

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRisCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

Weiterbildungsveranstaltungen 2018 im Mittelteil

Obst



Das Jahr 2017, wie eine Fahrt auf einer Achterbahn

Urs Grunder
Präsident Obstverband BESOFRisCH

Achterbahnfahren ist wie eine Mutprobe, wenn im gut organisierten Leben Erlebnisreize und Überraschungen fehlen. In diesem Jahr hat es den Obst- und Beerenproduzenten daran jedoch nicht gefehlt. Anfangs April reihten sich die Produzenten noch wie bei einer Achterbahn mit erwartungsfrohem Lächeln hinter die Baumreihen, doch schon gegen Ende April legte sich in einigen Gesichtern

die nackte Beklemmung nieder. Die anfänglich gerechtfertigte Fassungslosigkeit verführte die Medien zu unermüdlichen Berichterstattungen. Die Meldungen kamen beim Handel und den Kunden an und was sich in den Köpfen der Abnehmer und Konsumenten einbrannte, führte schliesslich zu einem Vermarktungsdisaster bei den Kirschen. Zumindest lief die Zwetschgenkampagne, bei denen die etwas Ertrag hatten, bis auf einen Hagelzug im Seeland, soweit unbeschadet. Erfreulich

war auch, dass ein runder Tisch einberufen werden konnte und man nun darauf hoffen darf, dass stark geschädigte Produzenten einen Zustupf erhalten vom Fondssuisse. Auch beim Schweizer Obstverband hat sich einiges geändert. Angefangen hat es mit der Statutenrevision und einem Wechsel im Beitragswesen beim Steinobst, auf den in diesem Jahr verzichtet wurde. Die Weichen sind so gelegt, dass sich BESOFRisCH an den Entwicklungen in der Branche beteiligen kann.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr



Die Redaktion Berner Obst bedankt sich bei allen Leserinnen und Lesern für die Treue und wünscht fröhliche Weihnachten, Zeit zur Entspannung und Besinnung auf die wirklich wichtigen Dinge und viele Lichtblicke im kommenden Jahr!

«Die Weisheit eines Menschen misst sich nicht nach seinen Erfahrungen, sondern nach seiner Fähigkeit, Erfahrungen zu sammeln»
George Bernard Shaw

Redaktionsteam Berner Obst



Erfrorene Kirschen (Bild U. Grunder)

6 • Dezember 2017

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

Jahresrückblick BESOFRisCH 2017 Generalversammlung BESOFRisCH 2018

- **Produktezentrum Obst**
 - Jahresbericht PZ Obst
 - Entwicklung Obstflächen
 - Regionale Obstbautagung 2018
- **Produktezentrum Feld- und Gartenobst**
 - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobst
- **Mitteilungen INFORAMA**
 - Frostversicherung
 - Abschluss Module
 - Kurse am INFORAMA
 - Module 2018/2019
- **Produktezentrum Verarbeitung**
 - Jahresbericht PZ Verarbeitung
 - Qualitätswettbewerb Süssmost
 - Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter
 - Prämierung Saft und Cider
 - Süssmost: naturtrüb oder geklärt?
- **Produktezentrum Beeren**
 - Jahresbericht PZ Beeren
 - Ernterückblick Beeren
 - Messe Karlsruhe
 - Himbeerbau Kurzzeitkultur
 - Beerentagung 2018
 - Einkauf Beerenschalen

Generalversammlung Obstverband BESOFRisCH

Freitag, 26. Januar 2018,
09.00 Uhr

Eintreffen und Kaffee
ab 08.30 Uhr

**Gilt als Einladung:
Alle Mitglieder sind herzlich zur
Generalversammlung
eingeladen!**

**Ort: Grosser Saal bz emme/
Gartenbauschule Oeschberg,
3425 Koppigen**

Traktanden

1. Protokoll vom 27. Januar 2017
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2017)
3. Mutationen Mitglieder
 - 4.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst/Beeren /Verarbeitung/ Feld- und Gartenobstbau
 - 4.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation
5. Jahresrechnung 2017
6. Mitglieder-, Flächenbeiträge, Berner Obst 2018

7. Budget 2018
8. Verschiedenes Datum GV 2019

Der Vorstand
Obstverband BESOFRisCH

ca. 10.00 Uhr

Inputvortrag von Mathias Grünig, Bereichsleiter Berner Bauernverband mit anschliessender Fragerunde und Diskussion

Thema:
«Die Umsetzung der Stellenmeldepflicht für Arbeitskräfte in der Landwirtschaft»

anschliessend Apéro offeriert von der Agrisano Versicherung

12.00–13.00 Uhr Mittagessen, bz emme/ Gartenbauschule Oeschberg, nur mit Voranmeldung an INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Agenda

ab 10.01.2018

Modul Bioobst- und -Beerenbau
FiBL Frick und INFORAMA
Oeschberg

17.01.2018 **13.30**

Schnittkurs Kirschen für Erwerbs-
obstproduzenten
Markus Oppliger, Gunten

ab 19.01.2018

Modul Beeren BF 19
Erwerbsmässiger Beerenanbau
Diverse Kursorte

ab 19.01.2018

Modul Feldobstbau
INFORAMA Oeschberg

26.01.2018 **09.00**

GV BESOFrisCH
INFORAMA Oeschberg

26.01.2018 **13.00**

Obstbautagung
INFORAMA Oeschberg

02.02.2018 **9.00**

Schnittkurs erwerbsmässiger
Strauchbeerenanbau
Liebewil, Oberwangen b. Bern

08.02.2018 **13.30**

Schnittkurs Hochstammbäume:
Kernobst
INFORAMA Rütli

13.02.2018 **13.30**

Praktischer Einführungsschnittkurs
Kernobst (Spindeln)
INFORAMA Oeschberg

21.02.2018 **09.00**

Beerentagung
INFORAMA Oeschberg

23.02.2018

Fruchwelt Bodensee
Friedrichshafen

Wir sind im SOV PZ Steinobst mit Beat Helbling, im PZ Beeren mit Barbara Schwab, im PZ Nuss mit Urs Schwaller, im PZ Verarbeitung mit Theo Wanner, im PZ Kernobst mit mir und im PZ Direktvermarktung mit Walter Stettler gut vertreten. In der SAIO nimmt Dominik Hurni als Nachfolger von Martin Winkelmann Einsitz und Tobias Meuter engagiert sich im Berner Bauernverband. Im Bereich Baubewilligung steht ebenfalls eine Rochade bevor. Mit neuen Schädlingen und den Forderungen nach einer Pflanzenschutzmittelreduktion nehmen auch Ansprüche an die produktionstechnischen Installationen zu. Das Berner Pflanzenschutzprojekt unterstützt glücklicherweise die Totaleinnetzung

finanziell. In einem nächsten Schritt braucht es aber auch eine Vereinfachung zur Erstellung der geschützten Obstanlagen. Mit dem Amt für Gemeinden und Raumordnung (AGR) soll eine neue BSIG Weisung erarbeitet werden. Unser Ziel ist es, Obstanlagen mit Witterungsschutz, Totaleinnetzung und eingezettem Vorgewende bis zu einer beschränkten Grösse ohne Baubewilligung erstellen zu können. Ob der Spielzug gelingt, ist noch nicht klar. Und dann sind da alle Obst- und Beerenbetriebe zu erwähnen, die unermüdlich für eine moderne und qualitativ hochstehende Produktion Vollgas geben, inmitten einer immer mehr von der Landwirtschaft entfremdeten öffentlichen Meinung.

Ich möchte mich deshalb bei allen Mitgliedern bedanken, die sich täglich für gesunde Lebensmittel einsetzen, die sich in Verbänden wie im BESOFrisCH oder dem Berner Bauernverband engagieren und sich von den agrarpolitischen Bewegungen nicht einschüchtern lassen. Ebenfalls bedanken möchte ich mich bei der Fachstelle für Obst und Beeren, die sich für die Anliegen des Verbandes einsetzt. In diesem Sinne schauen wir trotz den bevorstehenden Herausforderungen positiv in die Zukunft und sind bemüht, den Verband für die kommende Zeit zu rüsten und den Mitgliedern einen möglichst grossen Nutzen zu bringen.

Jahresbericht Produktezentrum Obst 2017

Tobias Meuter
Vorsitzender Produktezentrum Obst

Der Frost war ein dominierendes Thema in diesem Obstbaujahr. Ab dem 19. April folgten mehrere Frostnächte mit Temperaturen von -4°C und mehr. Aussergewöhnlich war auch, dass es durch die starken Winde fast flächendeckend die ganze Deutschschweiz und angrenzende Gebiete traf. Im Kanton Bern vernichtete der Frost grosse Teile der Obsternte. Zum Start der Zwetschgenernte Ende Juli gab es mehrere schwere Hagelzüge. Diese richteten bei ungeschützten Zwetschgen- und Kernobstanlagen grosse Schäden an. Bei den Kirschen wurde eine sehr kleine Ernte erwartet. Der Detailhandel hat sich daher auf die Vermarktung von Importkirschen ausgerichtet. Als die Erntemengen schlussendlich doch nicht ganz so tief ausfielen wie erwartet, lief die Vermarktung in der ersten Hälfte der Kirschensaison sehr harzig.

Beim Kernobst gab es wie erwartet eine kleine Ernte. So wurden ca. 20% weniger Äpfel eingelagert als für den Ziellagerbestand nötig gewesen wäre. 62% weniger gab es bei den Birnen, diese Menge wird noch in diesem Jahr fast restlos vermarktet werden. Auch in diesem Jahr haben wir vom Produktezentrum Obst interessante Anlässe durchführen können. Gestartet sind wir am 23. März mit dem Anlass «Praktische Umsetzung der Mineralischen Düngung» welchen wir auf dem Betrieb der Familie Röthlisberger in Ersigen durchführen durften. Res Schilling, Geschäftsführer der Firma Ökohum GmbH, zeigte die Möglichkeiten und mögliche Fehler bei der Düngung auf. Dominique Ruggli, Institut Agricole de l'Etat de Fribourg aus Grangeneuve, konnte mit Hilfe seiner Bodenkamera auf eindrückliche Art und Weise Livebilder von den Bodenlebewesen vor Ort übertragen. Es war erstaunlich, wie aktiv die Mikroorganismen zu dieser Jahreszeit waren. So konnte er das Wurzelwachstum und die damit verbundene Nährstoffaufnahme der Pflanzen zeigen. Sabine Wieland, INFORAMA, zeigte den Weg der praktischen Umsetzung vom Entnehmen der Bodenprobe bis zur Düngerplanung.

Am 10. August fand der Anlass zum Thema «Optimaler Pflückzeitpunkt bei Zwetschgen» in der Anlage von Dominik Hurni in Mörigen statt. Andi Kaufmann stellte das Qualitätssicherungssystem Baselbiet QS33 vor. Anhand von verschiedenen Mustern konnte David Dreyer aufzeigen, dass eine Zwetschge mit einem hohen Zuckergehalt in Brix gemessen, bei der Verkostung nicht unbedingt als besonders schmackhaft empfunden wird. Das Zucker-Säureverhältnis muss stimmen, damit eine Zwetschge schmackhaft ist. Es zeigte sich,

dass sich der Erntezeitpunkt bei Zwetschgen nicht über Werte wie Zuckergehalt, Festigkeit oder Farbe bestimmen lässt. Die sensorische Gesamtbeurteilung zur Bestimmung des Pflückzeitpunkts zeigte sich als die verlässlichste Methode. Am 9. November fand im INFORAMA Ins die Schlussitzung des Produktezentrums Obst statt. Zu dieser jährlichen Schlussitzung sind jeweils alle interessierten BESOFrisCH Mitglieder und Vertreter des Handels eingeladen. Wir haben auf die Erntemengen, Flächen- und Sortenentwicklungen im Kanton Bern und der Schweiz zurückgeblickt und Informationen vom SOV durch Hubert Zufferey von erster Hand erhalten. Im Anschluss fand der Informationsanlass zum Erstellen von Waschplätzen im Rahmen des Berner Pflanzenschutzprojekts statt. Anfang Jahr durften wir Marco Messerli aus Kirchdorf als neues Mitglied im Produktezentrum begrüßen. Es freut uns sehr, dass wir mit Marco neu ein Bio-Produzent an Bord haben. Weiter ist im November mit Walter Stettler aus Bolligen ein zweites neues Mitglied zum Produktezentrum Obst gestossen. Er vertritt unsere Region als neues Mitglied im Fachzentrum Direktvermarktung beim Schweizer Obstverband. Als erfahrener Produzent, Marktfahrer und Direktvermarkter ist er ein wertvolles Mitglied im Produktezentrum Obst. Ich bedanke mich herzlich für das Engagement und die gute Zusammenarbeit bei allen Mitgliedern im Produktezentrum Obst, so wie bei allen Beteiligten und den Besuchern unserer Anlässe. Ich wünsche Ihnen eine ruhige Adventszeit und alles Gute für das kommende Obstbaujahr. Ich freue mich Sie auch im neuen Jahr zahlreich an unseren Anlässen begrüßen zu dürfen.



Durch Hagel geschädigte Pfirsiche im Seeland (Bild T. Meuter)

Entwicklung der Obstflächen 2016 / 2017

Im letzten Jahr hat die Apfelfläche in der Schweiz um -47 ha abgenommen. Die gesamte Obstfläche hat sich in der Schweiz gegenüber dem Vorjahr nur leicht verändert. Sie beträgt derzeit 6316 Hektaren. Zugenommen haben die Birnen mit 9 ha und die Aprikosen mit 14 ha.

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

Obstkulturen in der Schweiz

Die Anzahl Betriebe beträgt 2147 Betriebe, 144 davon liegen im Kanton Bern.

Anteile nach Obstarten

Die Apfelfläche macht mit 3805 ha den grössten Flächenanteil aus, gefolgt von den Birnen mit 768 ha und den Aprikosen mit 735 ha. Die Kirschenfläche hat nur geringfügig um 0.6 ha zugenommen und beträgt fast wie im Vorjahr 595 ha, bei den Zwetschgen gab es eine leichte Zunahme um 2 ha, sie beträgt 327 ha.

Entwicklung in den Regionen der Schweiz

Der Flächenrückgang bei den Äpfeln fand vor allem in den Kantonen VS, VD, ZH, TG und LU statt. Im Wallis hat die Apfelfläche um -26 ha abgenommen, im Kanton Waadt um -18 ha. Bei den Birnen gab es geringfügige Änderungen. Im Kanton TG hat die Fläche um 8 ha zugenommen, im Kanton Bern und Kanton Waadt um je 3 ha. Die Kirschen- und Zwetschgenflächen haben sich schweizweit kaum verändert. Im Kanton TG gab es mit 4 ha den grössten Zuwachs, während in den Kantonen BL, AG und SZ

die Kirschenflächen um zwei bis drei Hektaren abnahmen.

Apfel-/Birnsorten Schweiz

In der Schweiz haben hauptsächlich die Sorten Minneiska (Sweetango®), Milwa, Braeburn, Gala und Gradirose um drei bis sechs Hektaren zugenommen, sowie bei den Birnen die Sorte Kaiser Alexander. Abgenommen haben unter anderem die Sorten Golden (Abnahme von -22ha), Maigold, Idared und bei den Birnen die Sorten Gute Luise und Williams.

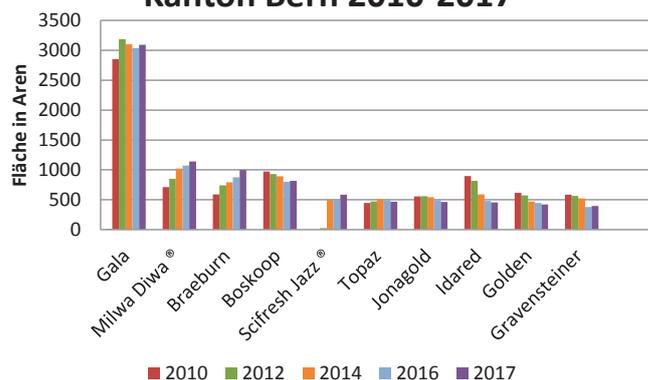
Kanton Bern

Zuerst ein Dankeschön allen Betrieben, die uns jährlich die Flächenerhebungen termingerecht retournieren. Diese Zahlen dienen unter anderem auch dieser Statistik. Sie sind aber auch für die Ernteschätzungen eine wichtige Grundlage für die Branche.

Entwicklung der Obstflächen BE

Die Obstanbauflächen haben sich im Kanton Bern nur geringfügig geändert. Bei den Äpfeln gab es eine Zunahme um 2.9 ha und bei den Birnen von 3.7 ha. Die Anbaufläche von Äpfeln beträgt nun 132 ha und diejenige der Birnen 20 ha (Zunahme von 4 ha). Die Anbauflächen des Steinobstes blieben ungefähr gleich gross. Im Kanton Bern sind die

Entwicklung Hauptapfelsorten Kanton Bern 2010-2017



In den letzten vier Jahren hat die Jazz®-Fläche rasant zugenommen. Sie ist 2017 bereits die 5. meistangebaute Sorte im Kanton Bern.

Sorten La Flamboyante und die Jonagold Gruppe, etwas rückläufig. Beim Steinobst gibt es geringe Abnahmen bei den Schauenburger und Magda.

Die Sorte Braeburn macht die grösste Flächenzunahme der Apfel im Kanton Bern aus mit 1.2 ha. Daneben haben Sorten wie

Scifresh, Milwa oder Gala etwas zugenommen. Zugenommen hat wie im Vorjahr die Birnenfläche vor allem mit Kaiser Alexander (+1.9 ha); bei den Kirschen nebst anderen die Sorten Vanda, Christiana und Giorgia (je +0.3 bis 0.1 ha), bei den Zwetschgen Dabrowice (+0.4 ha).

Regionale Obstbautagung 2018 Fachstellen Bern, Solothurn, Freiburg

Freitag, 26. Januar 2018

Ort: bz emme / Gartenbauschule

Oeschberg, 3425 Koppigen
(grosser Saal)

Zeit: 13.00 – ca. 16.15 Uhr

Programm

Ab 12.30 Uhr
Eintreffen, Kaffee und Kuchen

13.00 Uhr Begrüssung

– Allgemeine Infos und Hinweise
Jürg Maurer, INFORAMA
Oeschberg, FOB

Physikalische und physiologische Effekte von Frost sowie Vermeidungsstrategien und Erfahrungen aus der Praxis
Marc Sellwig, Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB), Ravensburg-Bavendorf

Bio-Obstbau: Beispiel eines Biobetriebes: Möglichkeiten, Grenzen, Erfahrungen Bodenpflege
Paul und Marco Messlerli, Kirchdorf

Pflanzenschutz Beispiel eines Pflegeplanes
Bertrand Gentizon, Andermatt
Biocontrol AG

Pause

Pflanzenschutz / ÖLN
– Fachgerechte Pflege von Feldobstbäumen – Anforderungen für Direktzahlungen – Neuheiten und Änderungen im Pflanzenschutz – Ressourceneffizienzbeiträge im Obstbau
Sabine Wieland, INFORAMA
Oeschberg, FOB

Mitteilungen Fachstellen SO/FR

Schluss der Tagung

Kosten

Fr. 50.– pro Person inkl. Tagungs-

unterlagen, PSM-Empfehlung, Kaffee und Kuchen

Möglichkeit für Mittagessen vor Ort bz emme / Gartenbauschule (separat zu bezahlen). Bitte anmelden.

Anmeldung bis 13.01.2018
online www.inforama.ch/Weiterbildung oder Tel. INFORAMA
Oeschberg 031 636 12 90

Jahresbericht PZ Feld-, Gartenobst- und Nussanbau

Urs Schaller
Vorsitzender PZ Feld-, Gartenobst-
und Nussanbau

Auch für unser Produktezentrum wird es Zeit, auf das vergangene Jahr zurückzublicken. Prägend war leider auch dieses Jahr wieder ein starker Frost im Frühling, der vielerorts die Ernte vernichtet hat. Es waren nicht alle Regionen gleich stark betroffen und auch nicht alle Obstarten, jedoch wurde bei den Äpfeln und auch bei den Nussbäumen zum Teil grosser Schaden angerichtet. Die traurigen Bilder der «schwarzen» Nussbäume mögen auf den ersten Blick entmutigen, die Natur zeigt uns aber deutlich: Es geht weiter! So wurden doch die meisten der stattlichen Bäume wieder grün und wir hoffen auf das neue Jahr. An den beiden jährlichen Sitzungen wurde wieder viel Aktuelles diskutiert, um aktiv zu einem lebendigen Obstverband beizutragen. Erfreulich war auch in diesem Jahr wieder der «Bäumelerhöck» im Restaurant Schwarzwasserbrücke, ein gut besuchter Anlass.

Einen grossen Dank an Ueli Niklaus für die Organisation und seinen Einsatz! Leider scheint das Bedürfnis nach einem geselligen Anlass immer kleiner zu werden, so dass wir den Sommerausflug auf den Weissenstein mangels Teilnehmenden nicht durchführen konnten. So haben wir an unserer letzten Sitzung beschlossen, den Aufwand zu unterlassen und im nächsten Jahr keinen Sommerausflug des PZ Feldobst mehr zu organisieren. Der Weiterbildungsanlass der Nussproduzenten war hingegen gut besucht, auch wenn



Kleine Ernte (Bild U. Schaller)

es wegen des schönen Erntewetters einige kurzfristige Absagen gab. Wir besuchten die Nussknackerei von Christoph König in Münchenbuchsee, wo wir eine Führung und Betriebsvorstellung genossen. Anschliessend wurde beim Mittagessen reger Austausch gepflegt und nach den neuesten Infos und einer kurzen Vorstellung des Vereins «Hochstamm Suisse» durch Marianne Lerch ging es weiter nach Biel. Bei der Firma Narimpex, welche sich nebst vielem anderen auf Trockenfrüchte und Nüsse spezialisiert hat,



Neuaustrieb nach dem Frost (Bild S. Wieland)

konnten wir einen sehr interessanten und informativen Nachmittag verbringen. Erfreulich ist, dass wir doch eine erste Ernte an Baumnüssen zusammengebracht haben, welche wir zusammen mit der Firma Narimpex zu einem Bestandteil eines Regionalen Frühstücksmüesli verarbeiten werden. Neues gibt es auch auf der nationalen Ebene beim SOV, wo wir bei der Ausarbeitung des Produktezentums Nuss von Anfang an dabei sind und unsere Anliegen einbringen können. Auch für diesen Winter steht wieder ein Schnittkurs für Hochstammbäume im Kurskalendar, welcher sich besonders an die Pflanzler der zahlreichen neuen Hochstammbäume richtet. Diese müssen fachgerecht gepflegt werden und das nötige Wissen dazu kann in diesem Kurs erlernt werden. Noch stattfinden wird ein Abend für die Nusspflanzler, bei welchem es um konkrete weitere Schritte bei der Mechanisierung für die Ernte geht. Herzlichen Dank an alle, die im Produktezentrum und bei den Anlässen zum Gelingen beigetragen haben.

INFORAMA

Neu Obst-Frostversicherung

Obst und Beerenproduzenten können ihre Kulturen neu ab 2018 gegen Frostschäden versichern. Die Schweizer Hagel hilft damit den Spezialbetrieben bei der langfristigen Existenzsicherung.

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

Die Schweizer Hagel Versicherung, als Versicherungsgenossenschaft der Bauern für die Bauern, reagiert auf die 2017er-Ereignisse und führt per 1. Januar 2018 nebst der bereits angebotenen Frostzusatzversicherung für Reben auch eine Frostzusatzversicherung für Obst und Beeren ein. Diese mit Produzenten abgestimmte Lösung garantiert bei Frühlingfrostschäden den versicherten Obst- und Beerenproduzenten/innen einen Ertrag von mindestens 55%. Die gewählte Deckung, in Form einer teilweisen Kompensation des Ertragsausfalls, sichert dem Betrieb die Liquidität und ermöglicht ein Weitermachen. Zudem lässt sie eine marktaugliche Prämiengestaltung zu und berücksichtigt die Tatsache, dass solche Risikoabsicherungen in der Schweiz – anders als in vielen anderen Ländern – nicht staatlich gefördert werden.

Die Frostzusatzversicherung für Obst und Beeren wird zusammen mit Hagel- und/oder weiteren Elementarschaden-Deckungen angeboten. Sie kann bis spätestens am 28. Februar 2018 abgeschlossen werden. Die Frostversicherung umfasst nur Blütenfröste (kein Winterfrost!) ab 1. April.

Prinzip

Der Betriebsleiter muss folgende Angaben liefern: Versicherter Ertrag (z. B. 40 Tonnen Äpfel) und erwarteter Durchschnittspreis (z. B. 1.25); ergibt eine Versicherungssumme von bspw. Fr. 50'000.–. Bei Schadenfällen vergütet die Hagelversicherung dann die Differenz bis Fr. 27'500.–. Das heisst, erntet ein Betrieb noch 10 Tonnen Obst bekommt er den Restbetrag, Fr. 15'000 ausbezahlt.

Keine Unterschiede

Die Frostversicherung im Obst- und Beerenbau macht keine Unterschiede in Bezug auf den Standort

oder die Region. Die Ansätze sind für die ganze Schweiz identisch. Werden nicht stationäre Frostschutzmassnahme getroffen – z. B. Frostkerzen oder Schliessen der Regendächer – und ein Frostschaden konnte erfolgreich gemindert werden, so kann der damit verbundene Aufwand bis zur Höhe der Schadensminderung ersetzt werden.

Differenzierung möglich

Ein Betrieb kann seine Kulturen nach Obst- oder Beerenart differenzieren: Er kann z. B. nur alle Kirschenflächen versichern und die Kernobstfläche weglassen. Oder alle Erdbeeren und die Strauchbeeren nicht. Die Tarife sind abhängig von den gewählten Deckungs- und Selbstbehaltsmodellen, dem betrieblichen Risikoprofil und der lokalen Hagel- oder Elementarschadengefahr. Unterschiedliche Tarife bestehen auch zwischen gedecktem und ungedecktem Anbau. Kulturen unter Witterungsschutzsystemen profitieren dabei von einem deutlich tieferen Hagelrisiko und somit von einer günstigeren Prämie. Ausschliesslich für Kern- und Steinobstkulturen unter Witterungsschutz-

systemen besteht die Möglichkeit, gegen eine Prämienreduktion die Kultur ohne Deckung gegen Hagelschäden, aber mit Deckung der weiteren Elementarschäden zu versichern. Im Kanton Bern muss z. B. für Tafeläpfel im gedeckten Anbau je nach gewählter Deckung (mit oder ohne Hagelschäden), Selbstbehaltsmodell und betrieblichem Risikoprofil mit einer Prämie von 3.5 – 4.5% der gewählten Versicherungssumme gerechnet werden. Interessierte Produzenten/innen können sich zwecks Zusatzinformationen oder Offerte ab sofort bei der Schweizer Hagel Versicherung (Telefon: 044 257 22 11) oder E-Mail: info@hagel.ch melden.



Jetzt gibt es die Frostversicherung auch für Frostschäden an Obst und Beeren ab 2018 (Bild KZO ZH).

Abschluss Modul Feldobstbau

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

Im Modulkurs Feldobstbau lernen angehende Betriebsleitende, Besitzer und Besitzerinnen von Hochstammbäumen sich mit der fachgerechten Pflege von Hochstammbäumen auseinander zu setzen. Während acht Tagen befassen sie sich mit Themen wie der fachgerechten Baumpflanzung, der Standortwahl, dem Baumschnitt, der Mäusebekämpfung, dem Pflan-

zenschutz, dem Pfropfen und den Arbeiten rund um den Feldobstbau. Die Teilnehmenden gehen den Kurs immer mit viel Herzblut an, viele besuchen den Kurs nicht wegen den Modulpunkten und schliessen den Kurs aus eigener Motivation oder für die berufliche Weiterentwicklung mit einer Prüfung ab. Allen Kursteilnehmenden danken wir vielmals für das grosse Engagement und die vielen guten Gespräche und lockeren Diskussionen während dem Kursjahr.



Teilnehmende des Feldobstbaumoduls 2017. Von links nach rechts: August Hämmerli, Christoph Strahm, Andy Keiser (auf Leiter), Marco Messerli, Hans Bienz, Sabrina Behrschmidt, Simon Gfeller, Anna Basler, Frederic Stämpfli. (es fehlt: Patrick Baeriswyl).



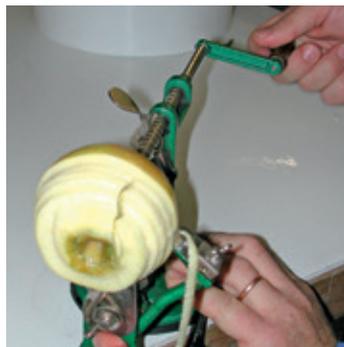
Die Teilnehmenden lernten, wie der Winterschnitt für die Oeschbergkrone zu erfolgen hat.

Abschluss Modul Obstverarbeitung

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@vol.be.ch

An vier Kurstagen, vom 19. September bis 17. Oktober 2017, besuchten fünfzehn interessierte Fachleute das Modul Obstverarbeitung. Nach den vier Modultagen verliessen sie den Oeschberg mit einem dicht bepackten Rucksack an Fachinformationen, Tipps und praktischen Erfahrungen über die gesamten Produktionsabläufe, vom Mostapfel bis zum verkaufsfertigen Obstprodukt. Die ersten beiden Modultage wurden auf dem Betrieb der Familien Krenger in Wichtrach abgehalten, um den Teilnehmenden in einem fortschrittlich und funktionell eingerichteten Verarbeitungsbetrieb die Verarbeitungsschritte bis zum abgefüllten Süssmost zeigen zu können. Zudem wurden im Kurs die Bereiche «Sensorik», «Produktionskosten» und natürlich die «Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit» behandelt. Zum Abschluss gab es

einen Abstecher in die Spezialitäten der Obstverarbeitung (Gärsaft, Einmaischen für die Destillat-Herstellung, Obsttrocknung, usw.). Ein Teil der Teilnehmenden schloss das Modul mit der Prüfung ab. Wir wünschen allen Teilnehmenden viele erfolgreiche Anwendungen des erworbenen Fachwissens in der Praxis und einen gelungenen Start in den Betriebszweig Obstverarbeitung! Proscht Moscht!



Obst-Trocknung als Spezialität in der Obstverarbeitung

Abschluss Modul Brennerei

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@vol.be.ch

Im Zwei-Jahres-Turnus bietet das INFORAMA das Modul Brennerei an, abwechselnd mit den Regionen Ostschweiz, Zentralschweiz, West- und Südschweiz. Das Modul erfreut sich nach wie vor sehr grosser Beliebtheit und war auch dieses Jahr wieder voll ausgebucht. Martin Heiri, Agroscope Wädenswil, trägt mit zahlreichen interessanten fachlichen Inputs einen bedeutenden Teil zur Attraktivität des Moduls bei. Das Modul vermittelt in chronologischer Abfolge – von der Wahl des richtigen Brennerei-Rohstoffes bis hin zum fertigen Genussmittel – das notwendige Fachwissen für die erfolgreiche Anwendung in der Praxis. Die Teilnehmenden besuchen das Modul denn auch aus unterschiedlichen Gründen: Ein Grossteil sind Kleinproduzenten, die eigenes Obst möglichst perfekt zu einer Maische verarbeiten wollen, die sie später von ihrem Brenner destillieren lassen.

Ergänzend dazu besuchen Mitarbeitende von Brennereien das Modul und erlangen in diesem Lehrgang das wichtige Basiswissen für ihre Arbeit. Der Mix der Teilnehmenden ermöglicht, nebst der Vermittlung des umfangreichen Fachwissens, einen regen Gedanken- und Erfahrungsaustausch. Im zweiten Kursteil wird die Maische, die aus Äpfeln am ersten Kurstag hergestellt wurde, auf der mobilen Brennerei der Alkoholverwaltung unter Anleitung von Christian Mathys destilliert. Dabei lernen die Teilnehmenden die korrekte Fraktionierung in der Praxis vorzunehmen. Das gewonnene Destillat wird am dritten Kurstag auf Trinkstärke reduziert und filtriert. Begleitet werden sämtliche Kursteile von einem Sensorik-Teil, wo die Teilnehmenden Maische- oder Destillatfehler erkennen lernen. Zudem üben sie Destillate zu erkennen. Mit spannenden Ausführungen und mit tief verankerten Praxiskenntnissen vermittelte Ursula Zürcher von der Spezialitätenbrennerei Zürcher in Port einen Einblick in die Likörherstellung.



Die Teilnehmenden des Moduls Brennerei 2017 vor der mobilen Brennerei der Eidgenössischen Alkoholverwaltung.

Kurse am INFORAMA Oeschberg

Nebst den Modulen werden am INFORAMA auch mehrtägige oder eintägige Kurse zum Thema Obstbau angeboten. Weitere Angebote siehe Mittelteil.

Kurs Nr. 181609 «**Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstammbäume)**»
2-tägiger Schnittkurs von Spindelbüschen und jungen Hochstammbäumen für Einsteiger
Kursdaten: 2 Tage, 19./20.02.2018, 08.30–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen
Kurskosten: Fr.160.– inkl. Kursunterlagen (ohne Verpflegung)
Informationen und Anmeldung: INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90, info.fob@vol.be.ch
Anmeldeschluss: 05.02.2018

NEU! Kurs Nr. 181603 C
«**Schnitt und Pflege von HOFO-Bäumen nach neuer Direktzahlungsverordnung**»
Eine fachgerechte Baumpflege und ein angepasster Baumschnitt

fördern das Baumwachstum und die Baumgesundheit von Hochstammfeldobstbäumen (HOFO).
Kursdaten: 1 ganzer Tag, 26.02.2018
Kursort: Seestrasse 121, 3800 Unterseen
Kurskosten: Fr.80.– inkl. Kursunterlagen (ohne Verpflegung)
Informationen und Anmeldung: INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90, info.fob@vol.be.ch
Anmeldeschluss: 12.02.2018





Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter		Kosten	Anmeldung bis ****
					INFORAMA	FOB BESOFRI SCH		
Erwerbsobstbau								
17. Januar 2018	13.30 – 16.30	Gunten, Markus Oppliger	KL BE S. Wieland	Schnittkurs Erwerbsobstbau- Steinobst Kirschen (Aufbau/Unterhalt)	x		Fr. 40.–*)	03.01.2018 Kurs No. 181602B
26. Januar 2018	09.00 – 12.00 13.00 – 16.00	INFORAMA Oeschberg	J. Maurer	GV Obstverband BESOFRI SCH <i>Obstbautagung</i>	x		kostenlos Fr. 50.–*)	12.01.2018 Kurs No. 181606
17. Mai 2018	13.30 Uhr	Kirchdorf	T. Meuter	Mechanische Unkrautbekämpfung Aktualitäten PS, Landi		x	kostenlos ***	nicht erforderlich
Juli od. Aug.	Wird noch be- kannt gegeben	Thurgau	T. Meuter	Aprikosen: Anbau unter Witterungs- schutz und Sortendegustation		x	kostenlos ***	Ausschreibung folgt
08. Nov. 2018	13.30 Uhr	Geiser agro.com, Rüdliggen- Alchenflüh	T. Meuter	Schlussitzung Obst mit Rückblick Erntemengen, Besichtigung Neubau Geiser agro.com		x	kostenlos ***	Anmeldung, nötig, Ausschrei- bung folgt
Weitere empfohlene Anlässe								
23. Januar 2018	ganzer Tag	Martiny	Agrovina	Schweizer Obstkulturtag			je nach Ticket	
23. Februar 2018	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt	Messe «Fruchtwelt Bodensee»			je nach Ticket	
27. Mai 2018	ganzer Tag	Breitenhof	Agroscope	Breitenhoftagung			kostenlos	
27.–29. Juni 2018		Koppigen		öga Fachmesse			je nach Ticket	
18. August 2018	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung			kostenlos	
Bio Obst- und Beerenbau								
ab 10. Januar 2018	09.00 – 16.30 6 Tage	FiBL, Frick Bio-Betriebe, Kt. Bern,	A. Häseli, S. Wieland, M. Kopp	Kurs Bio-Obst- und Beeren (als Modul andere Kosten)	x		Fr. 540.– + Unterlagen	14.12.2017
11. April 2018	08.30 – 16.30	Bio-Schule Schwand	A. Häseli, S. Wieland	Bio-Obst Einführungskurs	x		Fr. 80.–	21.03.2018 Kurs 181307
16. Mai 2018	08.30 – 16.30	Bio-Schule Schwand	A. Häseli, M. Kopp	Bio-Beeren Einführungskurs	x		Fr. 80.–	25.04.2018 Kurs 181308
Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau								
ab	08.30 – 16.00	INFORAMA Oeschberg	S. Wieland	Kurs Feldobstbau	x		Fr. 640.–	14.12.2017

Überregionales Angebot an Obstbaummodulen 2018

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit den Fachstellen Obst der Deutschschweiz werden die Module vermehrt regional ausgeschrieben.

Fachmodul «Beeren BF 19»

Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, die den Beerenanbau als Betriebszweig betreiben wollen. Das Modul wird gemeinsam mit den Kantonen ZH, TG, AG, BE, LU, SG durchgeführt. Administration: Strickhof Wülflingen

Kursdaten: 19.01; 14.02; 28.02; 14.03; 11.04; 25.04; 23.05; 04.07.2018

Kursorte: Strickhof Lindau, Strickhof Wülflingen, BZZ Arenenberg, div. Betriebsbesuche
Kurskosten: Fr. 750.– zuzüglich Kursunterlagen, ohne Verpflegung und Reisekosten
Informationen und Anmeldung: Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstr. 62, 8408 Winterthur, 058 105 91 70, denise.lattmann@strickhof.ch
Anmeldeschluss: 10. Dezember 2017

Fachmodul «Erwerbsobstbau Tafelkernobst» (BF 17) 2018/2019

Kursort: Luzern und Aargau
Kursdaten: Ab Nov. 2018,

weitere Infos beim BBZN
Informationen und Anmeldung: BBZN Natur und Ernährung, Spezialkulturen & Pflanzenschutz, Sennweidstrasse 3, 6276 Hohenrain, 041 228 30 70

Fachmodul «Moderner Steinobstbau» (BF 18) 2018/2019

Fachschaft Obst der Kantone AG, BL, LU, ZH, ZG, SO
Die Teilnehmenden lernen, Kirschen- oder Zwetschgenanlagen zu erstellen und fachgerecht zu pflegen. Der Kurs bietet eine stabile Grundlage über das Fachwissen moderner Obstproduktion im Steinobst.

Kursdaten: Total 18 Tage über zwei Winter verteilt und Einzeltage während der Vegetation. Kursabschluss Februar 2019. Beginn 20. Februar 2018
Kursorte: Landwirtschaftliches Zentrum Frick, Steinobstzentrum Breitenhof und Praxisbetriebe
Kurskosten: Fr. 1'275.– zuzüglich Fr. 150.– für Kursunterlagen, ohne Verpflegung und Reisekosten
Informationen und Anmeldung: Kurssekretariat Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, 5722 Gränichen. Tel. 062 855 86 15, oder kurse@liebegg.ch
Anmeldeschluss: 15. Januar 2018

Regionale Fachmodule 2018

Fachmodul «Feldobst BF 21»

Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche den Feldobstbau selber betreiben wollen. Grundkenntnisse in der Landwirtschaft / im Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten sind Voraussetzung.

Kursdaten: 19.01; 16.02; 07.03; 09.05; 16.05; 13.06; 03.10; 23.11.2018, Modulprüfung Dezember 2018

Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen und Praxisbetriebe
Kurskosten: 960.– für Modulbesuchende BLS, Kosten für Kursbesuchende siehe Angaben im Mittelteil

(exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)

Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Sabine Wieland, 031 636 12 92
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 16, E-Mail: heidi.soltermann-schuerch.ch
Anmeldeschluss: 14. Dezember 2017 (für Abonnenten des Berner Obstes wird der Anmeldetermin um eine Woche verlängert, bis 21. Dez.)

Fachmodul «Bioobst und – Beerenbau BF 20» 2018

Dieser Fachkurs wird in Zusam-

menarbeit mit dem FiBL angeboten und steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Obstbau- und Biobeerenbaupflege.

Kursdaten: 10.01; 11.01; 12.01; 24.05; 07.06; 29.08, Modulprüfung Dezember 2018

Kursorte: FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe

Kurskosten: 720.– für Modulbesuchende BLS, Kosten für Kursbesuchende siehe Angaben im Mittelteil
(exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)

Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Sabine Wieland, 031 636 12 92

Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 16, E-Mail: heidi.soltermann-schuerch.ch
Anmeldeschluss: 14. Dezember 2017 (für Abonnenten des Berner Obstes wird der Anmeldetermin um eine Woche verlängert, bis 21. Dez.)

Die Fachmodule «Obstverarbeitung BF 22» und «Brennerei BF 23» werden 2019 wieder angeboten.

Verarbeitung



Jahresbericht PZ Verarbeitung

Daniel Oppliger
Vorsitzender PZ Verarbeitung

Nach einem viel versprechenden Frühling mit zahlreichen in Vollblust stehenden Obstbäumen, hofften alle Produzenten auf eine schöne Ernte und die Verarbeiter auf eine gute Saison zur Herstellung von Süssmost. Doch die Frostnächte liessen die Hoffnung sinken. Schon im Sommer liess sich erahnen, was auf uns zukommt. An der Sitzung des PZ Verarbeitung im August diskutierten wir sogar, ob überhaupt alle ihre Mosterei einrichten sollen. Auch bezüglich der Beschaffung des Mostobstes machten wir uns Gedanken. Wie befürchtet gab es im Oktober ein richtiges Rennen um diesen begehrten Rohstoff. Es kam soweit, dass

aus dem Wallis und Waadtland Mostobst zugekauft wurde, damit wir wenigstens einen Teil unseren langjährigen Kunden beliefern konnten. Aufgrund der überaus schwachen Ernte wurde auch entsprechend wenig Obst von Kunden zur Verarbeitung gebracht. Dies zeichnete sich auch beim Verbrauch der eingekauften Gebinde ab.

Zahlreiche Teilnehmer durften am 31. August eine interessante Fachexkursion erleben. Im Kanton Zürich, auf dem «Guldenberg», wurde uns ein Verarbeitungsbetrieb vorgestellt, welcher beachtliche Mengen Süssmost für Gastrobetriebe herstellt. Auch lässt dieser Betrieb sehr gehaltvolle Säfte in PET-Flaschen abfüllen und be-

dient damit seine Kunden. Nach einem guten Mittagessen besuchten wir die Firma Holderhof AG in Niederwil SG. Dort werden Mischsäfte mit Extrakten aus zum Teil eigener Kräuter- und Beerenproduktion hergestellt und abgefüllt. Zusätzlich bietet die Unternehmung Lohnabfüllungen an. Dieser Tag war für alle Teilnehmenden ein erfahrungsreicher Ausflug.

Am 16. November trafen sich einige Verarbeiter zum zweiten Erfahrungsaustausch bei der Familie Jürg und Gaby Kunz in Utzenstorf. Familie Kunz hatte vor vier Jahren ihren Landwirtschaftsbetrieb umstrukturiert, womit Räumlichkeiten für die Mosterei frei wurden. Hier wurden wir auch orientiert über die Neuerungen

im Lebensmittelgesetz. Dank unserer Fachstelle, die viele Abklärungen und Vorarbeiten leistet, bin ich zuversichtlich, dass wir das in unseren Betrieben umsetzen können.

Trotz der schwachen Ernte wurden einige Saftmuster für den regionalen Süssmost-Qualitätswettbewerb eingereicht. Die Rangverkündigung fand am 1. Dezember bei Familie Theo und Christina Wanner in Etzelkofen statt.

Ich bin gespannt auf das kommende Jahr und hoffe auf eine ertragsreiche Ernte. An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich bei meinen Kollegen im Team für die gute Zusammenarbeit und wünsche allen ein erfolgreiches neues Jahr.

Qualitätswettbewerb Süssmost – klein aber fein

Frostbedingt fiel die Mostobsternte 2017 auch in der Region BESOFrisCH sehr gering aus. Trotzdem hat sich das BESOFrisCH Produktezentrum entschieden, den traditionellen Qualitätswettbewerb Süssmost durchzuführen. 23 Betriebe reichten 58 Saftmuster ein.

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

Im Rahmen der Qualitätsförderung unterstützt das INFORAMA Oeschberg das Produktezentrum Verarbeitung bei der Durchführung des alljährlichen Qualitätswettbewerbes Süssmost.

37 Süssmoste, 12 Naturtrübe und 9 Mischsäfte

Die Verkosterinnen und Verkoster schätzten die diesjährig eingereichte Produktpalette als insgesamt sehr hochwertig ein. Kein eingereichtes Produkt musste als fehlerhaft deklassiert werden. Die Saftmuster wiesen einen leicht höheren Oechsle-Gehalt auf, was auf gehaltvolle Säfte hinweist.

8 Gold-Auszeichnungen

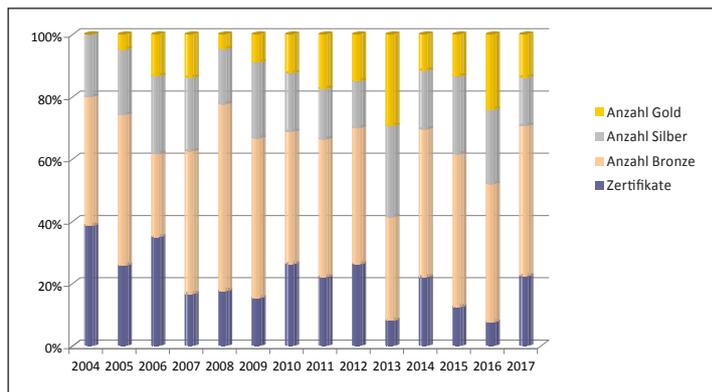
Die Verkostung brachte acht Produkte mit 19 oder 20 Punkten hervor. In den vier Beurteilungsbereichen Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck erreichten diese Produkte eine hohe Punktzahl.

Das Verkoster-Team hat die folgenden **Kategorien-Sieger** erkoren:

- Süssmost geklärt/geschönt: Stiftung Uetendorfberg, Andreas Jost, Uetendorf
- Süssmost naturtrüb: Mosterei Oppliger Daniel und Elisabeth, Frutigen
- Mischsäfte: Bänz-Getränke, Yves Bütikofer, Bern

Am Prämierungsanlass vom 1. Dezember konnten den Teilnehmenden in würdigem Rahmen die Zertifikate und Siegelmarken verteilt werden.

Besten Dank allen Verkosterinnen und Verkostern sowie dem Service-Personal für die speditiv Bedienung an den Verkoster-Tischen. Ein besonderer Dank richtet sich an Andrea Niklaus vom Sekretariat für die Bereitstellung der Zertifikate, Degustations-Berichte und Ranglisten. Einen herzlichen Dank an Familie Wanner fürs Gastrecht.



Der Medaillen-Spiegel des BESOFrisCH Qualitätswettbewerbes Süssmost



Die Kategorien-Sieger – (v.l.) Andreas Jost, Stiftung Uetendorfberg; Elisabeth und Daniel Oppliger, Frutigen (es fehlt: Yves Bütikofer, Bern).

BESOFrisCH-Lohnmostereien mit wenig Aufträgen

Zum Abschluss einer kurzen Verarbeitungskampagne kamen am 16. November die BESOFrisCH Obstverarbeiter zu ihrem traditionellen Erfahrungsaustausch zusammen, diesmal bei Familie Kunz in Utzenstorf.

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

Zum Einstieg stellte Jürg und Gaby Kunz ihren Betrieb und besonders ihren Betriebszweig Obstverarbeitung vor. Nachdem der neue Stall bezogen war, suchte Familie Kunz einen Betriebszweig, der sich in dem bestehenden Oekonomie-Gebäude betreiben lässt und der sich von der Arbeitsbelastung her in die Betriebsstruktur einbauen liess. Sie übernahmen die Obstverarbeitung von Fritz von Arx.

Nach dem Umbau des einen Teils des alten Milchviehstalles in ein zeitgemässes Verarbeitungslokal richteten sie die Gerätschaften zweckmässig ein. Seither betreiben Kunzes die Lohnmosterei und bedienen dabei vorwiegend private Kunden und Baumbesitzer. Nach

Möglichkeit erhalten diese den Saft ihrer eigenen Früchte. Diese Dienstleistung wird geschätzt.

Die diesjährige Verarbeitungskampagne fiel bei den meisten Verarbeitern kurz aus. Die Aufträge in der Lohnmosterei betragen nur rund zehn bis zwanzig Prozent eines normalen Jahres. Mit Zukauf von Mostobst versuchten die Betriebe, eigene Warenvorräte für die Vermarktung im kommenden Winter anzulegen.

Im fachlichen Teil wurden die Obstverarbeiter von der Fachstelle über die Neuerungen im Lebensmittelrecht sowie über die Saftbehandlung orientiert. Zudem wurden Informationen über die Reorganisation des Bereiches Obstverarbeitung beim Schweizer Obstverband und über den Qualitätswettbewerb Süssmost und das Tätigkeitsprogramm 2018 abgegeben.

Der dritte Teil des Abends wurde rege benützt, um sich über die soeben abgeschlossene Kampagne auszutauschen und das Beziehungsnetz zu pflegen und auszubauen. Passend zu

diesem kühlen «Bies-Wind-Abend» verwöhnten Jürg und Gaby Kunz die Anwesenden mit einem feinen Raclette. Besten Dank für das Gastrecht!



Die BESOFrisCH Obstverarbeiter wurden von Familie Kunz im zweckmässig eingerichteten Verarbeitungslokal empfangen

Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cider

Neuerung nach Reorganisation beim Schweizer Obstverband

Infolge der Umsetzung der neuen Statuten des Schweizer Obstverbandes wurden die bäuerlichen Obstverarbeiter auf nationaler Ebene in den Fachbereich Mosterei integriert. Der nationale Branchenverband bearbeitet für seine Mitglieder die Bereiche Interessenvertretung, Markt, Ausbildung, Absatzförderung und Kommunikation mit dem Ziel, die Qualität und den Absatz von Schweizer Obstsaft-Getränken zu fördern.

Die Regionen hatten die Möglichkeit, im Rahmen einer Umfrage für die bäuerlichen Obstverarbeiter relevante Themenbereiche einzureichen. Diese werden derzeit evaluiert.

Im Bereich der Qualitätsförderung liegt ein Reglements-Entwurf vor für die Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cider. Dieser Anlass löst den bisherigen Schweizer Final des Qualitätswettbewerbes Süssmost ab. Vorgeschlagen wird eine gemeinsame Prämierung von Säften aus gewerblich/industrieller und bäuerlicher Produktion. Für eine Teilnahme braucht es keine Qualifikation an einem regionalen Wettbewerb. Die Teilnahme steht allen Interessierten offen.

Die Einzelheiten zum Reglement werden kommuniziert, sobald die Endfassung vorliegt.

Weitere Informationen:

www.swissfruit.ch, oder bei Josiane Enggasser, josiane.enggasser@swissfruit.ch

Naturtrüb oder geklärt?

Süssmost steht als «naturtrüb» oder «geklärt» im Angebot. Der bäuerliche Obstverarbeiter versucht damit die Nachfrage möglichst vieler Konsumenten befriedigen zu können.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@vol.be.ch

Die Anhänger von naturtrüben Säften definieren die Qualität über die Inhaltsstoffe und argumentieren, dass mit der Klärung von Säften wertvolle Inhaltsstoffe entfernt werden. Für die Konsumenten, die geklärte Säfte bevorzugen, bedeutet Qualität die bessere Reintönigkeit, die geringere Oxydation sowie die bessere Haltbarkeit.

Verlust von Polyphenolen

Anhand der Gehaltsanalyse von Polyphenolen kann dargestellt werden, wie im Verlauf der Verarbeitung deren Menge abnimmt. Allerdings stellt die Klärung bloss eine von mehreren Verlustquellen dar. Der Prozess der Zerkleinerung in der Obstmühle, aber auch die Lagerung von Säften und die Vergärung zu Obstwein reduzieren die Polyphenol-Gehalte.

Höhere Keimbelastung

Den bäuerlichen Obstverarbeitern steht für die Haltbarmachung in der Regel eine Pasteurisations-Einheit (ca. 80 °C während einer Minute) mit anschliessender Vakuumverschliessung zur Verfügung. Daher ist es von grosser Bedeutung, Säfte mit möglichst geringer Belastung durch Mikroorganismen zu pasteurisieren. Da schneiden geklärte, geschönte und filtrierte Säfte besser ab als naturtrübe.

Sensorische Beurteilung

Fünf unterschiedlich behandelte Saftmuster aus dem gleichen Posten Mostobst wurden im Rahmen des Moduls Obstverarbeitung von den

Teilnehmenden verglichen. Dabei beurteilten fünfzehn Personen den visuellen Eindruck, den Geruch in der Nase, den Geschmack und die Aromatik am Gaumen sowie den Gesamteindruck. Ausgehend vom gleichen Saftposten wurden die fünf Proben unterschiedlich behandelt.

- Unbehandelt, naturtrüb, nach 22 Stunden Sedimentation abgezogen
- Zusatz von 1g/hl Ultrazym unmittelbar nach dem Pressen
- Zusatz von 1g/hl Ultrazym und 10g/hl Gelatine unmittelbar nach dem Pressen
- Ultrazym/Gelatine, nach 22 Stunden mit 10µm Schichten filtrierte
- Ultrazym/Gelatine, nach 22 Stunden mit 1.2µm Schichten filtrierte

Glanz und wenig Oxydation

Die behandelten Saftproben schnitten bei der visuellen Beurteilung am besten ab: Goldgelbe Farbe, Glanz und praktisch keine Oxydation. Die unbehandelten Saftmuster wiesen mehr oder weniger deutliche Trubdepots auf und waren braun und nicht transparent.



Fünf Saftproben aus dem gleichen Rohsaft: naturtrüb, + Enzym, + Enzym/Gelatine, +10µm Filtration, + 1,2µm Filtration (von links nach rechts).

Hohe Reintönigkeit

Sowohl die Reintönigkeit, die Fruchtigkeit und die Frische wurden an der Nase bei den behandelten Proben besser beurteilt als beim unbehandelten sowie bei jenem Muster, dem nur Enzym zugesetzt wurde. Das Enzym-/Gelatine behandelte Muster wird geschmacklich am Gaumen am besten bewertet. Die Muster nach der Schichten-Filtration wirken dagegen weniger intensiv und komplex.

Enzym-/Gelatine Schönung bewährt sich

Diese Rückmeldungen lassen die Schlussfolgerung zu, dass die in der bäuerlichen Obstverarbeitung üblicherweise angewendete Enzym-/Gelatine Schönung in den meisten Fällen eine verhältnismässig einfache, kostengünstige und wirkungsvolle Saftbehandlungsmethode ist. Damit werden die Säfte ausreichend geschönt und stabilisiert. Die Säfte bleiben frisch-fruchtig-gehaltvoll bei gleichzeitig deutlich reduziertem Trubanteil.

In den kommenden Jahren wird versucht, Vergleiche mit neu auf den Markt gelangten Schönungshilfsmitteln sowie alternativen Saftbehandlungsverfahren vorzunehmen.

Beeren



Jahresbericht PZ Beeren 2017

Barbara Schwab
Vorsitzende PZ Beeren

Einmal mehr hat sich gezeigt, wie stark unsere Kulturen und somit auch unsere Betriebe von der Witterung abhängig sind. Sämtliche Kulturen sind gut durch den Winter gekommen. Das sonnige und warme Märzwetter liess alle Beerenarten früh erwachen. Alles sah vielversprechend aus. Und dann kam in der zweiten Aprilhälfte der sogenannte Jahrhundertfrost – kombiniert mit einer fortgeschrittenen Vegetation. Viele Nacht-Stunden verbrachten wir Beerenproduzenten und -produzentinnen auf unseren Feldern. Vlies auf und zu, Frostberieselung

ein und aus und dazu viel Bangen und Hoffen. Einige Felder haben sich erstaunlich gut erholt, neue Blüten geschoben. Der Ausfall war bei den stark verfrühten Freilandkulturen am grössten. Auch bei den Strauchbeeren zeigten sich Spätfolgen von den Frostnächten.

Neben den Ausfällen durch die Kälte im April setzten die Hitzeperioden ab Ende Mai und im Juni den Erdbeerkulturen stark zu, sodass wir gesamtschweizerisch und auch in unserer Region von einer unterdurchschnittlichen Erdbeerernte sprechen können. Die Himbeerernte war gemessen an der Flächenzunahme, welche wir in unserer Region verzeichnen konn-

ten, ebenfalls unterdurchschnittlich. Auch bei den Heidelbeeren gab es nur geringe Mengen zu ernten.

Da uns Jammern und Klagen in der Regel nicht wirklich weiterbringt, wünsche ich allen Beerenproduzenten und -produzentinnen ein zuversichtliches Vorwärtsschauen. Dass wir den Mut nicht verlieren, immer wieder neu anzupacken mit dem Erwachen der Natur. Die Herausforderung bleibt, mit den natürlichen Gegebenheiten qualitativ hochwertige Beeren zu produzieren und diese frisch zu vermarkten. Und es bleibt der Trost: «schlechtere Jahre können einfacher übertroffen werden».

Abschliessend danke ich allen Mitgliedern des Produkteentrums

Beeren für die gute und konstruktive Zusammenarbeit. Mein besonderer Dank geht an Max Kopp für seinen unermüdlichen Einsatz. Uns allen wünsche ich eine besinnliche Weihnachtszeit im Kreise der Familie, erholsame Wintertage und frische Energie für das neue Beerenjahr 2018.



Beeren – bei den Konsumenten überaus beliebt

Der Rückblick auf die Beerenernte 2017 geschieht mit einem lachenden und einem weinenden Auge! In der Schweiz wurden Rekordmengen an Beeren vermarktet. Die Inlandproduktion hingegen sah sich mit grossen Herausforderungen konfrontiert - Frost, Hitze, Schädlinge.

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

Gemäss Bericht des Schweizer Obstverbandes wurden 2017 mehr als 16'800 Tonnen Erdbeeren importiert, was zusammen mit der Inlandproduktion von 5'843 Tonnen eine Rekordmenge von 22'665 Tonnen vermarkteter Erdbeeren ergibt.

Mehr Beeren importiert

Ab Jahresbeginn bis zum Beginn der Schweizer Ernte wurden 86 Prozent der Importmengen (14'500 Tonnen) gehandelt. In der Zeit von Mitte März bis Mitte Mai wurden während neun Wochen jeweils mehr als tausend Tonnen Erdbeeren importiert. Mit den Importen wurde die um rund einen Fünftel kleinere Schweizer Ernte mehr als kompensiert. Bei den Himbeeren scheint der Appetit des Marktes ungebremst: 3'610 Tonnen (+19% zu 2016) importierte und 1'800 Tonnen (+20% zu 2016) im Inland produzierte Himbeeren versorgten den Markt.

Region BESOFrisCH punktuell mit grossen Ausfällen

Ende April und anfangs Mai wurden die Ernteschätzungen aufgrund von Rückmeldungen aus der Produktion korrigiert. Bei den Erdbeeren wurde die korrigierte Ernteschätzung bis zum Ernteabschluss nur leicht unterschritten. Die grossen Verluste in den verfrühten Freilandkulturen wurden von den Tunnel-Substratkulturen und den Erdbeeren aus den nicht verfrühten, teils zweijährigen Freilandkulturen weitgehend kompensiert. Trotzdem erzielte die Erdbeerernte 2017 mit total 1'040 Tonnen die tiefste Flächen-Produktivität seit 2009! Bei den Himbeeren und Heidelbeeren hingegen wurden selbst

die korrigierten Ernteschätzungen deutlich verfehlt. Die vermarktete Menge von Himbeeren liegt mit 257 Tonnen knapp zwanzig und die Heidelbeer-Erntemenge mit 65 Tonnen um über 40 Prozent tiefer als geschätzt. Der Grund dafür liegt in der Kombination von Frost geschädigten Pflanzen und der Hitzewelle ab Ende Juni.

Himbeeren und Heidelbeeren – Hitze sorgte für Ernte-Einbussen

Bei den Himbeeren produzierten die Pflanzen während der Hitzeperiode nur kurze laterale Fruchttriebe, die mit wenigen, aber grossen Früchten besetzt waren. Das führte dazu, dass in der Zeit ab Mitte Juli bis Mitte August nur rund die Hälfte der geschätzten Erntemengen realisiert werden konnte. Die sehr guten Fruchtgrößen ermöglichten im Gegenzug sehr gute Pflückleistungen. Bei den Heidelbeeren erfreuten sich die Produzenten über den frühen Erntestart, die guten Fruchtgrößen und den kompakten Ernteverlauf. Dafür war die Heidelbeer-Ernte Mitte August praktisch abgeschlossen. Die zweite Erntehälfte fehlte praktisch vollständig. Der Witterungsverlauf kam den Heidelbeeren insofern zu Gute, dass erst ab der dritten August-Woche die Kirschessigfliegen Fruchtschäden verursachten.

Vergleich mit 5-Jahresdurchschnitt kaum aussagekräftig

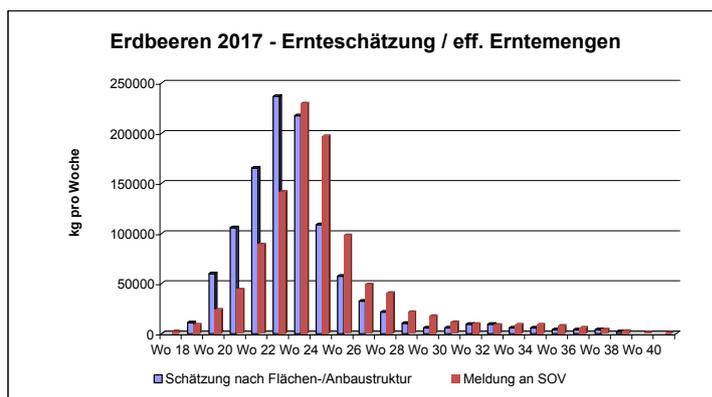
Der Schweizer Obstverband hat die 2017 erzielten Erntemengen mit dem Durchschnitt der letzten fünf Produktionsjahre verglichen. Dabei erscheinen die Ernteeinbussen 2017 gar nicht so dramatisch. Dieser Vergleich taugt allerdings nur bedingt, weil dabei die Flächenentwicklung im gleichen Zeitraum unberücksichtigt bleibt.

In der Region BESOFrisCH hat die Anbaufläche von Erdbeeren von 2012 bis 2017 um 23 Prozent zugenommen, bei Himbeeren um über 40 Prozent, gleichzeitig mit einer massiven Steigerung der Flächenproduktivität.

Insgesamt gestaltete sich das Beerenjahr 2017 als sehr schwierig. Die Kulturen waren sehr grossen klimatischen Herausforderungen ausgesetzt. Das machte

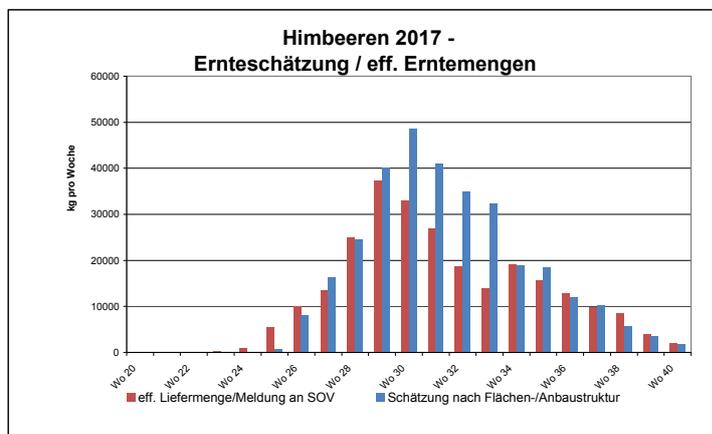
das Meldewesen schwierig. Trotzdem versuchte die Geschäftsstelle die Erntemengen so korrekt wie möglich vorzunehmen und bedankt sich bei den Produzenten für die wertvollen Rückmeldungen und Hinweise zum Ernteverlauf. Die Branche ist sich einig, dass ein präzises Meldewesen die Grundlage für eine erfolgreiche und transparente Zusammenarbeit zwischen Produktion und Handel darstellt.

Erdbeer-Ernte 2017 (Schätzung vs. Ernte)



Frostschäden in verfrühten Freilanderdbeeren sorgten für einen schleppenden Aufbau der Tagesmengen zu Erntebeginn. Die geschätzten Erntemengen in der Zeit von Mitte Mai bis anfangs Juni konnten nicht realisiert werden.

Himbeer-Ernte 2017 (Schätzung vs. Ernte)



Die Himbeer-Ernte 2017 zeichnete sich mit einem sehr frühen Erntestart aus. Allerdings konnten die geschätzten Erntemengen von Mitte Juli bis Mitte August nicht erreicht werden. Infolge der Hitze wurden in den Terminkulturen nur kurze Seitentriebe mit wenig, dafür grossen Früchten gebildet.

Fachmesse Erdbeeren und Spargel in Karlsruhe

Erstmals organisierte das Produktezentrum Beeren dieses Jahr für seine Mitglieder die gemeinsame Anreise an die Erdbeer- und Spargelmesse in Karlsruhe. Schliesslich reisten 37 Produzenten und Produzentinnen am 23. November mit dem Bus an die Fachmesse und nutzten die Gelegenheit ausgiebig, die Angebote aller bedeutenden Jungpflanzen-Anbieter Europas sowie die verschiedenen Spezial-Geräte für den Beerenbau zu vergleichen. Die gemeinsame Anreise zur Fachmesse wurde rege benutzt um Gedanken und Erfahrungen unter den Produzenten auszutauschen.



Tunnelbandsprayer für Erdbeeren auf Doppelreihendämmen.



Erdbeer- und Spargel-Messe Karlsruhe – Stelldichein der Erdbeer-Profis.

Einkauf Beerschalen wird 2018 nicht weitergeführt

2017 wurde der Einkauf von Beerschalen seit dessen Wieder-Aufnahme zum zehnten Mal durchgeführt. An seiner Sitzung vom 19. Oktober 2017 hat nun das Produktezentrum Beeren beschlossen, den gemeinsamen Beerschalen-Einkauf 2018 nicht mehr durchzuführen.

Barbara Schwab Züger, Produktezentrum Beeren

Folgende Gründe haben zu diesem Entschluss geführt:

- Der Handel legt sich betreffend Beerenverpackung immer später fest.
- Die «Schalen-Landschaft» wird immer unübersichtlicher.
- Die Dienstleistung wurde nur von rund 20 Prozent der BESOFrisCH Beerenproduzenten genutzt.
- Grosse Beerenbetriebe verzichteten auf die Dienstleistung des Verbandes.
- Die schwierigen Entscheidungen im Spannungsfeld zwischen Preis und Qualität der Schalen.

Daher wird in Zukunft jeder Beerenproduzent die Schalen-Beschaffung selbständig an die Hand nehmen müssen.

Bezugsquellen: Weber Druck, Bourquin SA, Oensingen, Herr Dominik Hobi: 062 388 01 58
Finser Packaging SA, Bioggio, Herr Roberto Celotto: 078 605 50 75
rlc packing group, Limmatdruck, Spreitenbach/Köniz, Herr Stefan Burren: 079 615 86 16
Bachmann Forming AG, Hochdorf, Herr Heinz Stocker: 041 914 72 56

P. P.

3425 Koppigen

Post CH AG

Mit Himbeeren aus Kurzzeitkulturen termingerecht den Markt versorgen

Der Produktionsbetrieb Beiner in Landquart produziert jährlich auf rund 30 Hektar Erdbeeren, 17 Hektar Himbeeren und 6 Hektar Zwetschgen. Die Früchte werden von der Beiner AG Früchte + Gemüse vermarktet.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@vol.be.ch

Die Produktion von Himbeeren erfolgt als Kurzzeitkultur mit Sommerhimbeersorten auf frischen Grünpflanzen oder long-cane Jungpflanzen sowie mit Herbsthimbeersorten aus Grünpflanzen.

Angebotslücke zwischen Sommer- und Herbsthimbeeren gefüllt

Damit wird das Ziel erreicht, den Markt termingerecht mit Himbeeren versorgen zu können, die eine gute Haltbarkeit aufweisen. Dadurch bleiben die Himbeeren im Spätsommer bei den Grossverteilern im Sortiment und erreichen somit eine lange Präsenz am Verkaufspunkt. Das ermöglicht den Himbeerproduzenten einerseits eine gute Wertschöpfung zu erreichen und andererseits die in den letzten Jahren massiv gestiegenen Produktionsmengen überhaupt am Markt positionieren zu können. Allerdings unter der Voraussetzung, dass die Früchte von hervorragender Qualität sind: gross, regelmässig geformt und gefärbt, trocken und mit guter Fruchtfleischfestigkeit. Damit lösen moderne «Club-Sorten» die alten Herbsthimbeersorten wie Autumn Bliss ab, die noch in der Direktvermarktung Absatz finden.

Witterungsschutz über dem Fahrgassenbereich

Die Himbeeren werden in der Regel auf bestehende Erdbeerfelder in

jeden zweiten Einzelreihendamm gepflanzt. Die long-canes werden aus den zwei-Liter Töpfen in die Substratrinne gepflanzt und diese mit rund 150m³ Substrat pro Hektar aufgefüllt. Links und rechts der Reihe verläuft ein Tropfschlauch. Es wird strikte darauf geachtet, Wasserüberschüsse zu verhindern. Dieses Anbauverfahren ermöglicht eine sehr gute Jugendentwicklung der Himbeerpflanzen. Um möglichst wenig Angriffsfläche für den Wind zu bieten, werden nur die Fahrgassen mit kleinen Tunnelbögen überdeckt und auf den Reihen-Pfählen abgestützt. Die Himbeerkultur wird als V-System gezogen, dadurch sind die Seitentriebe der Pflanzen mit den Fruchtständen, die auf einem Stütznetz aufliegen, vor Regen geschützt. Regenwasser fliesst über die Pflanzen und sorgt dadurch für eine Kühlung der Pflanzen und für eine hohe Luftfeuchte, was den Spinnmilben und Himbeerblattmilben nicht behagt.



Der Witterungsschutz über dem Zwischenreihenbereich schützt die Fruchtstände vor Niederschlägen.

Tulameen-Pflanzungen aus Grünpflanzen

Die in einen Folien-Damm gepflanzten Grünpflanzen werden für die Überwinterung am Boden abgelegt und mit Vlies überdeckt. Diese Form der Überwinterung reduziert die Frostschäden an den Knospen und bringt einen regelmässigeren Austrieb im Frühjahr.



Die Himbeerjungpflanzen werden auf der Aussenseite des Damms gepflanzt. Das erleichtert das Ablegen der Ruten für die Überwinterung.

Austrieb von Herbsthimbeeren mit Niedertunnel vor Frost schützen

Die aus dem Erdbeeranbau bekannten «spanischen Niedertunnel» werden im Frühjahr auf Herbsthimbeerbeständen eingesetzt, um die zarten Austriebe vor Frostschäden zu schützen. Die Stärke der Federstahl-Stäbe ist so zu wählen, dass sie auch einer geringen Schneelast im Frühjahr standhalten. Im Rheintal mit seiner typischen Föhnlage können die Herbsthimbeeren bis im Spätherbst geerntet werden. Dadurch kommen auch später reifende Herbsthimbeersorten in Frage und gestaffelte Pflanzungen sind möglich.

Kantonale Beerentagung 2018

Das INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, lädt interessierte Beerenproduzentinnen und -produzenten zur traditionellen Beerentagung ein.

Mittwoch, 21. Februar 2018

Ort: bz emme/Gartenbauschule Oeschberg
Bern-Zürichstr. 16, Koppigen

Programm

08.30 Uhr Eintreffen der Teilnehmenden, Empfang der Tagungsmappe, Kaffee und Gipfeli

09.00 Uhr Beginn der Tagung, Begrüssung

09.05 Uhr Allgemeine Infos

– PZ Beeren und SOV PZ Beeren

– Umsetzung «Massen-Einwanderungs-Initiative MEI»

– Tätigkeitsprogramm 2018

Barbara Schwab Züger, Vorsitzende
PZ Beeren

09.30 Uhr Neuheiten Pflanzenschutz

Max Kopp,

INFORAMA Oeschberg FOB

Kirschessigfliege 2017

– Ausblick 2018

INFORAMA Oeschberg, FOB

10.00 Uhr Weichhaut-Milben –

Befallsbestimmung auf

Jungpflanzen

Catherine Baroffio und Camille

Minguely, Agroscope, Conthey

10.30 Uhr Pause

10.50 Uhr Chancen und Herausforderungen der Beerenproduktion?

11.30 Uhr Vermarktete Mengen

2017

12.00 Uhr Schluss der Tagung

Kosten

Fr. 40.– pro Person (inkl. Tagungsunterlagen, ohne Mittagessen)

Anmeldung

Unbedingt erforderlich bis

7. Februar 2018 (Kurs-Nr. 181203)

Inforama.waldhof@vol.be.ch oder

online www.inforama.ch/kurse

Mittagessen

Es besteht die Möglichkeit,

im Anschluss an die Tagung

an der Gartenbauschule das

Mittagessen einzunehmen.

Voranmeldung zwingend!

INFORAMA Oeschberg,

3425 Koppigen,

031 636 12 90