

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRisCH

Impressum: www.besofrisch.ch
Redaktion Inforama Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Weiterbildungsveranstaltungen 2016 im Mittelteil

6 • Dezember 2015

Erscheint zweimonatlich

30 Jahre!

Vor dreissig Jahren habe ich meine Tätigkeit an der Fachstelle für Obstbau aufgenommen. Kurz nach meinem Eintritt wurde das «Berner Obst» lanciert.

Jürg Maurer, Leiter FOB



Ausschnitt erste Ausgabe BO

30 Jahre «Berner Obst» heisst auch 30 Jahre Obstbau Geschichte. Und das entspricht zwei Generationen Erwerbskulturen oder einer halben Generation Feldobstbäume.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr



Wir bedanken uns bei allen Leserinnen und Lesern für die Treue und wünschen besinnliche und erholsame Festtage. Fürs neue Jahr alles Gute, gute Gesundheit und viel Erfolg.

«Das Wesentliche einer Kerze ist nicht das Wachs, das seine Spuren hinterlässt, sondern das Licht.»

Antoine de Saint-Exupéry

Redaktionsteam Berner Obst

Wenn ich einen Rückblick mache, dann hat sich sehr viel verändert, aber Vieles ist immer noch gleich. Ich erlaube mir ein paar Gedankenspiele zu machen. Diese erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit!

1985 gab es noch keinen Computer und damit auch keine Mailsysteme an der Fachstelle. Direktzahlungen und Labelproduktion existierten auch noch nicht. Und es gab auch keine Natels! Die Kommunikation erfolgte übers Telefon, mittels Betriebsbesuchen, an Weiterbildungsanlässen oder eben übers Berner Obst. Man kann es sich heute kaum mehr vorstellen wie das damals funktioniert hat.

Ein Rückblick

Kirschenbäume

Der Kirschenanbau steckt in einer Krise. Geeignete schwach wachsende Unterlagen gab es noch nicht. Witterungsschutz war noch kein Thema. Und die Sorten waren eher kleinfrüchtig. Erst in den 90er Jahren konnten wir via die Firma Gerber Lyss die neuen grossfruchtigen Sorten und schwächeren Unterlagen aus Spanien importieren und dem Kirschenanbau den nötigen Input geben. Um diese Zeit entstanden auch die ersten Witterungsschutzsysteme. Entsprechend begann dann der Aufschwung dieser Obstart. So hat sich die Fläche der Kirschenkulturen in den letzten 20 Jahren in unserer Region mehr als verdoppelt! Und wer dachte in dieser Zeit schon an die Möglichkeit von Kalibrieranlagen? Auch die KEF war noch kein Thema. Im Schweizer Bauer vom November 2015 ist nun zu lesen: «Kirschen: Marktkenner raten momentan vom Einstig in die Produktion ab». Spätestens in vier Jahren, wenn die neuen Bäume im Vollertrag stehen, müssen wir je nach Witterung und Jahr mit erheblichen Angebotsüberschüssen rechnen!»

Die letzten 30 Jahre Berner Obst im Blitzlicht:

Januar 1986

Die erste Ausgabe des Berner Obsts erscheint und ersetzt somit den «Berner Baumwärter». Das Berner Obst als Verbandsorgan mit vorwiegend Fachartikeln.

April 1986

«Obstbau an Stelle von Milch und Fleisch?». In den ersten Artikeln wird von den Autoren auf eine drohende Produktionsabnahme hingewiesen. Ziel: Zunahme des Obstbaus um 20 ha pro Jahr im Kanton Bern!

August 1986

Die Apfelsorte «Gala» stellt sich als neuer Hit im Apfelsortiment vor. Wegen geringer Schorfanfälligkeit wird die Sorte ebenfalls für den Selbstversorger und Hausgarten propagiert.

August 1987

Schorfresistente Apfelsorten wie Priam, Priscilla, Liberty oder Florina stehen zur Verfügung.

Februar 1988

Verwirrungstechnik ist umweltschonend, 150 Obstbauinteressierte werden über die Neuheiten im Pflanzenschutz informiert.

September 1988

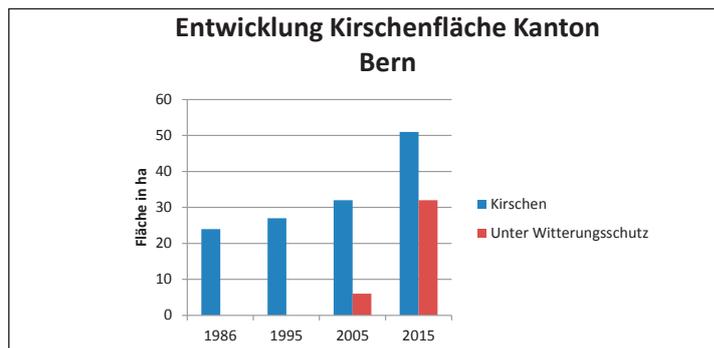
Grossrat Bieri aus Oberdiessbach reicht ein Postulat ein zur Erhaltung und Förderung des Feldobstbaus. In welcher Art und Weise Subventionen ausgerichtet werden sollen, gehen die Meinungen auseinander. Eine eidgenössische Lösung scheint nicht in Sicht zu sein.

April 1989

Das blaue Wunder. Kulturheidelbeeren als neuer Betriebszweig. In der Schweiz stehen erst rund 6 Hektaren. Leider unterstehen die Heidelbeeren nicht dem Dreiphasensystem (Importregelung).

Inhalt

- «30 Jahre Berner Obst» – Jubiläums-Ausgabe
 - Jahresbericht BESOFRisCH 2015
 - Generalversammlung BESOFRisCH
 - Regionale Obstbautagung 2016
- Produktezentrum Obst
 - Jahresbericht PZ Obst
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau
- Mitteilungen BESOFRisCH
 - Exkursion «Fruchtwelt Bodensee» Friedrichshafen
- Mitteilungen Inforama
 - Modul Feldobstbau 2015
 - Modul Brennerei 2015
 - Höhere Berufsbildung am Strickhof
 - Überregionales Angebot von Modulen 2016/2017
 - Mehrtägige Kurse am Inforama
- Produktezentrum Verarbeitung
 - QW Süssmost 2015 – Rekord Beteiligung
 - Jahresbericht PZ Verarbeitung
- Produktezentrum Beeren
 - Jahresbericht PZ Beeren
 - Fachmodul Beeren 2016
 - Schäden durch Kirschesigfliege 2015
 - Kantonale Beerentagung 2016



Kirschenanbaufläche hat sich verdoppelt

Zwetschgenbäume

Im Zwetschgenanbau wurde bald klar, dass Anbaukonzepte notwendig sind. Darin waren die Trends und Wünsche der Konsumenten und das Interesse und die Möglichkeit des Handels zu formulieren. 1993 wurde eine Wende im Zwetschgenanbau unabwendbar: die chronischen Erntespitzen müssten abgebaut werden und das Angebot an Zwetschgen auf einen breiteren Zeitraum verteilt werden. Das bedingte ebenfalls neuere, grossfrüchtige, transportfähige und aromatische Frühsorten. Es dominieren bis zur Jahrtausendwende die Sorten Frühzwetschgen, Fellenberger, Bühler und Hauszwetschge.

Kernobstanbau

Mitte der 80 er Jahren dominierten Golden, Jonathan, Idared, Spartan, Gloster, Glockenapfel etc. das Obstsortiment. Der Renner war damals Jonagold. 1986 wurden Elstar und Gala als Sortenneuheiten – angeblich wenig schorfanfällig und mit regelmässigen Erträgen – propagiert! 1987 wurden die ersten Schorf resistenten Sorten sogar im Fernsehen vorgestellt: Priam, Priscilla, Liberty, Florina etc hiessen sie. 1993 konnten wir dann die ersten Pflanzungen mit den Re-Sorten und Pillnitzer Unterlagen machen, nachdem wir diese dort vor Ort anschauen konnten. 1995 kamen dann die tschechischen Sorten Topaz und Co. auf den Markt. 2015 dann die erste schorf- und feuerbrand-robuste Sorte Ladina.

Anfang der 90er Jahre startet der Bund den Nationalen Aktionsplan zur Sortenerhaltung NAP. Heute sind diese Inventarisierungen abgeschlossen und die Sortensammlungen existieren. Die Sorten können jetzt sogar genetisch identifiziert werden.

Feldobstbäume

Schon immer war der Rückgang der Feldobstbäume ein Thema. Ebenso deren Förderung. 1987 wurde sogar eine Gesundheitszustandserhebung durch die EAV in

Auftrag gegeben. Resultat Kanton Bern: 22 % der Feldobstbäume befinden sich in bedenklichem Zustand. Heute dürfte sich an diesem Zustand wohl nicht viel geändert haben, nur gibt es jetzt noch Beiträge für solche Bäume...! Entsprechend wurden 1991 entsprechend spezifische Hochstammkurse von der Fachstelle angeboten. Übrigens schon 1986 haben wir darauf hingewiesen, dass Nussbäume eine Alternative zu den bestehenden Obstsorten für den Feldobstbau sein könnten.

Pflanzenschutz und Label

1989 wurde die schweizerische IP Marke mittels Probelauf eingeführt. Schon in den Jahren vorher hatte der Obstbau eine Vorreiterrolle in der Integrierten Produktion inne. Der Name IP war und ist schwierig zu kommunizieren. Glücklicherweise haben uns dann die Grossverteiler gezeigt, welche Ausdrücke in der Kommunikation besser beim Konsumenten ankommen. (Obwohl sie mit M-Sano auch ihr Lehrgeld abverdienen mussten). Natürlich ist der Pflanzenschutz ein Dauerthema im Obstbau: Neue Produkte kamen (systemische Fungizide, Insektenwachstumsregulatoren), andere verschwanden (Gramoxone, Diquat, div. Akarizide, Insektizide wie Endosulfan, Pyrethroide, Phosphorsäureester [Diazinon, Parathion, Phosalon und wie sie alle hiessen]). In den 90er Jahren wurde viel Energie in die Applikationstechnik und Gebläsespritzenprüfungen investiert. Und in jüngster Zeit ist die ganze Rückstandsproblematik ein Dauerthema, das uns noch einige Zeit beschäftigen wird. Ebenso werden uns die KEF, der Feuerbrand und weitere eingeschleppte globale Erreger sicher weiterhin auf Trab halten.

Erfreulicherweise gab es auch viele neue Alternativmittel, die auf den Markt gekommen sind. Auch der Feuerbrand hat den Obstbau im Kanton Bern beeinflusst: Zwar sind wir im Verhältnis zu anderen Regionen vor allem

im Bereich Erwerbsobstbau nicht so stark geschädigt worden. Aber im Feldobstbau sind doch in den Jahren um die Jahrtausendwende rund 3000 Tausend Feldobstbäume dieser Krankheit durch Zwangsrodung zum Opfer gefallen! Zudem musste in den Gemeinden ein ganzes Kontroll- und Überwachungssystem aufgebaut und unterhalten werden. Dazu gehört auch der Aufwand für einen allfälligen Streptomycin-Einsatz.

Klima

Das Klima hat sich verändert: Die Obstbäume blühen jetzt rund 30 Tage früher, entsprechend früher ist auch die Ernte. Damit können jetzt auch Sorten mit einer längeren Vegetationsdauer angebaut werden.

Personen

30 Jahre ist auch fast eine halbe Generation Menschen. Viele bekannte Persönlichkeiten haben uns verlassen:

1987 verunglückte auf einer Baumwärterreise der damals 44 jährige Heinrich Stampfli tödlich. Er war damals Leiter der FOB.

1990 starb im Alter von 64 Jahren Hans Spreng, damaliger Direktor der Obstbauzentrale Oeschberg

2003 verstarb im Alter von 53 Jahren Felix Steiner, langjähriger Präsident des VBO und ein unermüdlicher Kämpfer für den bernischen Obstbau und die Landwirtschaft.

2008 verstarb Arthur Schröder im Alter von 90 Jahren. Er war langjähriger Obstbauberater an der KZO/GSO.

2015 verstarb Paul Messerli Senior im Alter von 91 Jahren. Er war ehemaliger Präsident des BOV und half bei der Gründung des VBO 1985 mit. Zudem war er einer der ersten Produzenten im Kanton Bern der Niederstammobstbäume pflanzte.

Vieles hat sich auch nicht verändert

Bis auf einige Ausnahmen sind die meisten Obstbaubetriebe ihrem Betriebszweig treu geblieben. Erfreulicherweise konnten sich die Betriebe punkto Qualität und Produktivität sogar weiterentwickeln. Düngung und Bodenpflege haben sich kaum verändert. Die Früchte werden immer noch manuell geerntet, die Obstbäume nach wie vor veredelt. Und zuletzt: Unsere Fachstelle existiert immer noch, wenn auch mit vielen anderen Aufgaben und Tätigkeiten in einer anderen Organisationsform!

... Fortsetzung

September 1990

Einführung der Integrierten Produktion auf schweizerischer Ebene. Vorstellung der wichtigsten Vorschriften der SAIO-Richtlinien und des IP-Reglements.

Juli 1991

Kirschenanbau: Spanien als Vorbild. Ohne Winterschnitt, keine Probleme mit Kirschenfliege und Anbau von Kirschenorten wie Burlat, Ruby, Garnet, New Star, Van, Sunburst, Summit und Lapins auf St-Lucie oder SL 64 im wüstenähnlichen Anbaugelände La Almunia, wo das ganze Gebiet aus Grundwasser bewässert werden muss.

Mai 1993

Neuorientierung im Zwetschgenanbau. Schweizweit 193 ha Zwetschgenkulturen 1992. 1991 noch 3187 Tonnen Zwetschgen importiert, bei einer Inlandproduktion von 1819 Tonnen.

Oktober 1997

Feuerbrand erstmals im Kanton Bern. An einer Felsenmispel (*Cotoneaster salicifolius*) wird auf dem Gemeindegebiet Worb der erste Feuerbrandfall im Kanton Bern entdeckt.

Mai 1999

Lancierung der Marke und des Logo BESOFrisCH. Das gemeinsame Logo und Marketingkonzept vom VBO (Verband Bernischer Obstbauorganisationen) und BBP (Bernische Beerenpflanzler) soll den Absatz aus den Produktionsgebieten sichern und das bewusste Einkaufen von inländischen Früchten und Beeren aus der Region fördern.

August 2000

Tulameen und Glen Ample begeistern und schneiden im Richtsortiment Himbeeren am besten ab.

März 2003

Die landwirtschaftliche Produktion generell und damit auch der Erwerbsobstbau sind nicht mehr rentabel. Das Management eines Obstbaubetriebes wird verglichen mit dem Steuern eines grossen Ozeantankers – Der Kapitän muss eine Richtungsänderung bereits sehr früh einplanen, damit er die Kurve kriegt!

August 2007

Schlimmstes Feuerbrandjahr. Bis zu 106 Gemeinden des Kantons Bern weisen Befallsherden auf. Es wird angenommen, dass 30–50% der Kernobst-Hochstammobstbäume befallen sind.

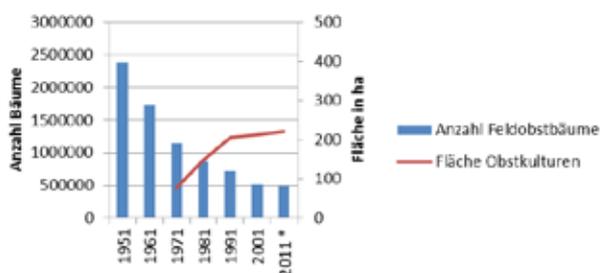
Februar 2012

Erste Schäden durch die Kirschesigfliege im Jahr 2011 auf Beerenkulturen.

Februar 2014

Fruchtsorte des Jahres: Alant, die neuentdeckte feuerbrandrobuste Apfelsorte.

Entwicklung Feldobstbäume und Obstanlagen 1951-2011



Jahresbericht 2015

Es geht ein Jahr zu Ende, das einige Herausforderungen in unserer Branche brachte. Ich denke da an die grosse Trockenheit im Sommer, die bis Mitte November anhielt. Wer genügend Wasser zum Bewässern hatte war in diesem Jahr gut daran, versiegten doch einige Quellen. Der Feuerbrand trat dieses Jahr stark in einer Obstanlage auf, sie musste gerodet werden. Dies zeigt, dass wir auf keinen Fall bei der Bekämpfung nachlassen dürfen. Es müssen immer alle Massnahmen unternommen werden damit wir nicht wieder einen grossen Befallsdruck erhalten.

Dieses Jahr konnten Jürg Maurer 30 Jahre und Max Kopp 25 Jahre Tätigkeit auf dem Oeschberg feiern. Ich danke den beiden langjährigen Mitarbeitern bestens für ihre aufopfernde Tätigkeit für unsere Branche. Im Jahr 2015 feiert unsere Verbandszeitung das 30jährige Jubiläum. Sie haben vor sich die Jubiläumsausgabe, worin sie die 30 Jahre noch einmal Revue passieren können. Ich bin froh,

dass es unsere Verbandszeitung noch in dieser Form gibt, sind doch schon viele solcher Zeitschriften verschwunden. An dieser Stelle danke ich allen, die in irgend einer Form in den 30 Jahren etwas zum Erfolg unserer Zeitung beigetragen haben, vor allem den jeweiligen Redaktoren. Leider müssen wir nochmals eine Reduktion der Arbeitszeit auf dem Sekretariat in Kauf nehmen. Der Kanton spart immer noch auf der untersten Stufe. Ich danke dem Vorstand, dem Fachzentrum Marketing und den Fachkommissionen für die gute Zusammenarbeit und den Mitarbeitern auf der Fachstelle für die kompetente Arbeit, die sie für uns erbringen. Allen Mitgliedern wünsche ich alles Gute im 2016.

Urs Grunder, Präsident

30 Jahre Berner Obst – Interview

Georg Bregy,
Direktor Schweizer Obstverband SOV, Zug



1. Wie hat sich die Obst-Branche aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren verändert?

Die Betriebe investierten viel in ihre Kulturen und Einrichtungen, sie spezialisierten sich und sind gewachsen. Die Branche hielt gut mit den sich ändernden Wünschen der Konsumenten mit.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

So genau habe ich da nicht hingeschaut... Aber das Berner Obst ist heute ein wichtiges Bindeglied in der Region, gerade weil die Strukturen in der Branche grösser werden.

3. Wie wird sich die Obst-Branche in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Das Angebot an Obst und verarbeiteten Produkten wird breiter und differenzierter. Die Qualität im Laden wird wichtiger. Die Herstellungspraxis wird noch strenger, beispielsweise wird man noch weniger Pflanzenschutzmittel einsetzen. Die Züchtung wird grosse Fortschritte machen und viele neue, innovative Sorten zur Verfügung stellen.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Ich denke, dann wird man das Berner Obst auf einer interaktiven Brille oder auf der Windschutzscheibe des selbstfahrenden Traktors lesen. Die Informationen sind auf jeden einzelnen Leser zugeschnitten.

Danke den Machern des Berner Obst für den Einsatz! Die Verbindung zur Basis und deren fortwährende Information sind auch in Zukunft unverzichtbar.

Generalversammlung Obstverband BESOFrisCH

**Freitag, 29. Januar 2016,
09.30 Uhr**

**Eintreffen und Kaffee
ab 09.00 Uhr**

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

**Ort: Grosser Saal Gartenbau-
schule Oeschberg, Koppigen**
09.30 Uhr Generalversammlung
Obstverband BESOFrisCH

Traktanden

1. Protokoll vom 30. Januar 2015
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2015)
3. Mutationen Mitglieder
4. Wahlen
- 5.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst Beeren Verarbeitung Feld- und Gartenobstbau

5.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation

6. Jahresrechnung 2015
7. Mitglieder-, Flächenbeiträge, Berner Obst 2016
8. Budget 2016
9. Verschiedenes
 - Datum GV 2017

Der Vorstand
Obstverband BESOFrisCH

ca. 10.30 Uhr Vortrag:
«**Wirtschaftlichkeit-
des Direktverkaufes**»
Referent: D. Hoop, Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope
Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften INH
Forschungsgruppe Betriebswirtschaft

anschliessend Apéro

12.00–13.00 Uhr Mittagessen, Gartenbauschule Oeschberg, mit Voranmeldung

Regionale Obstbautagung 2016 Fachstellen Bern, Solothurn, Freiburg

Freitag, 29. Januar 2016

Ort: Gartenbauschule Oeschberg,
3425 Koppigen (grosser Saal)
Zeit: 13.00 – 16.15 Uhr

Programm
Ab 12.30 Uhr
Eintreffen, Kaffee und Kuchen

Begrüssung
– Allgemeine Infos und Hinweise
Jürg Maurer,
Inforama Oeschberg, FOB

**Bewässerung von Süskirschen
unter Witterungsschutz
Erfahrungen mit neueren
Kirschenorten**
Thomas Schwizer, Betriebsleiter
Breitenhof Agroscope

**Behangeregulierung im Obstbau
– mögliche Strategien im
Kern- und Steinobst
– Einsatz von Brevis**
Thomas Kuster, Agroscope Wädenswil

Pause

Mitteilungen SOV
Georg Bregy, Direktor SOV, Zug

Pflanzenschutz
– Neuheiten und Änderungen
im Pflanzenschutz
Philippe Gut, Fachstellenleiter
Kanton Solothurn

– Kirschessigfliege: Erkenntnisse 2015
– Feuerbrand: Erkenntnisse
2015 und Neuigkeiten
Sabine Wieland,
Inforama Oeschberg, FOB

Mitteilungen Fachstellen SO/FR

Schluss der Tagung

Kosten
Fr. 50.– pro Person inkl. Tagungsunterlagen, PSM-Empfehlung, Kaffee und Kuchen. Möglichkeit für Mittagessen vor Ort an der Gartenbauschule (separat zu bezahlen). Bitte anmelden.

Anmeldung bis 15.01.2016 online
www.inforama.ch / Weiterbildung oder Tel. Inforama Oeschberg 031 636 12 90



Jahresbericht Produktezentrum Obst 2015

Zu Jahresbeginn hatten wir kalte Wintertemperaturen die auch tagsüber nicht über 0 Grad kletterten. Dies liess einem hoffen, dass die Natur dem neuen Schädling, der Kirschessigfliege, zusetzen würde um uns damit etwas zu entlasten. Der Frühling begann mit ausreichend Niederschlägen, mancherorts kam sogar mehr Regen aufs Mal, als einem lieb sein konnte. So musste man besonders beim Kernobst mit den Fungizidbehandlungen auf der Hut sein, um die Kulturen vor Frühlingsinfektionen zu schützen. Die Kirschenenernte begann bei schönstem Sommerwetter und die Qualität der Kirschen war sehr gut. Die Kirschessigfliege liess nicht lange auf sich warten. Bereits vor Saisonbeginn wurden die ersten Kirschessigfliegen gefangen. Die Hoffnung, die Minustemperaturen im Winter hätten die Population dezimiert, hat sich nicht bewahrheitet. Jedoch waren wir besser vorbereitet als im letzten Jahr, denn jedem Produzenten war bewusst, welche grosse Schäden verursacht werden könnten. Wir können nicht behaupten, dass wir die Regulierung dieses neuen Schädlings bereits im Griff haben, jedoch konnten die Schäden in Grenzen gehalten werden. Die Einnetzung der Kulturen in Kombination mit einem gut terminierten Pflanzenschutz hat sich bewährt. Der Sommer sprengte mit seinen Temperaturen alle Rekorde. So wurde in Genf der neue Hitzerekord auf der Alpennordseite von 39,7 Grad gemessen. Den Kirschen unter

dem Witterungsschutz war dies zu heiss. Trotz stetiger Wasserzufuhr wurde das Fruchtwachstum stark reduziert, während die Reife weiter voranschritt. Dies führte dazu, dass die Kaliber unter den Erwartungen blieben, was sich wiederum auf die Gesamtmenge auswirkte. Es spiegelt sich auch in den Erntemengen wieder. Beispielsweise wurden fast nur halb so viele Kirschen im Kaliber 28+ angeliefert, als dies noch vor der Ernte erwartet wurde. Die Vermarktung stellte zu keiner Zeit ein Problem dar, die Abverkäufe waren stets gut. Bei der Zwetschgenernte konnte gesamthaft eine gute Qualität abgeliefert werden und die Erntemengen lagen im Durchschnitt der letzten Jahre. Da letztes Jahr bei den Zwetschgen ebenfalls Schäden durch die Kirschessigfliege entstanden sind, rechneten wir auf Grund der hohen Population ebenfalls in dieser Saison mit einem hohen Befallsdruck. Zum Erstaunen der Produzenten kam es im Kanton Bern kaum zu Schäden an Zwetschgen. Der Sommer blieb bis Ende August. Zum Erntestart der Gala zeigte das Thermometer noch immer Temperaturen von über 30 Grad und die Apfelernte schritt bei warmem und sonnigem Herbstwetter gut voran. Die warme Witterung beschleunigte die Reifeentwicklung der Äpfel, so dass die Erntefenster der einzelnen Sorten kürzer waren und näher beisammen lagen. Unter dem Strich wurde eine mittelgrosse Ernte eingefahren mit schweizweit 1906 Tonnen mehr

30 Jahre Berner Obst – Interview

Ruedi Glauser Bio-Baumschule, Noflen



1. Wie haben sich die Obstbaum-Schulen aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren in deinem Umfeld verändert?

Entweder produzieren die Baumschulen kein Obstgehölze mehr (sie handeln nur noch damit) oder haben sich spezialisiert auf Spindeln für Erwerbsobstanlagen oder für Formobst und Hochstamm bäume.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

Das Berner Obst hat sich mehr auf das Erwerbsobst spezialisiert und bringt sehr viele interessante Berichte. Mir gefällt das Berner Obst sehr gut.

3. Wie werden sich die Obstbaum-Schulen in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Durch den Preisdruck vom Ausland werden in der Schweiz immer weniger Obstbäume produziert. Das ändert sich erst wieder, wenn der Transport teurer wird. Eine Chance liegt in der Produktion von Spezialitäten wie einheimische Sorten, Kundenwünsche, Mehrsortenbäume usw.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Tendenziell wird es immer weniger Gemischtbetriebe und immer mehr spezialisierte Betriebe geben, demzufolge wird es in der Schweiz evtl. nur noch 1–2 Fachzeitschriften über Obst geben.

Tafeläpfeln als im vergangenen Jahr. Bei den Tafelbirnen liegt der Lagerbestand 1225 Tonnen tiefer als im Vorjahr. Mit dieser eher kleinen Ernte können die Marktbedürfnisse nur knapp erfüllt werden. Ebenfalls waren die Anbauflächen der Tafelbirnen in diesem Jahr sowohl kantonal als auch national rückläufig. An dieser Stelle bedanke ich mich bei allen für ihr Engagement im vergangenen Jahr. Auch im kommenden Jahr werden

wir Ihnen vom PZ Obst wieder interessante und lehrreiche Anlässe anbieten. Über die hohe Beteiligung an unseren Anlässen in diesem Jahr habe ich mich ausserordentlich gefreut und ich hoffe, Sie auch im 2016 so zahlreich begrüssen zu dürfen. Für das kommende Jahr 2016 wünsche ich Ihnen viel Erfolg und Befriedigung mit Ihren Obstkulturen.

Tobias Meuter, Obmann PZ Obst

30 Jahre Berner Obst – Interview

Beatrice Struchen, Steinobstproduzentin, Epsach



1. Wie hat sich die Steinobst-Produktion aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren in deinem Umfeld verändert?

Die Steinobst Produktion ist professioneller und kapitalintensiver geworden. Die Intensivanlagen haben die Hochstamm bäume abgelöst. Ein grosser Teil der Produktion wird der Frunoba geliefert, wo auch kalibriert werden kann. Die Konserven Kirschen sind in unserem Gebiet praktisch verschwunden.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

Das Berner Obst ist eine wertvolle Fachzeitung für den aktiven Obst- und Beerenspezialisten geworden. Das Layout ist ansprechend, frisch und modern.

3. Wie wird sich der Steinobst-Anbau in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Der Konsument bevorzugt gesunde, frische, knackige Früchte und Gemüse, er ernährt sich gesundheitsbewusster. Der Trend zum regionalen Produkt wird also weiter anhalten. Der Konsument hat Vertrauen zu CH-Obst. Tragen wir Sorge dazu!

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Nur noch elektronisch!

30 Jahre Berner Obst – Interview

Martin Winkelmann, Obstproduzent, Studen



1. Wie hat sich die Kernobst-Produktion aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren in deinem Umfeld verändert?

Die Produktion ist deutlich intensiver geworden. Das hat sich auch bei den Betriebsstrukturen in unserem Gebiet niedergeschlagen. Die Preise haben sich in den letzten dreissig Jahren nicht geändert. So konnte man nur die Kostenseite optimieren.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

Das Berner Obst wurde sicher professioneller. Es erscheint aber nicht mehr so oft

3. Wie wird sich der Kernobst-Anbau in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Der Kernobst Anbau wird noch ökologischer werden, auch weil immer weniger konventionelle Pflanzenschutzmittel zur Verfügung stehen werden. Auch wird der Preisdruck noch grösser werden. Klubsorten werden immer wichtiger werden.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Es wird sicher nur noch in elektronischer Form erscheinen. Dann aber wieder öfter.

Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau

Jahresbericht Feld- und Gartenobstbau

Unser Produktezentrum traf sich dieses Jahr zu einer Sitzung um die anstehenden Veranstaltungen zu planen. Die zweite Sitzung wurde wegen gesundheitlichen Problemen Hansueli Richards ausgesetzt. Wir alle wünschen ihm eine schnelle Genesung. Weiter haben wir die Nussgruppe neu in unserem PZ angegliedert und freuen uns auf die neuen Themen, die uns dadurch erwarten. Am Bäumelerhöck in der Schwarzwasserbrücke konnte wiederum eine grosse Anzahl Bäumeler begrüsst werden. Die kleine Reisegruppe, die sich zur Sommerreise auf dem Thunersee zusammenschloss, konnte einen geselligen und kurzweiligen Tag geniessen. Bei

der Nussgruppe war sicherlich das Treffen mit den Nusspflanzern aus den anderen Landesteilen, ein wichtiges Ereignis in diesem Jahr. Im Vordergrund stand bei dem Treffen am Plantahof in Landquart die Bündelung der Interessen auf nationaler Ebene. Erfreulich sind die rund 3400 neu gepflanzten Hochstämme in unserem Gebiet. Dies zeigt, dass der Feldobstbau auch weiterhin eine Zukunft hat. Ich möchte hier allen Mitgliedern des PZ Feld und Gartenobst für ihre geleistete Arbeit danken und wünsche allen für das kommende Jahr alles Gute.

Urs Schaller PZ Feld-Gartenobst und Nussbau



Weiterbildung

Exkursion «Fruchtwelt Bodensee», Friedrichshafen

Die «Fruchtwelt Bodensee» findet alle zwei Jahre statt, und ist für die Obst- und Beerenproduzenten sowie für die Obstverarbeiter eine äusserst attraktive Messe mit einer hervorragenden Infrastruktur.

Der Obstverband BESOFRISCH organisiert für seine Mitglieder eine gemeinsame Exkursion an die Messe «Fruchtwelt Bodensee», am **Freitag, 19. Februar 2016**.

Programm
07.00 Uhr Abfahrt Oeschberg FOB
ca. 20.30 Uhr Oeschberg
Informationen zur Messe
<http://www.fruchtwelt-bodensee.de/>

30 Jahre Berner Obst – Interview

Peter Hohl, Baumwärter, Attiswil



1. Wie haben sich die Obstbaum-Schulen aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren in deinem Umfeld verändert?

Grundlegend! Es bleibt kein Stein mehr aufeinander.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

Positiv, der neuen Zeit angepasst. Es wurde farbig.

3. Wie werden sich die Obstbaum-Schulen in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Nur der Spezialist hat eine Chance. Zunahme der Vorschriften.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Vermutlich keine Zeitung mehr. In 30 Jahren wird das Berner Obst auf dem Smartphone gelesen.

Kosten

Mitglieder BESOFRISCH
höchstens Fr. 80.–, je nach Anzahl Teilnehmende
Nichtmitglieder höchstens Fr. 90.–, je nach Anzahl Teilnehmende
inkl. Eintritt «Fruchtwelt Bodensee»
Der Betrag wird im Car eingezogen

Tel. 034 461 24 83 oder
079 227 64 57
E-Mail: jamaro@greenmail.ch

Anmeldeschluss: 29. Januar 2016!

Anmeldungen

Jakob Rothenbühler, PZ Verarbeiter, Ellenberg, 3432 Lützelflüh

Obstverband
BESOFRISCH



INFORAMA

Viel Neues gelernt im Modulkurs «Feldobstbau» 2015

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

Unter dem Motto «Mein Hochstammobstgarten: Feldobstbäume fachgerecht schneiden und pflegen» wurde im November 2015 der 7-tägige Kurs erfolgreich abgeschlossen. Ausserst motiviert und interessiert engagierten sich die Kursteilnehmer in den theoretischen und praktischen Kursteilen und setzten das

Gelernte auch immer gerne sofort zu Hause um. Jungbäume und Ertragsbäume schneiden, Sorten umpfropfen, Direktzahlungssystem, Mäuse bekämpfen, Schädlinge erkennen und Sorten auswählen und die Ernte organisieren, bildeten die Schwerpunkte des Kurses. Der Kurs bietet aktuelles Grundlagenwissen zum Thema Feldobstbäume und erfreut sich jedes Jahr einer guten Teilnehmerzahl.



Mit vollem Einsatz engagierten sich die Kursteilnehmer in den praktischen Kursteilen



Beim Rindenpfropfen wurde mutig ausprobiert.



Teilnehmer des Moduls Feldobstbau (links nach rechts, oben nach unten): Ulrich Bäcker, Martin Seggiger, Matthias Racine, Christoph Köhler, Fritz Wüthrich, Reto Pfäffli, Erika Wälchli, Pius Zumbühl, Ulrich Steffen (Kursleiter), Theo Egger, Jakob Pfander, Thomas Müller, Matthias von Moos



Teilnehmer des Moduls Feldobstbau (Fortsetzung): Heinz Jakob, Sabine Wieland (Kursleitung), Simon Wittwer, Pascal Ruchti, Jürg Gerber, Martin Kobel. Es fehlen: Christian Kunz, Andreas Loosli, Patrick Bieri und Simon Jörg

Modul Brennerei 2015 abgeschlossen

Das Modul Brennerei stösst weiterhin auf grosses Interesse. 28 motivierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben Mitte Oktober das viertägige Modul belegt und am 1. Dezember abgeschlossen.

Max Kopp, Inforama Oeschberg, FOB
max.kopp@vol.be.ch

Dank der fachlichen Unterstützung durch Martin Heiri, Agroscope DARF Heinrich Tännler und Christian Mathys von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung EAV konnte den interessierten Teilnehmenden wiederum ein vielfältiges Programm geboten werden. Ursula Zürcher, Port bot zudem einen spannenden Einblick in die Likör-Herstellung und Philipp Jenzer, Lebensmittelinspektor vom Kantonalen Labor

Bern informierte über die Vorschriften im Bereich der Deklaration. Die Lernziele des Moduls, chronologisch aufgebaut – vom Rohstoff bis zum verkaufsfertigen Produkt – werden sowohl in theoretischen als auch praktischen Lernsequenzen vermittelt. An jedem Kurstag wurde zudem an den sensorischen Fertigkeiten gearbeitet.

«Tradition und modernste Wissenschaft ergeben eine Vielfalt von Information. Brennen ist somit extrem vielseitig.»

Roland Buser, Teilnehmer Modul Brennerei 2015



Teilnehmende am Modul Brennerei 2015

Besten Dank allen Referenten für das Engagement und die spannenden Vorträge. Allen Teilnehmenden wünschen wir viel Erfolg und Freude im Arbeitsbereich der Destillation.

30 Jahre Berner Obst – Interview

Fritz Etter, Direktor Eidg. Alkoholverwaltung, Bern



1. Wie hat sich das Brennereiwesen aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren verändert?

Parallel zur massiven Reduktion der Anzahl Landwirtschaftsbetriebe mussten in dieser Zeit zahlreiche Lohn- und Gewerbebrennereien ihren Betrieb einstellen. Der Anteil der im Inland hergestellten und fabrizierten Spirituosen ist seit der Einführung des Einheitssteuersatzes von CHF 29.00 je Liter r.A. im Jahre 1999 massiv gesunken. Hielt die inländische Spirituosenbranche Mitte der 1980er-Jahre noch einen mengenmässigen Marktanteil von über 80 Prozent, so liegt dieser heute im Bereich der Produktion – je nach Rohstofferte – nur noch bei 13 – 18 Prozent.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

«Berner Obst» gebührt an dieser Stelle ein sehr grosses Lob. Der Vorstand, die Geschäftsleitung und die Mitglieder haben jeweils rechtzeitig die sich abzeichnenden Trends sowie die Veränderungen des Marktes erkannt und ihre Mitglieder entsprechend beraten sowie gezielte Massnahmen ergriffen. Neben all diesen anspruchsvollen Aktivitäten wurden die Aus- und Weiterbildung der Mitglieder sowie die gezielte und effiziente Werbung für die kostbaren Produkte sehr erfolgreich betrieben.

3. Wie wird sich das Brennereiwesen in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Ich gehe nicht davon aus, dass sich die heutigen Marktanteile massiv zu Gunsten der Inlandproduktion verändern lassen. Trotzdem haben qualitativ hochstehende inländische Edelbrände auch inskünftig gute Marktchancen. Mit der Totalrevision des Alkoholgesetzes stünden mit dem Verzicht auf die drei Monopole zudem neue Möglichkeiten zur Verfügung. Die heute bestehenden Bewilligungsverfahren würden mit einigen wenigen Ausnahmen ersatzlos gestrichen und Interessenten könnten dann nach der Registrierung mit einer eigenen Brennerei selber Edelbrände herstellen. Die entsprechende Weichenstellung kann das Parlament vornehmen. In den nächsten Monaten wird sich zeigen, ob das Differenzbereinungsverfahren zur Totalrevision des Alkoholgesetzes erfolgreich abgeschlossen werden kann.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Veränderungen zwingen immer wieder zum Nachdenken und ab und zu sicher auch zum Umdenken. Regionale Produkte werden aus meiner Sicht auch weiterhin erfolgreich vermarktet werden können. Insofern sehe ich «Berner Obst» auch in dreissig Jahren erfolgreich auf dem Markt positioniert. Trotzdem ist und bleibt es sehr wichtig, dass die jeweiligen Aktivitäten immer wieder hinterfragt und bei Bedarf auch angepasst werden.

Ich gratuliere den Leitungsverantwortlichen und den Mitgliedern von «Berner Obst» zum Jubiläum und wünsche auch für die kommenden 30 Jahre viel Erfolg beim Anbau und bei der Vermarktung der edlen Produkte der Natur.



Die Sensorik wurde jeden Tag geübt



In praktischen Übungen werden die theoretischen Inputs gefestigt

Diplom- und Schlussfeier der Höheren Berufsbildung am Strickhof Melchior Zwimpfer mit der Bestnote 5.4

Ende September wurde im Rahmen der Diplom- und Schlussfeier der Höheren Berufsbildung am Strickhof auch den erfolgreichen Absolventen der Berufsprüfung Obstbau zu ihren Abschlüssen gratuliert. In seiner Begrüssungsansprache hiess Strickhof-Direktor Ueli Voegeli die neuen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Landwirtschaft und Obst, die Bäuerinnen mit eidg. Fachausweis, die neuen Meisterlandwirte sowie die Agrotechniker Höhere Fachschule (HF) herzlich willkommen. Von insgesamt zwölf Anwärtern durften an der Schlussfeier sechs Absolventen ihren Fachausweis entgegen nehmen. Ein Schwergewicht der seit Herbst 2013 dauernden Betriebsleiterschule stellten die betriebswirtschaftlichen Module mit Inhalten wie Personalführung, Buchhaltung, Kostenrechnung und Marketing dar. Im Mittelpunkt standen aber auch die fachspezifischen Obstbaumodule, in welchen der Fokus auf Pflanzenschutz, Produktionstechnik, Anbauplanung sowie auf Ernte, Nachernte und Vermarktung gelegt wurde. Den Teilnehmern der Betriebsleiterschule steht ausserdem ein umfassendes Angebot an Wahlmodulen zur Verfü-

gung. Dieses intensive fachliche Programm wurde mit dem Verfassen und Vorstellen der Betriebsstudie und den Schlussprüfungen abgeschlossen. Den besten Abschluss in der Berufsprüfung Obstbau erzielte Melchior Zwimpfer aus Oberkirch LU mit der Note 5.4.



Die Absolventen der Berufsprüfung Obstbau von oben links nach unten rechts: Melchior Zwimpfer, Simon Stettler, Johanna Blum Odermatt, Lukas Keller, Stefan Fankhauser.

Der nächste Ausbildungsschritt folgt schon im Herbst
Für alle Anwärter stellen diese schulischen Hürden kombiniert mit den beruflichen Herausforderungen auf ihren Obstbaubetrieben eine echte Herausforderung dar. Einige der angehenden Betriebslei-

ter mit Fachausweis verzichteten deshalb darauf, Schlussprüfung und Betriebsstudie in einem Jahr abzuschliessen. Für sie besteht die Möglichkeit, die Betriebsstudie im kommenden Jahr zu verfassen oder auch Modul- und Abschlussprüfungen nachzuholen.

Im kommenden Herbst beginnt für die frisch ausgezeichneten Obstbauern mit eidg. Fachausweis der zweite Teil der Betriebsleiterschule, welcher schon im Sommer 2016 mit dem Meisterdiplom abschliesst.

David Szalatnay, Strickhof

Die erfolgreichen Betriebsleiter Obst:
Pascal Bär, Frauenfeld TG; Johanna Blum-Odermatt, Wilihof LU; Stefan Fankhauser, Opfershofen TG; Lukas Keller, Uttwil TG; Simon Stettler, Bolligen BE; Melchior Zwimpfer, Oberkirch LU.

Überregionales Angebot an Obstbaumodulen 2016

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit den Fachstellen Obst der Deutschschweiz werden vermehrt die Module 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: 17.02./02.03./16.03./06.04./27.04./11.05./15.06./17.08.2016
Kursorte: Strickhof Lindau, Strickhof Wülflingen, BZZ Arenenberg, div. Betriebsbesuche
Kurskosten: Fr. 520.– zuzüglich Fr. 80.– für Kursunterlagen, ohne Verpflegung und Reise-

kosten, Modulprüfung 100.–
Informationen und Anmeldung: Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstr. 62, 8408 Winterthur, denise.lattmann@strickhof.ch
Anmeldeschluss: 8 Januar 2016

Fachmodul «Erwerbsobstbau Tafelkernobst (BF 17) 2015/2016
Kursort: Luzern und Zug
Kursdaten: Start Dezember 2015. Anmeldeschluss jeweils im November
Informationen und Anmeldung: BBZN Natur und Ernährung, Spezialkulturen & Pflanzenschutz, Sennweidstrasse 3, 6276 Hohenrain, 041 228 30 70

Fachmodul «Moderner Steinobstbau» 2016/2017
(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 15 Tage über zwei Winter verteilt und Einzeltage während der Vegetation. Kursabschluss Februar 2017. Beginn 23. Februar 2016
Kursorte: Landwirtschaftszentrum Frick, Steinobstzentrum Breitenhof und Praxisbetriebe
Kurskosten: Fr. 850.– 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: 11. Januar 2016

Fachmodul «Bioobstbaukurs 2016» (Modul 41)
Dieser Fachkurs steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Obstbaumpflege. Sie sind in der Lage eine Bio-Erwerbsobstanlage oder eine Selbstversorgeranlage selbstständig zu betreiben, zu planen und die Vermarktung zu organisieren.
Kursdaten: 13. bis 15. Januar 2016, 12. Mai, 09. Juni, 25. August
Kursorte: Winterkursteil: FiBL in Frick; Sommer- und Herbstkursteil: Raum Arenenberg Ostschweiz TG
Kurskosten: Hauptkursteil: Fr. 300.–, Sommertage: Fr. 180.–
Informationen und Anmeldung: FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse 113/Postfach 219, 5070 Frick, 062 865 72 74
Anmeldeschluss: 06.01.2016

Regionale Module 2016

Fachmodul «Feldobst BF 21»
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche den Feldobstbau selber betreiben wollen. Grundkenntnisse der Landwirtschaft/Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten sind Voraussetzung.
Kursdaten: 12.01 / 16.02 / 08.03 / 12.05 / 14.06 / 06.10 / 22.11, Modulprüfung Dezember 2016
Kursorte: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen
Kurskosten: 560.– (exkl. Kursunterlagen (Fr. 60.–), Verpflegung,

Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Sabine Wieland, 031 636 12 92
Anmeldung: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen, Telefon: 031 636 12 90, E-Mail: info.fob@vol.be.ch
Anmeldeschluss: 15. Dezember 2015

2017

Fachmodul «Brennerei»
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen. Die

Teilnehmenden verfügen über Praxis-Erfahrung im Bereich Obstverarbeitung/Brennerei.
Kursdaten: Der Kurs wird 2017 wieder angeboten.
Kursorte: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen
Kurskosten: 320.– (exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93

Fachmodul «Obstverarbeitung»
Dieses Modul steht allen interes-

sierten Personen offen, welche bereits im Bereich Obstverarbeitung tätig sind oder sich neu mit dieser Materie auseinandersetzen wollen.
Kursdaten: Der Kurs wird 2017 wieder angeboten
Kursorte: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen
Kurskosten: 320.– (exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93

Mehrtägige Kurse am Inforama Oeschberg

Nebst den Modulen werden am Inforama auch mehrtägige oder eintägige Kurse zum Thema Obstbau angeboten.

Kurs Nr. 161609 «Schnittkurs mit Theorie: Einführungs- und Aufzuchtungskurs» (Spindel, junge Hochstammobstbäume)
2-tägiger Schnittkurs von Spindelbüschen und jungen Hochstammobstbäumen für Einsteiger
Kursdaten: 2 Tage, 22./23.02.2016, 08.30–16.30 Uhr
Kursorte: 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: 08.02.2016

Kurs Nr. 161611 «Pflanzenschutz im Obstbau»
3-tägiger Grundlagenkurs zum integrierten Pflanzenschutz im Obstbau, Krankheiten und Schädlinge, Applikationstechniken und Pflegepläne.
Kursdaten: 3 Tage, 20.04./10.05./15.06./16.06.2016, Halb- und Ganztage
Kursorte: Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen
Kurskosten: Fr.240.– inkl. Kursunterlagen (ohne Verpflegung)
Informationen und Anmeldung: Inforama Oeschberg, 031 636 12 90, info.fob@vol.be.ch
Anmeldeschluss: 06.04.2016

Kurs Nr. 161610 Schnellkurs «Fachgerechte Pflege von Hochstammobstbäumen»
2-tägiger Schnellkurs zur fachgerechten Pflege von Hochstammobstbäumen für Landwirte und Kontrolleure.
Kursdaten: 2 Tage, 24.02./10.03./09.06.2016, Halb- und Ganztage
Kursorte: 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: 10.02.2016





Qualitätswettbewerb Süssmost – Rekord-Beteiligung

Trotz einer deutlich geringeren Mostobsternte erfreut sich der Qualitätswettbewerb grosser Beliebtheit: 43 Betriebe reichen über 104 Saftmuster ein. Die neutrale Beschreibung und Bewertung sowie die Auszeichnung der guten Säfte mit Siegelmarken scheint einem Bedürfnis zu entsprechen.

Max Kopp, Inforama Oeschberg, FOB
Obstverband BESOFrisCH,
Produktezentrum Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Im Rahmen der Qualitätsförderung unterstützt das Inforama Oeschberg das Produktezentrum Verarbeitung bei der Durchführung des alljährlichen Qualitätswettbewerbes Süssmost sowohl bei den Vorbereitungen und der Durchführung der Verkostung als auch bei der Auswertung und Herstellung der Dokumente für den Prämierungsanlass.

65 Süssmoste, 30 Naturtrübe und 9 Mischsäfte

Die Verkosterinnen und Verkoster schätzen die diesjährig eingereichte Produktpalette als insgesamt sehr hochwertig ein. Nur sehr wenige Produkte mussten als fehlerhaft deklassiert werden. Die Saftmuster weisen einen um drei Grad höheren Oechsle-Gehalt auf, was auf recht süsse Säfte hinweist.

14 Gold-Auszeichnungen

Die Verkostung brachte elf geschönte Süssmost, zwei naturtrübe und einen Mischsaft mit 19 oder 20 Punkten hervor. In den vier Beurteilungsbereichen Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck erreichen diese Produkte praktisch die maximale Punktzahl. Aus diesen Produkten werden diejenigen qualifiziert, die die Region am Schweizer-Final vertreten werden.

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

- Süssmost geklärt/geschönt: Anstalten Witzwil, Reto Bangerter, Gampelen
- Süssmost naturtrüb: Oppliger Daniel u. Elisabeth, Frutigen
- Mischsäfte: Oeschberger Früchte, Ueli Steffen, Koppigen

Als Jahressieger des Qualitätswettbewerbes 2015 wurde gewählt: Süssmost geklärt von Anstalten Witzwil, Gampelen

Am Prämierungsanlass vom 27. November konnten den Teilnehmenden in würdigem Rahmen die Zertifikate und Siegelmarken verteilt werden.



Jahressieger Reto Bangerter von den Anstalten Witzwil in Gampelen

Besten Dank allen Verkosterinnen und Verkostern sowie dem Service-Personal für die speditive Bedienung an den Verkoster-Tischen. Einen besonderen Dank richtet sich an Susi Zingg vom Sekretariat für die Bereitstellung der Zertifikate, Degustationsberichte und Ranglisten.

Einen herzlichen Dank an die Familie Krenger fürs Gastrecht. Das Produktezentrum Verarbeitung bedankt sich bei den Firmen FINSER, NORMPACK, BIPLAST und MODEL für die Naturalpreise für die Kategorien- und Jahressieger. Besten Dank der «emmental Versicherung» für die Unterstützung des Qualitätswettbewerbes.



Die Verkoster-Teams konzentriert bei der Arbeit



Die Kategorien-Sieger: Daniel Oppliger und Reto Bangerter (es fehlt Ueli Steffen)

klein und fein

Als kleine und feine Kunden-Genossenschaft setzen wir auf solides Versicherungshandwerk in den ländlichen Gebieten der Schweiz. Privatpersonen, Landwirte und KMU zählen auf uns – seit 1874.

emmental versicherung

Emmentalstrasse 23

Postfach 11

3510 Konolfingen

Tel. 031 790 31 11

www.emmental-versicherung.ch

emmental
versicherung

Jahresbericht PZ Verarbeitung 2015

Nach einem umfangreichen Gebinde Vergleich konnten dieses Jahr sämtliche Ergebnisse und Erkenntnisse bekannt gegeben werden (siehe Bernerobst 4-August 2015). Ich möchte hiermit allen Beteiligten danken für jede Mithilfe. In den Kundenmostereien unserer Region wurde im Schnitt eher weniger Obst zur Verarbeitung angeliefert als 2014. Doch in höheren Lagen, wo die Trockenheit den Bäumen weniger zu schaffen machte, konnte eine beträchtliche Menge Süssmost hergestellt werden. Bemerkenswert ist der hohe Zuckergehalt bei den hergestellten Säften, was sicher auf den trockenen Sommer zurückzuführen ist. Eine schöne Anzahl Gebinde, Bag in Box und Pet-Flaschen, durfte wieder durch das Produktezentrum Verarbeitung vermittelt werden. Am 27. August fand der erste Erfahrungsaustausch auf dem Betrieb von Walter Bärtschi in Schlosswil

statt. Nebst Süssmost werden auf diesen Betrieb noch verschiedene andere Spezialitäten hergestellt. Am 11. November fand bei Ernst Gfeller in Worb eine Geräte-Demonstration der Firma VACULIQ statt. Zahlreiche interessierte Verarbeiter fanden sich bereits am Morgen sowie auch am Nachmittag ein und konnten sich ein Bild machen von einer neuen Methode Fruchtsäfte herzustellen. Am 19. November wurden wieder eine schöne Anzahl Muster Süssmost und Mischsäfte im Rahmen des Qualitätswettbewerbs verkostet und beurteilt. Die Rangverkündigung der ausgezeichneten Säfte fand im Rahmen des zweiten Erfahrungsaustausches bei Familie Krenger in Wichtrach statt. Ich danke meinen Kollegen im Team für die gute Zusammenarbeit und wünsche allen ein erfolgreiches neues Jahr. Produktezentrum Verarbeitung

Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung

30 Jahre Berner Obst – Interview

Ernst Gfeller, Obstverarbeiter, Worb

1. Wie hat sich die bäuerliche Obstverarbeitung aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren in deinem Umfeld verändert?

Durch Direktvermarktung stelle ich eine grosse Veränderung fest. Mit der praktischen Einwegverpackung ist der Süssmosthandel stark gestiegen. Daher erreichten auch viele Kundenmuster neue Umsätze.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

Durch den Zusammenschluss der verschiedenen Organisationen wie z.B. der Süssmosterverband ergab sich für alle Leser ein breiter und interessanter Überblick. Es enthält nützlich Impulse.

3. Wie wird sich die bäuerliche Obstverarbeitung in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Durch gute Qualität und sorgfältiges Arbeiten sehe ich durchaus positive Möglichkeiten.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Hoffentlich weiter für alle Generationen attraktiv, lehrreich und interessant.



Beeren



Jahresbericht PZ Beeren 2015

Beeren 2015 – ein Jahr der Extreme. War das heiss. Erinnern Sie sich? Dabei war der Anfang so gut. Der Frühling brachte genau das Wetter, das die Pflanzen brauchten. Doch dann folgten Regen, Stürme, lokal gar Hagel. Ja und dann, dann wurde es trocken und heiss. Die extremen Wetterkapriolen führten dazu, dass wir sehr konzentriert mehr Erdbeeren hatten als wir verkaufen konnten. Das Überangebot führte zu Aktion zu Aktion – die Preise waren in der Folge so tief wie schon lange nicht mehr. In einzelnen Regionen wurden die Beeren gar unterpreisig verschachert. Das geht nicht. Die Situation des Überangebots ist aus meiner Sicht ein Vorgeschmack auf das, was wir künftig immer häufiger erleben werden. Umso wichtiger ist es, zusammenzuhalten, Ruhe zu bewahren und bei den Preisen diszipliniert zu bleiben.

Das Einzige was bei einem Zuviel an Beeren etwas bringt, ist klare Kommunikation; untereinander und gegenüber den Abnehmern. Das ist unsere Stärke und die wollen wir im kommenden Jahr weiter ausbauen – sind auch Sie dabei?

Nun bleibt mir noch der Dank an die Mitglieder des Produktzentrum Beeren für die gute Zusammenarbeit. Und ein besonderes Merci gilt Max Kopp, der sich auch 2015 engagiert und unermüdlich für uns Beerenproduzenten und -produzentinnen eingesetzt hat. Ausserdem möchte ich Yannick Stabrowski aus Mur willkommen heissen, unser neues Mitglied im PZ Beeren. Ihnen allen wünsche ich eine besinnliche Weihnachtszeit, erholsame Wintertage und ein frischfruchtig-neues Beerenjahr 2016.

Barbara Schwab Züger, Vorsitzende PZ Beeren

30 Jahre Berner Obst – Interview

Barbara Schwab, Beerenproduzentin, Walperswil

1. Wie hat sich die Beeren-Produktion aus deiner Sicht in den letzten 30 Jahren in deinem Umfeld verändert?

Es wird spezialisierter und professioneller produziert und die Saison dauert viel länger. Aber die Erdbeeren schmecken glücklicherweise immer noch gleich gut wie in meiner Kindheit.

2. Wie hat sich das Berner Obst in diesem Zeitraum verändert?

Ich persönlich kenne es noch nicht so lange, was ich weiss: Es kommt frisch und ansprechend daher und bietet eine Vielfalt an Themen.

3. Wie wird sich der Beeren-Anbau in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Kristallkugellesen zählt nicht zu meinen Stärken ... Trotzdem hier ein Versuch: noch professioneller und intensiver, grösserer Druck auf Preise. Das bedeutet, dass das Verkaufen noch wichtiger wird. Und damit auch die Aufklärung und Sensibilisierung unserer Kundschaft für ein kostbares Frischprodukt.

4. Wie wird das «Berner Obst» in dreissig Jahren aussehen?

Das «Berner Obst» wird wohl nur noch elektronisch existieren. Meine Wunschvorstellung wäre eine Art Wikipedia für den Beerenanbau.



Fachmodul «Beeren BF 19» 2016

Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, die den Beerenanbau als Betriebszweig betreiben wollen. Der Modulbesuch wird allen jungen Betriebsleitern empfohlen, die sich in naher Zukunft mit der Übernahme des Betriebes mit Beerenkulturen befassen. Grosse Bedeutung wird gelegt auf aktuelle Kulturführung, moderne Anbautechniken sowie die marktwirtschaftlichen Verhältnisse. Durch Exkursionen auf moderne Produktions- und Vermarktungsbetriebe werden die erworbenen Kenntnisse vertieft.



Schäden durch die Kirschessigfliege 2015 gering

Die Kirschessigfliege richtete im 2015 weniger Schaden an als noch im Vorjahr. Die Schadensbegrenzung ist in diesem Jahr wohl den umgesetzten Massnahmen und dem heissen und trockenem Sommer zuzuschreiben. Nichtsdestotrotz gab es vereinzelt auf Frühlirschbäumen und teils auch späteren Kirschensorten Ausfälle, sowie auf Hochstammbäumen, und auch in Beerenkulturen wie Herbsthimbeeren oder Erdbeeren. Die Ernteverluste waren aber verschwindend klein verglichen mit dem Vorjahr.

Sabine Wieland
sabine.wieland@vol.be.ch

Die Kirschessigfliege hat im August 2012 den Kanton Bern erreicht. Daraus resultierte in den darauffolgenden Jahren eine flächendeckende Überwachung. 2015 begleitete das Inforama dreizehn Betriebe aus dem Bereich Steinobst, Beeren und Reben im Kampf gegen die Kirschessigfliege und untersuchte regelmässig die Fliegenentwicklung in sogenannten Beobachtungspartellen. Auch 2015 wurden wieder an allen überwachten Standorten Kirschessigfliegen gefunden und es wurde ab August wiederum eine starke Zunahme der Population festgestellt. Starker Fruchtbefall blieb jedoch an den meisten Orten aus und die

Produktion konnte ohne grössere Ernteverluste zu Ende gebracht werden.

Einnetzungsversuch in Herbsthimbeeren

Im Jahr 2014 waren besonders Herbsthimbeeren und Heidelbeeren von der Kirschessigfliege betroffen. Die Produzenten haben im Jahr 2015 mit angepassten Massnahmen gegen die Kirschessigfliege reagiert. Als Teil einer Gesamtstrategie wurden auf den Betrieben folgende Massnahmen umgesetzt:

- Becherfallen innerhalb der Anlagen und um die Anlagen
- regelmässige Kontrollen
- regelmässige Ernten und sauberes Abernten aller Sorten
- Einnetzung
- punktuelle und versuchsweiser Einsatz von Pflanzenschutzmitteln

Beobachtungspartellen mit Netzen lieferten vielversprechende Resultate

In Heimiswil auf ca. 615 m.ü.M. wurde eine Herbsthimbeerbioanlage seitlich eingenetzt mit einer Maschenweite des Netzes von 1.3x1.3mm. Bereits vor dem Einnetzen wurden einzelne Fliegen in der Anlage gefunden. Nach dem Einnetzen gab es innerhalb des Netzes keinen Populationsaufbau,



Seitliches weisses Netz von 1.3x1.3mm (Kurt Waldis)



Standort des Überwachungsfallens auf Apfelhochstammbäumen und in der Herbsthimbeeranlage

während ausserhalb auf Apfelhochstammbäumen die Population ab Ende August massiv zu steigen begann. Innerhalb der Anlage wurden wöchentlich Fruchtproben untersucht. Auch dort wurden nie befallene Beeren gefunden.

Gegen Ende der Saison wurden innerhalb des Netzes noch Becherfallen installiert, um eine mögliche Populationszunahme zu verhindern. Es konnte bis Ende der Erntesaison ohne Probleme Himbeeren geerntet werden.

Zu verkaufen

90 l Container mit Löcher

ca. 300 Stück, günstig
Tel. 079 631 46 38

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

KW	Kein Netz								Netz montiert													
	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Netz	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5	0.5	0	0	0	1.5
Kontrolle	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5	1	0.5	1.5	0	0	5	38.5	47	69.5	50	46

Auswertung Netz Herbsthimbeeren: Anzahl Fliegen pro Falle. Auf den Kontrollbäumen (Hochstammbäume) neben der Anlage gab es ab Ende August (KW 36) eine Zunahme der Fliegenpopulation, während innerhalb des Netzes die Fangzahlen tief blieben.

Kantonale Beerentagung 2016

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

Mittwoch, 24. Februar 2016

Ort: Kantonale Gartenbauschule Oeschberg
Bern-Zürichstrasse 16, 3425 Koppigen (grosser Saal)

Programm

- 09.00 Uhr Begrüssung
Max Kopp, Inforama Oeschberg, FOB
Allgemeine Infos aus dem PZ Beeren
Barbara Schwab Züger, Vorsitzende PZ Beeren
- 09.15 Uhr **Neuheiten Pflanzenschutz**
Max Kopp, Inforama Oeschberg FOB
- 09.30 Uhr **Resistenzen bei der Botrytis-Bekämpfung**
Vincent Michel, Agroscope, Conthey

- 10.00 Uhr **Kirschessigfliege 2015 – Strategie 2016**
Sabine Wieland, Inforama Oeschberg, FOB
- 10.50 Uhr **– Vermarktete Mengen 2015**
Marktorientierte Produktion von Beeren
Heinz Schibli, Otelfingen
- 11.45 Uhr **– Tätigkeitsprogramm «Beerenbau» 2016**
- 12.00 Uhr Schluss der Tagung

Kosten

Fr. 40.– pro Person (inkl. Tagungsunterlagen)

Anmeldung

Unbedingt erforderlich bis 10. Februar 2016 (Kurs-Nr. 161202)
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