

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFrisCH

Impressum: www.besofrisch.ch

Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Obst



Ende gut, alles gut?

Der Frühjahresfrost hat bekanntlich aussergewöhnliche Schäden hinterlassen. Mittlerweile ist auch die Kernobsternte im Endspurt und die effektiven Ertragseinbussen sind ersichtlich. Glücklicherweise sind die Schäden weniger drastisch ausgefallen als zuerst geschätzt. Im Mittelland wird nur mit einem Ertrag von 50 % gegenüber dem Vorjahr gerechnet. Leider hatten oft die gleichen Betriebe schon im Vorjahr eine kleine Ernte (ebenfalls Frostschäden). Und das geht an die Substanz, moralisch und finanziell. Deshalb ist es wichtig, dass auch in der Landwirtschaft Möglichkeiten eines «Sozialnetzes» geschaffen und genutzt werden, die besonders geschädigten Betrieben helfen, dass sie über die Runden kommen. Dank der guten und raschen Zusammenarbeit mit Organisationen und Institutionen hoffen wir, dass uns das diesmal gelungen ist.

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg
juerg.maurer@vol.be.ch

Es ist immer wieder erstaunlich, wie gut sich die Natur regenerieren kann. Für viele Betriebe ist das ein kleiner Trost. Zwar sind national die Erntemengen in den einzelnen Kulturen letztlich noch besser ausgefallen als zuerst interpretiert. Regional und lokal sind die Unterschiede aber nach wie vor sehr gross: Es gibt Betriebe, die keine Kirsche und keinen Apfel ernten konnten, und wiederum Betriebe mit einer sehr guten Ernte.

Agenda

09.11.2017

PZ Obst
Schlussitzung **12.30–14.00**
Anlass Waschplatz **14.00–17.00**
INFORAMA Seeland

16.11.2017 **20.00–22.00**

PZ Obstverarbeitung
Erfahrungsaustausch II
Familie Kunz, Utzenstorf

16.11.2017 **14.00**

Einreichen der Muster für
Qualitätswettbewerb Süssmost
bei Sammelstellen oder FOB

23.11.2017 **05.30–20.00**

PZ Beeren
Messebesuch Spargel & Erdbeeren
Karlsruhe

01.12.2017 **20.00–22.00**

Prämierung Qualitätswettbewerb
Süssmost
Familie Wanner, Etzelkofen

Hilfemassnahmen

Glücklicherweise konnten wir im Kanton Bern unmittelbar nach dem Frost an einem «runden Tisch» mit Behörden und Institutionen das weitere Vorgehen in Bezug auf mögliche Hilfemassnahmen besprechen, dank der Initiative und Hartnäckigkeit der beiden Fachkommissionen, Fachstellen sowie des Obstverbandes BESOFrisCH. Nebst den traditionellen bestehenden Instrumenten konnte sich erfreulicherweise die Stiftung Fondssuisse dazu bereit erklären, für «Härtefälle» à fonds perdu Beiträge zur Verfügung zu stellen. Unter Beizug von Verbänden, landwirtschaftlichen Ämtern und Fachstellen ist es gelungen, Mindestkriterien aufzustellen und ein einfaches Anmeldeformular für Schadensanträge zu kreieren. Entsprechend musste auch ein Controllingsystem bestimmt werden. Die betroffenen Betriebe hatten Gelegenheit, ihre Anträge bis Mitte September bei den Fachstellen einzureichen. Noch ist nicht bekannt, wie viel es geben wird. Wichtig ist aber zu wissen, dass es für Härtefälle «etwas geben wird». Ein Zustupf, der nicht abgestottert werden muss. Eine Entschädigung, die die trotzdem anfallenden Arbeiten und Kosten tragen hilft. Ein Beitrag, damit die Betriebe über die Runden kommen und ihren Verpflichtungen nachkommen können. Die Märgen der letzten Jahre haben es nicht ermöglicht, genügend Reserven zu bilden, damit solche Totalausfälle bei spezialisierten Betrieben einfach weggesteckt werden können. Wir sind deshalb sehr erfreut, dass sich diese Möglichkeit mit Fonds-

suisse letztlich realisieren liess, und danken bei dieser Gelegenheit allen Beteiligten für diese Unterstützung.

Umgang mit Frostrisiko, wie weiter?

Das Thema Frost wird uns sicher noch eine Weile beschäftigen. Es wird auch Thema an unserer Obstbautagung im Januar 2018 sein. Im Weiteren sind wir überregional an der Erarbeitung einer Frostbroschüre. Diese dürfte Ende Jahr verfügbar sein. Die Zusammenfassung der Frostereignisse von 1970 bis 2017 – am Standort Oeschberg – finden Sie schon auf unserer Homepage. Es stehen also den Betriebsleitern Instrumente zur Verfügung, damit sie auf ihrem Betrieb das Frostrisiko entsprechend berücksichtigen und nötigenfalls entsprechende vorbeugende Massnahmen treffen können.



Solche Bilder sind leider dieses Jahr keine Seltenheit; für 27 % der bernischen Obstfläche wurden Schadensmeldungen (über 50 % Schaden) eingereicht.

5 • Oktober 2017

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

■ Produktezentrum Obst

- Hilfemassnahmen Frost
- Rückblick Zwetschgenganlass
- Apfelbaumgespinstmotten

■ Mitteilungen BESOFrisCH

- Mitglieder- und Flächenbeiträge
- Einladung Anlass Waschplatz

■ Mitteilungen INFORAMA

- Weiterbildungskurs
«Personal motiviert führen»
- Neuer Leiter LANAT
- Junge Obstfachleute

■ Produktezentrum Verarbeitung

- Exkursion Verarbeitung
- Qualitätswettbewerb Süssmost
- Einladung Erfahrungsaustausch

■ Produktezentrum Beeren

- Bericht BioBeeren
- Erinnerung Fachexkursion

Anträge Kanton Bern

Im Kanton Bern wurden rund 38 Anträge eingereicht. 19 Anträge erfüllen die Anforderungen. 4 Anträge bedürfen vertiefter Abklärungen und 15 Anträge konnten leider nicht weiter bearbeitet werden, weil sie die Mindestanforderungen nicht erfüllten. Grund dafür war meistens ein zu tiefer Anteil SAK Spezialkulturen an SAK Gesamtbetrieb (mindestens 60% aus dem Obst- und Beerenbau) oder Schäden, die weniger als 50% betrugten.

Zusammenstellung nach Arten:

- Obstbau: Schadensmeldungen über 50 und 75%:
56 Hektaren (entspricht 24% der bernischen Obstfläche).
- Beerenbau: Schadensmeldungen über 50%:
2 Hektaren (entspricht 1% der bernischen Beerenfläche).
- Rebbaubau: Schadensmeldungen über 75%:
15.5 Hektaren (entspricht 6.4% der bernischen Rebfläche).

Stark betroffen waren viele Direktvermarkter. Für sie ist der Wertschöpfungsverlust noch grösser. Die eingegangenen Schadensmeldungen und Standorte deckten sich mit den Eindrücken der Ernteschätzungen. Wie hoch die Entschädigungen ausfallen werden, ist noch offen. Das hängt von der Anzahl der eingereichten Anträge ab. Wir werden Sie zu gegebener Zeit weiter informieren!

Schätzung / Estimation 2017

Ertrag aus Apfelanlagen / Récolte des cultures de pommes

	Schweiz Suisse		Ostschweiz Suisse orientale TG, SG, GR, AI, AR		Wallis Valais		Genfersegebiet Bassin lémanique VD, GE		Übrige Gebiete Autres régions	
	Ernte Récolte ¹⁾ 2016	Schätzung Estimation 2017	Ernte Récolte ¹⁾ 2016	Schätzung Estimation 2017	Ernte Récolte ¹⁾ 2016	Schätzung Estimation 2017	Ernte Récolte ¹⁾ 2016	Schätzung Estimation 2017	Ernte Récolte ¹⁾ 2016	Schätzung Estimation 2017
Apfel / Pommes	135 875	107 970	54 195	40 630	36 245	29 920	24 350	26 555	21 085	10 865
Gala	33 066	30 280	12 881	12 010	8 005	7 260	7 791	8 450	4 389	2 560
Golden Delicious	22 303	18 250	7 146	5 900	7 290	4 900	6 112	6 400	1 755	1 050
Braeburn	13 067	8 320	4 219	2 490	4 800	2 860	2 118	2 200	1 930	770
Schfresh (Jazz®)	3 975	4 070	40	50	1 735	1 410	2 100	2 450	100	160
Jonagold	8 552	3 970	5 546	3 000	195	250	191	180	1 620	540
Boskoop	4 487	2 900	2 106	670	265	350	1 072	1 670	1 044	210
Cripps Pink (Pink Lady®)	3 215	2 815	20	20	2 530	2 140	655	650	10	5
Idared	2 846	2 290	1 141	980	680	680	175	120	850	510
Milwa (Diva®)	2 682	1 790	822	480	550	370	475	570	835	370
Elstar	1 990	1 600	1 436	1 170	85	70	70	399	299	290
Cox Orange	1 572	1 565	1 467	1 470			5	5	100	90
Topaz	2 284	1 490	1 249	880	315	390	57	70	663	150
Gravenstein(er)	2 773	1 410	1 308	470	896	770	20	20	552	150
Magold	2 144	242	242		1 505		80		317	
Übrige Sorten/autres variétés ²⁾	24 529	21 840	7 974	6 310	7 395	8 470	3 420	3 700	5 731	3 360
Mostäpfel/pommes à cidre ³⁾	6 390	5 380	5 600	4 730	0	0	0	0	790	650

¹⁾ Nachreifeschätzung vom Schweizer Obstverband zusammen mit den regionalen Expertengruppen

²⁾ Das Ergebnis wird mit dem durchschnittlichen Ertrag der geschätzten Sorten pro Gebiet berechnet

³⁾ Obstsorten für die industrielle Verarbeitung / cultures de pommes destinées à la transformation industrielle

– Nicht erhoben / pas relevé

In den «übrigen Gebiete (inkl. BE)» wird nur eine 50%-Ernte erwartet!

(Quelle: BLW)

Wann ist die Zeit reif für die Zwetschge?

Zwetschgen sind beliebte Sommerfrüchte. Ihr Image leidet aber, wenn sie nur knapp essreif oder sogar unreif in den Verkauf gelangen. Ein Anliegen der Produzenten ist es deshalb, zuverlässige Merkmale zur Bestimmung des optimalen Pflückzeitpunktes zu kennen. Diesen Wunsch hat sich das PZ Obst zu Herzen genommen und einen Anlass organisiert.

Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFRI/CH, PZ Obst
sabine.wieland@vol.be.ch

Am 10. August haben sich über 20 Produzenten in Möriken auf dem Betrieb von Dominik Hurni zum Zwetschgenanlass des Produktzentrums Obst eingefunden. Die Bestimmung des optimalen

Ernte noch einige Tage im Verkaufsregal optimal präsentieren. Deshalb ist die Bestimmung des Erntetermins für den Zwetschgenproduzenten eine grosse Herausforderung.

Qualitätssicherung im Baselland

Andi Kaufmann aus dem Baselland ist angereist, um den Produzenten das Qualitätssicherungssystem

Qualität der blauen Frucht zu erzielen, die dann auch schweizweit übernommen wurden. Sortenlisten mit provisorischen und definitiven Sorten helfen den Produzenten bei Neupflanzungen, Sortenblätter geben Auskunft über die Eigenschaften der Sorten, zudem wird viel Wert auf die Ausdünnung, den Pflanzenschutz und den Schnitt gelegt. Jeder Produzent, der angemeldet ist, muss mindestens eine jährliche Weiterbildung besuchen und wird am Anfang noch durch einen Berater kontrolliert. Mittlerweile hat sich der Standard eingespielt und die

hat eigentlich irgendeinen Fehler, führte Andi Kaufmann aus. Es bleibt deshalb nichts anderes übrig, als die einzelnen Eigenschaften zu respektieren und auf einen sortenspezifischen Schnitt und die Ausdünnung zu achten. Auch für die Bestimmung des optimalen Pflückzeitpunktes verlangt die Zwetschge einen täglichen Rundgang in der Anlage, genau wie man auch jeden Tag einen Rundgang im Stall machen muss. Vor der Ernte sollte schon eine «gute» und reife Zwetschge gefunden werden, ansonsten wartet man noch lieber zu, so die Ausführungen von Andi Kaufmann.

Äussere Merkmale zur Bestimmung des Reifegrades

Gemäss den Normen und Vorschriften des Schweizer Obstverbandes werden Zwetschgen in Qualitätsklassen nach dem Durchmesser eingestuft. Mit dem Vermarktungskonzept und der Festlegung von Minstdurchmessern wird angenommen, dass mit grösseren Früchten auch bessere Qualitäten erreicht werden. In Versuchen der Argoscope wurde die Grösse den inneren Werten Fruchtfleischfestigkeit, Zucker und Säure gegenübergestellt und festgestellt, dass grössere Früchte nicht zwingend eine höhere Qualität aufweisen. Bei Tophit beispielsweise blieb die Grösse über mehrere Tage gleich, obwohl sich die inneren Werte noch bedeutend veränderten. Nur in Einzelfällen konnte der Durchmesser als Mass für die fortgeschrittene Qualitätsentwicklung dienen. Auch die Hautfarbe kann nur begrenzt Auskunft geben über den Reifezustand. Zwischen den Sorten besteht eine grosse Variabi-



Tobias Meuter begrüsst die Anwesenden zum Zwetschgenanlass in Möriken.

Pflückzeitpunktes beschäftigt die Produktion schon seit längerer Zeit. Die Produzenten befinden sich in einer Zwickmühle. Zum einen wünschen die Kunden voll ausge-reifte, aromatische, saftige, nicht zu harte und nicht zu weiche Früchte, zum anderen bevorzugt der Handel knapp reife, feste und manipulierbare Früchte, die sich auch nach der

QS-33 vorzustellen. Das QS-33 ist eine Unterorganisation des reg. Früchtezentrums Basel. Ziel ist die Hochhaltung der Qualität der Zwetschge. Entwickelt wurde das System Anfang der 90er-Jahre, nachdem man in Deutschland diverse Betriebe besucht hatte. Die Organisation entwickelte verschiedene Massnahmen, um eine bessere

Selbstkontrolle wurde eingeführt. Vor der Ernte muss jeder Produzent die vorgeschriebenen Punkte durchgehen, um die Qualität zu garantieren. Wer eine Versuchssorte pflanzt, beobachtet und bonitiert die Sorte und teilt seine Erfahrungen mit den Kollegen. Nichtsdestotrotz wurde die optimale Sorte noch nicht gefunden. Jede Zwetschge

lität in der Ausfärbung. Meistens dauert es nach der vollständigen Ausfärbung noch 12–14 Tage bis zu Ernte. Nur einzelne Sorten sind bereits kurz nach der Ausfärbung reif. Auch unterscheiden sich die Farbnuancen: gewünscht sind blaue Zwetschgen, einzelne Sorten sind jedoch nie ganz blau.

Innere Merkmale zur Bestimmung des Reifegrades

Es zeigt sich, dass vor allem die inneren Qualitätsmerkmale eine signifikante Korrelation zur Reifung aufweisen. Besonders der Säuregehalt ist für die sensorische Gesamtbeurteilung entscheidend. Ist die Säure genügend abgebaut, wird auch der Zucker mehr wahrgenommen und die Frucht als reif empfunden. Der Säuregehalt kann mit einer Titration gemessen werden; dazu sind Laboranalysen notwendig. Werden die Zwetschgen zu früh geerntet, baut sich die Säure auch nach der Lagerung nicht ab. Deshalb ist es sehr wichtig, die Zwetschgen nicht zu früh zu ernten. Zwetschgen reifen nämlich nicht wie Äpfel nach. Nur bei einzelnen Sorten tritt nach der Ernte noch ein Säureabbau und ein Nachbläuen ein. Dies jedoch nur, wenn sie genügend ausgereift und nicht unreif sind. Der Zuckergehalt kann ebenfalls gemessen werden. Mittels eines Refraktometers können die °Brix gemessen werden. Jedoch variieren die Zuckerwerte pro Sorte und Jahr extrem. Bis jetzt war es deshalb nicht möglich, für eine Sorte zuverlässige Zuckerwerte für die Reifebestimmung

festzusetzen. Zwar gibt es Durchschnittswerte, die aber zwischen 14° und 23° Brix variieren. Zur Bestimmung des Reifegrades reicht der Zuckerwert alleine nicht aus. Hingegen kann das Verhältnis von Zucker und Säure einen Hinweis darauf geben, wie weit die Reife fortgeschritten ist. Dem Praktiker bleibt also vor allem der Esstest und der Drucktest. Eine reife Zwetschge würgt nicht im Hals und der Säuregehalt ist angenehm abgebaut. Zudem ist die Festigkeit ebenfalls ein aussagekräftiges Merkmal zur Bestimmung des Reifegrades. Reife Früchte sind nicht mehr steinhart und beim Teilen der Frucht von Hand saftet mindestens eine Hälfte des Fruchtfleisches unter Bildung von sichtbaren Saftperlen. Es gilt zudem zu bedenken, dass im oberen sonnigen Bereich die Früchte zuerst reifen.

Zwetschgenpfeil als Orientierungshilfe bei der Reifebestimmung

David Dreyer von der Sammelstelle in Gerolfingen brachte viele Zwetschgenmuster mit und beprobte diese zur Bestimmung der Brix-Gehalte. Es wurde klar, dass die Brix-Gehalte sehr unterschiedlich sein können und nicht als zuverlässiges Merkmal der Reife einer Sorte dienen. Bei der Annahme führt er deshalb vor allem eine optische Beurteilung durch und schaut mit dem Drucktest, ob die Früchte bereits etwas weich sind. Steinharte Früchte sind auf jeden Fall nicht gut. Als Richtwert



David Dreyer von der Sammelstelle zeigt eindrücklich, wie die Zwetschgen unterschiedliche Zuckergehalte aufweisen können und wie diese zur Bestimmung des Erntezeitpunktes alleine nicht ausreichen.

notiert er sich jedes Jahr, wann welche Sorte angeliefert wurde. Dadurch, dass die Sorten jedes Jahr in ähnlichen Abständen reifen, kann er ziemlich genau nach dem Erntestart der ersten Sorten einschätzen, wann welche Sorte nachfolgend reif sein wird. Diese Empfehlung kommt auch von Agroscope, die dazu einen Zwetschgenpfeil entworfen hat und in der Broschüre «Sorten- und Unterlagenbewertung Kirschen und Zwetschgen» nachgesehen werden kann. Darin ist erkennbar, wie viele Tage nach Tegera oder vor Fellenberg welche Sorte reif ist. Auf jeden Fall sollten keine unreifen Zwetschgen in den Handel gelangen. In der anschließenden Diskussion wurde deshalb der Vorschlag gemacht, dass lokal Pflücktermine anhand

von Referenzbetrieben und den Aufzeichnungen aus den Vorjahr herausgegeben werden sollten. Es ist der Branche nicht dienlich, wenn in klimatisch gleichen Gebieten gewisse Zwetschgensorten viel früher geerntet werden, nur weil dies die Verfügbarkeit des Pflückpersonals oder andere landwirtschaftliche Arbeiten erfordern. Die Qualität der Zwetschgen muss beim Konsumenten stimmen und dafür sollten sich alle Betriebe engagieren. Ansonsten ist die Zeit noch lange nicht reif für das blaue Wunder.

Das PZ Obst bedankt sich herzlich beim Gastgeber Dominik Hurni und den Referenten David Dreyer und Andi Kaufmann für die interessanten Beiträge.

Apfelbaumgespinstmotten

In diesem Jahr konnten vor allem auf Apfel- und Zwetschgenfeldobstbäumen neben oder in Biodiversitätsförderflächen viele Gespinste mit kleinen gelben Raupen beobachtet werden. Ab Mai bis Anfang Juli leben die Motten in Gespinsten am Baum. Zuvor miniert und frisst die Raupe am und im Blatt.

Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg
sabine.wieland@vol.be.ch

Die Gespinstmotten kommen in gut gepflegten Anlagen nur selten vor. Auf extensiv bewirtschafteten Bäumen waren in diesem Jahr jedoch vermehrt die Gespinste der Gespinstmotten anzutreffen. Die Motten überwintern als Junglarven unter einem schützenden Sekretdeckel des Eigeleges. Beim Austrieb verlassen sie die Winterquartiere und fressen gruppenweise an den Blättern. Beim Apfel minieren sie zuerst im Blattinnern, was das Absterben von Blattspitzen oder Blattträndern verursachen kann. Die Jungraupen überziehen sich im Mai mit einem Gespinst und im Juni verpuppen

sie sich in Kokons im Gespinst. Die Falter fliegen im Juli/August und legen die Eier ans Fruchtholz.

Bekämpfung nur in seltenen Fällen nötig

Wo ein Massenaufreten beobachtet wurde, kann im nächsten Jahr vor der Blüte eine Kontrolle durchgeführt werden. Die Jung- räupchen sind bei den Knospenaustrieben sichtbar. Werden mehr als 5 Kolonien pro 100 Knospenaustriebe gefunden, ist eine Bekämpfung vor der Blüte oder nach der Blüte angebracht. Bacillus-thuringiensis-Produkte und Chlorpyrifos-methyl (Reldan, nur Kernobst, im IP nur bei Mehrfachindikation) haben eine Wirkung. Vögel, Blumenwanzen,

Schlupf- und Raupenfliegen helfen bei der Dezimierung der Population. Zur Bekämpfung sind deshalb Bacillus-

thuringiensis-Produkte geeigneter. Sie sollten nicht bei kühler Witterung eingesetzt werden.



In diesem Jahr konnten vor allem auf Hochstammbäumen viele Gespinste beobachtet werden.

Koordination und Zusammenarbeit stärken!

Das Verbandswesen der Schweiz und insbesondere das der Landwirtschaft ist komplex und unübersichtlich. Bei den Spezialkulturen, besonders beim Obst- und Beerenbau, ist die Branche verhältnismässig gut organisiert. Viele beneiden uns darum. Trotzdem wird es immer komplizierter und intransparenter. Für den Produzenten ist es ein Ärgernis, wenn er an verschiedene Organisationen Mitglieder- und Flächenbeiträge entrichten muss. Mit der Zunahme der Bio-Produktion müssen rechtzeitig die richtigen Weichen gestellt werden. Die Verbände und Organisationen sind gefordert, vermehrt zusammenzuarbeiten.

Jürg Maurer, Geschäftsführer
Obstverband BESOFrisCH

Starke Verbände und eine gute Landwirtschaftslobby sind wichtig für unsere Primärproduktion. Die Aufgabe von Verbänden und Organisationen sind vielfältig: Sie müssen die Interessen der Mitglieder politisch vertreten und für gute Rahmenbedingungen und gleich lange Spiesse sorgen. Gegenüber dem Handel müssen sie immer mehr schauen, dass sie auch vom Teil des Wertschöpfungskuchens einen fairen Anteil bekommen. Ebenso gilt es die ganze Werbung zu koordinieren. Der Druck auf die Landwirtschaft nimmt laufend zu und die Produktion bekommt immer mehr Vorgaben und Einschränkungen. Die dabei anfallenden Mehrkosten können am Markt nicht geltend gemacht werden. Umso wichtiger ist es, dass Produzentenbeiträge möglichst effizient und zielgerichtet verwendet werden. Für Doppelspurigkeiten und Ineffizienz hat es keinen Platz mehr. Verbände und Organisationen sind mehr denn je gefordert zusammenzuarbeiten. Im Extremfall kann das auch zu Fusionen führen. Im aktuellen Umfeld können es sich die Produzenten nicht mehr leisten, zig-Fachbeiträge zu entrichten. Auch der Vorstand des Obstverbandes BESOFrisCH wird sich darüber Gedanken machen müssen. In zwei Jahren dürfen wir auf eine erfolgreiche 20-jährige Tätigkeit zurückblicken. Das ist eine gute Gelegenheit für eine Standortbestimmung. Der Verband steht finanziell und personell gesund und gut da. Trotzdem wird es immer schwieriger, geeignete Personen für die Mitarbeit im Vorstand zu finden. Auch arbeiten wir immer mehr und enger mit den Dachorganisationen zusammen, um unsere Interessen zielführend durchzusetzen.

Jüngste Beispiele:

- Kirschesigfliege. Dank der guten Lobbyarbeit des Dachverbandes (SOV) wurden vom Bund die nötigen Mittel für die KEF-Forschung zur Verfügung gestellt.

- Hilfemassnahmen für Frostschäden. Dank der rechtzeitigen Kontaktaufnahme mit den Dachorganisationen (SOV, Berner Bauernverband, Fondssuisse) ist es gelungen, für Härtefälle entsprechende Hilfemassnahmen umzusetzen.
- In Zusammenarbeit mit dem Berner Bauernverband und dem AGR sind wir daran, bessere und einfachere Rahmenbedingungen beim Erstellen von Witterungsschutzsystemen zu finden.
- Das Berner Pflanzenschutzprojekt konnte dieses Jahr erfolgreich gestartet werden. Ein Mehrwert für die Konsumenten, die Natur und die Produzenten.
- Die Berner Bio Offensive konnte nur dank der intensiven Zusammenarbeit mit dem Berner Bauernverband gestartet werden. Es gäbe noch weitere solche Beispiele.

Beitragsdschungel

Anbei ein Überblick über die aktuellen Verbände im Obst- und Beerenbau, national und regional:

Schweizer Bauernverband (SBV)

Beiträge werden über den Berner Bauernverband und über die nationalen Fachverbände (darunter SOV) eingezogen und weitergeleitet.

Berner Bauernverband (BBV)

Grundbeitrag Fr. 50.–
Flächenbeitrag Fr. 9.50/ha;
davon Fr. 4.30 für SBV.



Wie viele Mitgliederbeiträge sind für den einzelnen Betrieb verkraftbar? Die Verbände werden sich darüber intensiv Gedanken machen müssen, auch im Bereich Spezialkulturen!

(Bild: Urs Keller, ex-press.ch)

Nationale Branchenorganisation Schweizer Obstverband (SOV)

Die Suisse-Garantie-Produzenten sind Aktivmitglieder des SOV. Kein Mitgliedergrundbeitrag mehr. (Mitgliederbeitrag nur noch für Organisationen Fr. 220.–).

Verbandsorgan 6-mal jährlich ist in den Beiträgen inbegriffen. Flächenbeiträge je nach Obstart. Ab 2018 werden alle Obstarten (Tafelobst) nach Flächenbeiträgen verrechnet und nicht mehr nach Handelsmengen. Für Verarbeitungsobst gelten weiterhin Mengenbeiträge.

Ansätze ab 2018 (gemäss Entwurf Reglement):

Beiträge pro Hektare ab 1. Standjahr

Diese setzen sich zusammen aus den allgemeinen Mitgliederbeiträgen und den Werbebeiträgen. Einen Grundbeitrag für die Mitgliedschaft gibt es nicht mehr.

Kernobst	152.– und 173.– = Fr. 325.–
Kirschen	225.– und 572.– = Fr. 797.–
Zwetschgen	147.– und 359.– = Fr. 506.–
Aprikosen	196.– (Aprikosenwerbung erfolgt separat durch VS)
Beeren	392.– und 356.– = Fr. 748.–
Direktvermarkter haben 50% Rabatt auf dem Werbebeitrag, wenn sie mehr als 50% ihrer Produkte direkt vermarkten.	

Obstverband BESOFrisCH

Mitgliedschaft für Suisse-Garantie-Produzenten bei einer regionalen z.B. Obstproduzentenorganisation ist obligatorisch.

Mitgliederbeitrag Fr. 25.–
und Berner Obst Fr. 30.–
Flächenbeiträge Fr. 30.– bis 60
Aren; dann pro Are Fr. 0.50.

Bio Suisse

Dachorganisation der Bio Landbauorganisationen. Für Knospenbetriebe obligatorisch. Komplexes Beitragssystem. Zweigeteilt: Flächenbeitrag, aber auch Erntebeitrag (nur für Betriebe, die über den Grosshandel vermarkten). Differenzierung zwischen den Obstarten. Grundbeitrag Fr. 100.– inkl. Verbandsorgan (10-mal jährlich), Flächenbeitrag Spezialkulturen Fr. 41.–/ha, Knospe Flächenbeitrag (nur Kernobst) 50.–/ha,

Knospe ernteabhängiger Beitrag Fr. 8.50/Tonne.

z.B. Berner Bio Bure

Eine Mitgliedschaft ist für Bio-Knospenproduzenten in einer regionalen Bioproduzenten-Organisation obligatorisch. Mitgliederbeitrag Fr. 60.– inkl. Verbandsorgan

Fazit

Ein Berner Bio-Produzent, der solidarisch bei allen Organisationen dabei ist, würde demnach für eine Hektare Kernobst mit 40 Tonnen Ertrag rund Fr. 1080.50 Verbandsbeiträge bezahlen: SBV/BBV: Fr. 59.50
SOV: Fr. 325.–
BESOFrisCH: 105.–
Bio Suisse: 531.–
Bärner Bio Bure: Fr. 60.–

Der Obstverband muss die künftige Zusammenarbeit mit Bio-Suisse neu regeln. Dazu gehören Absprachen bezüglich Werbung/Werbebeiträge, Doppelmithgliedschaften etc. Der Vorstand des Obstverbandes BESOFrisCH wird sich intensiv Gedanken machen müssen, wie die künftige Zusammenarbeit und Aufgabenteilung mit dem Berner Bauernverband, dem Schweizer Obstverband, Bio-Suisse und dem Berner Bauernverband stattfinden soll. Das demnächst anstehende 20-jährige Jubiläum ist eine gute Gelegenheit für eine Standortbestimmung und Neuausrichtung!

Schluss-Sitzung und Infoveranstaltung zum Thema «Erstellen eines Waschplatzes für Pflanzenschutzgeräte»

Das Produktzentrum Obst lädt herzlich ein zur Schluss-Sitzung Obst am INFORAMA Seeland mit anschliessendem Informationsanlass zum Erstellen eines Waschplatzes.

**Datum: Donnerstag,
9. November 2017**

Wenn keine Güllegrube vorhanden ist, ist das korrekte Entsorgen von Brühresten schwierig. Durch einen befestigten Platz zum Befüllen und Waschen des Sprühgerätes und mit Systemen zum Aufbereiten von Brühresten kann der Eintrag von Pflanzenschutzmitteln in Gewässer reduziert werden. An diesem Anlass werden Sie über die Funktionsweise eines Waschplatzes und die verschiedenen Systeme wie Biobed, Phytobac und Osmofilm informiert. Zudem gibt es die Möglichkeit, mit Anbietern von Waschplatzsystemen in Kontakt zu treten.

Programm:

12.30 Uhr Schluss Sitzung PZ Obst für alle Mitglieder Obst (Treffpunkt im Sitzungszimmer, INFORAMA Seeland).

14.00 Uhr – 17.00 Uhr
**Informationsveranstaltung zur
«Erstellung eines Waschplatzes»
(Treffpunkt im Hörsaal)**

1. Pflanzenschutzmittel in Gewässern. AWA
2. Funktionsweise eines Waschplatzes. Christian Bucher, INFORAMA
3. Gewässerschutzbewilligung. Peter Baeriswyl, AWA
4. Vorgehen für Investitionsbeiträge im Rahmen des Berner

- Pflanzenschutzprojektes. Thomas Steiner, FS Pflanzenschutz
5. Erfahrungsbericht. Kurzfilm aus der Obstproduktion
 6. Informationen der Hersteller zu Phytobac, Biobed, Osmofilm. U. Wyss AG, ecaVert Sàrl, CCD SA

Besammlung um 12.30 oder 14.00 Uhr am INFORAMA Seeland, Herrenhalde 80, 3232 Ins

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird kostenlos angeboten.

Alle Winzer, Acker-, Obst-, Beeren- und Gemüseproduzenten sind herzlich eingeladen zum Informationsanlass «Erstellen eines Waschplatzes».

Das PZ Obst freut sich auf eine zahlreiche Teilnehmerzahl!



INFORAMA

Weiterbildungskurs «Personal motiviert und effizient führen»

In vielen Betrieben des Berufsfeldes Landwirtschaft – speziell im Gemüse-, Obst-, Beeren- oder Weinbau – ist die tägliche Personalführung ein zentraler Erfolgsfaktor geworden. Der direkte Austausch mit den Mitarbeitenden stellt an Vorgesetzte aller Stufen hohe soziale und methodische Anforderungen.

Zielgruppe: Langjährige, in- oder ausländische Vorarbeitende oder Gruppenführende auf Schweizer Betrieben im Agrarsektor oder der «Grünen Branche» (Kursprache ist Deutsch)

Kursinhalte/-ziele:

- Mitarbeiterführung auf Stufe Gruppenchef/Vorarbeitende
- Kommunikation, Motivation und Teambuilding

- Arbeitsorganisation und Auftrags erledigung
- Konfliktbewältigung, Arbeitsrecht
- Qualitätssicherung/Arbeitskontrolle

Kursdaten/-ort: 1., 2. und 3. November 2017, INFORAMA Seeland, 3232 Ins

Kurskosten: Fr. 700.–, davon Kursgebühren und -unterlagen Fr. 500.–; 2 Übernachtungen und sämtliche Verpflegung Fr. 200.–

Anmeldungen: bis 10. Oktober 2017 an INFORAMA Seeland, Martin Freund, 3232 Ins
E-Mail: martin.freund@vol.be.ch
Telefon 031 636 24 00/05
Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt

Christian Hofer wird neuer Leiter LANAT

Der Vizedirektor des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW), Christian Hofer, tritt per Ende 2017 zurück. Per 1.2.2018 wird er die Leitung des Amtes für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern übernehmen (LANAT).

Seit dem 1. August 2009 leitet Christian Hofer als Vizedirektor den Direktionsbereich Direktzahlungen und Ländliche Entwicklung, dies teilt der Bundesrat mit. Unter seiner Leitung wurde unter anderem die Vernetzung und Neuentwicklung von Datenbanken im Agrar- und Lebensmittelbereich vorangetrieben. Zudem wurden die grundlegenden Reformen des Direktzahlungssystems umgesetzt. Hofer hatte ausserdem die Verantwortung für zahlreiche Projekte. Ab 1. Februar 2018 wird Hofer die Leitung des LANAT übernehmen. Die Berner Obstbauern gratuliert Christian Hofer zur Wahl als neuen Amtschef LANAT und freut sich schon jetzt

auf eine gute Zusammenarbeit mit ihm! Im Januar 2017 hatte er anlässlich des Podiumsgesprächs an der Obstbautagung in Oeschberg, Koppigen, schon mitgewirkt.



Bildquelle: LID

20 neue Obstfachleute

Am Strickhof und in Châteauneuf haben in diesem Jahr 20 Lernende ihren Abschluss als Obstfachfrau oder Obstfachmann gefeiert. Die jungen Diplomierten haben ihren Abschluss nach einer dreijährigen Lehre oder bei einer Vorbildung innerhalb von zwei oder einem Jahr geschafft. Aus dem Kanton Solothurn hat Jan Rohrmann aus Oberbuchsiten die Ausbildung abgeschlossen. Wir gratulieren den Diplomierten und insbesondere Jan Rohrmann

herzlich und wünschen ihnen einen erfolgreichen Einstieg ins Berufsleben.

Für das Jahr 2018 gibt es noch über 30 unbesetzte Lehrplätze, wie der Schweizer Obstverband verlauten lässt. Für interessierte Lernende stehen somit noch Lehrplätze zur Verfügung.

Die freien Lehrstellen sind unter lehrstellen-obst.strickhof.ch einsehbar.



Die frisch gebackenen Obstfachmänner und -frauen vom Strickhof. Von links nach rechts hinten: Julian Tschopp, Heldswil; Sara Elena Egloff, Güttingen; Philipp Sager, Lömmenschwil; Daniel Rüfenacht, Muolen; Moritz Fiechter, Zünzgen. Von links nach rechts vorne: Basil Hess, Roggwil TG; Lukas Treier, Wöflinswil; Isabelle Pfäffli, Menziken; Stefanie Nussbaumer, Aesch; Marion Seger, Amriswil. Nicht auf dem Bild: Jonathan Bruderer, Wängi; Jan Rohrmann, Oberbuchsiten; Kilian Schwizer, Wintersingen.

(Quelle: SOV)

Von «Guldenberg» und «Holderhof»

Eine aufgeschlossene Gruppe BESOFrisCH Obstverarbeiter besuchte am 31. August 2017 zwei interessante Betriebe, die in der Obstverarbeitung sehr aktiv versuchen Kundenwünsche zu erfüllen.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFrisCH, PZ Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Im direkten Einzugsgebiet der Stadt und der Agglomeration Zürich in Embrach liegt der Betrieb «Guldenberg» von Michael und Anita Lienhard.

Vielseitiger Landwirtschaftsbetrieb mit Obstverarbeitung

Mit einer Vielzahl von eigens verarbeiteten Produkten versorgt der Betrieb rund 250 Gastro-Betriebe der Region sowie zahlreiche Kunden im Hofladen. Der Betrieb beschäftigt sieben Mitarbeitende in verschiedenen Betriebszweigen. In der Mosterei wird übers ganze Jahr Obst verarbeitet. Die Mostobstmengen stammen zum grossen Teil von der Tobi Seeobst AG. Um künftig genügend säurereiches Mostobst zu haben, wurde auf fünf Hektaren eine Mostobstanlage gepflanzt. Für die Belieferung von Gastro-Betrieben wird nach wie vor sehr viel Saft in 25-Liter Glasflaschen abgefüllt. Die gleichen Flaschen werden vier bis fünf Mal jährlich gefüllt.



Die BESOFrisCH Obstverarbeiter unterwegs auf dem «Guldenberg».

Konsumtrends der Grossstädter berücksichtigen

Der Betrieb versucht die Bedürfnisse der Grossstadtkonsumenten möglichst früh zu erkennen. Derzeit scheinen Kriterien wie naturtrüber Direktsaft, Mischsäfte mit anderen Früchten, Vitaminsaft, nicht-pasteurisierte Frischsäfte, vegane Produkte (Verzicht auf Gelatine) im Vordergrund zu stehen. Auf möglichst viele Trends

wollen Lienhards eine Antwort geben und die Kundenbedürfnisse befriedigen. Oftmals sind Trends allerdings von kurzer Dauer und die Reaktionszeiten kurz!

Wertschöpfung auf dem Betrieb erzielen

Durch die direkte Belieferung von Kunden, teils mit einer sehr aufwendigen Kühllogistik, versucht der Betriebsleiter viel Wertschöpfung auf dem Betrieb zu erzielen und die erzielbare Marge möglichst alleine zu erwirtschaften.

Das Abfüllen von PET-Flaschen erfolgt seit Jahren in Zusammenarbeit mit der Holderhof AG. Dadurch wird es möglich, kohlenstoffhaltige Schorle-Getränke im Sortiment zu führen. Die Infrastruktur wird laufend den Anforderungen angepasst. In den kommenden Jahren soll in der Obstverarbeitung die Saftgewinnung räumlich von der Pasteurisation/Abfüllung getrennt werden, um den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit besser entsprechen zu können.

Eigene Milchverarbeitung

Gleichzeitig mit der Obstverarbeitung wird auf dem Betrieb die produzierte Milchmenge der eigenen Herde verarbeitet. Daraus werden vor allem «Zürcher Vollmilch» und Natur-Joghurt hergestellt. Die Käseproduktion ist derzeit noch ausgelagert, soll aber 2018 mit der Einrichtung der hofeigenen Käserei auch auf dem Guldenberg erfolgen.

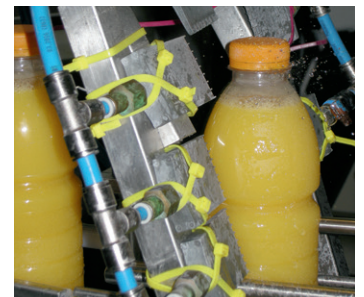
Vom Hofladen zum Event-Lokal

Im alten Milchviehstall befindet sich ein sehr gut eingerichteter Hofladen. Infolge rückläufiger Umsatzzahlen wird die Vermarktung über den Hofladen eher heruntergefahren und die Räumlichkeiten zu einem Event-Lokal umfunktioniert. Den Konsumenten ist der Weg in den Hofladen eher zu weit für den Einkauf. Lienhard ortet die Konkurrenz vor allem in den boomenden Tankstellen-Shops.

Holderhof AG – vom Landwirtschaftsbetrieb zum KMU der Getränkeherstellung

Die Firma Holderhof ist in den letzten fünfzehn Jahren aus einem klassischen Landwirtschaftsbetrieb mit Ackerbau, Tierhaltung und Obstbau entstanden. Aufgrund einer Projektarbeit zur Herstellung von Holunderblütensirup von Christof Schenk an der Landwirtschaftlichen Schule wurde der Betrieb auf biologische Produktion umgestellt und auf den Anbau von Holunder, Cassis und Kräutern spezialisiert. Seither wurden noch rund acht Hektaren Mostobstkulturen realisiert. Zur Sicherstellung der Rohstoffversorgung pflegt die Holderhof AG mit zahlreichen Produzenten Anbauverträge. Aus dem klassischen Landwirtschaftsbetrieb ist neben dem Produktionsbetrieb ein KMU entstanden mit 25 Mitarbeitenden. Seit 2012 ist eine Anlage für das aseptische Abfüllen in Betrieb mit einer Leistung von bis 85 000 Flaschen pro Tag. Jährlich werden an die zwanzig Millionen Flaschen abgefüllt. Auf der vorgeschalteten Mischanlage werden Extrakte aus eigener Kräuter- und Beerenproduktion bereitgestellt zur Herstellung von Sirup oder Getränken. Anstelle der klassischen Etikettierung werden immer mehr Gebinde mit Schrumpfetiketten «shrink-sleeve» gekennzeichnet.

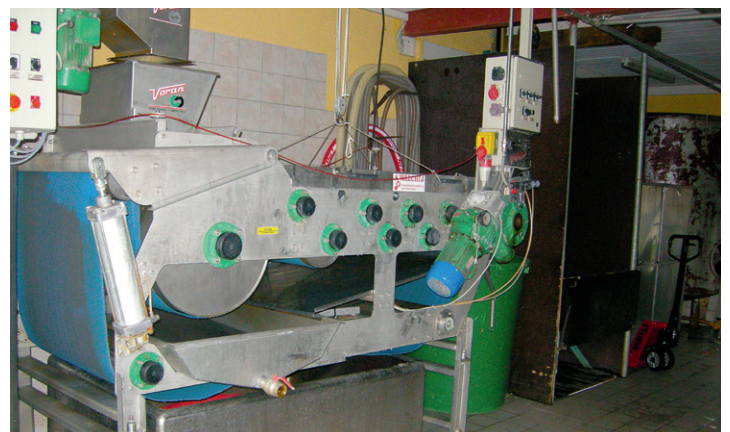
zeichnet. Das Etikettenmaterial besteht aus PET-Grundstoff und ist somit problemlos über das PET-Recycling entsorgbar. Seit zwei Jahren werden zusätzlich frisch aufgebrühte Ice-Teas im Sortiment geführt. Christof Schenk, der Geschäftsführer der Holderhof AG, sieht sein Unternehmen günstig positioniert zwischen der bäuerlichen Obstverarbeitung und den grossen national tätigen Verarbeitungsbetrieben. Das bietet grosse Flexibilität und gleichzeitig eine hohe Mengenleistung pro Mitarbeiter.



Holderhof AG, nach der Abfüllung wird der Flaschenhals sogleich getrocknet.

Attraktive Dienstleistungen als Lohnabfüller

Die Holderhof AG arbeitet seit ein paar Jahren mit dem Betrieb Guldenberg zusammen im Bereich der Lohnabfüllung. Als KMU ist sie in der Lage, spezifisch auf Kundenwünsche einzugehen, und kann dafür attraktive Dienstleistungen anbieten. Um so viel wie möglich von der Qualität roter Früchte (z. B. Beeren) als Mischkomponenten für Mischgetränke konservieren zu können empfiehlt Christof Schenk, die Früchte sogleich nach der Ernte auf 60 Grad zu erhitzen, allenfalls eine Säurekorrektur vorzunehmen und kleinere Posten nach der Rückkühlung unverzüglich tiefzufrieren. Dadurch lässt sich eine mikrobielle Veränderung bzw. eine Oxydation weitgehend verhindern.



Guldenberg Mosterei mit klassischer Verarbeitungs-Einrichtung.



Reisen macht hungrig.



Qualitäts-Wettbewerb Süssmost

Trotz bescheidener Verarbeitungsmengen bietet der Obstverband BESOFrisCH auch dieses Jahr seinen Mitgliedern einen Qualitäts-wettbewerb Süssmost an. Die Säfte müssen bis am 16. November 2017 eingereicht sein!

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFrisCH, PZ Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Wie in den Vorjahren werden Saftmuster in drei Kategorien eingeteilt. Saftmuster, die nicht in Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden, müssen zurückgewiesen werden.

Drei Kategorien

Die eingereichten Saftmuster werden in ihren jeweiligen Kategorien nach dem 20-Punkte-Schema beurteilt.

Die Produkte können in folgenden Kategorien eingereicht werden:

- **Süssmost geklärt/geschönt** (Enzym/Gelatine, Filtration)
- **Süssmost naturtrüb** (ohne Saftbehandlung)
- **Mischsäfte** (aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)

Die original abgefüllten Saftmuster können an regionalen Sammelstellen abgegeben werden.

Sammelstellen und Abgabetermin

Die Saftmuster im Originalgebinde können bis **Freitag, 16. November 2017, 14.00 Uhr**

an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden bzw. am Erfahrungsaustausch am gleichen Abend. Beim Einreichen der Saftmuster ist ein Formular auszufüllen und darauf sind die notwendigen Angaben korrekt und vollständig vorzunehmen. Das Anmeldeformular ist an den regionalen Sammelstellen erhältlich oder kann unter www.besofrisch.ch heruntergeladen werden.

Stiftung Uetendorfberg,
3661 Uetendorf (033 346 03 03)

Ernst Gfeller, Bollstrasse 67,
3076 Worb (031 839 33 35)

Theo Wanner, Hauptstrasse 30,
3306 Etzelkofen (031 765 54 89)

Jakob Rothenbühler, Ellenberg,
3432 Lützelflüh (034 461 24 83)

INFORAMA Oeschberg (FOB),
3425 Koppigen (031 636 12 90)

Saftmuster können auch per Post zugestellt werden, an das INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen.

Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!

Startgeld

Das Startgeld von Fr. 30.– pro Saftmuster wird nach dem Qualitätswettbewerb in Rechnung

gestellt. Nicht BESOFrisCH Mitgliedern werden Fr. 40.– pro Saftmuster verrechnet.

Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen, an der Rangverkündigung teilzunehmen.

Die Ergebnisse werden anlässlich der Rangverkündigung, auf dem **Betrieb der Familie Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen, am Freitag, 1. Dezember 2017 um 20.00 Uhr** bekannt gegeben. Bitte Teilnahme auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 16. November 2017, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb:

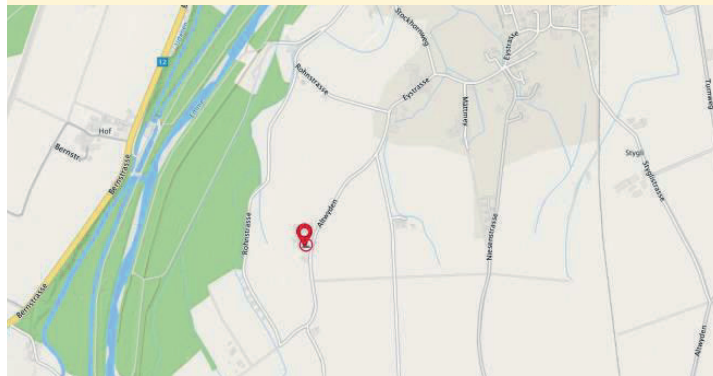
Familie Kunz Jürg und Gaby,
Altwyden 1, 3427 Utzenstorf
(032 665 42 29)

5. Terminplanung 2018
6. Verschiedenes

Programm:

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Infos Qualitätswettbewerb Süssmost 2017
4. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf

Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes BESOFrisCH kostenlos angeboten. Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mostereisaison!
Muster für den Qualitätswettbewerb Süssmost können an diesen Anlass noch mitgebracht werden.



Tarife Lohnmosterei 2017 jetzt aufgeschaltet

Die empfohlenen Tarife für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmostereien sind auf der Homepage www.besofrisch.ch unter Mitglieder → PZ Verarbeiter → Tarife Obstverarbeitung aufgeschaltet und können jetzt dort eingesehen werden.



Die eingereichten Saftmuster warten auf die Bewertung durch die Verkosterinnen und Verkoster.



Geringerer Ertrag wird mit besserer Wertschöpfung kompensiert

Mathias Tischhauser bewirtschaftet mit seiner Familie in Sevelen im St. Galler Rheintal einen 34-ha-Bio-Betrieb, mit acht Hektaren Kernobst sowie anderthalb Hektaren Erdbeeren und einer Hektare Heidelbeeren.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFrisCH, PZ Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Die Heidelbeeren stehen im dritten Standjahr und wurden als Ersatz für die gerodeten Bestände von Brombeeren und Himbeeren gepflanzt. Das Gerüst für Witterungsschutz (Betonpfähle für Hagel- und Regenschutz) wurde stehen gelassen.

Heidelbeeren als Graben-Damm-System

Dazwischen erfolgte die Erstellung des Graben-Damm-Systems, indem in einen seichten Graben 2000 m³ Sägemehl, Rinden- und Holzschnitzel von Nadelhölzern zu einem Damm aufgeschüttet wurden. Alleine für die Beschaffung des Substrates entstanden Kosten von rund 50 000 Franken pro Hektar. Die Verfügbarkeit von geeignetem Substrat-Material wird immer mehr zur Herausforderung. Die Anlage besteht aus den Sorten Duke und Draper und erlaubt

ein Erntefenster von Anfang bis Mitte Juli bis Mitte August. Im dritten Standjahr wurden 400 Gramm pro m² geerntet und zu einem Preis von 16.80 Franken je Kilogramm vermarktet. Die Nachfrage nach Bio-Heidelbeeren in qualitativ guten und einheitlichen grossen Posten ist nach wie vor gross. Der Druck der Kirschessigfliege ist jedoch hoch.

Erdbeeren auf Doppelreihendämmen

In den fruchtbaren Schwemmlandböden des Rheintals gedeihen die Erdbeeren hervorragend. Um Unkräuter zu unterdrücken, werden bereits nach der Pflanzung in den Fahrgassen grosse Mengen Chinaschilf-Häcksel ausgebracht, die im Folgejahr auch gleich als Einstreue dienen. Infolge starker Föhneinwirkung können die üblichen Erntestaffelungsmethoden mit Vlies und Folientunnel praktisch nicht angewendet werden. Aus diesem Grund wird versucht,



Heidelbeeren im 3. Standjahr auf Dämmen mit Holz-/Rindschnitzel und Sägemehl.

mit der Wahl der Sorten eine Staffelung herbeizuführen, um möglichst lange am Markt präsent zu sein. Erträge von durchschnittlich 1,5 kg/m² sind möglich, mit einer Ausbeute an Klasse-1-Ware von 75 bis 85 Prozent. Die Ernteleistung liegt durchschnittlich bei etwa acht Kilogramm je Stunde. Die Preise sind für gute Qualitäten nach wie vor gut und liegen

bis etwa zehn Franken je Kilogramm. Im Bio-Markt besteht zudem ein Absatzkanal für Klasse-2-Ware und Industriebeeren. Da im Bio-Beerenanbau keine direkte Botrytis-Bekämpfung möglich ist, wählt der Produzent Standorte und Anbauverfahren, die ein gutes und rasches Abtrocknen der Pflanzen gewährleisten.



Bio-Erdbeeren auf Doppelreihen-Damm mit Einstreue von Chinaschilf-Häcksel

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

Zur Erinnerung: Fachexkursion Beeren



EUROPÄISCHE
SPARGEL- UND
ERDBEERBÖRSE

Das Produktezentrum Beeren bietet seinen Mitgliedern und interessierten Beerenproduzenten am

Donnerstag, 23. November 2017

einen 1-tägigen Ausflug zum Besuch der Spargel- und Erdbeer-messe an.

→ Anmeldeschluss ist der 16. Oktober 2017.

Weitere Informationen und Anmeldetalon unter [www.besofrisch.ch / Mitglieder / PZ Beeren / Aktivitäten](http://www.besofrisch.ch/Mitglieder/PZ%20Beeren/Aktivit%C3%A4ten), oder in der letzten Ausgabe Berner Obst.

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnehmerzahl!