneinander, die sich thematisch mit der Selektion und der Pathologie befassten. Beispiele sind die Züchtung von Industrieerdbeeren bei Pernod-Ricard, Arbeiten über Virusinfektionen auf der Gewürzvanillein Französisch Polynesien oder die Selektionsarbeiten bei Zwiebeln an der INRA in Dijon.

2001 nimmt Cécile Brabant ihre Arbeit als Sommerweizenzüchterin bei Agroscope Changins-Wädenswil in Changins auf und übernimmt ab 2012 auch die Verantwortung für das Backqualitätslabor. Mit dieser doppelten beruflichen Ausrichtung erlebt die junge Forscherin reichhaltige und spannende Tage. «Diese beiden Arbeitsgebiete ergänzen sich, denn das vorrangige Ziel der Weizenzüchtung bei Agroscope ist die hohe Backqualität.» Die Züchtung ist eine langwierige Arbeit, welche genaue Beobachtungen und viel Geduld erfordert. In der Tat vergehen gut ein Dutzend Jahre von der Kreuzung bis zur Registrierung einer neuen Sorte. Danach braucht es nochmals drei bis vier Jahre, bis die Sorte auf dem Markt ist. «Aber diese Anstrengungen lohnen sich», meint Cécile Brabant. «In den letzten zehn Jahren haben wir viele neue Sorten geschaffen, die heute vorwiegend



in der Schweiz angebaut werden, aber auch weltweit – insbesondere in Marokko, in der Ukraine, in Neuseeland, in den USA und Kanada in den Anbau gelangen». Diese Züchtungen finden in enger Zusammenarbeit mit Agroscope ART und Delley Samen und Pflanzen (DSP) statt.

Cécile Brabant und ihr Team bearbeiten zahlreiche Aspekte der Backqualität und der Züchtung wie zum Beispiel der Einfluss der Sorte auf den Geschmack des Brotes, die Auswirkung der Stickstoffdüngung auf den Gehalt und die Qualität von Gluten bei den Sorten, die gemäss Bio- oder Extensio- Richtlinien angebaut werden, die Selektion von Sorten für die Brotherstellung auf der Basis von tiefgefrorenem Teig, die Bestimmung von Proteinen mittels Elektrophorese und Chromatographie, die Schaffung von Sorten mit hohem Gehalt an gewissen Nährstoffen wie beispielsweise Lutein (verbreitetes Carotinoid), oder der Einfluss des mit Fasern und Antioxidantien angereicherten Weizenmehls auf die Backqualität.

In enger Bindung an ihr Ursprungsland wohnt Cécile Brabant mit ihrem Ehemann und den beiden Töchtern in der Franche-Comté auf einem Bauernhof, den sie schrittweise wieder herrichten. Dort tummeln sich auch mehrere Tiere – «nur Tiere, die genügsam sind und sich selbst versorgen können» präzisiert die junge Frau: zwei Stuten, 18 Hühner unterschiedlicher Rassen und vier Schafe, die als «Rasenmäher» für das einen Hektar grosse Gelände dienen.

Sibylle Willi, Agroscope Changins-Wädenswil ACW