

BERNER OBST

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch

Kontakt: info@bernerfruechte.ch

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



Erscheint zweimonatlich

6 • Dezember 2021

Obst



Agenda

11.01.2022 08.30
Start Modul Feldobst
INFORAMA Oeschberg

12.01.2022 09.00
Start Modul Bioobstbau
FiBL Frick

19.01.2022 09.00
Start Modul Beerenanbau
Strickhof Wülflingen

27.01.2022
Bioobstbautagung FiBL
FiBL Frick

17. - 18.01.2022 09.00- 16.00
Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstämme) Kurs 221602
Anmeldefrist 27.12.2021
INFORAMA Oeschberg

25.01.2022
19. Schweizerischer Obstkulturtag
Agrovina Martigny

27.01.2022 09.00 – 12.00
GV Berner Früchte
INFORAMA Oeschberg

03.02.2022 13.00 – 16.30
Obstbautagung
INFORAMA Seeland Ins

11.02.2022 09.00- 12.00
Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln) Kurs 221604
Anmeldefrist 28.01.2022
INFORAMA Oeschberg

11.02.2022 13.00 – 16.00
Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln) Kurs 221605
Anmeldefrist 28.01.2022
INFORAMA Oeschberg

18.02 – 20.02.2022
Fruchtwelt Bodensee
Friedrichshafen (D)

25.02.2022 13.30 – 16.30
Schnittkurs Hochstämme Kernobst Kurs 221606 Anmeldefrist 11.02.2022
INFORAMA Rütli

24.02.2022 09.00 – 16.30
Beerenbautagung
Kurszentrum «Gärtner Bern» Oeschberg

2021 - Ein turbulentes Jahr

Urs Grunder
Präsident Berner Früchte

Das heurige Jahr hat vor allem eins von uns gefordert: Resilienz! Vielleicht ist Ihnen dieses Wort nicht geläufig, aber es passt sehr gut auf die Ereignisse in diesem turbulenten Jahr. Resilienz ist die Fähigkeit,

zettel zurückgeschickt haben. Die Einschränkungen aufgrund der Pandemie waren aber noch nicht beendet. Physische Kontakte vermeiden, das war weiterhin die Devise. Sitzungen mussten deshalb online durchgeführt werden und so beherrschen wir alle nun sogar die Videotelefonie.



Rückschläge, Stress und Krisen mithilfe persönlicher Ressourcen innerhalb kürzester Zeit zu überwinden und zu meistern. Resilienz wird oft auch als «Immunsystem der Seele» beschrieben. Ob wir nun also gegen Corona geimpft sind oder nicht, in diesem Jahr mussten wir gegen viele Herausforderungen unser inneres Schutzschild aktivieren, um die psychische Balance halten zu können.

Angefangen hat das Jahr mit dem aussergewöhnlichen Entscheid, unsere GV schriftlich anstatt physisch durchzuführen. Die angespannte Covid-Lage und die Vorgaben des Bundes hatten zu diesem Schritt geführt. Auch zum Schutz der Gesundheit unserer Mitglieder war diese Massnahme sinnvoll. Die Rückmeldungen auf die schriftlich durchgeführte GV waren sehr gut. Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern, die sich auch an dieser Form der GV beteiligt haben und uns die Abstimmungs-

«Auf Distanz gehen», das dachte sich währenddessen wohl auch der Frühling. Die wärmenden Sonnenstrahlen blieben aus und ungewöhnlich viele Frosttage häuften sich. Die Folgen waren ein nächtlanges Ankämpfen gegen den Totalverlust mittels Überkronenberegnung oder anderen Massnahmen. Wo die kräftezehrende Überkronenberegnung konsequent durchgeführt werden konnte, erreichten die Produzenten erfreuliche Resultate. Diese Massnahme wurde vor allem bei den Äpfeln durchgeführt, vereinzelt auch bei Kirschen.

Zum Durchatmen blieb leider nicht viel Zeit. Nach den Frostnächten setzte die kühle und regnerische Witterung den Kulturen zu. Eine schlechte Entwicklung der Früchte und ausserordentlich hoher Pilzdruck bei Beeren, Kern- und Steinobst waren die Folgen. Als wäre das noch nicht genug, beschädigten Hagelzüge im Sommer Gerüst, Früchte und Witterungsschutz massiv. Die Ernte wurde zu einer harten Gedulds-



Inhalt

- Produktionszentrum Obst
 - Jahresbericht Präsident
 - Jahresbericht PZ Obst
 - GV Berner Früchte 2022
 - Schlussitzung PZ Obst
 - Wettbewerb Hofläden
 - Sortendegustation Äpfel
 - Obstbautagung 2022
 - Frühsorten für den Direktverkauf
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau
- Mitteilungen INFORAMA
 - Fachmodul Steinobstbau 2022/2023
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Jahresbericht PZ Verarbeitung
 - Süssmosterkurs / Modul BF22
 - Prämierung Distisuisse
 - Mostfest in Ferenbalm
- Produktezentrum Beeren
 - Jahresbericht PZ Beeren
 - Beerenernte 2021
 - Beerentagung 2022

probe. Einige Produzenten konnten kaum 20% vom Vorjahr ernten; eine niederschmetternde Erfahrung. Zur gleichen Zeit lief in den Medien ein bitterer Abstimmungskampf um die Agrarinitiativen. Der Austausch unter den Landwirten, mit Nachbarn, Freunden, Medien und Kunden war sehr intensiv, aufwühlend und manchmal auch unsachlich, polemisch. Schliesslich wurden die zwei Vorlagen im Juni abgelehnt. Für die meisten Landwirte bedeutete das ein Aufatmen. Nichtsdestotrotz werden wir an den Bestrebungen festhalten,

den Einsatz von Hilfsmitteln weiterhin zu verbessern. In diese Richtung gehen auch viele Aktivitäten wie die parlamentarische Initiative, die Branchenlösung «Nachhaltigkeit Früchte». Es wird also noch einiges auf uns zukommen. Die Resilienz wird uns weiterhin beschäftigen, sei es auf der Suche nach resilienten Sorten oder im Umgang mit neuen Herausforderungen. Deshalb kurz ein paar Gedanken dazu, welche Charaktereigenschaften die Überwindung von Krisen und Stress erleichtern. 1. Das Selbstbewusstsein. Resiliente Menschen glauben an sich und schlüpfen nicht in die Opferrolle. Sie werden aktiv und glauben daran, dass sie sich aus einer misslichen Lage manövrieren können. 2. Resiliente Menschen lösen Probleme nie allein. Sie suchen sich aktiv Hilfe und Menschen, die ihnen Mut zusprechen. 3. Resiliente Menschen sind optimistisch

und verallgemeinern eine Niederlage nicht. Sie sagen nicht: «Ich schaffe das nie!», vielmehr sagen sie: «Diesmal hatte ich keinen Erfolg, nächstes Mal schon». Sie nehmen einen Misserfolg als zeitlich begrenzt wahr und blicken zuversichtlich in die Zukunft. In dem Sinne schärfen auch wir unsere Resilienz, schauen wir vorwärts, bleiben wir aktiv und nehmen die Angebote des Verbands wahr, an Erfahrungsaustauschen und Anlässen teilzunehmen, in Fachgesprächen zu diskutieren und immer wieder Mut zu schöpfen.

Ich danke dem Vorstand, den Mitgliedern der Produktezentren und den Fachkommissionen für die gute Zusammenarbeit und den Mitarbeitenden auf der Fachstelle für die kompetente Arbeit, die sie für uns erbringen. Allen Mitgliedern wünsche ich alles Gute im 2022.



Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr

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

Das Redaktionsteam Berner Obst

«Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeiten in kleinen Dingen.»
Wilhelm Busch

Jahresbericht Produktezentrum Obst

Tobias Meuter
Vorsitzender PZ Obst

Geschätzte Mitglieder, werte Berufskollegen Ein schwieriges Jahr liegt hinter uns. Erneut hatten wir diesen Frühling mit dem Blütenfrost zu kämpfen. Mit zwölf Frostnächten hielt diese Phase aussergewöhnlich lange an. Doch nicht nur die Frostnächte setzten dem Obst zu, für die Befruchtung der Blüten war die Witterung schlecht. Nasse, kühle und windige Tage prägten die Blütezeit. Dies spürten auch die Imker in diesem Jahr. Nach einer grossen Honigernte im vergangenen Jahr war der Ertrag heuer sehr mager. Damit verbunden war auch der Fruchtansatz eher schlecht. Der kühle Mai bremste die Fruchtentwicklung und es schien, als ob die Früchte nicht richtig wachsen wollten.

Die Kirschenreife begann Mitte Juni und somit eher spät. Bereits nach den Ernteschätzungen war klar, dass wir eher eine kleine Ernte zu erwarten haben. Da die Blüte sehr lange andauerte, war die Reife der Kirschen stark gestaffelt. Zusätzliche Pflückdurchgänge waren nötig, um die Kirschen mit einer homogenen Reife anbieten zu können. Durch die vielen Niederschläge platzten die Früchte auch unter der Folie auf und der Moniliadruck war sehr gross. Zum Pflücken war es wahrlich keine Freude unter diesen Bedingungen. Das Zusammenspiel der widrigen Umstände von der Blüte bis zur Reife führte dazu, dass die Ernte schlussendlich noch kleiner ausfiel als erwartet. Da wir die Nachfrage mit Schweizer Kirschen nicht decken konnten, wurde der Markt paral-



lel mit Importkirschen versorgt. Bei den Zwetschgen bot sich ein ähnliches Bild. Die schlechte Befruchtung, Frostschäden und Hagelschläge sorgten für sehr kleine Erntemengen in unserer Region. Dementsprechend waren die Zwetschgen gesucht und die Vermarktung lief problemlos. Beim Kernobst haben wir in diesem Jahr einen durchschnittlichen Ertrag, sodass die eingelagerte Menge dem Ziellagerbestand entspricht. Somit sollte die Vermarktung problemlos verlaufen. Im Allgemeinen kann gesagt werden, dass der Anteil an 2. Klasse in diesem Jahr etwas höher liegt und die Fruchtgrößen eher kleiner ausfallen. Für die Produktion brachte dieses Jahr wahrlich eine Menge Widrigkeiten. Nach dem Blütenfrost kamen die Nässe, der Pilzdruck und das Hochwasser, danach starke Hagelzüge und Unwetter. Wenigstens wurden wir für die Apfelernte mit einem über weite Teile trockenem und schönen Herbst belohnt.

Im Produktezentrum Obst haben wir in diesem Jahr zwei Erfahrungsaustausche für die Mitglieder durchgeführt. Diese Anlässe sollen den fachlichen

Austausch unter den Produzenten fördern und bieten auch immer einen interessanten Einblick in den jeweiligen Betrieb. Im zweiten Teil kommt auch das Gesellige nicht zu kurz. Im kommenden Jahr werden wir wieder interessante Anlässe für euch organisieren und freuen uns über eine zahlreiche Beteiligung. Per Ende August hat Sabine Wieland die Fachstelle am INFORAMA Oeschberg verlassen, um sich beruflich weiter zu entwickeln. Sie hat mich in den letzten Jahren im Verband stets hervorragend unterstützt und hat das Produktezentrum Obst mit Elan und viel Herzblut mitgetragen. Wir danken Sabine für ihr Engagement und die gute Zusammenarbeit und wünschen ihr für ihre neuen Aufgaben viel Freude und Erfüllung. Als Nachfolgerin hat Hanna Waldmann die Stelle am INFORAMA angetreten. Hanna wird uns künftig im PZ Obst unterstützen und hat sich bereits am Erfahrungsaustausch bei Walter Stettler im Oktober engagiert. Wir heissen Hanna herzlich willkommen.

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und bleibt gesund!



Jubiläums-Generalversammlung Verband Berner Früchte mit Mittagessen

Donnerstag, 27. Januar 2022,
9.00 Uhr

Eintreffen und Kaffee ab 08.30 Uhr

Gilt als Einladung: Alle Mitglieder sind herzlich zur Generalversammlung eingeladen! Mittagessen und Nachmittagsveranstaltung inbegriffen.

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

Traktanden

1. Protokoll vom 28. Januar 2021
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2021)
3. Mutationen Mitglieder

- 4.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst / Beeren / Verarbeitung / Feld- und Gartenobstbau
 - 4.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation
 5. Jahresrechnung 2021
 6. Budget 2022
 7. Verschiedenes
- Ort und Datum GV
26. Januar 2023

Der Vorstand Berner Früchte

Jubiläumsprogramm

- ca. 10.00 Rückblick auf die vergangenen 20 Jahre
- 10.20 Schweizerischer Obstverband (Infos, Nationale Branchenlösung etc.)

10.45 Neophyten: invasive eingeschleppte Pflanzen, wie bekämpfen?
Fachstelle Pflanzenschutz

11.30 Apéro, offeriert von der Agrisano Versicherung mit Grussbotschaft HJ. Rüeeggesser

12.30 Mittagessen*, für Mitglieder offeriert vom Verband Berner Früchte

13.45 Remo Läng, der «König der Lüfte» zu Parallelen zwischen Extremsport und der Landwirtschaft

14.30 Pause
Sortensichtung und Degustation der Goldmedaillen-

gewinner des Qualitätswettbewerbs Süssmost 2021

15.00 Hochstamm Suisse, Referant

15.30 Ende

*Mittagessen, bz emme / Gartenbauschule Oeschberg, **nur mit Voranmeldung bis am 22.01.2022** an INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Die geltenden Vorschriften und Massnahmen zu COVID-19 werden durchgesetzt, es gilt eine **strikte Zertifikatspflicht**.

Weitere Information sind auf der Homepage www.bernerfruechte.ch aufgeschaltet.

Schlussitzung PZ Obst in Ligerz

Die diesjährige Schlussitzung des Produktezentrums Obst fand auf dem Betrieb von Stephan Martin statt. Eingeladen waren die Vertreter des Handels und die Verbandsmitglieder. Im Anschluss an die Sitzung gab es eine Führung durch den Betrieb von Stephan Martin.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg
hanna.waldmann@be.ch

Das PZ Obst verfolgt das Ziel, den Vertragsmitgliedern den Austausch untereinander durch fachliche Aktivitäten unter dem Jahr zu ermöglichen. Zum Jahresabschluss findet jeweils eine Schlussitzung statt, bei einem Rückblick über die vergangene Saison, die Erntemengen sowie die Flächen- und Sortenentwicklungen im Kanton Bern und

in der Schweiz diskutiert wird. Dieses Jahr fand die Sitzung am 17.



Besichtigung des Weinguts mit den Teilnehmern der PZ Obst Schlussitzung

November 2021 auf dem Betrieb von Stephan Martin in Ligerz statt.

Im Anschluss an die Sitzung führte Stephan Martin durch sein 3.5ha grosses Weingut am Bielersee. Er baut sieben verschiedene Sorten nach den Richtlinien der integrierten Produktion an. Der Besitzer erläutert uns die Schwierigkeiten, welche die steile Anlage mit sich bringt. Einen Teil der Flächen kann er mit keinen Maschinen befahren und muss alles von Hand machen. Für die übrigen Flächen hat er ein Raupengerät, welches das Bewirtschaften etwas vereinfacht. Nach der Besichtigung der Reben mit fantastischer Aussicht auf den



Weingut von Stephan Martin

Bielersee erhalten wir die Möglichkeit, im Weinkeller Weine des Jahres 2021 zu degustieren.

Der Tag wurde mit einem Apéro riche und gemühtlichem Beisammensein abgeschlossen.

Die 10 schönsten Hofläden der Schweiz

100 Direktvermarkter aus der ganzen Schweiz haben sich im Jahr 2021 als «Schönster Hofladen» beworben. In die Top Ten schafften es zwei Hofläden aus dem Kanton Bern. Ausgezeichnet wurden die Direktvermarkter Hanspeter Rohrer aus Belp und Sabine und Hannes Röthlisberger aus Ersigen.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg
hanna.waldmann@be.ch

Die Anzahl Hofläden in der Schweiz hat in den letzten Jahren zugenommen. Aus diesem Grund lancierte der Schweizer Obstverband (SOV) und die LANDfreunde den Wettbewerb «Schönster Hofladen». Diese wurden nach den folgenden Kriterien bewertet: Produkte der Schweizer Landwirtschaft, Gesamtkonzept passend zum Betrieb, Qualität der Produkte, Sortiment, Präsentation und Ambiente. Die Prämierung fand am 21. September 2021 in Bern statt.

Der Hofladen von Hanspeter Rohrer aus Belp

Hanspeter Rohrer besitzt je einen Hofladen in Belp und einen in Riggis-

berg. Im Direktverkauf werden Gemüse, Früchte, Eingemachtes, Glacé und Teigwaren angeboten. Die Läden sind von 7:00 bis 21:00 geöffnet. Die Präsentation der Produkte ist ansprechend, übersichtlich und



Lukas Rohrer und Simone Lehmann, Belp (Bild: Berner Früchte)

grosszügig gestaltet. Die frischen Produkte kommen in den Holzgestellen sehr gut zur Geltung und sind farblich passend arrangiert.

Der Hofladen von Sabine und Hannes Röthlisberger aus Ersigen

Die Familie Röthlisberger besitzt einen Hofladen in Ersigen. Er ist als Selbstbedienungsladen konzipiert und täglich von 6:30 bis



Sabine und Hannes Röthlisberger, Ersigen (Bild: Berner Früchte)

21:00 Uhr geöffnet. Angeboten werden Äpfel, Kirschen, Zwetschgen, Most, Sirup, Honig, Dörrobst, Kartoffeln, Gemüse und Eier. Das grosse Apfelsortiment ist sehr ansprechend. Nebst frischen Äpfeln werden auch gedörrte Äpfelringe und selbstgemachter Most angeboten. Der Leiterwagen im Zentrum des Hofladens lädt mit den vielen frischen Produkten zum Einkaufen ein.



Der Hofladen der Familie Röthlisberger in Ersigen

Eine prachttvolle Präsentation von Apfelsorten für die Direktvermarktung

Die Vielfalt an der Sortendegustation vom 20. Oktober 2021 war gigantisch. Über 40 verschiedene Sorten für die Direktvermarktung kamen zusammen. Jede hat ihre Vor- und Nachteile. Die Produzenten, die Züchter Niklaus Bolliger und Samuel Cia von Agroscope, stellten die Sorten vor und anschliessend blieb Zeit für den Erfahrungsaustausch.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg
hanna.waldmann@be.ch

Im Rahmen des Apfelsorten-Degustationsanlasses hatten die Teilnehmenden die Gelegenheit, eine grosse Auswahl an unterschiedlichen Sorten zu degustieren und sich ein Bild zu machen. Die vielen verschiedenen Apfelsorten wurden auf dem Marktstand der Stettlers wunderschön präsentiert, es war eine Augenweide. Die Äpfel wurden von den Produzenten, vom Züchter Niklaus Bolliger und Samuel Cia vom Agroscope, zur Verfügung gestellt.

Die Sortenvielfalt entstand dadurch, weil die Produzenten Direktvermarkter sind und deshalb auf ihren Betrieben eine grosse Varietät anbieten. Für Direktvermarkter ist es wichtig, mehrere Sorten im Verkauf zu haben, um die Kundenwünsche zu decken.



Marktstand mit über 40 verschiedenen Apfelsorten

Der Zeitpunkt des Anlasses wurde so gewählt, dass die Frühsorten im Mittelpunkt standen. Frühsorten sind für die Direktvermarkter interessant. Einerseits läuten sie die Erntesaison ein und andererseits ist der Konsument erpicht auf frisch geerntete knackige Schweizeräpfel.

Neue Sorten im Test bei Agroscope
Zu Beginn des Anlasses präsentierte Samuel Cia interessante Sorten wie zum Beispiel WA38 / Cosmic Crisp, Natyra, Delcored, WUR029 und Deljuga, welche von Agroscope getestet werden. Agroscope prüft Sorten mit einem Mehrwert bezüglich Krankheitsanfälligkeit, Pflanzenschutzmitteleinsatz und Resilienz gegenüber abiotischem Stress. Die Sorten werden auf Robustheit, Baumeigenschaften, regelmässige und gute Erträge, innere und äussere Fruchtqualität sowie Lagereigenschaften getestet, mit dem Ziel, den Schweizer Obstbau langfristig konkurrenzfähig zu halten. Die Eignung von neuen Sorten wird stets beeinflusst durch den Standort, die Bodenart und die gewählte Anbautechnik. Zudem ist die Vermarktungsform massgebend.

IPADOR (Giga®) ist eine Kreuzung aus Coop 38 und Nicoter, die seit 2015 bei Agroscope getestet wird. Auf den Versuchsflächen in Wädenswil reift er

Mitte bis Ende Oktober, ungefähr eine Woche vor Braeburn. Er ist ein ziemlich grosser, flächig dunkelroter Apfel. Geschmacklich schneidet IPADOR mit seinem intensiven Aroma und der hohen Knackigkeit und Saftigkeit sehr gut ab.



IPADOR (Giga®), (Bild: Agroscope Wädenswil)

WA38 (Cosmic Crisp®) ist eine Kreuzung zwischen Enterprise und Honeycrisp. Seit 2019 wird er bei Agroscopoe in der Sortenprüfung getestet. Die Früchte sind gleichmässig gross, saftig, knackig, süss, mit rot-violetter Deckfarbe und gelbleuchtenden Lentizellen.



WA 38 (Cosmic Crisp®), (Bild: Agroscope Wädenswil)

Von süss bis sauer, von weiss bis rot
Bei der Degustation der verschiedenen Sorten gab es für jeden Geschmack etwas: von sehr süss bis sehr sauer war alles vertreten. Jeder Apfel unterscheidet sich vom anderen nicht nur geschmacklich und farblich, sondern auch bezüglich Textur des Fruchtfleisches. Auffallend war, dass die Sorten, welche Resistenzen aufwiesen, eine härtere Schale haben. Interessant ist die rotfleischige Sorte Red Love. Diese Sorte eignet sich weniger zum Frischverzehr, jedoch gut zur Weiterverarbeitung zum Beispiel zu «Apfelingli».



Red love

Das Ziel des Anlasses war es, den Produzenten neue und für sie unbekannte Sorten zu präsentieren und den Austausch zwischen Produzenten, Züchtern und der Forschung zu fördern. Mit einem gemütlichen Beisammensein bei Wurst, Brot und Apfelkuchen klang dieser gelungene Anlass langsam aus.

Frühsorten für den Direktverkauf

Für Direktvermarkter kann eine Frühsorte interessant sein, um die neue Erntesaison einzuläuten. Die bekannteste Frühsorte ist der Klarapfel. Da er jedoch schnell mehlig wird, bestehen keine interessanten Absatzmöglichkeiten. In kleinem Umfang findet man heutzutage andere Frühsorten, die ein besseres Shelf life haben als der Klarapfel.

Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg
info.fob@be.ch

Summercrisp: Summercrisp ist eine sehr frühe Apfelsorte mit doppelter Schorfresistenz, die derzeit diskutiert wird. Im Berner Seeland war diese Sorte rund zwei Wochen vor Gravensteiner reif und somit bereits Ende Juli bereit zum Ernten. Sie kann deshalb quasi als «Türöffner» für die Vermarktungssaison betrachtet werden. Aufgrund der von Produzenten beobachteten kleinen Kaliber, der zähen Haut und dem schnellen Weichwerden dürfte es die Sorte aber schwer haben, sich im grossen Stil durchzusetzen.



Die sehr früh reifende Sorte Summercrisp bleibt eher klein, hat aber eine schöne Färbung, wenn die Witterung stimmt.

Allegro: Allegro reift ebenfalls Ende Juli/Anfang August und fällt durch die attraktive pink-rote Färbung auf. Die Früchte müssen gut ausgedünnt werden, weil sie ansonsten zu klein bleiben. Die Sorte ist polygen schorfresistent, mit gutem und knackigem Geschmack.



Allegro könnte eine spannende Frühsorte sein, da sie optisch und geschmacklich überzeugt. Sie braucht aber eine gute Ausdünnung (Bild: Kiefer Obstwelt GmbH)

Collina: Ein paar Tage vor Gravensteiner reift die Sorte Collina. Sie kann einen starken Fruchtfall zeigen und die Farbe ist grün bis gelbgrün. Der Apfel ist fein-säuerlich.



Die Frühsorte Collina ist vor Gravensteiner reif (Foto: Tobias Meuter)

Barbarossa: Im Jahr 2021 überzeugte die Sorte Barbarossa im Seeland mit gutem Geschmack, knackigem und saftigem Biss und schöner Optik dank kühleren Nächten. Sie ist ähnlich lagerbar wie Delbares-tivale und hat eine hohe Toleranz gegenüber Schorf. Im Jahr 2021 war sie zeitgleich reif wie Gravensteiner.



Barbarossa überzeugt geschmacklich, bildet aber in Jahren mit milden Nächten weniger Farbe aus.

Werdenberg: Eine interessante schorfresistente Frühsorte ist ebenfalls Werdenberg. Sie reift ca. eine Woche später als Gravensteiner und hat einen guten, süsslichen Geschmack.

Regionale Obstbautagung 2022

Fachstellen Bern, Solothurn, Freiburg

Donnerstag, 03. Februar 2022

Provisorische Ausschreibung. Anfang Januar wird entschieden, in welcher Form der Anlass COVID-19-bedingt durchgeführt werden kann. Melden Sie sich auf jeden Fall an und geben Sie Ihre E-Mail bekannt.

Ort: INFORAMA Ins
Herrenhalde 80, 3232 Ins
Zeit: 13.00 – ca. 16:30 Uhr

Programm
Eintreffen ab 12.30 Uhr

13.00 Uhr Begrüssung und allgemeine Infos
Hanna Waldmann,
INFORAMA Oeschberg

Aktivitäten Pflanzenschutz und Schadorganismen
Änderungen Pflanzenschutzmittel

Dominique Ruggli, IAG
Änderungen Feuerbrand
Walter Beer, Fachstelle
Pflanzenschutz

News aus dem Schweizer Obstverband
Programm Nachhaltige Früchte
Edi Holliger, Schweizer Obstverband

Bibäume
Benedikt Klein, Uni Bonn

Pause

Parlamentarische Initiativen -> Direktzahlungsverordnung
Umsetzung des Aktionsplanes PSM, Zulassung PSM und Wirkstoffe mit erhöhtem Risiko
Jan Waespe, BLW

Bekämpfung von Apfelwickler und Pflaumenwickler
Barbara Egger, Agroscopoe

Kosten

CHF 50.– pro Person inkl. Tagungsunterlagen, PSM-Empfehlung, kleine Verpflegung.

Anmeldung bis am 21.01.2022
Online www.inforama.ch/weiterbildung oder Tel. Kurssekretariat INFORAMA 031 636 42 40.

Dieser Anlass wird unterstützt von der Agrisano Regionalstelle Bern und der fenaco. Ein Getränk und eine kleine Verpflegung werden offeriert.



Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau 2021

Urs Schaller
Vorsitzender PZ Garten- und Feldobstbau

Schon wieder ist ein spezielles Jahr vergangen, das immer noch im Zeichen von Corona stand. Aber auch weitere Ereignisse haben ihre Spuren hinterlassen. An den beiden Sitzungen unseres PZ hatten wir das Treffen mit den Veteranen in der Schwarzwasser Brücke für den Mai geplant, konnten es aber leider erneut nicht durchführen. Wir hoffen, dass der gesellige Anlass im nächsten Frühling stattfinden kann.

Einen Abend haben sich die Mitglieder des PZs zusätzlich auf dem Oeschberg getroffen, um den Versand der Werbemittel gegen die beiden Agrar-Initiativen zu unterstützen. Ein weiterer Anlass im Herbst war zum Thema Nüsse geplant gewesen mit Besichtigung der Wasch- und Trocknungsanlage in Dotzigen. Diese konnte wegen Verzögerungen beim Bauen leider auch nicht wie geplant durchgeführt werden.

Bezüglich Wetter war es ebenfalls ein schwieriges Jahr. Der Frost hatte in einigen Regionen den Blüten bereits stark zugesetzt. Noch heftiger trafen die Unwetter mit Hagel etliche Gebiete und hinterliessen ein trauriges Bild mit teils enormen Schäden. Somit geht ein weiteres Jahr zu Ende und ein neues wartet auf uns.

Zum Schluss möchte ich mich bei den Mitgliedern des PZ Feld- und Gartenobstbau bedanken für ihre Mitarbeit und den interessanten Austausch, den wir pflegen können. Ein besonderer Dank geht an Hansueli Richard, der unser PZ nach vielen Jahren als aktives Mitglied verlassen hat.

Somit geht ein weiteres Jahr zu Ende und ein neues wartet auf uns. Euch allen eine gute Zeit und auf bald.



Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter INFORAMA FOB	Berner Früchte	Kosten	Anmeldung bis
Erwerbsobstbau								
27.1.2022	9.00-12.00	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	U. Steffen	GV Verband Berner Früchte		x	kostenlos **)	siehe Einladung GV 27.1.2022
3.2.2022	13.00-16.30	INFORAMA Seeland, Ins	H. Waldmann	Obstbautagung	x		CHF 50.- *)	27.1.2022 Kurs No. 221603
3.3.2022	14.00-17.00	M. Winkelmann, Studen	T. Meuter	Erfahrungsaustausch I PZ Obst: Klickschnitt		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
prov. 4.8.2021		Agroscope Conthey	D. Christen	Erfahrungsaustausch II PZ Obst: Aprikosen		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
10.11.2022		offen	T. Meuter	PZ Obst Schlussitzung		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
Weitere empfohlene Anlässe								
25.1.2022	ganzer Tag	Martigny	Agrovina	19. Schweizerischer Obstkulturtag			je nach Ticket	
18.2.-20.2.2022	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung			je nach Ticket	
24.2.-27.2.2022	ganzer Tag	St. Gallen	Tier & Technik	Fachmesse			je nach Ticket	
11.3.-14.3.2022	ganzer Tag	Wieselburg	«ab-Hof»-Messe	Messe für bäuerliche Direktvermarkter			je nach Ticket	
28.5.2022	ganzer Tag	Wintersingen	Agroscope	Breitenhoftagung			kostenlos	
29.6.-1.7.2022	ganzer Tag	Koppigen	öga	öga Fachmesse			je nach Ticket	
20.8.2022	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung			kostenlos	
17.11.-19.11.2021	ganzer Tag	Bozen	Interpoma	Fachmesse für den Apfelanbau			je nach Ticket	
23.11.-24.11.2022	ganzer Tag	Karlsruhe	ExpoSE/Ex- poDirekt	Spargel- und Erdbeermesse / Messe für Direktvermarkter		x	je nach Ticket	Ausschreibung folgt
Bio Obst- und Beerenbau								
12.1.-24.8.2022	9.00-16.30 6 Tage	FiBL, Frick Praxisbetriebe Kt. Bern	A. Häseli, H. Waldmann	Modul Bio-Obst BF 20 / Kurs Bioobst- und Beerenbau	x		CHF 900.- + Unterlagen	30.12.2020 Kurs No. 221306
27.1.2022	ganzer Tag	FiBL, Frick	FiBL	Bioobstbautagung	x		CHF 90.-	18.1.2022
14.4.2022	8.30-16.30	Bio-Schule Schwand	H. Waldmann	Einführung in den Bio-Obstbau	x		CHF 100.- *)	30.3.2022 Kurs No. 221311
12.5.2022	8.30-16.30	Bio-Schule Schwand	M. Kopp	Einführung in den Bio-Beerenbau	x		CHF 100.-*)	28.4.2022 Kurs No. 221308
18.5.-24.8.2022	9.00-16.30 3 Tage	diverse Orte	H. Waldmann	Sommerkurs Bio-Obstbau für den Erwerbsobstbau	x		CHF 300.-	20.4.2022 Kurs No. 221309
Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau								
11.1.-15.11.2022	08:30-16.00 8 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Modul BF 21/ Kurs Feldobstbau	x		CHF 1'200.- + Unterlagen	12.12.2021 Kurs No. 221601
17.1. und 18.1.2022	9.00-16.00 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer und theoretischer Ein- führungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstämme)	x		CHF 200.-*) + Unterlagen	27.12.2021 Kurs No. 221602
11.2.2022	9.00-12.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnitt- kurs Kernobst (Spindeln)	x		CHF 50.-*)	28.1.2022 Kurs No. 221604
11.2.2022	13.00-16.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnitt- kurs Steinobst (Spindeln)	x		CHF 50.-*)	28.1.2022 Kurs No. 221605
25.2.2022	13.30-16.30	INFORAMA Rütli	U. Steffen	Schnittkurs Hochstammobst Kernobst	x		CHF 50.-*)	11.2.2022 Kurs No. 221606
11.3.2022	9.00-16.00	LZ Liebegg, Gränichen	Niklaus Trottmann LZ Liebegg, Gränichen	12. Schweizer Hochstammtagung			CHF 80.- inkl. Mittagessen	18.2.2022
6.5.2022	13.30-16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Pfropfkurs	x		CHF 80.-*)	22.4.2022 Kurs No. 221607
14.5.2022	11.00	Restaurant Schwarz- wasserbrücke Dotzigen	U. Schaller / U. Niklaus U. Schaller / U. Steffen	Bäumelerhöck, Veteranenkehrung Nusstagung		x	Mittagessen individuell kostenlos **)	Ausschreibung folgt Ausschreibung folgt
Erwerbsbeerenbau								
24.2.2022	9.00-16.30	Kurszentrum Gärtner Bern, Oeschberg	M. Kopp	Beerentagung, Aktuelle Themen + Pflanzenschutz	x		CHF 140.-***)	10.2.2022 Kurs No. 221202
19.1.-29.6.2022	9.00-16.30 9 Tage	Strickhof, Wülflingen	M. Kopp	Modul BF 19 / Kurs Erwerbs- mässiger Beerenanbau	x		CHF 1440.- +Unterlagen	1.12.2021 Kurs No. 221201
Obstverarbeitung								
18.2.-20.2.2022	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung			je nach Ticket	
3.6.2022	9.00-16.00	INFORAMA Seeland, Ins	M. Kopp	Kleinmosterei-Tagung	x		CHF 135.- +Unterlagen	13.5.2022 Kurs No. 221801
5.8.2022	20.00-22.00	Exkursion Westschweiz	M. Kopp	Fachexkursion		x	Ausschreibung folgt	
12.8.2022			M. Kopp	7. Qualitätswettbewerb Destillate Abgabetermin der Muster Mostfest		x	Ausschreibung folgt	
17.9.2022	ganzer Tag	Mosterei Hurni, Ferenbalm	Mosterei Hurni	Kurs Obstverarbeitung in der Kleinmosterei			CHF 150.- +Unterlagen	7.9.2022 Kurs No. 221802
21.9.2022	9.00-16.00	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp		x			
9.9.2022			M. Kopp	7. Qualitätswettbewerb Destillate Prämierungsanlass				
20.10. + 17.11.2022	9.00-16.00 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Kurs Brennerei für die Selbstversorgung	x		CHF 300.- + Unterlagen	20.9.2022 Kurs No. 221803
10.11.2022	20.00-22.00	Familie Gieller, Worb	M. Kopp	Erfahrungsaustausch II Abgabeter- min Saftmuster für QW Süsmost		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
9.12.2022	20.00-22.00		M. Kopp	Qualitätswettbewerb Süsmost Prämierungsanlass		x	Berner Früchte CHF 30.-/ Muster	Ausschreibung folgt

*) Für Mitglieder Oeschbergclub Version Plus kostenlos; **) nur für Mitglieder Berner Früchte; ***) inkl. Mittagessen *) Für Mitglieder Oeschbergclub Version Plus kostenlos; **) nur für Mitglieder Berner Früchte; ***) inkl. Mittagessen

Anmeldung Kurse: INFORAMA Waldhof, Längenthal, 031 636 42 40
Anmeldung Veranstaltungen Berner Früchte: INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90

Das einzigartige Weihnachtsgeschenk

Geschätzte Mitglieder,
werte Berufskollegen

Mit dem neuen Namen unseres Verbandes und dem geänderten Werbeauftritt des SOV wurden unsere Ausstellungs-Blachen überflüssig. Daraus wurden verschiedene Artikel hergestellt. Diese können ab sofort bei der Geschäftsstelle als Weihnachtsgeschenk bestellt oder an unserer nächsten GV am 27.1.2022 vor Ort besichtigt und erworben werden.

**Jedes Stück ist ein Unikat.
Der Schnellere ist der
Geschwindere!**

Preis pro Stück zuzüglich Porto:
Tragtasche
Fr. 25.–

Schüler-Etui
Fr. 18.–

Portemonnaies alle Grössen
Fr. 12.–

Toiletentasche mit Innenfutter
Fr. 18.–

Verband Berner Früchte
Geschäftsstelle
INFORAMA Oeschberg
Bern-Zürichstrasse 18,
3425 Koppigen
Tel. 031 636 12 90
info@bernerfruechte.ch



Mutationen melden

Wir bitten unsere Mitglieder, Änderungen bei den Obst- und Beerenflächen, der Anzahl der Feldobstbäume und der verarbeiteten Obstmenge bis 28.2.2022 zu melden, damit die Rechnungsstellung für den Mitgliederbeitrag 2022 korrekt erfolgen kann. Bitte melden Sie Ihre Mutationen an die

Geschäftsstelle Verband Berner Früchte,
INFORAMA Oeschberg,
Bern-Zürich-Strasse 18,
3425 Koppigen oder an
info.fob@be.ch

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 Verband Berner Früchte organisiert für seine Mitglieder eine gemeinsame Exkursion an die Messe «Fruchtwelt Bodensee», am Freitag, 18. Februar 2022. Die Exkursion wird nach den aktuellen behördlichen Pandemie-Vorschriften für Baden-Württemberg durchgeführt.

Programm
07.00 Uhr Abfahrt Oeschberg FOB
ca. 20.30 Uhr Rückkehr Oeschberg

Informationen zur Messe
www.fruchtwelt-bodensee.de/

Kosten
Mitglieder Berner Früchte
höchstens Fr. 80.–, je nach
Anzahl Teilnehmende
Nichtmitglieder höchstens Fr. 90.–,

LIEBEGG



Kursausschreibung

Fachmodul Moderner Steinobstbau 2022/2023

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. Auch erfahrene Obstproduzenten können teilnehmen und ihr Fachwissen auf den neuesten Stand bringen. Es werden Themenbereiche behandelt wie z.B. Planung & Erstellen einer Obstanlage, Baum- und Bodenpflege – Formierung und Schnitt, Sortenwahl, Applikationstechnik im Obstbau, Vermarktung, Witterungsschutz, Pflanzenschutz, Biologischer Obstbau, Betriebswirtschaft, etc.

Der Pflanzenschutz, Applikationstechnik und Ökologie im Obstbau ist im Steinobstkurs integriert mit optionalen zusätzlichen 4 Kurstagen zur Erlangung der Fachbewilligung zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft (Sachkundenachweis Pflanzenschutz). Interessenten für die Berufsprüfung absolvieren den Kurs als Vorbereitung auf die Modul-Lernzielkontrolle BF 18, welches 4 Punkte zählt.

Lernziel: Grundlagen eines zukunftsorientierten, professionellen Steinobstanbaus (Kirschen, Zwetschgen). Produzenten, die neu eine Niederstammanlage gepflanzt haben oder unmittelbar vor der Planung stehen sind fähig, diese fachgerecht zu erstellen und zu pflegen.

Inhalt: Planung & Erstellen einer Anlage, Formierung und Schnitt moderner Baumformen, Regendach, Sortenwahl, Pflanzenschutz und Applikationstechnik, Betriebswirtschaft, Kostenkalkulationen, Sommerbehandlung, Ernte und Vermarktung.

Beginn: 1. Teil: 22. - 25. Februar 2022
2. Teil: 01. - 04. März 2022
Weitere Tage nach Vereinbarung während der Vegetation 2022 und im Januar/Februar 2023.

Kursdauer: Total 18 Tage über zwei Winter verteilt und Einzeltage während der Vegetation. Kursabschluss Februar 2023

Kursleitung: Othmar Eicher, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, Gränichen, in Zusammenarbeit mit Franco Weibel, LZ Ebenrain, Spezialkulturen und Kursleitern, in Koordination mit den Kantonen Solothurn, Zürich, Luzern, Zug.

Ort: Landwirtschaftliches Zentrum Frick, Steinobstzentrum Breitenhof und Praxisbetriebe
Kosten: Fr. 1'500.- zuzüglich Fr. 150.- für Kursunterlagen, ohne Verpflegung und Reisekosten
Anmeldung: Unter Angabe von: Name, Vorname, genaue Wohnadresse, Geburtsdatum, Heimort, Email, Telefon, Natel, bis 7. Januar 2022 an:
Kurssekretariat Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, 5722 Gränichen.
Tel. 062 855 86 15 Fax 062 855 86 88 Kurse@Liebegg.ch

LANDWIRTSCHAFTLICHES ZENTRUM

Verarbeitung

Jahresbericht 2021 PZ Verarbeitung

Michael Studer
Vorsitzender PZ Verarbeitung

Im ersten Jahr als neuer Präsident des PZ Verarbeitung konnte ich zwei neue Mitglieder begrüßen: Hannes Röthlisberger und Andreas Jost. Anlässlich des zweiten Erfahrungsaustauschs konnten die langjährigen PZ Mitglieder Jakob Rothenbühler und Daniel Oppliger, als Vorsitzender des PZ Verarbeitung verabschiedet werden. Beide hatten sich lange Zeit für die Anliegen der Kleinmostereien, insbesondere für die Qualitätsproduktion, eingesetzt.



Der langjährige Einsatz von Daniel Oppliger und Jakob Rothenbühler im PZ Verarbeitung wird verdankt.

Das Jahr 2021 scheint uns doch noch etwas länger in Erinnerung zu bleiben. Anfangs Jahr war wegen den verlängerten Corona-Einschränkungen die Nachfrage nach wie vor gross und der Apfelsaft aus der Grosseernte 2020 konnte vielerorts problemlos abgesetzt werden.

Im Frühjahr, nach mehreren Spätfrösten, zeichnete sich ab, dass in der Region Bern und Solothurn die Mostobsternte nicht gross ausfallen würde. Die Schätzung von ca. 30% einer Normalernte bewahrheitete sich. Bereits im Frühsommer musste sich Theo und Alex mit dem Gebindeeinkauf befassen. Dank ihrem Engagement und Verhandlungsgeschick konnten für diese Saison sehr interessante Offerten eingeholt werden. Als Verbandsmitglieder profitieren wir dank gemeinsamem Einkauf von sehr günstigen Gebindepreisen. Trotz überall steigender Rohstoffkosten konnten die Gebindepreise sogar gesenkt werden. Neu sind auch die 200Lt-Beutel erhältlich, die interessante, neue Einsatz- und Absatzmöglichkeiten erschliessen. Ein Dank an Theo und Alex.



Erfahrungsaustausch in Wynigen, in der Mosterei Flückiger-Berger

Der Erfahrungsaustausch 1 fand bei Familie Senn in Biberist statt. Martin Senn gab uns Einblick in seinen Mostereibetrieb. Eindrücklich war sein striktes Anliefer- und Abholmanagement. Im zweiten Teil erfuhren wir von Joel Winkelmann mehr über seine Firma, die Apfelsaft zu Schorle mit Kohlenensäure in Glasflaschen abfüllt. Beim Mostfest bei Alex Hurni im September war das PZ Verarbeitung auch mit einem Stand präsent, an dem Most degustiert werden konnte. Es war insgesamt ein gelungener Anlass. Der Erfahrungsaustausch 2 fand bei

Familie Flückiger-Berger in Wynigen statt. Im November 2021 folgte der Qualitätswettbewerb, zusammen mit dem Kanton Solothurn und neu mit der Kategorie Gärsaft/Cider. Im Frühjahr ist eine Reise an die Fruchtwelt Bodensee geplant. Weitere Informationen findet ihr in der Ausschreibung in dieser Ausgabe des Berner Obst. Reserviert euch Freitag, den 18. Februar 2022. An dieser Stelle möchte ich mich bei meinen Kollegen im PZ Verarbeitung herzlich bedanken. Ich freue mich auf die weitere gute Zusammenarbeit im neuen Jahr 2022.

Süssmosterkurs 2021/ Modul BF22

Im Zeitraum von Mitte September bis Mitte Oktober konnte am INFORAMA Oeschberg der Süssmosterkurs, der auch unter der Bezeichnung Modul Obstverarbeitung BF22 läuft, durchgeführt werden. An fünf reich befrachteten Kurstagen wurde der gesamte Ablauf im Verarbeitungsprozess einer Kleinmosterei behandelt.

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

Das Kursangebot verfolgt das Ziel, den Kursteilnehmenden das Rüstzeug in die Hand zu geben, den Betriebszweig Obstverarbeitung erfolgreich betreiben zu können.



Süssmosterkurs mit dem neuen Lehrmittel «Obstverarbeitung»

Qualität – oberstes Gebot
Um dem Qualitätsanspruch der Kundschaft gerecht werden zu kön-

nen, ist bereits bei der Annahme der zu verarbeitenden Rohstoffe grosse Sorgfalt walten zu lassen. Konsequentes Aussortieren von fauligem, überreifem, unreifem und stark verschmutztem Mostobst steht am Anfang des gesamten Prozesses. Mit den möglichen Saftbehandlungsmethoden wird aufgezeigt, wie die Belastung von unerwünschten Mikroorganismen weiter reduziert werden kann, um nach der Pasteurisation ein zuverlässig haltbares Produkt ausliefern zu können.

Selbstkontrolle
Wie ein roter Faden zieht sich das Thema «Selbstkontrolle» und «Rückverfolgbarkeit» durch den ganzen Kurs. Die Teilnehmenden sind dadurch in der Lage, ein auf ihren Betrieb angepasstes Selbstkontroll-Konzept zu erstellen oder ein bestehendes zu aktualisieren. Sämtliche getroffenen Massnahmen werden auf dem «Laufzettel» festgehalten, um auch nach Monaten alle Arbeitsschritte lückenlos rückverfolgen zu können.

Mix aus Theorie und Praxis
Die Kursteilnehmenden werden in Theorie-Blöcken in die vermittelten Kursinhalte eingeführt. Zur Festigung und Sicherung haben sie Gelegenheit, das Gelernte in der Praxis einzusetzen. Bei den Besuchen von Kleinmostereien lernen die Teilnehmenden unterschiedliche Betriebsstrukturen, Einrichtungen und Administrations-Formen kennen.

Viel Erfolg in der Kleinmosterei
Das INFORAMA Oeschberg wünscht den Teilnehmenden des Süssmosterkurses 2021 viel Erfolg und Freude in der Kleinmosterei und lädt sie ein, an den Aktivitäten der Obstverarbeiter in der Region des Verbands «Berner Früchte» teilzunehmen und vom Netzwerk zu profitieren.



Ulrich Steffen im Einsatz als praktischer Kursleiter beim Pasteurisieren

6. Distisuisse Prämierung 2021/2022

Die besten Schweizer Spirituosen und Destillate sind gekürt. Am Distisuisse-Prämierungsanlass in Luzern konnten den stolzen Gewinnerinnen und Gewinnern die Diplome und Medaillen überreicht werden. Trotz massiven, pandemie-bedingten Einbußen im Absatz von Spirituosen und Destillaten konnte die Anzahl eingereicherter Produkte fast gehalten werden.

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



Die begehrte Gold-Medaille der Distisuisse-Prämierung

568 Produkte von 105 einreichenden Betrieben, das war die stolze Anzahl Produkte, die die Fachjury Mitte August in Wädenswil verkosten, bewerten und beschreiben durfte. Eine grosse Vielfalt an Produkten

präsentierte sich in zwanzig verschiedenen Kategorien, mit zahlreichen qualitativ hochstehenden und zum Teil sehr innovativen Produkten.

113 Goldauszeichnungen

Mit 91 und mehr Punkten bewertete Produkte werden mit Gold ausgezeichnet. An der 6. Distisuisse Prämierung erlangten 113 Produkte dieses Prädikat. Gesamthaft erhielten 323 Produkte eine silberne Auszeichnung. Noch wichtiger hingegen sind die Degustations-Berichte sowie die Analysen-Ergebnisse zu jedem einzelnen Produkt. Die hochwertigen sensorischen und analytischen Beurteilungen werden einzig von Distisuisse als Rückmeldung an die Teilnehmenden abgegeben.

7 Brennereien des Jahres

Als «Überfliegerin» der diesjährigen Prämierung gekürt wurde die Brennerei Humbel. Sie hat mit neun Goldauszeichnungen in sieben verschiedenen Kategorien am erfolgreichsten abgeschnitten.



Bei den Kartoffel- und Gemüsebränden wurden gleich zwei Brennereien aus der Region mit Gold ausgezeichnet – «Härdöpfeler» von Rügenbräu AG, Interlaken, und «Rüebli» von der Brennerei Zürcher, Port.

Daneben wurden
- Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG
- DiWiSA Distillerie, Willisau SA
- Z'graggen Distillerie AG, Lauerz
- Amstutz Manufaktur AG, Rothenburg
- Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt
- Heiner's Destillate GmbH, Zug
als Brenner des Jahres ausgezeichnet.

Starke Vertretung aus der Region

Aus der Region «Berner Früchte» wurden elf Produkte mit Gold ausgezeichnet. 24 Destillate und Spirituosen erzielten Silber. Ganz knapp reichte es nicht für eine «Brennerei des Jahres». Besonders erfreulich ist der Umstand, dass zahlreiche Teilnehmende in den Jahren zuvor das Modul

Brennerei besucht haben und/oder am regionalen Qualitätswettbewerb Destillate des Verbands «Berner Früchte» teilgenommen haben.

Regionaler Qualitätswettbewerb Destillate im 2022

Eingebettet in den Zweijahres-Turnus von Distisuisse wird im Zwischenjahr, im Sinne der Unterstützung zur Qualitätsproduktion, wiederum der Qualitätswettbewerb Destillate des Verbands «Berner Früchte» stattfinden. Damit sollen auch kleinere und aufstrebende Produzent*Innen die Gelegenheit erhalten, ihre Produkte niederschwellig bewerten und beschreiben zu lassen.

Weitere Informationen sind ersicht-lich unter Produkte – Distisuisse

Mostfest in Ferenbalm

Am 18. September öffnete die Mosterei Hurni in Ferenbalm ihre Türen. Eine bunt gemischte Besucherschar liess sich die Fabrikations-Prozesse der Mosterei zeigen. Mit einem reichhaltigen Verpflegungs- und Unterhaltungsangebot wurde ein gelungener Rahmen für den Anlass geboten.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Verband Berner Früchte,
PZ Verarbeitung
max.kopp@be.ch



Die Besucher und Besucherinnen erwartete ein attraktives Produkteangebot.

Die Crew der Mosterei Hurni hat für diesen prächtigen Herbsttag ein ebenso prächtiges Mostfest auf die Beine gestellt.

Transparente Produktionsprozesse

Mit grossem Interesse liessen sich die Besucher*Innen die Verarbeitungsschritte vom saftigen Mostapfel bis zum trinkfertigen Süssmost zeigen. Dabei wurde

die Bedeutung der Qualität des Verarbeitungrohstoffes in den Vordergrund gerückt. Die Saftgewinnung auf der Doppelbandpresse beeindruckte die Gäste ebenso, wie die Pasteurisation und das Heissabfüllen in die Endgebinde.

Breite Produktpalette

Im Aussengelände konnten sich die Gäste von der breiten Auswahl an Produkten überzeugen. Angeboten wurden naturtrübe und geschönte Obstsäfte, Mischsäfte von Apfel- und Beerensäften und das alles in einer breiten Palette von unterschiedlichen Gebinden. Da fanden alle ihr passendes Produkt.

Wertvoller Austausch

Der Anlass bot die Gelegenheit zum Austausch und zur Begegnung. Nebst der Besichtigung Produktionseinrichtungen, konnten Info-Stände besucht und in der Festwirtschaft der grosse und kleine Hunger gestillt werden. Zum Dessert durften die Apfelmehli nicht fehlen.



Alex Hurni bespricht sich mit den Vertretern von Hochstamm Suisse.

Für 2022 ist das nächste Mostfest bereits geplant. Vielen Dank der

Mosterei Hurni für das Engagement für die Kleinmostereien!



Viele Teilnehmende stockten ihre Herbstvorräte auf.

Beeren

Jahresbericht PZ Beeren

Patrik Niederhauser
Vorsitzender PZ Beeren

Die Pandemie stellte uns auch dieses Jahr wieder vor administrative Herausforderungen. Im Vergleich zum Vorjahr war die rechtzeitige Ankunft der Erntehelferinnen und Erntehelfer jedoch nicht mehr ganz so nervenaufreibend.

Der Erfa Erdbeeren im Frühjahr musste jedoch erneut abgesagt und in den Herbst verlegt werden, wo er glücklicherweise durchgeführt werden konnte. Während den Sommermonaten entspannte sich die Lage bezüglich Corona weitgehend und beeinflusste die Beerenproduktion kaum.

Konnten wir 2020 wetterbedingt aus dem Vollen schöpfen, waren die Wetterbedingungen in diesem Jahr von Beginn weg schwierig. Dies begann mit einem kühlen Winter, als Temperaturen im Februar

zeitweise unter -10°C fielen. Im Frühjahr gab es nur selten warme Wetterperioden, wodurch sich die Kulturen verspäteten. Ergänzt durch häufige Frostereignisse, selbst in den Folientunneln, musste das Vlies in den Erdbeerkulturen bis spät in den Mai immer wieder am Abend zu- und am Morgen abgedeckt werden. Das ständige Zu- und Abdecken der Pflanzen führte bei den Primärfrüchten teilweise zu Deformationen. Im Freiland konnten diese mit der Frostbewässerung umgangen werden. Weil jedoch so häufig bewässert werden musste, führte dies bereits im Frühjahr zu übernässen Böden.

Der verzögerte Start in den gedeckten Kulturen verlief dennoch sehr gut. Die Qualität, bedingt durch die eher kühlen Bedingungen, war ausgezeichnet, hingegen fiel die Quantität anfangs zurückhaltend aus. Die Erträge im geschützten Anbau konnten meistens erreicht werden. Zu keinem Zeitpunkt entstand in unserer



Zwiespältige regionale Beerenernte 2021

Zum Start der diesjährigen Beerenkampagne konnte mit dem Handel eine Erhöhung des Produzentenrichtpreises um Fr. 1.50/Pläteau verhandelt und realisiert werden. Produktionsseitig berichten allerdings nur wenige Beerenproduzenten von einer guten Beerenernte. In den meisten Gebieten der Anbauregion fielen die Ernteaufträge bedeutend aus.

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

Bei den Hauptbeerenarten Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren wurden die vor der Kampagne für die Region BE/SO/FR geschätzten Erntemengen bei weitem verfehlt. Bei Erdbeeren erreichten die Erntemengen nur 69 Prozent, bei Himbeeren und Heidelbeeren je rund Dreiviertel der Schätzung. Die Brombeer- und Johannisbeerenernte verlief – abgesehen vom verzögerten Erntestart – wie geschätzt.



12 Nächte Frostschuttberegnung



Region eine Überproduktion, unter anderem dank der guten Staffelung der Kulturen. Der Übergang in die Freilandkulturen war aber in diesem Jahr ein schwieriges Unterfangen. Die Frostnächte und regional auch Hagelschläge hatten den Kulturen zugesetzt. Die Erträge konnten bei weitem nicht erreicht werden. Mit fortgeschrittener Dauer der Ernte wurden die Probleme nicht weniger. Nein, im Gegenteil: zuerst die einwöchige extreme Hitze, später die starken Niederschläge und immer wieder lokale Hagelzüge hinterliessen teilweise ein Bild des Grauens. Gedeckte Kulturen wurden erst von der Hitze, nachher auch vom Oberflächenwasser und teilsorgar vom Grundwasser beeinträchtigt. Die gewünschte Ertragsmenge der Erdbeeren konnten in diesem Jahr in unserer Region nicht erreicht werden.

Auch die Vorbereitung der Junganlagen gestaltete sich schwierig. Die Bodenvorbereitung war, besonders in schweren Böden, häufig erst im letzten Moment möglich.

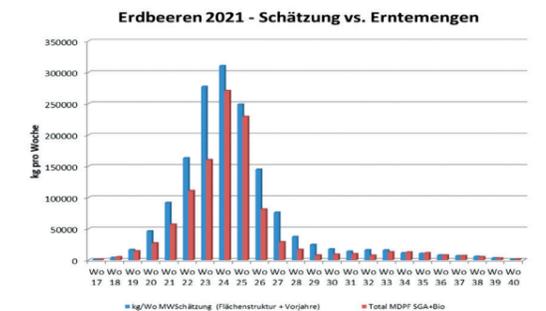
Zudem waren die Topfgrünjungpflanzen je nach Anbieter, wenn überhaupt, erst sehr spät lieferbar. Durch die feuchten Bedingungen entwickelten sich die Kulturen, sobald sie einmal im Boden waren, dafür sehr schnell.

Die Ernteverzögerung war bei den Strauchbeeren noch deutlicher zu spüren. Durch die kühle Witterung, während praktisch des ganzen Jahres, erfolgte der Erntezeitpunkt der letzten Kulturen zwei bis drei Wochen später als vorgesehen. Obwohl auch bei den Strauchbeeren eine gute Qualität erreicht wurde, blieben die Erträge, insbesondere bei den Himbeeren, unter den Erwartungen.

Nach diesem intensiven Jahr wünsche ich allen eine schöne und erholsame Adventszeit. Ich danke allen herzlich für die gute Zusammenarbeit und wünsche gute Gesundheit und in Zukunft weiterhin viel Erfolg.

Verfrühte Freiland-Erdbeeren – ins Wasser gefallen! Die witterungsbedingten Ernteverluste der Wochen 20-24 bei den Erdbeeren der Region BE/SO/FR konnten später nicht mehr wettgemacht werden. In diesem Zeitabschnitt wurde teils nur rund die Hälfte der geschätz-

ten Erntemengen realisiert. Frostschäden, Stauässe nach Frostschuttberegnung, Dauerregen und frühe Hagelzüge setzten den Kulturen so sehr zu, dass sie nicht in der Lage waren, den Schwung des Erntestarts von den Tunnelkulturen aufzunehmen. Der an und für sich erfolgreiche



«Berner Früchte»-Erdbeeren – von KW 20 bis KW 30 konnten die geschätzten Erntemengen nicht realisiert werden (Schätzung = blaue Säulen, effektive Erntemengen = rote Säulen).

Vermarktungsverlauf vermochte die Ausfälle bei weitem nicht zu kompensieren. Alleine bei den Erdbeeren wurde in der Region dadurch rund 1.7 Million Franken weniger Wertschöpfung generiert.

Kühle Witterung sorgte für «träge» Himbeerpflanzen

Die Himbeerernte setzte mit rund drei Wochen Verzögerung ein und erreichte die geschätzten Erntemengen erst ab Mitte August. Bis zu diesem Zeitpunkt resultierten Verluste der Erntemengen von über 70 Tonnen. Der Austrieb und die Entwicklung der sowohl im Boden als auch im Substrat kultivierten Himbeeren erfolgte sehr gemächlich. Besonders auffällig zeigte sich die «Trägheit» der Kulturen bei longcane-Terminskulturen im Topf. Positiv zu erwähnen ist der Umstand, dass unter Witterungsschutz während der gesamten Erntedauer verhältnismässig gute Fruchtgrössen geerntet wurden, da die Pflanzen im

geschützten Anbau wenig Hitzestress ausgesetzt waren. Entsprechend traten auch wenig Schäden durch die Himbeerblattmilben auf.

Schweizweit eine «Normalernte»
Während die anderen Anbaubiete der Schweiz weitgehend eine



Bereits zu Erntebeginn sorgen Hagelschäden für Ernteaussfälle.

«Normalernte» realisiert haben, hat die Region BE/SO/FR bedeutende Einbussen erlitten, von insgesamt rund 2.2 Millionen Franken weniger Wertschöpfung als im Vorjahr. Viele Produzenten und Produzentinnen überprüfen ihre Anbau-Strategie. Dabei stellt sich die Frage, inwieweit das Verfrühen im Freiland mit Vlies wirtschaftlich betrieben werden



Der Dauerregen sorgte für Hochwasser – auch in Erdbeerkulturen.

kann. Die Witterungsverläufe in der zweiten Hälfte April der letzten fünf Jahre haben regelmässig mehr oder weniger ausgeprägte Ernteverluste provoziert. Besonders unter den misslichen Witterungsbedingungen litten die Freiland Bio-Beerenkulturen der Region.

Kantonale Beerentagung

Das INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, lädt interessierte Beerenproduzentinnen und Beerenproduzenten zur jährlichen Beerentagung ein.

tagserhebung 2022, Tätigkeitsprogramm 2022 «Berliner Früchte, PZ Beeren»

**Donnerstag, 24. Februar 2022,
09.00 bis 16.30 Uhr,**

11.45h Apéro

16.30h Abschluss der Tagung
M. Kopp,
INFORAMA, FOB

**Kurszentrum Oeschberg
«Gärtner Bern»,
Bern-Zürich-Strasse 4, 3425 Koppigen
(gaertnerbern.ch)**

12.30– Mittagessen in der
14.00h Mensa der Gartenbau-
schule Oeschberg

14.00h Bio Beerenproduktion –
Potenzial und besondere
Herausforderungen
Andi Häseli, FiBL

Kosten
Die Teilnahme an der Tagung beträgt
Fr. 140.-/Person, inkl. Verpfle-
gung und Tagungsunterlagen

Programm

09.00h Begrüssung und Eröffnung
der Tagung
M. Kopp, INFORAMA
Oeschberg, FOB

14.30 h Neuheiten Pflanzenschutz
Neuerungen PSM-Liste
Beeren 2022
M. Kopp, INFORAMA
Oeschberg, FOB

09.15h Allgemeine Informationen
aus dem PZ Beeren
P. Niederhauser, Vor-
sitzender PZ Beeren

15.00– Pause
15.15h

09.30h Informationen des Schwei-
zer Obstverbandes SOV
Rückblick auf Beerenernte
2021 – Ausblick auf Bee-
renjahr 2022
(Kompetenznetzwerk
Obst/Beeren KOB;
«Nachhaltigkeit Früchte»)
H. Zufferey /
Edi Holliger, SOV

15.15h Neuheiten aus der
Beeren-Forschung
André Ançay und
Vincent Michel,
Agroscope Conthey

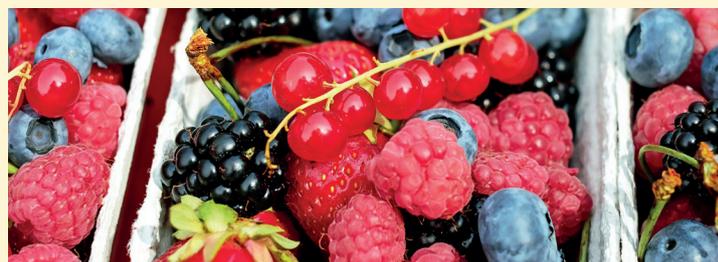
16.00h aktuelle Informationen /
Termine, Handbuch Bee-
ren 2022, GELAN Stich-

**Provisorische Ausschreibung.
Anfang Januar wird ent-
schieden, in welcher Form der Anlass
COVID-19-bedingt durchge-
führt werden kann. Melden Sie
sich auf jeden Fall an und ge-
ben Sie Ihre E-Mail bekannt.**

Anmeldung
Die Anmeldung für die Beerentagung
erfolgt direkt auf der Kursdaten-Bank
des INFORAMA, Kurs-Nr. 221202.
Anmelde-Frist: 10. Februar 2022

10.15– Pause
10.45h

10.45h Konservierende Boden-
bewirtschaftung – Wie
machen / wie halten wir
unsere Böden fit?
Simon Jöhr, Lehrer/Berater
INFORAMA Waldhof



P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG