

# BERNER OBST



Erscheint zweimonatlich

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: [www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch)

Kontakt: [info@bernerfruechte.ch](mailto:info@bernerfruechte.ch)

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

## Obst



## Risiken bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln reduzieren

Die Initiativen über den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und die Trinkwasserinitiative wurden an der Urne abgelehnt. Trotzdem ist es weiterhin unser höchstes Ziel, den Eintrag von Pflanzenschutzmitteln in die Umwelt und in die Gewässer zu vermeiden. Es mag mitunter frustrierend und anstrengend sein, wenn der Obstproduktion laufend neue Einschränkungen und Gebote auferlegt werden. Trotzdem dürfen wir uns davon nicht entmutigen lassen und darauf hoffen, dass die neuen Erkenntnisse aus der Forschung wichtig sind für unsere Weiterentwicklung.

nik verbessert, das Risiko einer Umweltbeeinträchtigung durch Pflanzenschutzmittel reduziert wird und die hohen Arbeitsqualitäten garantiert werden können.

### Pufferzonen einhalten

Entlang von Oberflächengewässern, Biotopen und blühenden Pflanzen in benachbarten Parzellen, entlang von Wohnflächen und öffentlichen Anlagen müssen Pufferzonen eingehalten werden. Das bedeutet, dass gewisse Produkte in diesen Zonen nicht eingesetzt werden dürfen. Für das Produkt Curatio gilt beispielsweise eine unbehandelte Pufferzone zu Gewässern und Biotopen von 50 m. Das Produkt Nekagard 2 hat die Auflage einer unbehandelten Pufferzone von 20 m entlang von Wohnflächen und öffentlichen Anlagen. Im Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLW oder in den Allgemeinverfügungen sind diese Auflagen ersichtlich. Gehen wir noch einen Schritt weiter und achten ebenfalls darauf, dass beim Sprühen keine Strassen, Schächte, Velofahrer oder Anwohner getroffen oder belästigt werden. Ebenso sollten die Pufferzonen rund um Strukturelemente wie Steinhäufen oder Asthaufen eingehalten werden.

Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg  
[Sabine.wieland@be.ch](mailto:Sabine.wieland@be.ch)

Nebst den anstehenden Verboten von Wirkstoffen mit besonderem Risikopotential wie Thiacloprid (z. B. Alanto), Myclobutanil (z. B. Systhane C-WG), Bromadiolone (Arvicolon 200CT), Calciumphosphid (Polytanol) und anderen (siehe Kasten S. 2), gibt es auch Massnahmen, die bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln beachtet werden müssen. Wir werfen dazu einen Blick in die «Weisung betreffend die Massnahmen zur Reduktion der Risiken bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln», März 2020. In dieser Weisung geht es um die Risikominderung betreffend Drift, Abschwemmung und der Anpassung der Aufwandmenge an das Baum- und Laubwandvolumen.

### Abdrift reduzieren durch geeignete Applikationsgeräte

Der Einsatz von geeigneten und getesteten Geräten ist der erste Schritt, um Abdrift zu vermeiden. Nutzen Sie die Gelegenheit, von einem Beitrag für die Anschaffung eines Neugeräts mit präziser Applikationstechnik zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln zu profitieren. Alle drei Jahre muss das Gerät getestet werden. Mit dem Test der Sprüheräte wird sichergestellt, dass Verschleiss frühzeitig erkannt, die Applikationstech-

### Driftreduzierende Massnahmen umsetzen

Durch die Anwendung von wirkungsvollen Massnahmen dürfen diese Abstände reduziert werden. Zur Erreichung der angestrebten Reduktion dient ein Punktesystem mit wirkungsvollen Massnahmen. Als Möglichkeit gibt es Antidriftdüsen, Injektordüsen, horizontale Luftstromlenkung mit Höhenbegrenzung, geschlossene Hagelnetze oder Witterungsschutz, zusammenhängende Vegetationsstreifen von mind. 3 m Breite und mindestens so hoch wie die behandelte Kultur, ein vertikal aufgespanntes Insektenschutznetz, eine Luftmenge von maximal 30'000 m<sup>3</sup>/h oder keine Luftunterstützung gegen aussen in 5 Randreihen oder 5 Randreihen nur gegen innen spritzen und weitere Möglichkeiten. Diese Massnahmen können umgesetzt werden, um Abdrift neben die Anlage zu vermeiden.



Abdrift gibt es besonders bei jungen Bäumen schnell, da die Laubwand hier noch viel kleiner ist.

4 • August 2021



## Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - Abdrift und Einträge von PSM vermeiden
  - Hagelschäden
  - Quarantäneorganismen in Steinobstanlagen
  - Breitenhoftagung 2021
  - Erfahrungsaustausch Sommerschnitt bei Kirschen
  - Betriebsbesichtigung Begert Biberist
  - Mäusebekämpfung
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Wechsel bei Swisscofel
  - Mostfest in Ferenbalm
- Mitteilungen INFORAMA
  - Süssmosterkurs
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Dienstleistungen für die Obstverarbeitung
  - Tarife Lohnmosterei
  - Erfahrungsaustausch Verarbeitung
- Produktezentrum Beeren
  - Anspruchsvolle Erdbeerenernte
  - Neue Frühsorten
  - Erfahrungsaustausch Erdbeeren (nach Pflanzung)

### Abschwemmung minimieren

Für Pflanzenschutzmittel, bei deren Anwendung allfällige Abschwemmungseinträge ein Risiko für Wasserorganismen darstellen, müssen auf Parzellen, die weniger als 100 m von einem Oberflächengewässer entfernt sind, Massnahmen zur Reduktion des Abschwemmungsrisikos getroffen werden. Diese Distanzen sind neu auch in der Pflanzenschutzmittelliste der Agroscope

## Agenda

17.08.2021 19.15

Betriebsbesichtigung und Sommerabend  
Familie Begert, Biberist  
Wallierhof und VSOB

18.08.2021 18.00

Sommerschnitt bei Kirschen  
PZ Obst  
D. Hurni, D. Weber,  
Gerolfingen

19.08.2021 20.00

Erfahrungsaustausch  
PZ Verarbeitung  
Sennhof, Familie Senn, Biberist

21.08.2021

Güttinger-Tagung, Agroscope  
Güttingen

08.09.2021 19.00

Erfahrungsaustausch Erdbeeren  
PZ Beeren  
Familie Rohrbach Aarwangen

14.09.2021 8.30

Obstverarbeitung Kurs 211801,  
5 Tage, **Anmeldefrist**  
14.08.2021  
INFORAMA Oeschberg

18.09.2021 ab 10.00

Mostfest mit Hochstamm Suisse  
Mosterei Hurni, Ferenbalm  
Verband Berner Früchte

20.10.2021 8.30

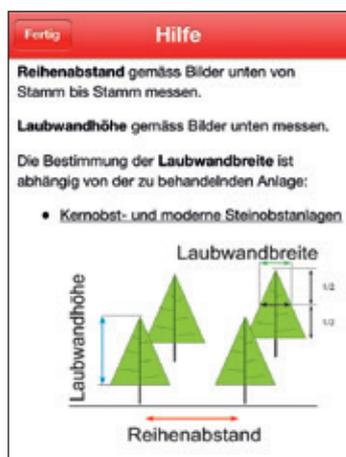
Brennerei für Profis  
Kurs 211802, 5 Tage,  
**Anmeldefrist 20.09.2021**  
INFORAMA Oeschberg

21.10.2021 8.30

Brennerei für die Selbstversorgung  
Kurs 211803, 2 Tage,  
**Anmeldefrist 21.09.2021**  
INFORAMA Oeschberg

enthalten und auf der Liste der Handelsnamen unter Punkt A erwähnt.

**Anpassung der Aufwandmenge an das Baum- und Laubwandvolumen**  
Die Anpassung der Aufwandmenge an das Baum- und Laubwandvolumen ist nicht neu. In den Pflanzenschutzempfehlungen für den Erwerbsobstbau ist dieses Verfahren schon seit langem beschrieben. Ein Dosiermodell steht auf [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) oder als App «Spritzmittelrechner» auf der Homepage der Agroscope zur Verfügung. Dazu wird in einem ersten Schritt das Baumvolumen bestimmt, um in einem zweiten Schritt die Brühmenge und davon ausgehend die Präparatmenge zu berechnen.



Mithilfe der Spritzmittelapp lässt sich das Baumvolumen bestimmen.

## Streichung von Wirkstoffen!

In der Verordnung, die seit 1. Juli 2021 in Kraft ist, wird die Streichung von Wirkstoffen aus dem Anhang 1 der Pflanzenschutzmittelverordnung bekannt gegeben. Das heisst, Produkte mit diesen Wirkstoffen dürfen nicht mehr verwendet werden. Hier eine Auswahl der für den Obst- und Beerenbau wichtigen Wirkstoffe mit Beispielen von Produkten.

- Die Fristen, bis wann welche Wirkstoffe noch verwendet werden dürfen, sind:
- 31.12.2021: Thioclopid (Alanto, Biscaya, Calypso), Thiophanatemethyl (Cercobin),
  - 04.01.2022: Mancozeb (Ridomil Gold, Bonita WG)
  - 31.03.2022: Diuron (Diuron)
  - 01.06.2022: Calciumphosphid (Polytanol), zeta-Cypermethrin (nicht SAIO-konform), Imidacloprid (nicht SAIO-konform)
  - 30.06.2022: Haloxyfop-(R)-Methylester (Gallant 535)
  - 30.11.2022: Bromadiolone (Arvicolon 200 CT), Myclobutanil (z.Bsp. Systhane C-WG, Duotop Plus, Systhane Max), Oryzalin (Surflan)

## Packen wir es gemeinsam an!

**Die Volksinitiativen haben berechtigte Anliegen der Bevölkerung aufgenommen. Nun ist es an der Zeit, dass die Branche wieder geeint und gemeinsam vorwärts schaut, um die Anliegen ernst zu nehmen und mithilft, die angesprochenen Probleme zu lösen. Der Schweizer Obstverband arbeitet an einer Branchenlösung «Nachhaltige Früchte» und der Bund hat mit dem «Aktionsplan Pflanzenschutz» und der parlamentarischen Initiative «Massnahmenplan für sauberes Wasser» die Richtung vorgegeben. Verbote und Anreizprogramme werden folgen. Doch um die vorgegebenen Ziele zu erreichen, reichen vom Schreibtisch aus formulierte Massnahmen, Checklisten und Kontrollkataloge nicht aus. Es braucht uns Landwirte und unsere einschlägigen Fähigkeiten, clevere und praktische Lösungen umzusetzen.**

Urs Grunder, Präsident Verband Berner Früchte

Ein Nein zu den Initiativen bedeutet nicht, dass wir weiterhin mit den gleichen Methoden Obst produzieren wollen und können. Es bedeutet, dass wir selbständig und mit Eigeninitiative jegliche Abdrifte oder Verluste auf unseren Höfen identifizieren und konsequent vermeiden wollen und für unsere Betriebe nach Ersatzmöglichkeiten für chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel suchen und wo möglich vorbeugende Methoden umsetzen.

### Wie können wir noch besser werden?

Überlegen Sie sich in den nächsten Tagen, wo es bei der Applikation Abdrift auf Strassen, Wege, Felder, Mensch und Tier gibt? Wo gibt es Verbesserungsmöglichkeiten

beim Befüllen und Leeren der Applikationsgeräte? Welche Düsen verwenden Sie zu welchem Zeitpunkt? Wagen Sie sich an den Einsatz von biologischen Produkten. Setzen Sie sich dazu mit dem Lebenszyklus des Schaderregers und der Wirkungsweise der Produkte auseinander und vermeiden Sie «Feuerwehrrübungen». Prüfen Sie die gemeinsame Anschaffung von mechanischen Geräten und setzen Sie vermehrt auf resistente und robuste Sorten. Sprechen Sie mit Ihren Kunden und Abnehmern darüber, dass das Konsumverhalten einen wesentlichen Einfluss auf die Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft hat. Erinnern wir unsere Mitmenschen auch immer wieder daran, dass wir auf eine Nachhaltigkeit angewiesen sind, die ökologisch, sozial aber auch ökonomisch tragbar ist.

## Eine Katastrophe kommt selten allein

**In diesem Jahr fordert das Wetter alle Obstproduzenten/Innen in höchstem Masse heraus. Nach den Frühjahresfrösten, der kalt feuchten Witterung während und nach der Blüte, den anhaltenden und teils ergiebigen Niederschlägen, zogen am Montag, 28.06.2021 noch Unwetter mit Hagel über weite Teile des Kantonsgebiet. Folienbahnen wurden abgerissen, Plaketten ausgerissen, Pfähle in den Boden gedrückt oder gebrochen und Früchte beschädigt. Nach den verheerenden Hagelstürmen, Sturmböen und anhaltenden Niederschlägen kämpfen vor allem die Steinobstproduzenten mit den Konsequenzen. In den Kirschenanlagen zeigen sich vermehrt aufgesprungene und faulende Kirschen. Dazu kommen heftige Schäden bei den Zwetschgen.**

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

Es sind keine schönen Bilder, die sich eine Woche nach dem verheerenden Gewitter mit Sturmböen, viel Regen und Hagel im Seeland präsentieren. In Epsach wurden gleich in mehreren Anlagen Folienbahnen über den Kirschen abgerissen. Diese Folienbahnen über den heranreifenden Kirschen wieder zu befestigen, brauchte einen ausserordentlichen Einsatz seitens der Produzenten. Vielerorts lohnte sich das Befestigen nicht mehr, weil die Kirschen darunter bereits reif waren. Andersorts wurden aufgrund von starken Sturmböen der gesamte Witterungsschutz über den Kirschen weggerissen.



Während mehreren Tagen mussten die Produzenten die Schäden an Netz, Plaketten oder Konstruktion nach dem Sturm reparieren. (Foto: Tobias Meuter)

### Kirschen faulen selbst unter der Folie

In etlichen Anlagen müssen die Produzenten nicht nur mit den Konsequenzen der Hagelschäden klarkommen, sondern auch mit unregelmässig reifenden Kirschen und dem Platzen sowie Faulen der Kirschen selbst unter der Folie. Dieser Mehraufwand sowie der Verlust grosser Mengen Kirschen, die vielerorts ins Fass wandern, zehrt an den Kräften der Betriebsleitenden. Ein weiterer herber Rückschlag



Das anhaltend feuchte Wetter führt dazu, dass selbst unter der Folie Kirschen faulen. (Foto: Tobias Meuter)



Dem Gewicht der Hagelkörner und der Kraft des Unwetters vermochten nicht alle Pfähle standhalten. (Foto: Tobias Meuter)



Doch nicht nur vor der Ernte, auch nach der Ernte platzen die Kirschen noch, hier ein Bild von einer Kirsche aus dem Laden. (Bild zvg)

für die Produzenten, die an den Handel liefern, war, dass selbst nach der Ablieferung Kirschen nach der Ernte geplatzt sind und dies zu hohen Abzügen führte.

### Zwetschgen – Schäden an Holz und Frucht

Die teils zweifrankengrossen Hagelkörner rissen viele Zwetschgenbäume und Früchte in Mitleidenschaft. Vor allem auf der

dem Wetter ausgesetzten Seite sind starke Schäden an den Zwetschgen zu beklagen. Sorten mit grösseren Blättern und besser versteckten Früchten zeigen grundsätzlich weniger Schäden. Auch zwischen den Anlagen gibt es Unterschiede. Je nach Topographie, Ausrichtung der Reihen und Standort sind die Schäden mehr oder weniger gross. Der Schaden wird je nach Sorte bis zu 70% geschätzt.



Hagelschäden am Holz nach dem Unwetter von Ende Juni in Mörigen.



Beschädigte Früchte verfärben sich, fallen ab oder faulen.

## Gebietsüberwachung Quarantäneorganismen in Steinobstanlagen

Zwischen Anfang Juni und Anfang Juli wurden im Kanton Bern 4.4 ha Steinobstanlagen auf die Quarantäneorganismen *Aromia bungii* (Asiatischer Moschusbockkäfer), *Conotrachelus nenuphar* (Nordamerikanischer Pflaumenrüssler) sowie *Xylella fastidiosa* (Feuerbakterium) kontrolliert. Bereits im letzten Jahr wurden diese Schadorganismen kontrolliert. Das Berner Obst berichtete. Zum ersten Mal musste in diesem Jahr auch der Nordamerikanische Pflaumenrüssler kontrolliert werden. Es wurden keine befallenen Früchte oder Pflanzen entdeckt.

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



Der Pflaumenrüssler tritt bis jetzt vor allem in Kanada und den USA auf.

### Aussehen des nordamerikanischen Pflaumenrüsslers

Die Käfer sind 4 bis 7 mm lang, bräunlich-schwarz meliert mit hellgrauen oder brauner Zeichnung und leicht gebogenem Rüssel. Die Flügeldecken sind aufgeraut mit zwei markanten und zwei kleineren Höckern. Die Käfer ernähren sich von Blüten, Blättern und Früchten und legen ihre Eier in die jungen Früchte. Durch Frass und Eiablagen entstehen Fruchtnarben. Die Larven sind 6 bis 9 mm lang, leicht gebogen, gelblich-weiss, beinlos, braunköpfig und verbleiben acht bis 22 Tage in der Frucht. Reife Larven ver-



Der Nordamerikanische Pflaumenrüssler richtet in Nordamerika grosse Schäden an. (Bild: Clemson University – USDA Cooperative Extension Slide Series, Bugwood.org)

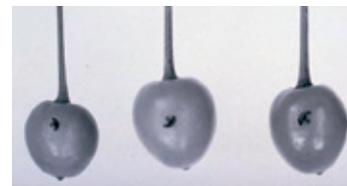
lassen die Frucht, dringen in den Boden ein, bauen kleine Erdzellen auf und verpuppen sich nach etwa zwei Wochen. Früh in der Saison befallene Früchte fallen vorzeitig ab. Später in der Saison befallene Früchte haben aufgrund des Vorhandenseins der Larven keinen Marktwert.

### Grosse Schäden zu befürchten

Der Pflaumenrüssler ist an ein gemässigttes Klima perfekt angepasst und ein Hauptschädling in Obstanbaugebieten im Osten von Kanada und den USA. Im Falle einer Einschleppung ist der zu erwartende Schaden in Europa hoch und es ist mit zusätzlichen Kosten für Bekämpfungsmassnahmen zu rechnen.

### Auffällige Symptome melden

Bei der Überwachung von Aprikosen, Zwetschgen und Damassine liegt der Fokus bei der Kontrolle auf vorzeitig zu Boden gefallenen Früchten. Ist kein solches Fallobst vorhanden, so werden reife Früchte am Baum in die Kontrolle einbezogen. Da bei Kirschen das vorzeitige Herunterfallen von befallenen Früchten nicht stattfindet, werden bei der Kontrolle von solchen Wirtspflanzenbeständen nur reife Früchte am Baum kontrolliert. Die Schäden sind vor allem Fruchtnarben, die die Form eines Champignonpilzes haben. Falls Sie bei der Ernte auffällige Symptome entdecken, dann melden Sie es der Fachstelle Pflanzenschutz oder der Fachstelle für Obst und Beeren.



Fruchtnarben auf Kirschen verursacht durch den Nordamerikanischen Pflaumenrüssler. (Quelle: P.J. Chapman, New York State Agricultural Experiment Station, Bugwood.org)

Quelle: Pflanzenschutzdienst Österreich



2021 wurden im Kanton Bern 5 % der Steinobstanlagen auf Quarantäneorganismen kontrolliert.

Der Nordamerikanische Pflaumenrüssler ist in Nordamerika beheimatet. Hauptwirtspflanzen sind Zwetschge und Pfirsich, daneben werden aber auch eine Reihe anderer Obstsorten befallen, z. B. Kirschen, Apfel, Birne, Heidelbeere, Stein- und Wildobstsorten.

## Besichtigung der Obstkulturen bei Familie Begert

Das Bildungszentrum Wallierhof führt zusammen mit den Solothurner Obst- und Beerenproduzenten einen gemeinsamen Anlass durch. Die Familie Begert betreibt den grössten Obstbetrieb im Kanton Solothurn und führt zusammen mit einem Partnerbetrieb einen Verkaufsladen.

**Datum:** Dienstag, 17. August 2021  
**Treffpunkt:** 19.15 Uhr auf dem Hof der Familie Begert, Rütliackerstrasse 25, in 4562 Biberist.

**Programm:** Vorstellen und Besichtigung des Betriebes. Kern- und Steinobst, Edelkastanien, Nussbäume, Tafeltrauben, eigene Bienen. Neuer, grosser Verkaufsladen zusammen mit Partnerbetrieb. Anschliessend Imbiss und gemütliches Zusammensein

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmende, Gäste aus dem Schwarzbubenland und den Nachbarkantonen und einen interessanten und gemütlichen Abend.

Bildungszentrum Wallierhof und Solothurner Obst- und Beerenproduzenten VSOB Mathias Anderegg und Philipp Gut

## Mäusebekämpfung mit Rodenator

Im Kanton Aargau wurde ein «Mäuse-Jäger» wegen dem Rodenator-Einsatz gebüsst.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV beurteilt gemäss Tierschutzgesetz und -verordnung die Schadnagerbekämpfung mittels Explosiva als nicht zulässig und potenziell qualvoll. Die Methode führe nicht zum sicheren Tod aller betroffenen Tiere. Des Weiteren sei diese Methode wenig selektiv und es sei nicht auszuschliessen, dass auch geschützte Tiere (Schläferarten, einige Spitzmausarten) betroffen sind. Das Verfahren ist noch am Laufen.

Zusammenfassung aus Beiträgen im «Beobachter 7/2021» und «Schweizer Bauer 31.03.2021»



Den Einsatz des Rodenators stuft das BLV als nicht zulässig ein.

# Breitenhoftagung – 2021 wieder physisch

Die Breitenhoftagung konnte 2021 wieder vor Ort durchgeführt werden. Die Besuchenden wurden zugleich in Gruppen eingeteilt und getrennt durch die Anlagen geführt. Willy Kessler begrüßte jede Gruppe einzeln. Er freute sich ausserordentlich, die Besuchenden wieder vor Ort in Empfang nehmen zu dürfen. Auf den geselligen Teil in der Festwirtschaft musste jedoch aufgrund der Corona-Pandemie verzichtet werden.

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

## Willy Kessler geht in Pension

Willy Kessler war seit 2017 Leiter des Kompetenzbereichs Pflanzen und pflanzliche Produkte bei Agroscope. Dank seinem grossen persönlichen Netzwerk, seiner Hingabe zu seiner Arbeit und seinem empathischen Umgang mit Menschen vermochte Willy den Kompetenzbereich erfolgreich zu gestalten und stellte eine wichtige Drehscheibe für den Wissensaustausch dar. Seine neue Stelle wird Manuel Boss übernehmen.



## Ernteschätzung bei den Kirschen

Die Frostnächte und die kühlen Temperaturen führten zu Ernteverlusten bei den Kirschen. In der ersten Ernteschätzung von Ende

Mai rechnete der Schweizer Obstverband mit einer Menge von 1682 Tonnen Tafelkirschen schweizweit. Diese würde rund 20 Prozent unter dem Fünfjahresdurchschnitt liegen.

## Mechanische Baumstreifenpflege – was kostet das?

Thomas Kuster und Esther Bravin zeigten in ihrer Versuchsvorstellung die möglichen Geräte zur mechanischen Unkrautbekämpfung und deren Vor- und Nachteile. Mit Herbocost haben sie berechnet, wie hoch die Kosten sind pro Kilo Kirschen. Sie berechneten in ihrem Beispiel mit einem Betrieb mit 3 ha Kirschen, einer durchschnittlichen Reihenbreite von 4.5 m, eine durchschnittliche Fahrdistanz von 1 km vom Hof zur Parzelle, dass der Ertrag bei allen Methoden gleich ist und dass die Entfernung der Stockausschläge kein Teil der Berechnung ist. Für die Variante 3 x Herbizid berechneten sie Kosten von 0.04 Fr./kg Kirschen. Für die Variante 2 x Hackgerät (1-seitig) + 4x Fadengerät betragen die Kosten bereits 0.17 Fr./kg Kirschen, was eine Vervierfachung der Kosten bedeutet. Bei 7x Fadengerät (2-seitig) betragen die Kosten 0.09 Fr./kg.

## CO<sub>2</sub>-Ausstoss und Plastikeintrag

Agroscope hat am Versuchsbetrieb in Wädenswil erste Messungen durchgeführt zum CO<sub>2</sub>-Verbrauch bei den verschiedenen Varianten zur Unkrautregulierung. Gemessen wurde ausschliesslich der Verbrauch des Traktors bei der Unkrautregulierung. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoss bei der rein mechanischen Unkrautregulierung mit Hacken und Mähen beträgt rund 7 x mehr als beim Herbizideinsatz. Die Differenz von 3 x Herbizid zu 2 x Ladurner + 4 x Fadengerät entspricht in etwa einer Autofahrt von 400 km. Zu beachten ist, dass diese Resultate aktuell aus nur einer Punktmessung in Wädenswil stammen. Veränderungen nach oben/unten aufgrund des verwendeten Traktors/Geräts, der Hangneigung, der Bodenbeschaffenheit/der Bodenfeuchtigkeit, der Bearbeitungstiefe, der Fahrgeschwindigkeit, etc. sind möglich. Aktuell werden in der Berechnung zudem folgende Punkte nicht berücksichtigt:

- Anfahrt vom Hof zur Parzelle sowie An- und Abhängen/Befüllen/Reinigung
- graue Energie (Herstellung und Transport von Herbiziden/der Maschinen)
- CO<sub>2</sub>-Ausstoss vom Boden (z. B. beim Ladurner)

Der Plastikeinsatz bei 7 x Fadengerät beträgt rund 1 kg/ha/Jahr. Dies ist weniger als der durchschnittliche Plastikeintrag durch

Dispenser, Abrieb etc. der im Durchschnitt 0.5-2.4 kg/ha/Jahr in einer Obstanlage beträgt.

## Waschplatz Breitenhof

Am Breitenhof wurde ein neuer Befüll- und Waschplatz installiert. Das Abwasser wird durch ein Biobed gereinigt. Die Moleküle aus den Pflanzenschutzmittelrückständen werden durch Mikroorganismen im Substrat abgebaut. Die Regeneration des Substrats erfolgt durch die Pflanzen. Es ist möglich bis zu 1'300 Liter pro Modul und Jahr zu reinigen, je nach Klima. Die Anzahl der Module variiert von Betrieb zu Betrieb je nach Menge des zu reinigenden Wassers. Der Vorteil dieser Anlage besteht darin, dass keine Entsorgung von Material anfällt. Das System funktioniert weitgehend selbstständig und erlaubt es den Mitarbeitenden am Breitenhof, ohne grosse zusätzliche Aufwände die Pflanzenschutzmittelrückstände fachgerecht abbauen zu lassen.



Thomas Schwizer erklärt den neuen Waschplatz.

## Wie viel kostet die Unkrautregulierung?

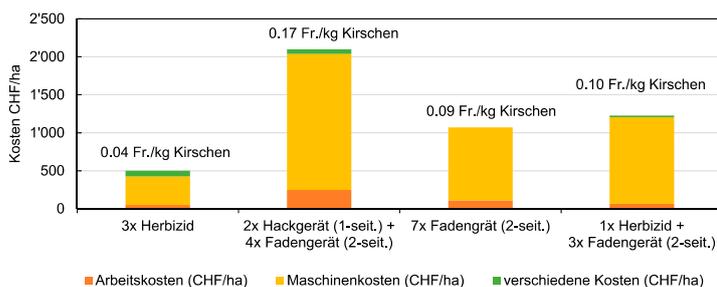


Abb 1: Thomas Kuster und Esther Bravin, Agroscope

## Umweltaspekt CO<sub>2</sub>-Ausstoss

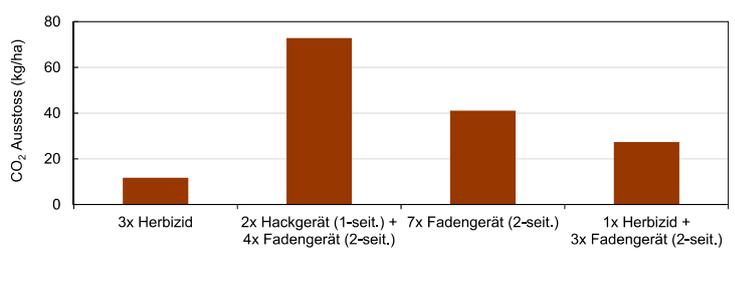


Abb 2: Thomas Kuster und Esther Bravin, Agroscope

## Erfahrungsaustausch Kirschen: Schnitt nach der Ernte

Das PZ Obst führt in diesem Jahr wieder einen Erfahrungsaustausch Erwerbsobstbau durch. Das Hauptthema bildet der «Schnitt nach der Ernte» bei Kirschen. Produzenten demonstrieren, wie sie Kirschen nach der Ernte von Hand und mechanisch schneiden. In einem zweiten Teil gibt es allgemeine Informationen und am Schluss Wurst und Bier. Ein Kässeli wird aufgestellt.

**Datum:** Mittwoch, 18. August 2021

**Zeit:** 18:00 Uhr

**Ort:** Gerolfingen, Kirschenanlagen von Dominik Hurni und Daniel Weber. Anfahrt über den Rossiweg. Parkplätze entlang der Kirschenanlage.

**Programm:**

- Begrüssung
- Demonstration «Schnitt nach der Ernte» mechanisch
- Demonstration «Schnitt nach der Ernte» von Hand
- Allgemeine Informationen

**Referenten:** Tobias Meuter, Ruedi Scheidegger, Dominik Hurni, Daniel Weber, Sabine Wieland

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten.

Die geltenden Covid-Bestimmungen sind einzuhalten.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



## Zwei Wechsel auf der Swisscofel-Geschäftsstelle

Am 1. Juni hat Christian Sohm die Geschäftsführung von Swisscofel übernommen. Er tritt die Nachfolge von Marc Wermelinger an, der diese Funktion seit der Gründung des Verbandes der Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels im Jahr 1999 innegehabt hatte.

Christian Sohm ist eidg. dipl. Marketingleiter und F&G-Spezialist mit eidg. Fachausweis. Er bringt reiche Erfahrung im F&G-Handel mit, u.a. bei Bio Partner Schweiz AG, bei Terraviva AG, bei COOP und bei FRILOG-Frisch-Logistik AG.

Marc Wermelinger wird dem Swisscofel-Vorstand und dem neuen Geschäftsführer mit reduziertem Pensum für besondere Projekte weiterhin zur Verfügung stehen.



**Christian Sohm,**  
Geschäftsführer Swisscofel

Per 17.08.2021 wird Nathanael Hofer die Nachfolge von Marcel Jampen als Bereichsleiter Markt & Internationales antreten. Nathanael Hofer ist eidg. dipl. Betriebswirtschafter HF, Kaufmann und Landwirt. Er kann eine über 25-jährige Karriere in verschiedenen Funktionen im Marketing und Einkauf von Früchten & Gemüse in den Migros Genossenschaften Aare und Neuchâtel-Fribourg vorweisen.



**Nathanael Hofer, Swisscofel**  
Bereichsleiter Markt & Internationales (ab 17. Aug. 2021)



## Mostfest am Samstag, 18.9.2021



Mosterei Hurni + Sohn,  
Riederstrasse 10,  
3206 Ferenbalm

**Ab 10 Uhr** Start Mostfest und Begrüssung  
**ab 11 Uhr** Rundgang Mosterei  
**ab 12 Uhr** Mittagessen  
**13.30 Uhr** Schaumosten  
**14.00 bis 21.00** Festbetrieb mit Musik, Infoständen und Kinderunterhaltung  
**21.00 Uhr** offizielles Festende

### Infostände

Hochstamm Suisse, Fructus, OGG, Verband Berner Früchte

Hochstamm Suisse setzt sich ein für die Erhaltung der Hochstammobstbäume und ermöglicht durch das Label Absatzmöglichkeiten. Hochstammobstgärten gehören zum traditionellen Bild der Kulturlandschaft und tragen zu einem vielfältigen Landschaftsbild bei.

Die Mosterei Hurni + Sohn mostet schon seit vier Ge-

nerationen mit Hochstammobst und stellt so naturbelassene Qualitätsprodukte aus der Region her.

Um die Ernte dieses Jahres zu feiern, findet auf dem Gelände der Mosterei Hurni + Sohn am 18.9.2021 das Mostfest statt. Alle, die sich für den Obstanbau und das Mosten interessieren oder gerne feine Apfelsäfte verkosten möchten, sind herzlich eingeladen am Mostfest teilzunehmen.

Es wird eine Führung durch den Betrieb geben, ein Schaumosten, kulinarische Köstlichkeiten, musikalische Unterhaltung, Infostände zum Obstanbau und vieles mehr. Wir freuen uns herzlich, viele Mostobstbauern und Mostbegeisterte auf unserem Betrieb willkommen zu heissen.

Mosterei Hurni + Sohn & Hochstamm-Suisse & Verband Berner Früchte

## INFORAMA

### Süssmosterkurs – jetzt anmelden!

- Btreibst du eine Mosterei und möchtest deine Fachkenntnisse auffrischen?
- Planst du, eine bestehende Mosterei zu übernehmen und weiter zu betreiben?
- Spielst du mit dem Gedanken, neu in die Obstverarbeitung einzusteigen?
- Möchtest du Fachkenntnisse in der Obstverarbeitung erwerben?
- Interessiert dich das Thema Obstverarbeitung?

Wir bieten diesen Herbst den passenden Kurs dazu an: Einen fünfzügigen Kurs mit ausgewogenen Anteilen Theorie und Praxis. Vom Verarbeitungsrohstoff bis zum verkaufsfertigen Produkt, alle Bereiche werden bearbeitet. Infolge des eher bescheidenen Fruchtbestands an den Obstbäumen bietet sich dieser Herbst geradezu an für eine Weiterbildung!

### Kursdaten

- Dienstag, 14. September 2021
- Mittwoch, 15. September 2021
- Donnerstag, 16. September 2021
- Mittwoch, 29. September 2021
- Dienstag, 19. Oktober 2021, jeweils von 8.30 bis 16 Uhr

### Kurskosten

Fr. 500.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Die Kursbesucher und –besucherinnen können eine Abschlussprüfung (schriftlich, mündlich/praktisch) absolvieren. Diese findet am 28. Oktober 2021 statt.

### BLS Modul BF 22

Der Kurs kann auch als BLS-Modul (BF 22) absolviert werden. Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden. Beim

Modulbesuch gelten unterschiedliche Kurskosten (BLS-Ansätze vom INFORAMA).

**Anmeldetermin:** 14. August 2021

Verlange den ausführlichen Modulbeschrieb und melde dich an! Weitere Informationen zum

Kurs erhältst du beim INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen, 031 636 12 90, info.fob@be.ch

Die Anmeldung kann online beim Kurssekretariat erfolgen, unter [www.inforama.ch/](http://www.inforama.ch/) Kurse (Kurs-Nummer 211801)



Kursteilnehmende bei der sensorischen Beurteilung unterschiedlich geschönter Säfte.



## Dienstleistungen für die Obstverarbeitung

**Apfelschorle ist im Trend und passt zu einer bewussten, Zucker reduzierten Ernährung. In der Kleinmosterei besteht allerdings die Schwierigkeit, der Schorle die gewünschte Spritzigkeit zu verleihen, die dem Getränk die notwendige Frische verleiht und sie nicht wässrig und leer erscheinen lässt.**

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg  
Verband «Berner Früchte»  
Produktezentrum Verarbeitung  
max.kopp@be.ch

Der junge – in Ausbildung stehende – Obstproduzent Joël Winkelmann (JW) spezialisiert sich auf Dienstleistungen in der Obstverarbeitung und bietet eine breite Palette an, inklusive das «Karbonisieren». Das eröffnet spannende Zusammenarbeitsformen mit anderen Obstverarbeitern.

**Berner Obst (M. Kopp): Am letztjährigen «Berner Früchte» Qualitätswettbewerb Süssmost hast du mit zwei Schorle-Produkten teilgenommen und die Rückmeldung der strengen Jury in Anspruch genommen. Was war deine Motivation, am Wettbewerb teilzunehmen?**

*JW: Wir wollten ganz klar feststellen, wo wir mit unserem Produkt stehen und wo wir uns noch verbessern können.*

**BO: Weshalb stellst du gerade Schorle her?**

*JW: Schorle ist für uns eine Faszination, in der Herstellung und von den Zutaten her eigentlich einfach, jedoch hoch*

*komplex in der Produktion. Das Zusammenspiel der drei Elemente Süssmost, Wasser und Kohlensäure muss genau stimmen, um das volle Aroma aus den Produkten zu kitzeln.*

**BO: Kannst du etwas über deine Schorle-Produktion verraten?**

*JW: Wie schon kurz erwähnt, ist das Zusammenspiel der drei Komponenten extrem wichtig und herausfordernd. Vor allem darf die Kohlensäure nicht überwiegen oder sogar das Aroma des Süssmostes überdecken. Dafür verwenden wir einen qualitativ hochwertigen, aromatischen, frischen Süssmost, der genügend fruchteigene Säure aufweist.*

**BO: Nebst einem hochwertigen Ausgangsprodukt Süssmost und einem ausgewogenen Mischungsverhältnis Süssmost/Wasser, scheint das Zauberwort «Karbonisierung» zu heissen. Kannst du dazu etwas mehr sagen?**

*JW: Die Karbonisierung ist ein sehr schwieriges und technisch anspruchsvolles Thema. Hierbei ist es wichtig, die Balance zwischen Aroma, Erfrischung und Kohlensäuregehalt zu finden.*

**BO: Bist du in der Lage, deine Dienstleistungen auch anderen Obstverarbeitern anzubieten?**

*JW: Das ist kein Problem, unser Unternehmen kann eine Vielzahl von Dienstleistungen anbieten. Unter anderem schreiben wir für Kunden neue Rezepturen oder produzieren für Dritte ihre Getränke. Spezialisiert sind wir in den Bereichen Abfüllen sowie Karbonisieren und Flaschen pasteurisieren. Hauptsächlich füllen wir in Glasflaschen ab, in allen möglichen Grössen und Formen von 0.25 cl–1.5 lt. Momentan haben wir Kronkorken*

*und Twist-off Verschlüsse. Auf Anfrage könnten wir auch mit Naturkorken verschliessen.*

**BO: Produziert ihr auch Cider?**

*JW: Nein, wir sind gerade an einer Umstrukturierung unseres Unternehmens. Wir produzieren selber keinen Cider mehr, da dies eher in die Richtung der Vinifikation geht. Für die Zukunft suchen wir einen Partner, der auch für unsere Kunden produzieren kann. Wir fokussieren uns auf die Vermarktung unseres «Häppley Öpfuschorle» und erweitern unsere Dienstleistungen in den Bereichen Abfüllung, Produktion, Rezepturen, Flaschenhandel, Lebensmitteldeklaration und -spezifikation und Vermarktungsplattform aus.*

**BO: Bietest du deine Dienstleistungen auch für das Abfüllen von Cider-Produkten an?**

*JW: Ja, unser Motto lautet «Alles, was flüssig ist, können wir bei uns abfüllen». Von Wein, Bier, Cider, Schnaps, Gin, Schorle, Süssmost, Eistee bis Limonade ist alles möglich.*



Joel Winkelmann beim Abfüllen von Schorle-Produkten. (Bild: J. Winkelmann)

Das Berner Obst bedankt sich bei Joël Winkelmann für das Interview und wünscht ihm viel Erfolg bei der Obstverarbeitung.

Weitere Informationen:  
[www.cider-manufaktur.ch](http://www.cider-manufaktur.ch)

## Tarife Lohnmosterei 2021

**Für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmosterei lassen sich folgende Tarife anwenden. Die empfohlenen Tarife basieren auf Produktionskostenberechnungen und sichern eine kostendeckende Arbeit.**

### Abpressen

Liter	Preis pro Liter
bis 100	50 bis 60 Rappen*
100 bis 300	35 bis 45 Rappen
300 bis 500	30 bis 35 Rappen
über 500	30 Rappen

Grössere Mengen sowie Mithilfe des Kunden: gegenseitige Preisabprache \*oder nach Aufwand

### Pasteurisieren und abfüllen

Gebinde	Preis pro Liter
Bag-in-Box 5 l	40 Rp, exkl. Gebinde
Bag-in-Box 10 l	40 Rp, exkl. Gebinde
Kleinf Flaschen	50 bis 60 Rappen
25-l-Ballonflasche	40 bis 50 Rappen

### Klären

10 Rappen pro Liter oder nach Aufwand

### Pasteurisieren und abfüllen

Die Tarife gelten für die Arbeit in der Kundenmosterei, für geklärten Saft. Zusätzliche Leistungen, Gebinde, usw. sind separat zu verrechnen.

### Pauschaltarif für Bag-in-Box

Für Bag-in-Box Gebinde lässt sich die Fakturierung mit einem Pauschaltarif vereinfachen. Damit werden vom Auftraggeber alle Arbeitsleistungen der Lohnmosterei sowie der Preis für das Gebinde abgegolten.

### Bag-in-Box 5 Liter, inkl.

**Gebinde:** 7 bis 8 Franken

**Bag-in-box 10 Liter, inkl.**

**Gebinde:** 12 bis 14 Franken

### Verkaufs-Richtpreise 2021

Der Schweizer Obstverband hat Richtzielpreise für die Direktvermarktung für Obst und Süssmost festgelegt. Diese Preise finden Sie unter [www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch) → für Produzenten → Produktzentren → Verarbeitung



Dienstleistungen der Obstverarbeitung zu kostendeckenden Tarifen anbieten!

## Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 19. August 2021, 20.00 bis 22.00 Uhr

**Betrieb:** Sennhof, Familie Senn, Altisbergstr. 31, 4562 Biberist, Tel 079 327 01 83, www.sennhofbiberist.ch

### Programm:

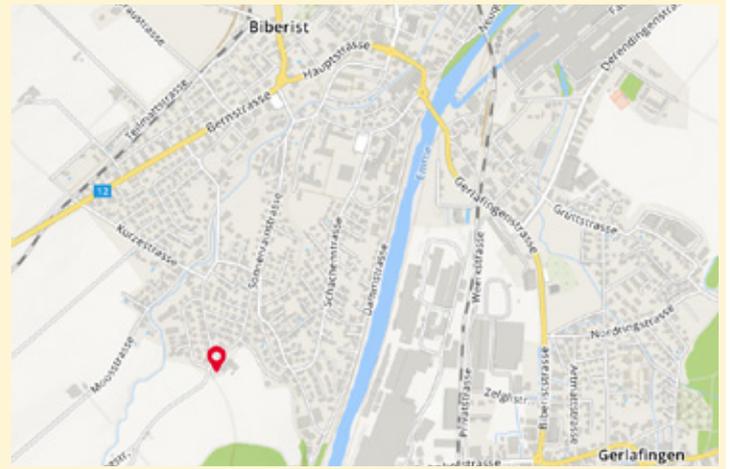
1. Begrüssung (Michael Studer, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Schätzung der Mostobsternte 2021
4. Tarife für die Obstverarbeitung 2021
5. Qualitätswettbewerb Süssmost 2021
6. Verschiedenes

Der Erfahrungsaustausch wird nach den geltenden COVID-19-Bestimmungen durchgeführt.

Der Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mosterei-Saison!

### Anreise:



## Beeren



### Erdbeerernte – äusserst herausfordernd

**Frost, Kälte, Bise, Hagel, Dauerregen, Staunässe – in den ersten zehn Wochen der Erdbeerenernte 2021 hat die Meteorologie ihr gesamtes Repertoire ausgepackt. Mit den entsprechenden Auswirkungen auf die verkäuflichen Erntemengen.**

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg  
Verband Berner Früchte,  
Produktezentrum Beeren  
max.kopp@be.ch

Alle diese Wetterkapriolen hatten zur Folge, dass bis Ende KW 22 (5. Juni) nur 56 Prozent der geschätzten Erntemenge realisiert wurden.

Anlässlich des Erfahrungsaustausches des «Berner Früchte»-Produktezentrums Beeren und der Vorernte-Besprechung mit den Handelspartnern in der dritten April Woche beklagten die Produzenten punktuelle Ausfälle durch Frosteinwirkung während der Blüte.

#### Kühle Witterung verzögerte Freiland-Erdbeeren

Die in der Folge anhaltende kühle Witterung verzögerte den Erntestart im Freiland empfindlich. Der Übergang ins Freiland verlief sehr zögerlich und der Markt konnte nicht mit den gewünschten Erntemengen versorgt werden. Der Anteil deformierter Früchte und Pflanzenausfälle trotz der unzähligen Frostschutzmassnahmen waren beträchtlich. Bereits vor Ende Mai wurden aus verschiedenen Teilen der Anbauregion massive Hagelschäden gemeldet.



Bereits im Mai verursachten Hagelschäden grosse Ausfälle.

#### Dauerregen in der zweiten Erntehälfte

In der Haupterntezeit, die dieses Jahr in die vierte Juni-Woche fiel, schätzte das PZ Beeren rund eintausend Tonnen Erdbeeren. Trotz zum Teil sehr erfreulicher Erntetage wurden in dieser Erntephase weniger als 80 Prozent der geschätzten Menge geerntet. Die späte Freilandproduktion in höheren Lagen, mit deren Erntemenge der Markt bedient wird bis die Terminkulturen zu reifen beginnen, ist unter dem Dauerregen praktisch zur Hälfte ausgefallen. Besonders schwer hat es die Bio-Erdbeeren im Freiland getroffen, die stark von Botrytis und anderen Fruchtfäule-Pilzen befallen waren.

#### 30 Prozent Mengen-Verlust in zehn Erntewochen

Von den ersten reifenden Früchten in der letzten Aprilwoche bis Ende



Nach Dauerregen – beschädigte Fruchthaut.



Hagel am 19. Mai, unmittelbar bei Erntestart. (Bild: Aldo Mann)

der diesjährigen Freilandernte nach der zweiten Juliwoche zeichnet alleine die Region Bern, Solothurn, Fribourg eine Ernteeinbusse von 400'000 kg Erdbeeren. Das ist ein empfindlicher Verlust. Die Vermarktung, ganz besonders die Direktvermarktung, gestaltete sich infolge des knappen Warenangebots bislang erfreulich, wenn auch die Fruchtqualitäten unter den Witterungseinflüssen gelitten haben. Trotz eines insgesamt guten Preis-Niveaus können die Ernteauffälle nicht kompensiert werden.

Aus den Terminkulturen werden bis im Oktober wöchentlich zehn bis dreissig Tonnen auf den Markt gelangen. Diese Kulturen konnten sich unter den verhältnismässig kühlen Witterungsbedingungen sehr gut entwickeln und es bleibt zu hoffen, dass sie ihr Erntepotenzial voll ausschöpfen können. Mindestens bis anhin sind sie von Hitzewellen und Wassermangel verschont geblieben.

#### Spätester Erntestart bei Sommerhimbeeren der letzten 15 Jahre

Wie sich im Frühjahr abzeichnete, verzögerte sich der Start

der Strauchbeerenenernte um rund zwei Wochen. Bei den Sommerhimbeeren ist es wohl der späteste Erntestart der letzten fünfzehn Jahre. Bedauerlicherweise haben auch in den Strauchbeerenkulturen Unwetter und Hagel Spuren hinterlassen. Die geschätzten Erntemengen können kaum realisiert werden. Späte Erntejahre sind erfahrungsgemäss einem höheren Druck durch die Kirschessigfliege ausgesetzt. Die Feldhygiene ist besonders sorgfältig umzusetzen und alle Schutzmassnahmen rechtzeitig einzuleiten.



Sommerhimbeeren-Ernte mit deutlicher Verzögerung – dafür mit guter Fruchtqualität.

## Interessante Neuheiten bei Erdbeerfrühsorten

In den letzten Jahren hat sich die Sorte Clery dank ihrer guten Fruchtqualität und der hohen Ertragsicherheit als Standard bei den Erdbeerfrühsorten etabliert. Die hohe Anfälligkeit gegenüber Fruchtfäulen im verfrühten Freilandanbau hat die Suche nach Alternativen beschleunigt.

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

Im Rahmen eines Kurses am 28. Mai hatten die Teilnehmenden Gelegenheit verschiedene Erdbeersorten zu degustieren und zu bewerten. Die Früchte stammten alle aus geschütztem Anbau, vom gleichen Betrieb und wurden gleichzeitig geerntet.



Dahli – eine Alternative zu Clery?

Bei der Beurteilung der Kriterien «Aussehen», «Geschmack» und «Festigkeit», mit je maximal fünf Punkten, schnitt aus Konsumentensicht die Sorte 'Dahli' (Flevo Berry) am besten ab, gefolgt von der bei uns bestens bekannten Sorte 'Joly' (CIV I).

Die Sorte Dahli wird in Deutschland seit mehreren Jahren

beobachtet. Linnemanntöns/Schrey beurteilen sie als zeitgleich reifend mit Clery, mit festen, stabilen Früchten und schönem Glanz. Die durchschnittliche Fruchtgrösse liegt leicht über jener von Clery. Die Pflanzen sind locker aufgebaut mit mittlerer Wuchsstärke. Die Früchte sind gut pflückbar. Im Freiland liegen die Erträge leicht über jenen von Clery.

### Rückmeldungen aus der Produktion

Produzenten aus der Region «Berner Früchte» berichten

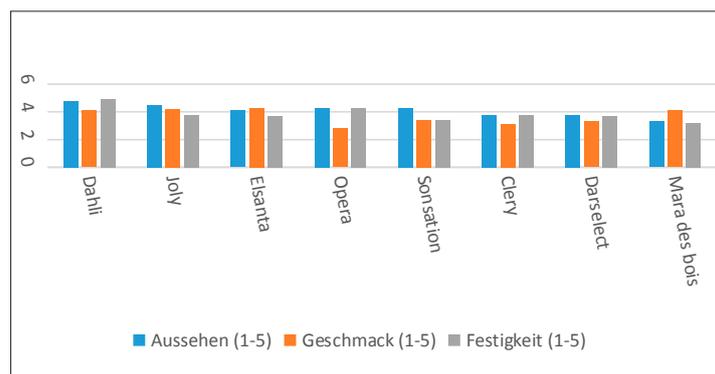
zudem positiv von folgenden Sorten:

- Rumba (Fresh Forward, NL) fällt auf durch das sehr gesunde Laubwerk. Der Geschmack wird als mittelmässig beurteilt. Die Sorte reift rund eine Woche nach Clery.
- Cory (Visser's America BV, NL) wird als Frühsorte eingestuft, mit sehr guter Eignung für die Selbstpflücke, mit starkem Wuchs und gutem Ertragspotenzial. Das Fruchtfleisch ist rot gefärbt.
- Magnum (Marionnet F) reift wenige Tage nach Clery. Robustes Wurzelwerk, etwas mehltauanfällig. Guter Geschmack.

### Standortbedingungen sind massgebend

Die Sortenwahl, bzw. die Eignung von neuen Sorten wird stets beeinflusst durch den Standort, die Bodenart und die gewählte Anbautechnik. Zudem ist die Vermarktungsform massgebend.

Vergleiche auch den Beitrag «Erdbeersorten für die Selbstpflücke» im Berner Obst 4/2020 (August 2020).



Konsumentenbewertung von Erdbeersorten am 28. Mai 2021.

## Erfahrungsaustausch Beeren

Nach Absage des traditionellen Erfahrungsaustausch Erdbeeren im April, findet der Anlass nun im Spätsommer auf dem Betrieb der Familie Rohrbach in Aarwangen statt.

**Mittwoch, 8. September 2021**

**Ort:** Besammlung auf dem Betrieb Rohrbach, Eyhalde 7, Aarwangen (Kontakt 079 353 25 51)

**Dauer:** 19.00–22.00 Uhr

### Programm

1. Begrüssung durch den Vorsitzenden des Produkteentrums Beeren
2. Präsentation des Betriebes Rohrbach
3. Besichtigung der Beerenkulturen, nach der Neupflanzung der Erdbeeren

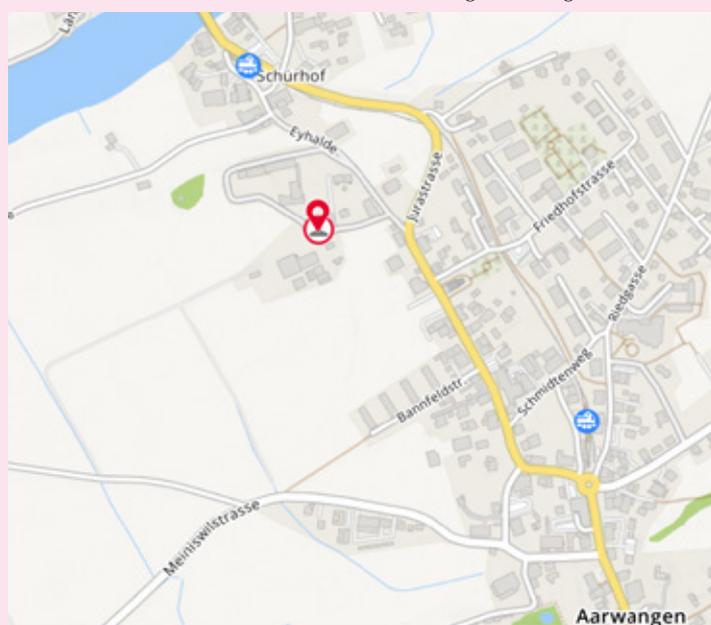


4. Aktuelle Pflegemassnahmen in Erdbeerkulturen im Spätsommer
5. Aktuelle Informationen aus dem PZ Beeren und von der Fachstelle
6. Gemütlicher Ausklang

Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Das Produktezentrum Beeren freut sich auf eine rege Beteiligung.

Der Anlass wird nach den geltenden COVID-19-Bestimmungen durchgeführt.

### Anfahrt:



**P.P.**  
3425 Koppigen  
Post CH AG