

Wo unser Grenzschutz Lücken aufweist



Das Gipfeli: Beliebt seit eh und je. Bild: KI/Asawin/AdobeStock

Croissant, Kipferl oder Gipfeli – das halbmondförmige Gebäck ist weltbeliebt und je nach Land unter einem anderen Namen bekannt. Doch wer hat's erfunden? Für einmal nicht die Schweizer, sondern der österreichische Unternehmer [August Zang](#), der 1839 in Paris eine Wiener Bäckerei eröffnete. Schnell gewann das Kipferl an Bekanntheit und tauchte ab 1850 unter dem französischen Namen Croissant für Halbmond immer wieder auf den Tellern europäischer Geniesserinnen und Geniessern auf – gegen 1900 auch vermehrt als Gipfeli in der Schweiz. Heute zählt das Gipfeli zu den beliebtesten Backwaren der Schweiz. Wie und womit es hergestellt wird, dieser Frage sind wir auf den Grund gegangen.



Das Gipfeli gehört zum
Znüni wie die Berge zur
Schweiz.

Soll ich ihr
verraten, dass es auch
Gipfeli aus dem Ausland gibt.
Meist aus meiner
Heimat Deutschland?

Auch dieses Mal stellt sich die Familie Richter wieder...



Am besten sind für mich immer noch die frischen Gipfeli vom Bäcker.

Ach was, die aufgebackenen sind auch gut.

...wichtige Fragen, die Natur und Gesellschaft betreffen.

Um ein Gipfeli herzustellen, wird zunächst ein Teigling produziert. Dieser kann entweder direkt weiterverarbeitet oder - häufig - vorproduziert, tiefgefroren gelagert und anschliessend bedarfsgerecht, auch am Verkaufsort, fertig gebacken werden.

Ein allfälliger Qualitätsunterschied ergibt sich aus den verwendeten Zutaten, der Herstellungstechnik oder dem Butteranteil - nicht jedoch daraus, ob es sich um einen Teigling handelt oder ob das Produkt frisch gebacken wird.

Hierzulande ist die Hiestand Schweiz AG, 1967 von Fredy Hiestand gegründet, eine Pionierin in der Herstellung von tiefgekühlten Gipfeli. Die «Gipfelikönigin» der Schweiz produziere heute jährlich 100 Millionen Gipfeli, sagt Adrian Stierli. Er leitet bei der Hiestand Schweiz AG den Bereich Forschung und Entwicklung. Mit den Hiestand-Backwaren beliefert werden der Schweizer Detailhandel, Tankstellen und die Gastronomie. «Für unsere Gipfeli verwenden wir wertvolle Rohstoffe aus der Schweiz», erklärt Stierli im **Video** und zeigt auf das Mehl, die Milch, die Butter und den Zucker vor ihm auf der Arbeitsfläche. Die markante Note erhält unser Gipfeli durch ein bisschen Sauerteig, das am Schluss beigegeben wird. Im **Video** verraten uns Adrian Stierli und Cornel Zimmermann, was ein richtig gutes Gipfeli ausmacht.



Wie im **Video** erwähnt, erzielt die Hiestand Schweiz AG rund 80 Prozent ihres

Umsatzes mit Schweizer Backwaren, die auch hierzulande hergestellt werden. Damit zeigt Hiestand Schweiz, dass es durchaus möglich ist, Teiglinge wirtschaftlich und erfolgreich in der Schweiz zu produzieren.

Wie die Milch so der Weizen?

Einige [Discounter](#) importieren vorproduzierte Teiglinge aus dem Ausland in die Schweiz und backen diese vor dem Verkauf im Laden nur noch auf. Während der Import von importierten Backwaren steigt, bleibt die inländische Getreideproduktion stabil. Dies führt zu einer sinkenden Auslastung von lokalen Verarbeitern und so können Parallelen zur gegenwärtigen Situation in der Milchbranche gezogen werden:

Seit Monaten wird in der Schweiz mehr Milch gemolken, als verarbeitet werden kann. Mit der Schliessung des Werks Hochdorf der Hochdorf Gruppe fehlt aktuell die Verarbeitungskapazität von ca. 4-5 Prozent der Schweizer Milch. Nur ein geringfügiger Milch-Überschuss im eigenen Land führt nun also dazu, dass [Bäuerinnen und Bauern ihre produzierte Milch](#) entsorgen müssen – etwa in Biogas-Anlagen.

Ähnliche Szenarien drohen nun auch den getreideverarbeitenden Infrastrukturen in der Schweiz: Allein [zwischen 2010 und 2019 wuchsen die Backwaren-Importe in die Schweiz von 92'000 auf 130'000 Tonnen pro Jahr](#), während die inländische Produktion stabil blieb – ein reales Problem für lokale Verarbeiter. Zudem sind Getreidebauern immer abhängiger von den wenigen «Big Playern»: Gerade einmal sieben grosse Schweizer Mühlen vermahlen die grosse Mehrheit von 80-90 Prozent des Schweizer Getreides.

Aber warum ziehen immer mehr Bäckereien und Supermärkte den Import bereits vorverarbeiteter Teiglinge der inländischen Herstellung von Backwaren vor? Die Antwort liegt unter anderem beim Grenzschutz. Denn für Teiglinge und Backwaren gilt dieser heute in der Schweiz nicht flächendeckend wie beim Brotgetreide. «Es gibt jedoch auch keine pauschale Importverbotsregel, Einfuhrbeschränkungen oder Mengenkontingente», nimmt das Bundesamt für

Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) im Interview am Ende dieses Beitrags Stellung.

Importiertes Brotgetreide ist also durch einen höheren Zollpreis besser geschützt als importierte Teiglinge. So macht der Grenzschutz bei [Brotgetreide aus der EU etwa 67 Prozent des Importpreises aus, jener bei Mehl knapp 60 Prozent, bei Teiglingen nur noch 44 Prozent und bei den vorgebackenen Backwaren sinkt er auf 11 Prozent.](#) Je stärker verarbeitet ein Produkt also ist, desto günstiger und einfacher ist sein Import aus dem Ausland in die Schweiz.

Und noch ein bedeutender Fakt: Konkret entfallen in der Schweiz auf den Preis eines Gipfelis nur rund fünf Rappen auf die Getreidekosten.

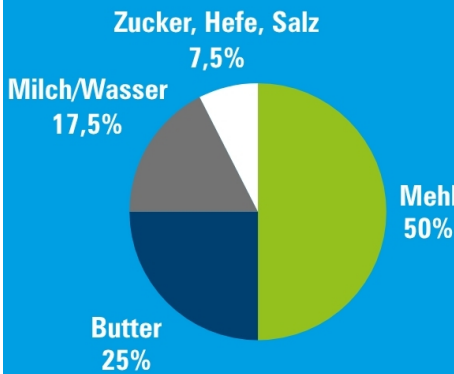
Teiglinge am Beispiel Gipfeli



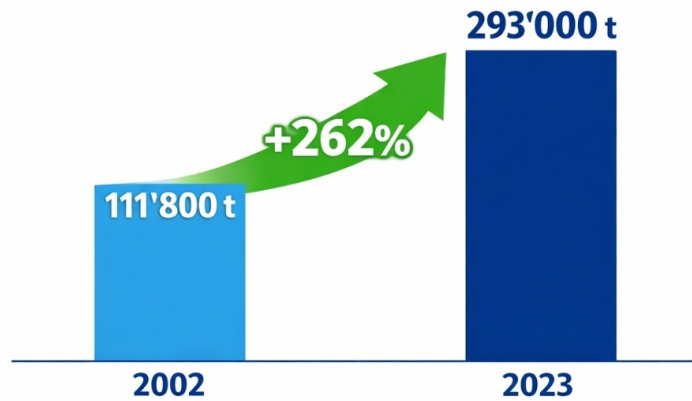
Definition «Teigling»:

- rohes Stück Teig
- fertig geformt
- bereit zum Backen

Zutaten Buttergipfeli



Import verarbeiteter Getreideprodukte in die Schweiz



Anteil Getreidekosten pro Gipfeli

Fr. 0.05

Durchschnittlich verzehren wir

1 Gipfeli
pro Woche

Produkt	Preis Inland-Produkt	Preis Import-Produkt	Preisdifferenz
Rohgetreide 🌾	~59 CHF/dt	~45 CHF/dt	kleine Differenz, starker Grenzschutz (Zölle, Kontingente)
Teigling 🍩	~ 1 CHF/Stk.	~ 0.30 CHF/Stk.	grosse Differenz, kaum Grenzschutz, einfache Importe

Transparente Deklaration erwünscht

Neben dem Grenzschutz ist auch der Aspekt der transparenten Deklaration nicht zu vernachlässigen. «Alle Betriebe, die Brot und Feinbackwaren verkaufen oder servieren, unabhängig davon, ob diese offen oder abgepackt angeboten werden,

müssen das Produktionsland schriftlich deklarieren», sagt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Interview. Dabei gelte bei Aufbackprodukten grundsätzlich das Herkunftsland des importierten Tiefkühlprodukts als Produktionsland, und die Schweiz könne nur dann als Produktionsland angegeben werden, wenn hierzulande ein wesentlicher Verarbeitungsschritt erfolge. Doch wie und durch wen wird definiert, welche Verarbeitungsschritte als «wesentlich» bezeichnet werden?

Dass Konsumentinnen und Konsumenten hierzulande im Laden auch wirklich sicher sein können, dass «Schweiz» drin ist, wo «Schweiz» draufsteht, ist nicht garantiert. «Natürlich stehen auch Grossverteiler in einem Konkurrenzkampf und versuchen, möglichst viele finanzielle Vorteile herauszuholen», erklärt Getreideproduzent Urs Wegmann in der aktuellen Podcast-Folge. Damit impliziert der Vizepräsident der Getreidesammelstelle Thalheim, dass Detailhändler ein klares Interesse daran haben dürften, importierte Ware als Schweizer Produkte zu deklarieren, und damit die Kundschaft mit Tiefstpreisen bei der Stange zu halten.

Dennoch äussert sich Boebner von BLV gegenüber «Familie Richter»: «Das blosse Backen eines importierten Teiglings gilt nicht als wesentlicher Verarbeitungsschritt.» Und auch Arbeitsschritte wie das Formen eines importierten Teigs oder einfache Veredelungen wie etwa das Bestreuen mit Körnern seien in der Regel nicht ausreichend, um die Schweiz als Produktionsland anzugeben. Massgebend sei vielmehr, ob durch die Verarbeitung in der Schweiz ein Produkt mit wesentlich veränderten Eigenschaften entstehe.

Das Parlament hat das Problem erkannt

Dass im Parlament aktuell das Problem der Zollbegünstigungen für Teiglinge diskutiert wird, findet Urs Wegmann, der auch im Vorstand des Schweizerischen Getreideproduzentenverbandes ist, «einen Schritt in die richtige Richtung.» Einerseits, um ein Zeichen zu setzen, andererseits, «um unser Recht auch zu nutzen, mehr Zoll aufzuschlagen und damit die gesamte inländische

Wertschöpfungskette zu schützen», so der Kenner der Schweizer Getreideszene im Podcast.

Interview mit den zuständigen Bundesämtern

«Der Vorwurf des Schlupflochs im Zollsystem ist keine Polemik»

Wie hat sich die Menge importierter Teiglinge in den letzten Jahren verändert, wieso unterscheiden sich der Grenzschutz für Brotgetreide und jener für Teiglinge, und wieso gibt es für Importe aus EU-Ländern «Spezialregeln»? Diese und weitere Fragen beantworten uns vier verschiedene Schweizer Bundesämter im Interview.

Immer mehr Backwaren werden als Teiglinge importiert und erst in der Schweiz fertig gebacken. Wie hat sich die importierte Teigling-Menge in den letzten 20 Jahren konkret entwickelt und aus welchen Ländern kommen die Produkte?

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit: Die sogenannten «Zolltarifnummern» dienen der Klassifizierung von Waren im internationalen Handel. Verarbeitete Getreideerzeugnisse wie Teiglinge werden in der Regel den Tarifnummern 1901.20 oder 1905 zugeordnet. Beide Tarifnummern sind Sammelnummern, unter welchen verschiedene Mehlmischungen und Teiglinge bzw. Backwaren zusammengefasst werden, deshalb ist eine ganz genaue Aufschlüsselung unmöglich. Wir stellen jedoch zusammenfassend fest, dass die Importe von Backwaren und Teiglinge in die Schweiz in den letzten 20 Jahren deutlich gestiegen sind. Bei Backwaren lässt sich grob sagen, dass sich die Importmenge in dieser Zeit beinahe verdreifacht hat.

+ Mehr lesen

Für Brotgetreide gilt in der Schweiz ein Importschutz. Wie ist die heutige gesetzliche Regelung für den Import von Teiglingen oder Backwaren?

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit: Die zolltarifliche Behandlung von Waren richtet sich nach ihrer Einreihung im Zolltarif gemäss dem Harmonisierten System. Während verarbeitete Getreideerzeugnisse wie Teiglinge und Backwaren, wie bereits erwähnt, den Tarifen 1901.20 und 1905 zugeordnet werden, reiht sich Brotgetreide in Kapitel 10 des Zolltarifs ein. Was lässt sich nun

aber zum Importschutz sagen? Für Teiglinge und Backwaren gilt in der Schweiz heute kein flächendeckender Grenzschutz wie beim Brotgetreide, es gibt jedoch auch keine pauschale Importverbotsregel, Einfuhrbeschränkungen oder Mengenkontingente. Stattdessen bestimmen die Agrareinfuhrverordnung mit ihrem Zoll- und Grenzschutzregime sowie das Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht (LIV) das Spiel. Die Struktur des Zolltarifs sowie die konkreten Unternehmern, Zollansätze und die übrigen Bestimmungen können im elektronischen Zolltarif der Schweiz «Tares» eingesehen werden.

Wie sieht der Grenzschutz für Teiglinge und Backwaren im Minimum aus, können Sie dies konkretisieren?

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit: Auf Teiglinge und Backwaren wird der Grenzschutz auf Basis der darin enthaltenen Rohstoffe, vor allem dem Mehl, bemessen. Die Höhe des Zolls richtet sich nach der Preisdifferenz zwischen importierten und schweizerischen Rohstoffen, wobei für EU-Länder ein Rabatt von 18,5 Prozent gewährt wird. Das bedeutet: Teiglinge und Backwaren können zollpflichtig, aber grundsätzlich frei eingeführt werden, sofern sie den zoll- und lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Dazu gehören etwa die allgemeinen Anforderungen der Lebensmittelverordnung oder die Deklarationspflicht des Produktionslands für Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf.

Kritiker sprechen von einem «Schlupfloch im Zollsystem». Die aktuelle zolltarifliche Begünstigung bei Teiglingen und Backwaren würde die Schweizer Produktion von Brotgetreide hemmen und schwächen. Wie beurteilen Sie diesen Vorwurf?

Bundesamt für Landwirtschaft: Die Situation zeigt vor allem, dass es im Zollsystem Spannungen zwischen verschiedenen Zielen gibt. Teiglinge und Backwaren aus dem Ausland profitieren von günstigen landwirtschaftlichen Rohstoffen und einem Zollrabatt für EU-Produkte, wodurch sie für Bäckereien und Detailhändler attraktiver im Preis sind als Schweizer Brotgetreide-Mehl. Zudem kritisieren Parlamentarier und Bauernverbände, dass hochwertiges Schweizer Brotgetreide oft zu Futtergetreide deklassiert wird, weil es mit importierten Teiglingen und Backwaren nicht mehr konkurrieren kann. Die Selbstversorgung mit Brotgetreide stagniert oder sinkt deshalb und wird durch den Import von Fertigprodukten ersetzt.

Die Behauptung, das Zollsystem biete ein «Schlupfloch» ist von daher nicht bloss Polemik, sondern spiegelt reale Anreizeffekte wider: Die Rohstoffebene (Brotgetreide) wird gut geschützt, während die Verarbeitung in der Schweiz weitaus weniger geschützt wird. Die Frage, ob diese Begünstigung weiterhin sinnvoll ist, wird deshalb in der Politik rege diskutiert. Der Nationalrat hat 2024 eine Motion angenommen, die eine Anpassung der Zolltarife für importierte Backwaren und Teiglinge fordert und die derzeitige Begünstigung aufheben will, um die heimische Brotgetreide- und Backwaren-Wertschöpfung zu stärken. Konkret umgesetzt ist diese Änderung aber noch nicht; die Debatte dazu läuft im Ständerat weiter.

Ein grosser Teil der Backwarenimporte stammt aus der EU. Welche Rolle spielt dabei das Freihandelsabkommen zwischen der Schweiz und der EU?

Staatssekretariat für Wirtschaft: Die rechtliche Grundlage für die Schweizer Einfuhrzölle auf landwirtschaftliche Verarbeitungsprodukte aus der EU - u.a. auch Backwaren des Zolltarifkapitels 19 - ist das Protokoll Nr. 2 des Freihandelsabkommens von 1972 zwischen der Schweiz und der EU. Dieses Protokoll, das 2004 im Rahmen der bilateralen Abkommen II revidiert wurde, berücksichtigt den Unterschied zwischen den schweizerischen Preisen für landwirtschaftliche Rohstoffe und den tieferen Preisen für die entsprechenden Rohstoffe in der EU. Die Zölle richten sich daher nach der Preisdifferenz der darin enthaltenen landwirtschaftlichen Rohstoffe (vor allem Mehl) und sollen die heimische Verarbeitungsindustrie schützen, ohne die Rohstoffe völlig zollfrei zu machen. Somit profitieren EU-Backwaren zwar von bestimmten Zöllen, bleiben aber deutlich günstiger als Produkte aus Nicht-EU-Ländern - dank der niedrigeren Agrarpreise und der speziellen Zollregelung im

Rahmen des Freihandelsabkommens.

Für Konsumentinnen und Konsumenten ist oft nicht klar, woher die Rohstoffe bei importierten Teiglingen und Backwaren stammen. Wie müssen diese in der Schweiz deklariert werden? Reicht es, wenn der Teigling in der Schweiz gebacken wird?

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen: Nein das reicht nicht aus, um «Schweiz» als Produktionsland anzugeben. Alle Betriebe, die Brot und Feinbackwaren verkaufen oder servieren, unabhängig davon, ob diese offen oder abgepackt angeboten werden, müssen das Produktionsland schriftlich deklarieren. Bei importierten Aufbackprodukten gilt grundsätzlich das Herkunftsland des importierten Tiefkühlprodukts, bzw. des importierten Teiglings, als Produktionsland. Die Schweiz kann nur als Produktionsland angegeben werden, wenn hierzulande ein wesentlicher Verarbeitungsschritt erfolgt – das blosse Backen genügt nicht.

Als Beispiel: Bei in Frankreich hergestellten Gipfeli, tiefgefroren importiert und in der Schweiz gebacken, muss als Produktionsland «Frankreich» schriftlich angegeben werden. Wird aber zum Beispiel ein Teigboden importiert und hierzulande mittels Füllung, der Zugabe von Früchten und einer Verzierung zu einem Erdbeerkuchen verarbeitet, kann das Produktionsland «Schweiz» angegeben werden.

Es gibt Grenzfälle, die nicht immer ganz einfach zu beurteilen sind, und bei denen die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden Interpretationsspielraum haben. Dabei ist immer eine Einzelfallbeurteilung notwendig. Entscheidend ist: Backen Schweizer Betriebe importierte Tiefkühl-Ausgangsprodukte lediglich auf, ohne einen wesentlichen Verarbeitungsschritt vorzunehmen, gilt das Herkunftsland des Ausgangsprodukt als Produktionsland. Dadurch können Konsumentinnen und Konsumenten bei Brot und Feinbackwaren, vor allem auch im Offenverkauf transparent erkennen, wo diese hergestellt werden.

Das Wichtigste in Kürze

1. Jeder Schweizer und jede Schweizerin konsumiert durchschnittlich zwischen 50 und 70 Gipfeli pro Jahr.
2. Für Detailhändler ist es am einfachsten und günstigsten, ein Gipfeli und Fertigbackwaren aus dem Ausland zu importieren und vor dem Verkauf zu backen.
3. Je stärker verarbeitet ein Getreideprodukt, desto geringer sind die Zölle beim Import.
4. Immer mehr Backwaren werden importiert: Zwischen 2010 und 2019 wuchsen die Importe in die Schweiz von 92'000 auf 130'000 Tonnen pro Jahr.
5. Deklarationspflicht: Seit Februar 2025 zwingend. Wenn wesentliche Verarbeitungsschritte nicht in der Schweiz stattgefunden, darf nicht «Schweiz» als Produktionsland deklariert werden.

Für den vorliegenden Beitrag wurden folgende Quellen verwendet:

+ Mehr lesen

https://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/04_Medien/Medienmitteilungen/PM_2026/2025_Studie_Grenzschutz.pdf

[Microsoft Word - Bericht Final sbv Grenzschutz.docx](#)

[Grenzschutz im Agrarbereich: Studie sieht zentrale Stütze - und Lücken im System](#)

[Agrarbericht 2025 - Getreide](#)

[Gestiegene Preise über die gesamte Wertschöpfungskette Brotgetreide](#)

[Agrarbericht 2025 - Konsumentenpreise](#)

[Der Brot-Konsum der Bevölkerung in der Schweiz - Schweizer Brot](#)

[Getreide, Mehl, Brot & Backwaren](#)

<https://www.agrarbericht.ch/de/markt/marktentwicklungen/produzentenpreise>

[Getreide-aktuell-Mai-24_d.pdf](#)

[SG_Medienmitteilung](#)

[240330_MB43_d.pub](#)

[Agrarbericht 2024 - Produzentenpreise](#)

«Produktionskosten der Betriebszweige des kombinierten Betriebstyps Verkehrsmilch/Ackerbau»,
Zorn, Hoop et al., Agroscope Scienc, Nr. 25 / 2015

[Agrarbericht 2025 - Preisindizes](#)

[Aktuell_AGRISTAT_2024-10.pdf](#)

[A Brief History of the Croissant | Institute of Culinary Education](#)

[August Zang - Wikipedia](#)

[Konkurrenz durch Importe - Das Zmorgebrot kommt immer öfter aus dem Ausland - News - SRF](#)

[«Frisch vom Beck» aus Slowenien | Beobachter](#)

[Teig aus der Slowakei? Luzerner Brot muss deklariert werden | zentralplus](#)

[Schweizer Bauern vernichten LKWs voll Milch | Nau.ch](#)

[«Milchwirtschaft retten, Milchimporte sofort stoppen» - Der Schweizer Bauer](#)

[Die faszinierende Herkunft von Backwaren: So entsteht dein Brötchen vom Feld bis auf den Teller! - Restaurant Weinterrasse Hasimatt](#)

[Deklaration soll Schweizer Brot helfen - Der Schweizer Bauer](#)

[SR 817.022.16 - Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 betreffend die Information über Lebensmittel \(LIV\) | Fedlex](#)

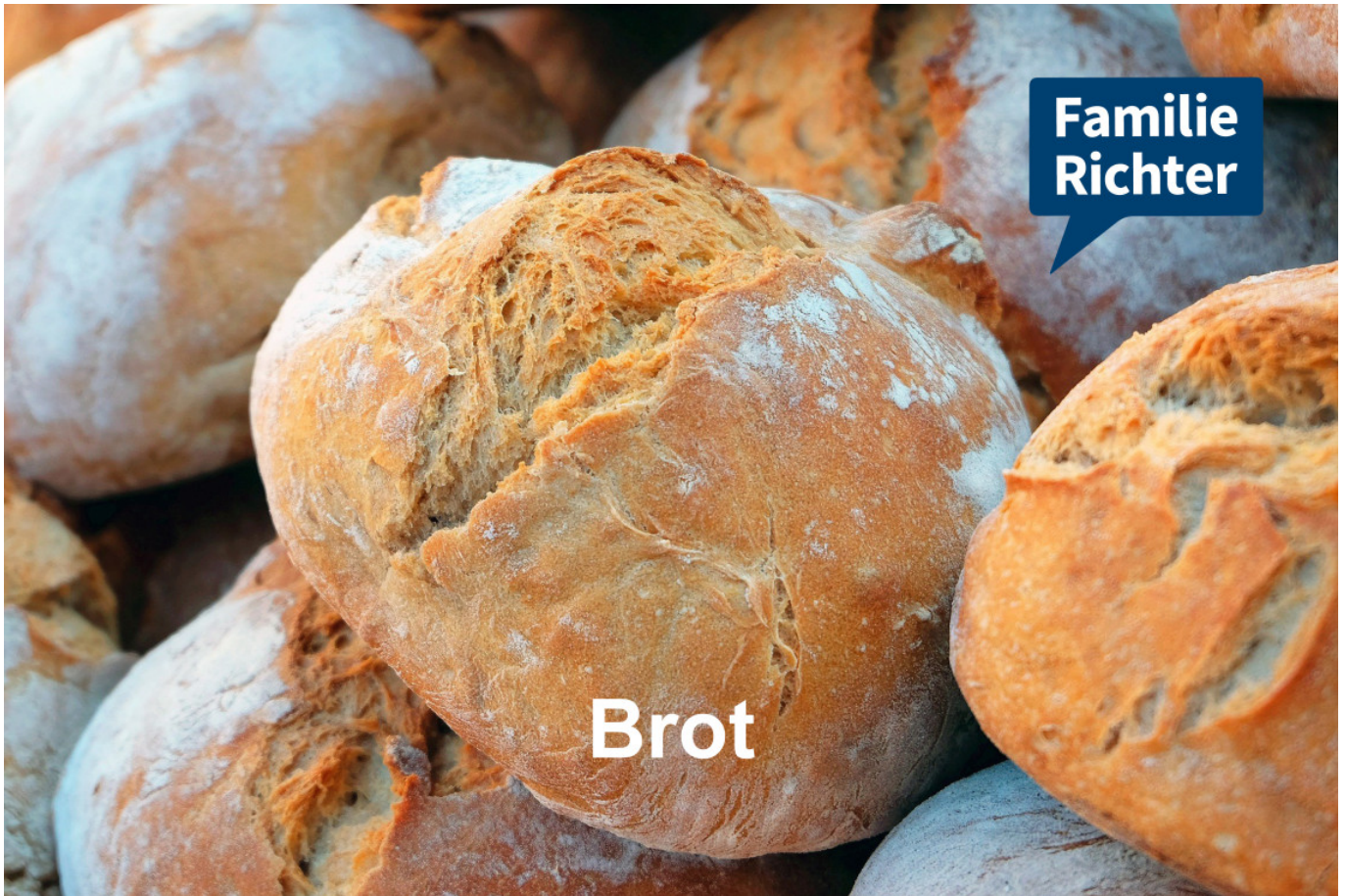
[Microsoft Word - DSM Endbericht FHAL_KMU-HSG_v3 Final_30Sept2009.doc](#)

[Mitglieder | DSM - Dachverband Schweizerischer Müller](#)

[24.3127 | Aufhebung der zolltariflichen Begünstigung der Importe von Halbfertig- und Fertigprodukten des Zolltarifkapitels 19 | Amtliches Bulletin | Das Schweizer Parlament](#)

[Nationalrat will Agrarzölle erhöhen: Lebensmittel werden teurer](#)

Du magst lieber Brot? Dann haben wir da etwas für dich...



Hier geht's nicht nur um Brot - sondern Wertschätzung

[Familie Richter - Hauptartikel](#)

04. 11. 2025

Folgende Fragen werden im Artikel beantwortet:- Was geht derzeit in der Brot-Szene eigentlich ab? - Wann hat Brot zuletzt so wenig gekostet wie derzeit bei

