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

VERBAND BERNER FRÜCHTE

Erscheint zweimonatlich

2 • April 2022

Agenda

19.04.2022 **19.00**
Erfahrungsaustausch Erdbeeren auf den Betrieben Krebs und Werro in Schiffenen/Düdingen

20.04.2022 **14.00**
Infoanlass Nachhaltige Früchte und Demo Frostschutz PelliHeat INFORAMA Oeschberg, Koppigen

29.04.–08.05.2022
BEA Bern
mit Sonderschau Schweizer Früchte: «Aber s'Beschte chunnt no!» zum 111-Jahr Jubiläum Schweizer Obstverband

12.05.2022 **08.30**
Einführungskurs Bio-Beerenbau Kurs 221308, Anmeldefrist 28.04.2022
Bio Schwand, Münsingen

12.05.–15.05.2022
AB HOF Messe Wieselburg (A)

13.05.2022 **13.30**
Pfropfkurs Nr. 221607, Anmeldefrist 01.05.2022, INFORAMA Oeschberg

14.05.2022 **11.00**
Bäumelerhöck
Restaurant Schwarzwasserbrücke, Mittelhäusern

26.05.2021 **08.30**
Bio-Obst Sommerkurs, Anmeldefrist 20.04.2022
Kurs 221309

28.05.2022 **09.30**
Breitenhoftagung
Agroscope, Wintersingen

03.06.2022 **9.00**
Kleinmosterei-Tagung 2022
INFORAMA Seeland, Ins, Anmeldefrist 13.05.2022, Kurs 221801

03.06.2022 **19.00**
Bio-Obst Flurbegehung Betriebe Reusser, Noflen, und Messerli, Kirchdorf

Generalversammlung 2022

Die Generalversammlung 2022 des Verbands Berner Früchte und das geplante vielseitige Rahmenprogramm konnte erneut wegen den geltenden Massnahmen gegen COVID-19 nicht stattfinden.

Ueli Steffen
Geschäftsführer Verband Berner Früchte
ulrich.steffen@be.ch

An der Vorstandssitzung zum Vorbereiten der Jubiläums-Generalversammlung war der Vorstand noch voller Tatendrang und freute sich darauf, all die bekannten Gesichter wieder einmal vor Ort zu begrüssen und sich auszutauschen. Der Verband hatte sich die Aufgabe gestellt, den Mitglieder ein abwechslungsreiches Programm zu bieten. Was im Berner Obst kurz zuvor noch publiziert wurde, musste fünf Tag vor der GV abgesagt werden, respektive innerhalb von 24 Stunden in die schriftliche Form umgewandelt und so allen Mitgliedern verschickt werden. Den Mitgliedern wurden alle nötigen Unterlagen wie Traktandenliste, Jahresrechnung, Budget, Revisorenbericht und Abstimmungszettel zugestellt. Innerhalb der Frist von 3 Wochen trafen auf der Geschäftsstelle 78 Abstimmungszettel ein, was einem guten Rücklauf entspricht.

Alle Traktanden angenommen
Alle Traktanden wurden mit sehr grossem Mehr, mit 1 bis 4 Enthaltungen, angenommen. Dieses Jahr war kein Wahljahr und es standen keine grossen Geschäfte an. Die einzelnen Jahresberichte wurden alle im Berner Obst 6/2021 veröffentlicht.

Rechnung und Budget
Für die zwei Agrar-Initiativen Pflanzenschutzmittel und Trinkwasser, die am 13. Juni 2021 zur Abstimmung gelangten, wurde ein recht grosser Betrag budgetiert. Dank der guten Zusammenarbeit mit den nationalen Verbänden und mit Hilfe der Vorstandspersonen lag der tatsächliche Aufwand schliesslich unter Budget, sodass die Verbandsrechnung trotzdem mit einem positiven Ergebnis abschloss. In Hinblick auf die BEA am neuen Standort in der Halle 3 und der Sonderschau zum 111-jährigen Jubiläums des Schweizer Obstverbands wurde ein vorsichtiges Budget 2022 erstellt. Die Höhe der Jahresbeiträge wird beibehalten.

Der Vorstand bedankt sich bei seinen Mitgliedern für die Unterstützung und Mithilfe in unserem Verband Berner Früchte.

Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - GV 2022
  - Klickschnitt in der Praxis
  - Quarantäneorganismen im Kern- und Steinobst (Teil 2)
  - Projekt «Nachhaltige Früchte»
  - Infoanlass «Nachhaltige Früchte»
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Bäumelerhöck 14.05.2022
  - Sonderschau an der BEA
  - Breitenhoftagung 28.05.2022
- Mitteilungen INFORAMA
  - Modul Obstverarbeitung (BF 22)
  - Sommerkursteil Bio-Anbau
  - Flurbegehung Bioobst
  - Einführungskurs Bio-Beeren
  - Kleinmosterei-Tagung
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Obstverarbeitung für Demeter-Betriebe
  - 7. Qualitätswettbewerb Destillate
  - Gebinde-Einkauf
- Produktezentrum Beeren
  - Rückblick Beerentagung 1
  - Rückblick Beerentagung 2
  - Beerenpreise für die Direktvermarktung
  - Handbuch Beeren, Neuauflage 2022
  - SOV Beerenseminar – «safe the date» 1./2. Dez 2022

Der Klickschnitt in der Praxis

Es tat allen gut, wieder einmal raus zu kommen, sich auszutauschen und dabei noch etwas zu lernen. Auf dem Betrieb von Martin Winkelmann lernten die Teilnehmer des Erfahrungsaustausches PZ Obst alles über den Klickschnitt oder Zapfenschnitt, wie ihn Martin Winkelmann nennt.

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

Der Klickschnitt hat den Ursprung in Holland. Im Südtirol ist der Schnitt weit verbreitet und von dort hat Martin Winkelmann die Schnitttechnik übernommen. Das Ziel des Klickschnitts ist, die Bäume schlank zu halten.

Vor 5 Jahren begann Martin Winkelmann mit dem Klickschnitt. Zuerst testete er an nur wenigen Bäumen, ob sich diese Methode eignet und um die Risiken zu minimieren. Heute sind alle seine Apfelbäume auf Zapfenschnitt umgestellt.

Jungbäume
Martin Winkelmann pflanzt die Bäume auf einen Meter. Beim Pflanzschnitt wird bereits das Prinzip des Klickschnittes angewendet, das heisst, Seitentriebe schneidet er zurück auf Zapfen mit drei Augen. Bei den Jungbäumen werden im unteren Bereich vier Äste länger angeschnitten als der Rest des Baumes, damit dieser Bereich mehr Volumen hat. Die Jungbäume werden nicht formiert und die Mitte wird erst geschnitten, wenn sie die gewünschte Höhe erreicht hat.

Bäume in der Ertragsphase
Beim Klickschnitt werden die längeren Triebe auf drei Augen zurückgeschnitten. Konkurrenzierende Triebe müssen nicht komplett weggeschnitten werden. Es reicht, wenn sie auf einen Zapfen geschnitten werden. Das Ziel ist es, immer möglichst nahe am Stamm zu bleiben und die Äste nie zu lang werden zu lassen. Die Äste werden nicht wie beim Langholzschnitt nach unten angeschnitten, sondern nach oben, dies ist für die meisten Teilnehmer gewöhnungsbedürftig. Schwächere Bäume müssen stärker eingekürzt werden, um das Wachstum anzuregen. Bei älteren Bäumen müssen dickere Äste immer wieder entfernt oder auf einen Zapfen geschnitten werden.

Bäume im Ertrag geschnitten mit dem Klickschnitt

Vorteile
Die Vorteile des Klickschnitts sind:
- die Bäume sind weniger anfällig für Alternanz,
- es muss weniger ausgedünnt werden,
- die Fruchtqualität ist besser und die Früchte sind grösser,
- die Früchte sind besser besonnt und reifen deshalb regelmässiger,
- es ist einfacher zum Pflücken und
- der Schnitt kann in 15 Minuten verständlich erklärt werden.

Umstellung
Die Umstellung eines Baumes, welcher mit der Langholzschnitt-Methode erzogen wurde, kann in drei Jahren gemacht werden. Dabei werden die Langäste schrittweise auf einen Zapfen geschnitten. Das heisst, es wird ein Aststummel von einer Handbreite stehen gelassen. Jedes Jahr werden pro Seite zwei Langäste zurückgeschnitten. Der Rest des Baumes wird im Prinzip des Zapfenschnittes geschnitten. Das Zurückschneiden fördert das Wachstum. Zu oberst wird der stärkste Ast entfernt. In den ersten Jahren sehen die Bäume ziemlich grob aus, dies ändert sich jedoch im Laufe der Zeit.

Sorten
Wie auch beim Langholzschnitt ist es wichtig auf die Sorteneigenschaften zu achten. Die Wachstumseigenschaften sind von Sorte zu Sorte unterschiedlich. Bei Boskoop beispielsweise muss bei der Umstellung vom Langholzschnitt zum Klickschnitt darauf geachtet werden, dass das alte Gerüst erhalten bleibt, damit die bereits grossen Äpfel nicht noch grösser werden und dann nicht mehr marktfähig sind.

Selbst Hand anlegen
Nach der Einführung durch Martin Winkelmann durften die Teilnehmer selber Hand anlegen und einige Bäume schneiden, um den Klickschnitt zu lernen und ein Gefühl für die Methode zu erhalten.

Teilnehmer machen erste Erfahrungen mit dem Klickschnitt

Geselliger Abschluss
Nach den Vorführungen und Erklärungen zum Klickschnitt gab es einen Apéro, wo sich die Teilnehmer austauschen konnten. Ein herzliches Dankeschön an Martin Winkelmann!

Gebietsüberwachung Quarantäneorganismen im Kern- und Steinobst (Teil 2 von 5)

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

Asiatischer Moschusbockkäfer (*Aromia bungii*)
Der asiatische Moschusbock stammt ursprünglich aus Nordostasien. Der erste Befall in Europa wurde in 2011 in Deutschland festgestellt und seit 2012 kommt der Käfer auch in Italien vor. Der Schädling befällt hauptsächlich Steinobstbäume. Aufgrund der wirtschaftlichen Schäden gilt der asiatische Moschusbock in der Schweiz als Quarantäneorganismus und ist meldepflichtig.

Symptome
Die Larve entwickelt sich im Holz von Steinobstbäumen. Beim Fressen stossen die Larven Sägemehl durch Löcher in der Rinde aus. Die Löcher sind gross und oval. Das Holz wird beschädigt, bei starkem Befall sterben die Bäume ab.

Asiatischer Moschusbockkäfer (Bildquelle: T. Haye, Cabi)

Frassschaden des Asiatischer Moschusbockkäfer (Bildquelle: T. Haye, Cabi)

Abgestorbener Ast (Bildquelle: T. Haye, Cabi)

Bekämpfung
Die Bekämpfung ist sehr schwierig, da die Larven geschützt im Holz leben. Hat sich eine Art etabliert, ist die Ausrottung kaum mehr möglich.

Weitere Informationen unter: Asiatischer Moschusbockkäfer (admin.ch)

Nachhaltige Früchte beim Kernobst: ein Interview zum Thema mit Tobias Meuter und Martin Winkelmann

Die Ansprüche der Konsumenten an die Produkte sind hoch, deshalb lancierte Migros das Projekt «Nachhaltige Früchte». Was heisst dies nun für die Obstproduzenten? Tobias Meuter und Martin Winkelmann erzählt aus ihrer Perspektive.

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

Der Schweizer Obstverband und Swisscofel haben sich auf ein nationales Nachhaltigkeitsprogramm geeinigt. Aktuell gilt dieses Programm nur für die Produktion von Kernobst. Steinobst und Beeren sollen folgen. Bereits dieses Jahr können die Konsumenten Früchte aus diesem Programm kaufen. Die Nachhaltigkeit vom Produzent bis zum Konsument soll gewährleistet sein. Daher ist das Handlungsfeld gross und beinhaltet den Pflanzenschutz, die Bodenfruchtbarkeit und die Düngung, die Biodiversität, die Wassernutzung, das Klima, die Qualität, die Innovation und die Bildung, die Gesundheit und die Arbeitsbedingungen und schliesslich auch die Wirtschaftlichkeit. Was bedeutet dies für die Produzenten?

Williamsbirne

Berner Obst (BO): Das ist ein grosses Handlungsfeld. Was bedeutet dies für dich als Obstproduzent?
Martin Winkelmann (MW): Diese Entwicklung kommt für unseren Betrieb nicht unvorbereitet. In den letzten Jahren haben wir uns intensiv mit alternativen Bekämpfungsmöglichkeiten auseinandergesetzt. Wir haben auch während drei Jahren IP-Suisse in einer Parzelle umgesetzt. 2021 waren wir auch schon beim Migros Programm Nachhaltige Kernobstproduktion dabei. Wir sind auch seit 16 Jahren bei GlobalGAP dabei, darum sind Bereiche wie Wassernutzung, Arbeitsbedingungen usw. für uns nicht fremd.

Tobias Meuter (TM): Ich denke es ist der richtige Weg, der hier eingeschlagen wird. Der Druck von unseren Abnehmern, aber auch von der Öffentlichkeit, ist gross und wir müssen unsere Produktion weiterentwickeln. Es ist wichtig den Konsumenten zu vermitteln, dass wir eine fortschrittliche Produktion betreiben und wir gesunde Früchte in einer hohen Qualität nachhaltig produzieren.

Berner Obst (BO): Welche Änderungen musst du vornehmen, um nach den Richtlinien der «Nachhaltigen Früchte» zu produzieren?
Martin Winkelmann (MW): Da wir in unserem Betrieb schon sehr weit sind, werden wir kaum Anpassungen vornehmen müssen.

Tobias Meuter (TM): Um die angestrebten 30 Punkte in diesem Jahr zu erreichen, bedarf es auf unserem Betrieb nicht vieler Anpassungen. Wir können viele Massnahmen geltend machen, welche wir ohnehin bereits praktizieren. So haben wir schon lange Breitreifen im Einsatz, benutzen die Verwirrungstechnik und fördern die Ohrwürmer in der Birnenanlage mit Hilfe von aufgehängten Blumentöpfen mit Holzwolle. Bei der Biodiversität müssen wir noch zusätzliche Massnahmen auswählen und umsetzen, damit wir die geforderte Punktzahl erreichen.

Berner Obst (BO): Ist die Branchenlösung «Nachhaltige Früchte» eine Chance für die Obstproduktion? Kann dadurch die Label-Produktion vereinfacht werden?
Martin Winkelmann (MW): Ich bin der Meinung, dass wir im aktuellen Umfeld (Pflanzenschutzinitiativen, Klimaschutz, Biodiversität, Rückstände usw.) unbedingt in diese Richtung gehen müssen. Die Branchenlösung kann die Label-Produktion nur aufwerten.

Tobias Meuter (TM): Einfacher wird die Produktion dadurch bestimmt nicht. Das Gegenteil ist der Fall. Es wird anspruchsvoller und wie so oft wird der administrative Aufwand steigen. Der Berg von Vorschriften und die Menge der geforderten Aufzeichnungen wird grösser. Trotzdem sehe ich es als Chance. Dank der Brachenlösung können wir auch einen Mehrpreis für unsere nachhaltige Produktion erzielen. Der Obstverband hat sich mit den Handelspartnern auf einen Mehrpreis von 6 Rp./kg auf die 1. und 2. Klasse geeinigt. Es bleibt zu hoffen, dass dieser Mehrpreis auch nachhaltig ist.

Berner Obst (BO): Wie viel verschiedenen Labels hast du?
Martin Winkelmann (MW): Auf unserem Betrieb setzen wir Suisse Garantie und IP-Suisse um.

Tobias Meuter (TM): Zurzeit haben wir nur das Suisse Garantie Label, wir werden uns aber für die Branchenlösung «Nachhaltige Früchte» anmelden.

Ist es schwierig, an alle Richtlinien und Weisungen zu denken, wenn für so viele verschiedene Labels produziert wird?
Martin Winkelmann (MW): Man muss sich schon mit den verschiedenen Richtlinien auseinandersetzen, aber im Endeffekt geht es bei allen Labels um dieselben Themen. Wenn man sich diese Grundlagen einmal angeeignet hat, ist die Umsetzung nicht mehr schwierig. Für Betriebe, die sich bis jetzt noch nicht mit diesen Themen beschäftigt haben, ist es sicher nicht einfach.

Tobias Meuter (TM): Ja, ich finde es herausfordernd, jeweils alle Richtlinien und Weisungen zu kennen und korrekt umzusetzen. SwissGAP und «Nachhaltige Früchte» sind für mich dabei eher das kleinere Übel. Der Blumenstrauss an Auflagen wächst stetig und es ist eine Herausforderung, den Überblick zu behalten. So werden dieses Jahr neu die Kontrollen im Bereich Gewässerschutz dazu kommen, wo beispielsweise Betankungsplätze und Maschinenwaschplätze kontrolliert werden.

Florina

Nicht verpassen – Infoanlass zum Thema Nachhaltige Früchte und Demo Frostschutz PelliHeat

Das PZ Obst organisiert zusammen mit dem INFORAMA am 20. April 2022 einen Anlass zum Thema Nachhaltige Früchte.

Die Branchenlösung ist schneller gekommen als viele gedacht haben.

Anmeldung zum Programm «Nachhaltige Früchte» bis 30. April 2022; weitere Informationen unter www.swissfruit.ch -> Anbau und Richtlinien

Um die Berner Kernobstproduzenten optimal vorzubereiten, haben wir einen Anlass organisiert und Edi Holliger vom SOV eingeladen. Anschliessend an die Infoveranstaltung findet eine Demo zur Frostbekämpfung mit PelliHeat in der Obstanlage von Ueli Steffen statt.

Datum: Mittwoch, 20. April 2022
Zeit Infoanlass: 14:00–16:00 Uhr
Zeit Demo: ab 16:00 Uhr
Ort: INFORAMA Oeschberg, Bern-Zürich-Strasse 18, 3425 Koppigen
Infoanlass: Schulungsraum B1, 1. Stock; Demo: Obstanlage Ueli Steffen, Oeschberg
Referent: Edi Holliger, SOV

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung an info.fob@be.ch oder 031 636 12 90 bis 14.04.2022. Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Das PZ Obst freut sich auf zahlreiches Erscheinen.

Es lohnt sich auf jeden Fall zu kommen.

Tobias Meuter, Präsident PZ Obst

VERBAND BERNER FRÜCHTE

Einladung zum traditionellen Bäumeler-Höck

Samstag, 14. Mai 2022, Treffpunkt 11.00 Uhr im Restaurant «Schwarzwasserbrücke» in Lanzenhäusern

Anmeldungen erforderlich bis 10. Mai 2022
bei Niklaus Ueli 031/ 721 12 71

Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
Urs Schaller, Präsident

Programm
– Begrüssung
– Ehrungen
– Mittagessen
– Tätigkeitsprogramm 2022

Sonderschau an der BEA Bern vom 29. April bis 8. Mai 2022

Das Grüne Zentrum und der Schweizer Obstverband präsentieren anlässlich des 111-Jahr-Jubiläum des Verbands die Sonderschau zum Thema «Schweizer Früchte: Aber s'Beschte chunnt no!».

In der Halle 3.0 wird den Besuchern und Besucherinnen die Vielfalt und Nachhaltigkeit der schweizerischen Obst- und Beerenproduktion in interaktiven Präsentationen aufgezeigt. Die Schau eignet sich besonders auch für Kinder.

Samstag, 28. Mai, 9.30 Uhr

Breitenhof-Tagung Agroscope 2022

Agroscope Steinobstzentrum Breitenhof in Wintersingen BL

Referate
- **Begrüssung zur Breitenhof-Tagung**
  Manuel Boss, Agroscope, Leiter Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte
- **Aktualitäten in der Schweizer Steinobstproduktion und -vermarktung**
  Bruno Eschmann, Produktezentrum Kirschen & Zwetschgen

Betriebsrundgang
- **Frostbekämpfung und -prävention – Obstproduktion im Zeichen des Klimawandels**
  Daniel Neuwald, Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee KOB
- **Innovativer Pflanzenschutz bei Kirschen**
  Andreas Naef, Agroscope
- **Abheben mit Zwetschgen-UFO?**
  Thomas Schwizer und Simon Schweizer, Agroscope

Samstag 28.5.22 ab 11.45 Uhr Festwirtschaft

Festwirtschaft ab 11.45 Uhr im Zelt

Ausstellung und Infostände: Vielfalt alter Steinobstsorten, BEVOG • Schweizer Zeitschrift für Obst und Weinbau (SZOW) • Medien und Infostand • Aussteller rund um Steinobst

Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit
Zufahrtsplan siehe Rückseite, www.agroscope.ch

Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

INFORAMA

Aktuelle Fachkenntnisse für die bäuerliche Obstverarbeitung
Modul Obstverarbeitung (BF 22) 2022

Produkte aus der bäuerlichen Obstverarbeitung erfreuen sich bei Konsumenten zunehmender Beliebtheit. Dabei spielt die Qualität der Produkte eine zentrale Rolle. Der Kurs eignet sich bestens als Vorbereitung zum Einstieg in die bäuerliche Obstverarbeitung oder als Auffrischung bereits bestehenden Fachwissens.

Das Modul vermittelt in einem attraktiven Mix aus Theorie und Praxis die zeitgemässen Fachkenntnisse für die bäuerliche Obstverarbeitung. Die Teilnehmenden erfahren, dass gute Qualität mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen, zweckmässigen Verarbeitungseinrichtungen, einwandfreier Betriebshygiene und zuverlässigen Betriebsabläufen zusammenhängt.

Der Kurs wird gemeinsam mit den Fachstellen Strickhof, Liebegg und Oeschberg durchgeführt.

Kursdaten:
– Dienstag, 13. September 2022
– Mittwoch, 14. September 2022
– Donnerstag, 15. September 2022
– Mittwoch, 28. September 2022
– Donnerstag, 29. September 2022,
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr

Kurskosten: Fr. 900.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung.

Die Kursbesucher und -besucherinnen können eine Abschluss-Prüfung (schriftlich, mündlich/praktisch) absolvieren. Diese findet am 3./4. November 2022 statt. Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung angerechnet werden.

Anmeldetermin:
15. August 2022

Strickhof, Kurse, Eschikon 21,
8315 Lindau ZH,
kurse@strickhof.ch
www.strickhof.ch/fachwissen/obst-beeren/fachkurse

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschrieb und melden Sie sich an!

Das Modul vermittelt aktuelle Fachkenntnisse zur Führung eines Obstverarbeitungsbetriebes.

Ausschreibung Sommerkursteil Bio-Anbau

In diesem Jahr bieten das INFORAMA und das FiBL einen Bioobstbaukurs an. Als Voraussetzung muss ein Grundlagenkurs am FiBL oder am INFORAMA besucht worden sein.

Der Sommerkursteil Bioobstbau findet während drei Tagen statt. Sie lernen die praktischen Grundlagen der Bio-Obst-Produktion kennen. Nach einer Einführung ins Thema am Morgen werden am Nachmittag drei Biobetriebe im Bereich Kern- und Steinobst besucht, um die produktions- und marktechnischen Grundlagen kennen zu lernen.

Daten Sommerkursteil Bioobstbau (Kurs-Nr. 221309):
18.05.2022; 15.06.2022; 24.08.2022

Anmeldefrist: 20.04.2022
Kosten: Bioobstbau Sommerkurs: 300.–

Voraussetzung: Als Voraussetzung muss vorher der Winterkursteil am FiBL besucht worden sein oder der theoretische Einführungskurs in den Bioobstbau am INFORAMA.

Anmeldung: Kurssekretariat INFORAMA, Waldhof, 4900 Langenthal, 031 636 42 40, inforama.waldhof@be.ch

Flurbegehung Bioobst

BÄRNER BIOBURE

Die Bärner Bio Bure organisieren zusammen mit dem INFORAMA am 03.06.2022 eine Flurbegehung zum Thema Bioobst. Besucht werden der Betrieb von Rudolf Reusser in Noflen mit dem Schwerpunkt Steinobst und der Betrieb von Paul und Marco Messerli in Kirchdorf mit Fokus auf Kernobst.

Datum: Freitag, 03.06.2022
Zeit: 19.00 Uhr
Ort: Rudolf Reusser, Schürmatt 27, 3116 Noflen, anschliessend Paul und Marco Messerli, Weiermatt 10, 3116 Kirchdorf

Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Für weitere Informationen wenden sie sich an info.fob@be.ch Die Organisatoren freuen sich auf zahlreiches Erscheinen. Eine Anmeldung ist nicht nötig.

Simon Jöhr / Hanna Waldmann

Einführungskurs Bio-Beeren

Dieser Kurs vermittelt die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Beeren-Produktion. Der Kurs richtet sich an alle interessierten Personen, die sich über den biologischen Beerenanbau informieren oder in den Biobeerenbau einsteigen wollen.

Kursdatum: Donnerstag, 12. Mai 2022 von 08.30 bis 16.30 Uhr
Treffpunkt: INFORAMA Bio-Schule Schwand, 3110 Münsingen, Hauptgebäude

Programm Vormittag
- Angebot und Nachfrage nach Bio-Beeren
- Voraussetzungen für den Einstieg in den Bio-Beerenbau
- Anbausysteme bei den verschiedenen Beerenarten
- Methoden zur Bodenpflege und Pflanzenernährung
- Regulierungsstrategien gegen die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge
- Investitionsbedarf, Betriebswirtschaft
- Merkblätter, Anleitungen, weiterführende Literatur

Programm Nachmittag
- Betriebsbesichtigung Portmann Kathrin, Trimstein (Bio-Erdbeeren)
- Betriebsbesichtigung Baumgartner, Heimiswil (Bio-Herbsthimbeeren)

Kursleitung: Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, Thierry Suard, FiBL Frick

Kosten: Fr. 100.–
Anmeldung: bis 25. April 2022 auf www.inforama.ch/Kurse (Kurs 221308)

Spannender Erfahrungsaustausch bei Bio-Herbsthimbeer-Produzentinnen

Kleinmosterei-Tagung 2022

«Die Qualität der Rohstoffe bestimmt die Qualität der Produkte!»

INFORAMA

VERBAND BERNER FRÜCHTE

Fondation Rurale Interjurassienne

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Centre Romand de Pasteurisation

Gemeinsam mit den kantonalen Fachstellen Fribourg und Jura sowie den Verbänden «Berner Früchte» und «Centre Romand de Pasteurisation» bieten wir die Kleinmosterei-Tagung 2022 an.

Kursdatum:
Freitag, 3. Juni 2022, 9.00–16.00 Uhr

Kursort:
INFORAMA Seeland, Herrenhalde 80, 3232 Ins

Kurskosten: CHF 135.–, zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Der Kurs richtet sich an BetriebsleiterInnen bzw. Mitarbeitende von Kleinmostereien, die ihr Fachwissen auffrischen und Neues dazu lernen wollen. Parallel zur Tagung findet eine Produkte-Ausstellung statt mit den wichtigsten Anbietern der Hilfsmittel für Kleinmostereien. Dabei kann ein Überblick über das Angebot gewonnen werden und Kontakte lassen sich knüpfen und pflegen.

Anmeldetermin: 13. Mai 2022

Die Mostobstreinigung stellt ein bedeutender Anteil zur Qualitätsproduktion dar.

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

Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen unter: www.inforama.ch/Kurse Kurs-Nummer 221801

Obstverarbeitung für Demeter-Betriebe

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

Anlässlich des letzten Erfahrungsaustauschs Verarbeitung wurde das Thema angesprochen, was Lohn-Mostereien vorzukehren haben, wenn sie für Demeter-Betriebe Obst verarbeiten.
Die Anfrage bei der Demeter-Geschäftsstelle hat folgende Informationen ergeben:

- Sämtliche Informationen sind in der Demeter-Konvention unter www.demeter.ch einsehbar.
- Der Lohnverarbeitungsvertrag ist unter der gleichen Quelle abrufbar. Dieser ist erforderlich, wenn Nicht-Demeter-Verarbeitungsbetriebe für Demeter-Betriebe Verarbeitungsaufträge ausführen.
- Der Lohnverarbeiter darf höchstens mit 5 Demeter-Betrieben pro Jahr einen Verarbeitungsvertrag abschliessen, ohne Demeter-Kontrolle.
- Eine Schönung/Klärung ist möglich.
- Enzyme dürfen eingesetzt werden. Sie müssen GVO-frei sein. Dafür ist das infoXGen Formular auszufüllen (EASY-CERT services | Betriebsmittelbewertung (infoxgen.com)
- Pflanzenproteine (z. B. Erbsenprotein) dürfen eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Gelatine zur Schönung/Klärung ist nur möglich nach schriftlicher Genehmigung durch den Demeter-Markenschutz.
  -> Allgemein wird, soweit dies möglich ist, die Herstellung von naturtrüben Säfte angestrebt.
- Es bestehen keine Einschränkungen bei den Verpackungen, allerdings werden minimaler Materialeinsatz, wiederverwendbare oder zumindest recycelbare Systeme angestrebt. Verpackungen sollen nanopartikelfrei sein.

Weitere Informationen unter:
www.demeter.ch oder bei der Demeter Geschäftsstelle, 4600 Olten

7. Qualitätswettbewerb Destillate

Das Produktezentrum Obstverarbeitung des Verbandes Berner Früchte bietet 2022 – im «Zwischenjahr» der nationalen Prämierung Distisuisse – erneut eine regionale Edelbrand-Prämierung an.

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

Der Genuss von hochwertigen Destillaten erfreut sich einer steigenden Beliebtheit. Die Direktvermarktung nimmt dabei einen beachtlichen Stellenwert ein. Daher sind insbesondere direkt vermarktende Obstbau-, Beerenbau-, Weinbau- und Landwirtschaftsbetriebe zur Teilnahme eingeladen.

Der Qualitätswettbewerb Destillate eignet sich als Standortbestimmung für die Qualität von Destillaten von bäuerlichen Brennern, Kleinproduzenten, bäuerlichen Brennauftraggebern und Lohnbrennern. Das Ziel des Anlasses ist die Förderung und Sichtbarmachung von qualitativ hochstehenden Produkten.

Breites Teilnehmerfeld
Nebst Edelbränden, Geisten, Spirituosen, «Vieille Produkten», können auch Liköre eingereicht werden. Pro Muster braucht es 0.5 Liter in verkaufsfertiger Aufmachung, mit korrekter Deklaration nach Lebensmittelrecht. Der Einreicher ist verantwortlich dafür, dass die Produkte die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen. Die eingereichten Muster werden in Kategorien eingeteilt.

Auszeichnungen
Für jedes verkostete Muster wird ein Degustationsbericht ausgestellt, worauf die Vorzüge und Schwächen des Produktes ersichtlich sind. Produkte von hervorragender Qualität werden mit goldenen Siegelmarken ausgezeichnet. In jeder Kategorie wird zudem ein Goldentscheid für das beste Produkt gefällt.

Anmelde- und Einreiche-Termin
Für die Teilnahme an der Prämierung sind die Muster bis am 12. August 2022 einzureichen an:
INFORAMA Oeschberg, FOB
Verband Berner Früchte
Qualitätswettbewerb
Destillate 2022
3425 Koppigen

der Qualitätswettbewerb Destillate stellt die guten Produkte ins beste Licht!

Bekanntgabe der Ergebnisse
Die Teilnehmenden werden mit einem Detailprogramm eingeladen. Der Anlass mit der Präsentation der Ergebnisse findet am 9. September statt.

Teilnahmegebühr
Mitglieder Verband Berner Früchte: CHF 50.– für das erste Muster, CHF 40.– ab dem zweiten Muster
Nicht Mitglieder: CHF 70.– pro eingereichtes Muster

Die Teilnahmegebühr wird in Rechnung gestellt.

Herzlich willkommen zum friedlichen Wettstreit

Weitere Informationen und Anmeldeformulare
Diese finden Sie auf unserer Homepage www.bernerfruechte.ch oder können bezogen werden bei der Geschäftsstelle

INFORAMA Oeschberg
Fachstelle für Obst und Beeren
3425 Koppigen
031 636 12 90 / 079 372 52 49

Gemeinsamer Gebinde-Einkauf 2022

Bereits beginnt die Planung für die kommende Saison. Für die Verarbeitungskampagne 2022 wird versucht, wiederum attraktive Konditionen für den gemeinsamen Einkauf von Bag-in-Box auszuhandeln. Es ist davon auszugehen, dass mit teils massiven Preissteigerungen gerechnet werden muss.

Auch dieses Jahr sind Kunststoff-Paletten und Kunststoff-Obst-Grosskisten im Angebot.

Die Bestell-Liste wird den bisherigen Bezügern direkt zugestellt oder kann ab Ende April im Internet auf www.bernerfruechte.ch / für Produzenten / Produktezentren / Verarbeitung eingesehen werden.

Bei Nachbestellungen muss mit rund 10% Aufpreis gerechnet werden.

Bestellungen bis Freitag, 10. Juni 2022
an Theo Wanner,
Hauptstrasse 30,
3306 Etzelkofen.

Telefon: 031 765 54 89
Fax: 031 765 64 19
Mobile: 079 275 10 84
Mail: tw@wannermost.ch

Nutzen Sie die Gelegenheit!

PZ Verarbeitung, Theo Wanner

Rückblick Beerentagung 2022 – Teil 1

Zum zweiten Mal nacheinander musste die Beerentagung in digitaler Form stattfinden. Die Rückmeldung zu diesem Austragungsformat sind unterschiedlich. Der Zeitgewinn und die Flexibilität werden geschätzt.

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

Trotz witterungsbedingten Ernteausfällen in unserer Region gestaltete sich der nationale Beerenmarkt im letzten Jahr sehr dynamisch. Die Erntemengen erreichten praktisch bei allen Beerenarten ein mit den Vorjahren vergleichbares Niveau.

Dynamischer Beerenmarkt
Die Erdbeererntemengen bewegen sich seit Jahren auf stabilem Niveau im Bereich von sieben tausend Tonnen Inland-Produktion und rund fünfzehn bis siebzehn tausend Tonnen Importen.
Bei den Himbeeren hat sich die Inlandproduktion seit 2012 verdoppelt, seit 2002 mehr als verdreifacht. Im gleichen Zeitraum haben die Importe um den Faktor 4, bzw. den Faktor 9 zugenommen. Wurden 2002 noch 1'400 Tonnen Inland- und Import-Himbeeren vermarktet, waren es 2021 knapp 8'000 Tonnen.

Das gleiche Bild ist bei den Heidelbeeren erkennbar. Seit 2012 hat sich die Schweizer Heidelbeerproduktion verdoppelt, seit 2004 versechsfacht. Im gleichen Zeitraum stiegen die Importmengen um den Faktor 6 seit 2012, respektive um den Faktor 21 seit 2004. Damals wurden 519 Tonnen Inland- und Import-Heidelbeeren vermarktet, im zurückliegenden Jahr waren es über 9'500 Tonnen, mit einem Inlandanteil von 6.3 Prozent.

Seit Beginn der professionellen Beerenproduktion in der Schweiz vor mehr als fünfzig Jahren stellt das eine nie dagewesene Ausdehnung des Marktvolumens dar.

Glorielle – eine spannende sehr frühe Erdbeersorte
André Ançay präsentierte in seinen Ausführungen Erkenntnisse über Sortenneuheiten. Glorielle, eine Züchtung der Firma KRAEGE, reift einige Tage vor Clery und Rendezvous. Sie beeindruckt durch die gute Fruchtfestigkeit und die geschmackliche Qualität. Allerdings liegt der Ertrag tiefer als bei Clery. Aufgrund der etwas weichen Fruchthaut wird das Potenzial der Sorte primär in der Direktvermarktung liegen. Bei den remontierenden Erdbeersorten zeigen die Sorten Karima (von Aurorafruit) und Bravura (von Flevo Berry) ein spannendes Ertragspotenzial bei gleichzeitig deutlich geringerer Empfindlichkeit gegenüber echtem Mehltau. Allerdings wird bei beiden Sorten der geringere Zuckergehalt, bzw. der geringere Geschmack negativ erwähnt.

Glorielle – sehr früh reifende Erdbeersorte (Bild: A. Ançay, Agroscope)

Clarita – Herbsthimbeere mit Sommerernte
Mit der Sorte Clarita wurde in Conthey eine Herbsthimbeersorte Mitte bis Ende März gepflanzt für eine Sommerernte. Dabei fällt das hohe Ertragspotenzial, die gute Fruchtgrösse (5,6g/Frucht), verbunden mit einer guten Fruchtfestigkeit und Haltbarkeit auf. Der Geschmack wird als mittelmässig beurteilt.

Clarita – ertragreiche und grossfruchtige Himbeersorte (Bild: A. Ançay, Agroscope)

Potenzial von Bio-Beeren
Der Kanton Bern setzt sich dafür ein, dass im Rahmen der Bio-Offensive 2025 die Bio-Produktion im Rahmen der Absatzmöglichkeiten gefördert wird. Einseitige Flächenziele werden als nicht taugliches Fördermittel erachtet. Daher ist eine Ausdehnung von Bio-Beerenflächen dort zu empfehlen, wo die Absatzkanäle aktiv erschlossen werden können und die Nachfrage mittelfristig gesichert ist. Es zeigt sich, dass sich Bio-Beeren in urbanen Gebieten, namentlich in der Direktvermarktung, einer grossen Nachfrage erfreuen. Allerdings scheint es ein Bedürfnis zu sein, dass Bio-Beeren über einen möglichst langen Zeitraum während der Vegetation erhältlich sind.

Bio-Terminkultur mit Erdbeer-Traypflanzen und Himbeer-longcane
Das bedeutet, dass im Bereich der Frühproduktion und nach der eigentlichen Bio-Erdbeersaison noch Nachfrage besteht. Für die Produktion ist diese Anbaumethode allerdings mit deutlich höheren Risiken (Frost, Thrips, echter Mehltau, Spinnmilben, KEF) verbunden. Zudem kommen für diese Angebotsfenster häufig alternative Jungpflanzen zum Einsatz, wie zum Beispiel Tray-Pflanzen bei Erdbeeren, bzw. longcane Himbeerjungpflanzen für Terminkulturen. Dieses Pflanzmaterial in Bio-Qualität steht erst in beschränktem Umfang in der erforderlichen Qualität zur Verfügung und ist deutlich kostspieliger in der Beschaffung. Um die erhöhten Witterungsrisiken auszugleichen, werden diese intensiven Kulturen vorteilhaft unter Witterungsschutz kultiviert, meist in Kombination mit Insektenschutznetzen. Der Anbau wird professioneller und intensiver, mit entsprechenden Auswirkungen auf die Produktionskosten. Die Verfügbarkeit von leistungsfähigen Biojungpflanzen konnte in den zurückliegenden Jahren deutlich gesteigert werden. Allerdings stellt die Pflanzung von longcane Himbeerjungpflanzen in den gewachsenen Boden hohe Anforderungen an die Kulturführung, insbesondere während der anspruchsvollen Anwachsphase.

Bio-Tafel- und Industrie-Beeren
Was bei Bio-Beeren seit jeher eine attraktive Alternative darstellt, ist die Vermarktung als Bio-Industriebeeren. Die Marktnachfrage nach Schweizer Bio-Früchten ist steigend. Allerdings ist auch in diesem Bereich eine Produktion nur in Absprache mit dem Abnehmer zu realisieren. Für zahlreiche Bio-Beerenbetriebe kann ein interessanter Mischpreis aus Tafel- und Industrieware realisiert werden.

Review Beerentagung 2022 – Teil 2

Im Rahmen der Beerentagung wurde auch dieses Jahr das Thema «Bodenbewirtschaftung» behandelt. In einem Gebiet, wo seit den späten 1960er Jahren auf Betrieben grossflächiger Beerenbau betrieben wird, stellt sich früher oder später die Frage nach der Eignung der vorhandenen Böden, bzw. mit welchen geeigneten Verfahren die vorhandenen Böden bewirtschaftet werden können, um die erfolgreiche Beerenproduktion zu ermöglichen.

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

Schleichende Ertragsverluste in Erdbeer- und Himbeerkulturen bei wiederkehrendem Anbau auf Parzellen nach zu kurzen Anbaupausen sind keine Seltenheit. Bodenbürtige Krankheitserreger und pflanzenschädigende Nematoden können Schäden verursachen. Simon Jöhr vom INFORAMA Waldhof weiss, dass in vielen Fällen die Bodenaktivität zu gering ist, weil es den Böden an organischer Substanz und an Bodenlebewesen fehlt.

Indem die Böden dauerhaft bewachsen gehalten werden mit Gründüngung, Zwischenfrüchten oder Untersaaten, können durch Flächenrotte die Bodenlebewesen gefördert werden. Gründüngungsmischungen bestehen vorteilhaft aus möglichst vielen verschiedenen Pflanzen aus mindestens drei verschiedenen Pflanzenfamilien. Spätestens vor dem Eintritt in die generative Phase der Gründüngungspflanzen ist der Zeitpunkt für die Einarbeitung zur Flächenrotte. Die Grünmasse wird gemulcht, mit einem Ferment behandelt und oberflächlich eingearbeitet. Dadurch wir der Bodenstoffwechsel stimuliert.

Durch den regelmässigen Einsatz von viel organischem, zerkleinertem und oberflächlich eingearbeitetem Material wird die Aktivität der Böden erhöht, Nährhumus gebildet und

Bodenstruktur nach pflugloser Bodenvorbereitung vor der Pflanzung von Erdbeeren

langfristig der Humusgehalt erhöht. Eine gute Schwefelversorgung des Bodens fördert die Mikroben-Aktivität sowie die Mykorrhizierung, was die Nährstoffverfügbarkeit für die Pflanzen verbessert.
In den zurückliegenden Jahren

wurde das Thema Gründüngung, Zwischenfrucht-Einsaat mit Tagetes patula mehrmals thematisiert, namentlich auch zur Reduktion des Befalls durch Pratylenchus-Wurzelnematoden. Mit dieser Methode kann eine gute Wirkung erzielt werden bei einer Anbaudauer von rund drei Monaten, mit einer Aussaat ab anfangs Mai nach den Spätfrösten.

Für die Bekämpfung von bodenbürtigen Krankheiten in kleineren Flächen, z. B. im geschützten Anbau, präsentierte Vincent Michel, Agroscope, das Verfahren der anaeroben Bodenentseuchung. Der zu behandelnde Boden wird mit einer luftdichten Plastikfolie während sechs bis acht Wochen abgedeckt. Durch den entstehenden Sauerstoffmangel sterben Krankheitserreger und Nematoden ab. Anaerobe Mikroorganismen überleben den Prozess.
Als Alternative dazu kann die Bio-Solarisation angewendet werden. Dabei wird eine durchsichtige Plastikfolie über den Boden gespannt, wo zuvor organische Substanz eingebracht wurde. Unter dem Einfluss der Sonneneinstrahlung erwärmt sich der Boden unter der Folie bis auf über 45° Celsius, was Krankheitserreger zum Absterben bringt. Weitere Informationen können den Videos unter www.best-4soil.eu entnommen werden.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Beerenpreise für die Direktvermarktung 2022

Die Beerenpreise für die Direktvermarktung richten sich nach den Richtzielpreisen, die das SOV Fachzentrum Direktvermarktung festlegt. Für die Selbstpflücke sind Rabatte auf den Direktvermarktungspreisen vorgesehen.

Das PZ Beeren hat an seiner Sitzung vom 10. März 2022 entschieden, für die Kampagne 2022 die Bandbreite der Preis-Empfehlungen nach oben anzupassen. Für die Region BE/SO/FR werden folgende Preise empfohlen:

Selbstpflückerei für Beeren «Suisse Garanite, SwissGAP» und «Bio-Knospe»

Beerenart (Preis/kg)	Suisse Garantie / SwissGAP	Bio-Knospe
Erdbeeren	Fr. 6.– bis 7.–	Fr. 7.– bis 8.–
Himbeeren	Fr. 10.– bis 11.–	Fr. 11.– bis 12.–
Brombeeren	Fr. 7.– bis 8.–	Fr. 8.– bis 10.–
Kulturheidelbeeren	Fr. 10.– bis 11.–	Fr. 11.– bis 12.–
Johannisbeeren, Stachelbeeren, Cassis	Fr. 6.– bis 7.–	Fr. 7.– bis 8.–

Direktverkauf für Beeren «Suisse Garanite, SwissGAP» und «Bio-Knospe»

Beerenart (Preis/kg)	Suisse Garantie / SwissGAP	Bio-Knospe	
	in 250 g Schalen	Ab Hof	An Wiederverkäufer
Erdbeeren (500 g Schale)	Fr. 11.– bis 13.–	Fr. 13.– bis 16.–	Fr. 9.– bis 13.–
Erdbeeren (250 g Schale)	Fr. 14.– bis 18.–	Fr. 16.– bis 22.–	Fr. 12.– bis 16.–
Himbeeren	Fr. 20.– bis 24.–	Fr. 24.– bis 28.–	Fr. 16.– bis 20.–
Brombeeren	Fr. 14.– bis 18.–	Fr. 18.– bis 22.–	Fr. 12.– bis 16.–
Kulturheidelbeeren	Fr. 20.– bis 24.–	Fr. 24.– bis 28.–	Fr. 16.– bis 20.–
Johannisbeeren	Fr. 10.– bis 14.–	Fr. 14.– bis 18.–	Fr. 8.– bis 10.–
Stachelbeeren, Cassis	Fr. 12.– bis 16.–	Fr. 16.– bis 20.–	Fr. 10.– bis 12.–

Frische, reife Beeren – in der Direktvermarktung zu kostendeckenden Preisen anbieten

Hinweis
Diese Richtzielpreise sollen als Grundlage für die Preisbildung dienen. Von unterpreisigen Verkäufen ist abzusehen. Ebenso wichtig wie der Preis ist die konsequente Umsetzung des Standortvorteiles in der Direktvermarktung und Selbstpflücke mit entsprechend hoher Qualität und Frische!

Preisempfehlungen für **Bio-Beeren bei Bio-Suisse** abfragen

Handbuch Beeren 2022

Das neue Handbuch Beeren 2022 erscheint im April.

Die Ausgabe 2017 ist umfassend aktualisiert und mit einem ausführlichen Zusatz Bio-Beeren ergänzt worden.
Im Bereich Pflanzenschutz verfügt das neue Handbuch über einen Bestimmungsschlüssel für Krankheiten und Schädlinge.

Das Handbuch wird an den geplanten Anlässen aufgelegt und kann von den «Berner Früchte-Mitgliedern zum Vorzugspreis bezogen werden.
Mitglieder «Berner Früchte»: CHF 45.–/Stück, zuzüglich Porto und Verpackung
Nicht-Mitglieder: CHF 60.–/Stück, zuzüglich Porto und Verpackung

SOV Beerenseminar – «safe the date»

Donnerstag, 1. Dezember und Freitag, 2. Dezember 2022 in Bern

Im Auftrag des Produktzentrums Beeren SOV/Swisscofel führt der Schweizer Obstverband im Dezember 2022 ein Beerenseminar durch.

Das detaillierte Programm folgt später. Bitte reservieren Sie sich das Datum.

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

swisscofel