

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

Obst



Das Beste ist zurück!

Der Obststand an der BEA bot mit verschiedenen, spielerischen Aktivitäten für Gross und Klein einen interessanten Einblick in die Obstwelt.

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

Stationen

Die Themen zum Obst- und Beerenanbau waren auf verschiedenen Stationen rund um den Hauptkomplex des Schweizerischer

Obstverbandes (SOV) aufgeteilt und beinhalteten eine Obstanlage, eine Degustation von Äpfeln und Präsentationen zu Apfelsorten und zur Obstverarbeitung.

Obstanlage

In der realistisch präsentierten Obstanlage standen nicht nur Obstbäume, sondern auch Erdbeeren, Himbeeren und Reben. Über der Anlage war ein Hagelnetz zur Schau angebracht. Fallen demonstrierten, wie Schädlinge kontrolliert und / oder bekämpft werden können.



Der Obststand an der BEA

Nützlinge und Bienen

Hier konnte alles über Nützlinge im Obstbau und über Bienen, auch Wildbienen, in Erfahrung gebracht werden. In einem Beispiel dazu wurde erklärt, wie in einer Anlage Ohrwürmer durch Tontöpfe mit Holzwolle gefördert werden können.

Saisonalität der Schweizerfrüchte

Das Schweizer Fruchtjahr konnte entdeckt und die Früchte spielerisch den entsprechenden Fruchtkörben Frühling, Sommer, Herbst und Winter zugeordnet werden.

Der beliebteste Apfel

Beim Apfelsortenposten gab es viele verschiedene Sorten zu bewundern. Fünf verschiedene Apfelsorten konnten probiert und anschliessend darüber abgestimmt werden, welcher am besten schmeckt. Bereits nach

drei Tagen kristallisierte sich heraus, dass Diwa wohl der Favorit unter den ausgestellten Äpfeln ist. Diwa hat eine gelbgrüne Ausfärbung mit einer intensiven roten Deckfarbe und ist lange haltbar.



Apfeldegustation an der BEA

Verarbeitung

Bei der Verarbeitungsstation konnte selber Most hergestellt werden und es gab eine kleine Flasche selbstgemachten Most zum Mitnehmen. Der Mosterei angegliedert war ein Infostand über die Obstverarbeitung.



Mosterei

Wieso sind Früchte gesund?

Für interessierte «Obstfitzen» gab es ein Fruchtquiz. Durch den Besuch aller Posten des SOV konnte der «Obstfizzt-Pass» ausgefüllt und eine Belohnung abgeholt werden, falls mit dem Buzzer die richtigen Antworten erraten wurden. Zudem berechnete der korrekt ausgefüllte Pass an der Teilnahme des Wettbewerbs.

Erscheint zweimonatlich

3 • Juni 2022



Inhalt

- Produktezentrum Obst
 - Rückblick BEA 2022
 - Erste Samuraiswespen im Kanton Bern
 - Quarantäneorganismen im Kern- und Steinobst (Teil 3)
 - Bio-Obstbautagung am FiBL
 - Erfahrungsaustausch PZ Obst – Aprikosen
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Nachruf Alfred Fankhauser
- Mitteilungen INFORAMA
 - Tag der offenen Tür am FiBL
 - Flurbegehung Bio Kernobst/Steinobst
 - Kurs Obstverarbeitung in der Kleinmosterei
 - Kurs Brennerei für Selbstversorger
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Fachexkursion Obstverarbeitung
 - Nationale Prämierung «Die Goldene Presse»
- Produktezentrum Beeren
 - Pflanzenstärkung bei Beeren
 - Fachexkursion PZ Beeren
 - Heidelbeerstandorte
 - Erfahrungsaustausch Bio-Beeren

Kennen Sie die Antworten?
– Wo werden die meisten Aprikosen in der Schweiz produziert?
– In welcher Saison gibt es in der Schweiz am meisten verschiedene Früchte?
– Wie werden Insekten genannt, die Schädlinge bekämpfen?
– Welche Frucht hat per 100g mehr Vitamin C als Zitronen?

- Wie viele Äpfel braucht es für 2,5dl Most?
- Woraus besteht Birnel?

Fazit

Die Sonderschau «Aber s'Beschte chunnt no!» fand grosses Interesse beim Publikum. Als Anziehungspunkte wirkten auch die Degustation von Äpfeln und die betriebene Mosterei sowie der ansprechend und wahrheitsgetreue Aufbau der gesamten Anlage.



Eine der vielen Obst-Stationen an der BEA

An der BEA Sonderschau Obst im Grünen Zentrum durfte der Schweizer Obstverband sein 111 Jahr Jubiläum feiern. Der gelungene und viel beachtete Auftritt konnte dank der guten Zusammenarbeit zwischen dem SOV und dem Verband «Berner Früchte» realisiert werden. Ein herzliches Dankeschön geht dabei insbesondere an Ulrich Steffen, den Ausstellungsverantwortlichen des «Verband Berner Früchte» für seinen unermüdlichen Einsatz vor Ort.



Jimmy Mariéthoz, Direktor Schweizer Obstverband (Foto: SOV)

Sichtung der ersten Samuraiwespe im Kanton Bern

Der natürliche Gegenspieler der Marmorierten Baumwanze, die Samuraiwespe, wurde im September 2021 erstmals im Kanton Bern gesichtet. Dies gibt Hoffnung für die Obstbauern.

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

Die Samuraiwespe

Die Samuraiwespe ist eine 22 mm grosse Schlupfwespe, welche wie die Marmorierte Baumwanze aus Asien stammt. 2017 wurde sie erstmals in der Schweiz gesichtet. Für die Fortpflanzung legt sie ihre Eier in die Eier der Wanze, was zur Parasitierung führt. Die Samuraiwespe breitet sich seit einigen Jahren in der Schweiz aus, jedoch ist die Population noch zu gering, um die Marmorierte Baumwanze in Schach halten zu können.

Die Freilassung der Samuraiwespe ist zurzeit noch nicht bewilligt. Eine Freilassung für Versuchszwecke ist momentan nur in wenigen Kantonen gestattet. Die Versuche dürfen nur in Kantonen, in denen die Wespe

bereits in der Natur auftritt, durchgeführt werden. Nachgewiesen wurde die Samuraiwespe bisher in den Kantonen Zürich, Basel-Stadt, Tessin und neu auch im Kanton Bern. Agroscope hat Freilandversuche im Kanton Zürich gemacht, um die Parasitierungsrate zu messen.



Samuraiwespe bei der Eiablage in die Eier der Marmorierten Baumwanze
Foto: T. Haye, Cabi

Förderung der Nützlinge

Der Aufbau von Nützlingen benötigt immer einige Zeit und die

Population hinkt derjenigen der Schädlinge stets etwas hinterher. Die Förderung der Nützlinge ist sehr wichtig, um die natürlichen Gegenspieler der Schädlinge zu begünstigen. Zur Erhaltung und zum Aufbau einer Nützlingspopulation gehört auch der vorsichtige Insektizideinsatz. Meist befinden sich viele Nützlinge in der Obstanlage zum Zeitpunkt der Pflanzenschutzmittelapplikation.

Überwachung der Marmorierten Baumwanze

Pheromonfallen, die in einer Obstanlage aufgehängt werden, dienen der Überwachung des Schädlings. Mit Hilfe der Fallen können Bekämpfungsmassnahmen entschieden und durchgeführt werden.



Überwachung der Marmorierten Baumwanze mit Pheromonfallen

Bekämpfung der Marmorierten Baumwanze

Es wird angenommen, dass die Samuraiwespe die Marmorierte Baumwanze nicht in Schach halten kann. Auch die Bekämpfung mit herkömmlichen Methoden gegen die Marmorierte Baumwanze

hat nur eine begrenzte Wirkung. Daher wird vermutet, dass das Zusammenspiel von mehreren Massnahmen, wie die Einnetzung, die Freilassung von Samuraiwespen und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln notwendig ist, um den Schädling nachhaltig unter Kontrolle zu bringen.

Gebietsüberwachung Quarantäneorganismen im Kern- und Steinobst (Teil 3 von 5)

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

Nordamerikanischer Pflaumenrüssler (*Conotrachelus nenuphar*)

Der nordamerikanische Pflaumenrüssler hat, wie sein Name schon sagt, seinen Ursprung in der USA und in Kanada. Er befällt bevorzugt Steinobst. Äpfel, Birnen und Beeren zählen zu den Nebenwirtspflanzen. Die Eiablage erfolgt in junge Früchte, in denen sich die Larven entwickeln. Die Früchte fallen vorzeitig ab und die Larven verpuppen sich im Boden. Die adulten Käfer über-



Nordamerikanischer Pflaumenrüssler (Foto: J. Lasnier, Ag-Cord inc.)

wintern im Boden und wandern im Frühling Richtung Stammbasis und im Frühsommer in die Baumkrone. Die Käfer ernähren sich von Blättern, Blüten und Trieben.

Symptome

Die Larven fressen sich durch das Fruchtfleisch und machen dadurch das Obst unverkäuflich. Die Eiablage stellen hinterlassen charakteristische halbmondförmige Stellen. Bei einer frühen Eiablage während der Fruchtreife fallen die Früchte vorzeitig ab.

Bekämpfung

Als Hauptgefahr für die Verschleppung gilt der Transport von Früchten, welche adulte Rüsselkäfer beinhalten.



Schaden des Pflaumenrüsslers an Früchten (Foto: J. Lasnier, Ag-Cord inc.)

Weitere Informationen unter: Nordamerikanischer Pflaumenrüssler (admin.ch)

Bio-Obstbautagung FiBL

Das Verschieben der Bio-Obstbautagung hat sich ausgezahlt, sie konnte physisch durchgeführt werden. Die Gespräche an solchen Tagungen sind ebenso wichtig wie der Inhalt der Präsentationen. Es wurden rege Gespräche geführt, Erfahrungen ausgetauscht und gemütlich zusammen gegessen.

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

Wann ist der Bio-Obstmarkt gesättigt?

Die Bio-Obstflächen nehmen stark zu. Bis anhin konnten alle Mengen sowohl der Kernobstproduktion als auch der Steinobstproduktion vermarktet werden. Der Kirschenmarkt hingegen ist gesättigt. Bio-beeren haben ein grosses Potenzial.

«Nachhaltige Früchte»

Der konventionelle Obstbau hat sich für die Nachhaltigkeit entschieden, die Branchenlösung «Nachhaltige Früchte» ist da. Die Branchenlösung ist auf drei Pfeilern aufgebaut: Ökologie, Soziabilität und Ökonomie. In diesen Dimensionen gibt es neun Handlungsfelder mit 90 Massnahmen. Im Jahr 2022 sind 30 Punkte erforderlich, um «Nachhaltige Früchte» zu produzieren. Die Anzahl Punkte werden im Jahr 2023 auf 40 und 2024 auf 50 Punkte erhöht. Was heisst das für den Bio-Obstbau? Auch weiter entwickeln und nachhaltiger werden? Die Branchenlösung soll keine Konkurrenz zur Bio-Obstproduktion darstellen, sondern vielmehr ein Anstoss sein, die biologische Produktion ebenfalls nachhaltig zu gestalten, indem die Massnahmen angepasst werden.

Witterungsschutz

Die Vorteile eines Witterungsschutzes sind Ertragssicherung, Fruchtqualität und die Reduktion des Pflanzenschutzzeinsatzes. Wo Vorteile sind, gibt es auch Nachteile und Herausforderungen sowie Zielkonflikte mit den Anliegen des Natur- und Landschaftsschutzes. Ein Vertreter von Pro Natura präsentiert Konflikte und Lösungsansätze.



Witterungsschutz Obst und Erdbeeren

Entomologie

Die Versuche im Jahr 2021 mit dem Einsatz von Kaolin gegen die Marmorierete Baumwanze und die Rotbeinige Wanze haben die Resultate aus dem Jahr 2020 bestätigt. Die Schäden können um rund 50% reduziert werden. Weiter führte das FiBL Versuche mit Fangpflanzen, wie Sonnenblumen und Hopfen, durch.

Bio-Aprikosen in der Deutschschweiz

Das FiBL lanciert ein Aprikosen-

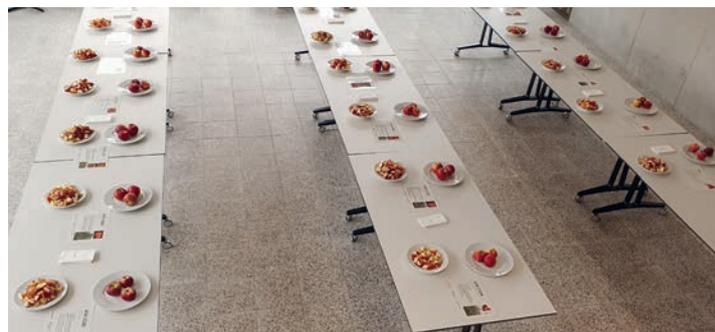
projekt. Die orange Frucht hat ein hohes Vermarktungspotenzial und kann auf Obstbetrieben eine Möglichkeit der Diversifizierung bieten. Der Aprikosenanbau in der Deutschschweiz hat bisher nur geringe und unregelmässige Erträge erbracht und die Bäume werden oft von Monilia und Pseudomonas befallen. Das Ziel des Projektes ist, den Aprikosenanbau in der Deutschschweiz zu fördern.

Bio-Kirschensorten im Test

Das FiBL prüfte 36 Kirschensorten. Die wichtigsten Kriterien sind:

- Anfälligkeit auf Blüten- und Blattmonilia, Pseudomonas, Schrotschuss und Sprühflecken
- Anfälligkeit auf Blattläuse und andere Blattsauger
- Kirschen, die trotz Witterungsschutz platzen
- Frostempfindlichkeit
- Fruchtfestigkeit und Fruchtgrösse
- Pflückleistung
- Lagerfähigkeit und -eigenschaften
- Haltbarkeit und Konsumeignung

Die Ergebnisse stammen aus Feld- und Erntebonituren sowie Degustationen.



Apfelsortendegustation

Bio-Beerenanbau

Die Nachfrage nach Bio-Beeren steigt weiterhin; der Markt ist noch nicht gesättigt. Das Ziel des Bio-Beerenanbaus ist die Verlagerung der Erntespitzen respektive die Verlängerung der Vermarktungsperioden mit Schweizer Bio-Erdbeeren durch frühe Sorten, remontierende Sorten oder Terminkulturen. Ebenso ist die Ausdehnung der Anbaufläche mit Sommerhimbeeren ein Thema, wie auch die Gewinnung und Vermittlung von Wissen zur rentablen Produktion von Terminkulturen. Bei der Jungpflanzenproduktion liegt der Fokus auf der Produktionsausdehnung und Qualitätsverbesserung von Bio-Topfgrünpflanzen und Bio-Jungpflanzen für Terminkulturen (Tray, Long Canes)

Mein Fazit zur Tagung

Es war bereichernd, die Leute aus dem Obstbau und der Forschung persönlich kennenzulernen, sich auszutauschen und das neue Kurszentrum des FiBLs zu besichtigen. Der Tag war für mich lehrreich. Besonders spannend fand ich die Apfeldegustation am Mittag und so viele verschiedene Sorten probieren und miteinander vergleichen zu können.

Exkursion ins Wallis – Erfahrungsaustausch

Wir freuen uns, Sie nach der langen pandemiebedingten Pause zum Erfahrungsaustausch PZ Obst einzuladen. Die Reise ins Wallis steht unter dem Thema Aprikosenanbau. Neben der Besichtigung der Versuchsanlage bei Agroscope und der Fachstelle für Obst ist auch ein Besuch bei einem Aprikosenproduzenten geplant. Auch der fachliche Austausch wird nicht zu kurz kommen.

Datum

Donnerstag, 4. August 2022

– 12.00 Uhr Mittagessen

Zeit

7.45 Uhr Besammlung
INFORAMA Oeschberg
ca. 20.00 Uhr Ankunft
INFORAMA Oeschberg

– Besichtigung des Agroscope
Conthey und der Fachstelle
Obstbau Wallis, Aprikosen-
versuche

– Apéro mit Weingdegustation

Programmpunkte

– Besuch eines Aprikosenproduzenten im Hanggebiet mit Besichtigung einer kleinen Sortieranlage

Kosten

ca. Fr. 80.– pro Person (Car, Apéro und Weingdegustation, Geschenke für Betriebsbe-

suche), je nach Anzahl Teilnehmende. Der Betrag wird im Car in bar eingezogen.

Bitte melden Sie sich an bis am 20. Juli 2022 an die Geschäftsstelle «Berner Früchte», c/o INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90, info.fob@be.ch, mit Angabe von Name, Adresse, Tel-Nr., Natel-Nr., Mailadresse

Das PZ Obst freut sich auf einen gut besuchten Anlass.

Tobias Meuter,
Präsident PZ Obst



Nachruf Alfred Fankhauser 22. Juni 1946 – 27. April 2022

Alfred Fankhauser, Rindisbach, Schüpbach ist am 27. April verstorben.

Alfred war 57 Jahre lang Verbandmitglied und hat mehr als 30 Jahre als nebenamtlicher Kursleiter im Erwerbsobst-Fachkurs, im Feldobstbaukurs sowie weiteren Kursangeboten des INFORAMA mitgearbeitet. Als passionierter Obstbauer hat Alfred zahlreichen Obstbau-Interessierten das praktische Handwerk vermittelt.

Mit Alfred verliert der bernische Obstbau eine engagierte Persönlichkeit. Wir erinnern uns gerne an die langjährige Zusammenarbeit und werden Alfred in guter Erinnerung behalten.

Max Kopp,
INFORAMA Oeschberg
Verband Berner Früchte,
3425 Koppigen



Alfred Fankhauser (2007)

Tag der offenen Tür am FiBL 26. Juni 2022

Endlich ist es soweit: Der FiBL Neubau ist abgeschlossen, die neuen Räumlichkeiten bezogen und der FiBL Campus füllt sich wieder mit Leben. Das wollen wir am letzten Juni-Wochenende 2022 zusammen mit Ihnen feiern! Wir freuen uns, Sie endlich wieder bei uns in Frick begrüßen zu dürfen.

Der wiederkehrende Tag der offenen Tür, bei welchem wir die breite Öffentlichkeit am FiBL willkommen heissen, findet am Sonntag, 26. Juni statt.

Diese Veranstaltung ist eine hervorragende Gelegenheit, um das FiBL in Frick zu besuchen, den neuen Campus zu besichtigen und sich mit den Forscher*innen und Berater*innen auszutauschen, Einblick in die FiBL Projekte zu erhalten und um leckere Kost aus der Bioküche zu geniessen. Zusätzlich bieten wir mit FiBL connect am 24. Juni auch einen Praxistag an.

Wir freuen uns auf Sie!

Flurbegehung Bio Kernobst/Steinobst

**Freitag, 3. Juni 2022,
um 19.00 Uhr**
Rudolf Reusser
Schürmatt 27
3116 Noflen
danach Messerli's
Bio-Obst, Kirchdorf

Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Das INFORAMA freut sich auf eine rege Beteiligung.



Kurs «Obstverarbeitung in der Kleinmosterei 2022»

Wenn der Behang an den Obstbäumen den Bedarf an Frischobst übersteigt, braucht es Kenntnisse wie das übrige Obst in der Kleinmosterei verarbeitet wird.

Sie lernen bei uns, wie eigene Früchte in der Kleinmosterei zu qualitativ hervorragenden Produkten verarbeitet werden. «Learning by doing» hat in diesem Kurs einen hohen Stellenwert. Arbeitsschritte, die selbständig ausgeführt werden, garantieren einen hohen Lerneffekt und ein erlebnisreiches Lernen.

Den Teilnehmenden stehen erfahrene Obstverarbeiter als Kursleiter zur Seite. Für diesen Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse notwendig.

Kursprogramm
**Dienstag, 21. September 2022,
09.00 bis 16.00 Uhr,**
INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen

- Vom Mostapfel zum Süssmost
- Anforderungen an Mostobst, Saftgewinnung, Saftbehandlung
- Wie kann der Süssmost haltbar gemacht werden? Pasteurisation, diverse Süssmostgebilde
- Welche Produkte lassen sich nebst Süssmost noch herstellen? Trockenfrüchte, Gärsaft, Traubensaft, Beerensäfte, Mischgetränke, Obstessig, Destillate, Liköre, u.a.

Kursleitung
Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Koppigen

Kurskosten
CHF 100.–, zuzüglich
CHF 30.– für den Kursordner

Anmeldungen
INFORAMA Waldhof,
Kurssekretariat,
4900 Langenthal,
031 636 42 40, bis spätestens
7. September 2022 (Kurs 221802)

Weitere Informationen
INFORAMA Oeschberg,
Fachstelle für Obst und Beeren,
031 636 12 90,
info.fob@be.ch, oder auf
www.inforama.ch/Kurse



Präzise Instruktion an Geräten und Einrichtungen

Kurs Brennerei für Selbstversorger 2022

«Auf den Rohstoff und das Einmischen kommt es an!»

Die Qualität der Rohstoffe und das korrekte Einmischen sind ausschlaggebend für einen guten Edelbrand.

Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, beim Einmischen und bei der Wahl des Brennzeitpunkts ankommt.

Die Teilnehmenden destillieren die im Kurs eingemischten Rohstoffe auf der mobilen Brennerei und lernen dabei Vor- und Nachlauf vom Mittellauf zu trennen.

Der Kurs bietet einen spannenden Mix aus Theorie und angewandter Praxis.

Kursdaten und Kursort

– Donnerstag, 20. Oktober 2022
– Donnerstag, 17. November 2022,
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr
INFORAMA Oeschberg, Koppigen

Kurskosten: CHF 200.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Der Kurs richtet sich an Private, Rohstoffbesitzer mit professio-

nellem Hintergrund, Brennereibesitzer oder Mitarbeiter von Brennereien wählen den Kurs «Brennerei für Profis».

Anmeldetermin

20. September 2022, INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen; 031 636 12 90; info.fob@be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschreibung und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen, unter www.inforama.ch/Kurse (Kurs-Nummer 221803)



Sorgfältiges Einmischen stellt die Grundlage für gute Destillate dar.

Verarbeitung



Exkursion des PZ Verarbeitung in die Westschweiz

Das Produktezentrum Verarbeitung organisiert am Freitag, 5. August 2022, eine Exkursion in die Westschweiz. Dank der Unterstützung durch die Union fruitière lémanique UFL können wir ein attraktives Programm mit interessanten Betriebsbesuchen anbieten:



Programm

Freitag, 5. August 2022

- 07.00 h Abfahrt ab Oeschberg, Koppigen
- 09.30 h Betriebsbesichtigung in Grancy, Joyet Frères Sàrl.
- 11.15 h Besichtigung Pressoir de Marcelin

- ca.12.00 h Mittagspause und Mittagessen
- 14.00 h zweite Betriebsbesichtigung
- 16.00 h Apéro
- 17.00 h Rückfahrt nach Oeschberg, Koppigen
- ca.19.00 h Ankunft in Oeschberg, Koppigen

Kosten

ca. CHF 80.– pro Person (Car, Mittagessen, Apéro, Geschenke Betriebsbesuche), je nach Anzahl Teilnehmende

Mitnehmen

der Witterung angepasste Kleider/ Schuhe (Betriebsbesichtigungen)



Anmeldung

bis am 30. Juni 2022 an die Geschäftsstelle «Berner Früchte», c/o INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90, info.fob@be.ch, mit Angabe von Name, Adresse, Tel-Nr., Natel-Nr., Mailadresse

Nationale Prämierung «Die Goldene Presse»

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



An der nationalen Prämierung von Obstsäften aus Gross- und Kleinmostereien wurden 83 Produkte eingereicht, degustiert, bewertet und beschrieben. Fünf Produkte stammen aus der Region Berner Früchte.

Mit dem Kategorien-Sieg bei den «Geschönten Säften» wurde das hervorragende Resultat von Andreas Jost der Stiftung Uetendorfberg vom regionalen Wettbewerb im letzten Winter bestätigt. Ueli Steffen erzielte mit seinem geschönten Süssmost ebenfalls eine Goldmedaille (91-100P) und gewann zudem den «Familien-Preis».

Zudem nahmen in der Kategorie «Naturtrübe Säfte» drei Produkte aus der Region teil:

- Jenny Daniel und Margrit, Lyssach (Silber 81-90P)
- Bigler David und Sandra, Melchenbühlguet, Gümliigen (Silber)
- Oppliger Daniel und Elisabeth, Frutigen

Herzliche Gratulation allen Teilnehmenden für die erzielten Ergebnisse.



Katja Lüthi, SOV, Jimmy Mariéthoz, Direktor SOV, Andreas Jost, Stiftung Uetendorfberg, Kategoriensieger «Geschönte Säfte», Ueli Steffen, Oeschberger Früchte Goldmedaille, Gewinner des «Familien-Preis»



Widerstandsfähige Pflanzen dank Pflanzenstärkung

Die «Berner Früchte»-Beerenproduzentinnen und -produzenten trafen sich zum Auftakt der Erdbeerenernte am Osterdienstag auf dem Betrieb von Martin Krebs in Schiffenen, Düringen. Nebst der Besichtigung der Erdbeerkulturen diskutierten die Anwesenden den Zustand und das Erntepotenzial der Erdbeerkulturen in diesem Frühjahr.

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

Die Produktion von Beeren wird zunehmend anspruchsvoller. Im Rahmen der Umsetzung des Nationalen Aktionsplans Pflanzenschutz, der parlamentarischen Initiative und dem dazu veröffentlichten Absenckpfad für Nährstoffe und Pflanzenschutzmittel werden bewährte Pflegeprodukte aus dem Markt zurückgezogen oder gestrichen. In diesem Jahr werden wirkungsvolle Fungizide, Insektizide, Akarizide und Herbizide für den Beerenbau verschwinden oder sie sind bereits nicht mehr verfügbar.

Alternativen gesucht

Im Bereich des Krankheits- und Schädlingsbefalls wird die Alternative in der Fitness der Pflanzen gesucht. Ausgehend von der Grundeinstellung, dass vitale, nicht gestresste Pflanzen eine höhere Widerstandskraft gegenüber Krankheiten und Schädlingen aufweisen, werden Wurzel- und Pflanzenstärkungsmittel eingesetzt. Dabei handelt es sich vielfach um Aminosäurehaltige Algenpräparate. Teils finden auch Produkte zur Stimulierung der Immunabwehr auf Basis von Schachtelhalme- oder Brennnessel-Extrakt Verwendung.

Zur Verbesserung der Wurzelbildung kommen Bakterien- und Pilzpräparate zum Einsatz. Es werden Möglichkeiten gesucht, abiotischen (Frost, Trockenheit, Hitze, usw.) und biotischen Stress (Krankheiten, Schädlinge) der Pflanzen zu verhindern.

Bodenbearbeitung

Mit dem Wegfall des verbreitet eingesetzten Herbizides Basta im Zwischenreihenbereich von Erdbeerdammkulturen hat sich die Suche nach alternativen Pflegemassnahmen verstärkt. Es gibt Betriebe, die den Zwischenreihenbereich mit einer niedrigwachsenden Gräsermischung einsäen. Bei allen Einsäen stellt sich die Frage nach der Pflege des Grasbewuchses.

Martin Krebs hat sich für die mechanische Bodenbearbeitung entschieden. Dafür hat er ein alttümliches Gerät aus dem Kartoffelanbau, das damals fürs Anhäufeln und Striegeln der Kartoffelreihen eingesetzt wurde, zum Bearbeiten des Zwischenreihenbereichs umgebaut. Nach der Pflanzung im Spätsommer und im Frühjahr bearbeitet er damit mehrmals den Boden. Der Zwischenreihenbereich ist unkrautfrei vor dem Einstreuen.



«Häufel-Körper» und Striegel sorgen für unkrautfreien Zwischenreihenbereich (Bild aus Video)

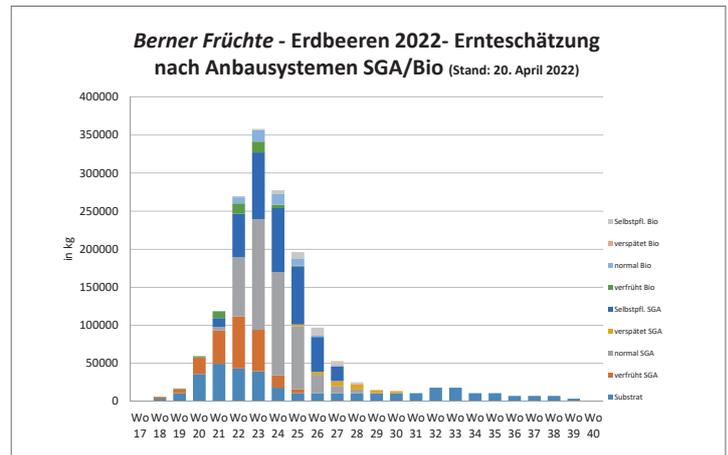
Werro's Bio-Beeren

Auf dem Bio-Betrieb von Kuno und Carmen Werro werden die Erdbeeren als Dammkulturen geführt. Der Zwischenreihen-

Bereich ist mit einem Bändchengewebe ausgelegt. Um die Hitze während der Ernte etwas zu lindern, wird darauf Stroh eingestreut.

Zuversichtlich in die Ernte 2022

Die Erdbeerkulturen haben sehr gut überwintert und sind gut in die Vegetation gestartet. Dank dem Einsatz von Frostschutzvlies und der Frostschutzbewässerung gelang es den Produzentinnen und Produzenten Frostschäden insgesamt auf einem tiefen Niveau zu halten. Dank den mehrheitlich günstigen Witterungsbedingungen konnten die erforderlichen Pflegemassnahmen termingerecht ausgeführt werden. Es wird von einem erfreulichen Erntepotenzial ausgegangen.



Rund 40 Prozent der «Berner Früchte» Erdbeeren werden direkt vermarktet, davon rund 400 Tonnen über die Selbstpflücke.

Exkursion des PZ Beeren in die Zentralschweiz

Das Produktezentrum Beeren organisiert am Dienstag, 23. August 2022, eine Exkursion in die Kantone Aargau und Luzern. Wir können ein attraktives Programm mit interessanten Betriebsbesuchen anbieten:

Programm

- Dienstag, 23. August 2022
- 07.00 h Abfahrt ab Oeschberg, Koppigen
- 09.00 h Betriebsbesichtigung in Muri AG, Ramon Staubli (Bio-Beeren und Jungpflanzen).
- ca. 11.30h Mittagspause in Auw, Gasthof Hirschen
- 14.00 h Betriebsbesichtigung in Hünenberg, buuregarte, Jonas Boog

- 16.00 h Apéro
- 17.00 h Rückfahrt nach Oeschberg, Koppigen
- ca. 18.30 h Ankunft in Oeschberg, Koppigen



Kosten
ca. CHF 80.– pro Person (Car, Mittagessen, Apéro, Geschenke Betriebsbesuche), je nach Anzahl Teilnehmende



Foto: SOV

Mitnehmen
der Witterung angepasste Kleider/ Schuhe (Betriebsbesichtigungen)

c/o INFORAMA Oeschberg
3425 Koppigen
031 636 12 90
info.fob@be.ch

Anmeldung
bis am 30. Juni 2022, an die Geschäftsstelle «Berner Früchte»,

mit Angaben von Name, Adresse, Tel-Nr., Natel-Nr., Mailadresse

Heidelbeerstandorte verbessern

In der Schweiz stehen derzeit auf 109 Hektar Kulturheidelbeeren mit einem Bio-Anteil von knapp 30 Hektar (27% der Gesamtfläche). Der Anteil Kulturheidelbeeren in Topfkulturen beträgt derzeit über 40 Hektaren. Dennoch steht die Mehrheit der Kulturheidelbeeren auf speziell dafür aufbereiteten Standorten. Dafür werden Standorte mit Holz- und Rindenschnitzeln aufgeschüttet, ganzflächig, als Dämme oder in Trögen, ohne dabei den Zugang zum gewachsenen Boden zu verhindern.

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

Die Kulturheidelbeere weist an einem passenden Standort ein ausgesprochen flaches Wurzelwerk auf mit einer Dicke von zwanzig bis dreissig Zentimeter.

Geeignete Standorte müssen geschaffen werden

In der Produktion wird versucht, den Heidelbeerpflanzen möglichst bedarfsgerechte Standortbedingungen zu bieten. Weil in der Schweiz praktisch keine heidelbeerfähigen Böden vorhanden sind, müssen die Standorte entsprechend aufbereitet werden. Entweder erfolgt das mit einem riesigen logistischen Aufwand vor der Pflanzung, indem die benötigten Mengen Rinden- und Holzschnittel auf die Parzelle geführt werden. Oder die Pflanzen werden in ein möglichst geeignetes Substrat in einen Topf gepflanzt und permanent mit den benötigten Mengen Wasser und Nährstoffen versorgt. Alle Verfahren bedeuten hohe Produktionskosten für Heidelbeeren.



Ganzflächig aufgeschüttete Holz-/Rindenschnittel bieten viel durchwurzelbaren Raum.

Günstige Standortbedingungen

In der Folge wird auf die Standortbedingungen für Heidelbeeren in aufbereiteten Substratschichten oder –dämmen etwas näher eingegangen. Die Erkenntnisse stammen vorwiegend aus Norddeutschland, bestätigen aber weitgehend die hier gemachten Beobachtungen der letzten Jahre.

Die Standortanforderungen für Heidelbeeren sind:

- Ausgewogenes Verhältnis von luftführenden Grobporen, luft-

und wasserführenden Mittelporen und Kleinporen. Dadurch wird eine gleichmässige Durchfeuchtung im Jahresverlauf gewährleistet. Unbedingt zu verhindern sind Verdichtungen im Wurzelbereich; Heidelbeer-Boden soll keine bindigen Lehmenteile enthalten.

- Tiefer pH-Wert, unter pH 5
- Hoher Anteil organischer Substanz, mit gleichzeitig geringem Salzgehalt (weniger als 1g Salz/Liter Boden)

In den vergangenen Jahren – auch aus Erfahrungen aus dem Beratungsalltag – wurde das Schwergewicht primär auf die Qualität des Substrates betreffend guter Luft- und Wasserführung gelegt, weil die Mächtigkeit des Substratkörpers vielerorts zu gering war. Dadurch stand zu wenig durchwurzelbarer Raum zur Verfügung. Das Substrat war vielerorts vernässt, was unweigerlich zu Wuchsdepressionen und Chlorosen führt. Unter diesem Aspekt wurde möglicherweise der Bedeutung des tiefen pH-Wertes zu wenig Bedeutung beigemessen.



Flaches, weit verzweigtes Wurzelwerk von Heidelbeeren braucht genügend Raum.

Elementarer Schwefel zur pH-Absenkung

Die Heidelbeere als Heidegewächs reagiert viel besser auf einen tiefen als auf einen hohen pH-Wert. Viele bestehende Heidelbeerstandorte weisen eine schwach saure Bodenreaktion (pH 5,5 bis 6) auf, was auf den Einsatz von Holz-/Rindenschnitteln, Sägemehl sowie beigemischt Kompost oder Mist zurückzuführen ist. Der pH-Wert wird vorteilhaft bereits vor der Erstellung der Anlage im aufgeführten Holz-/Rindenschnittel Substrat abge-

senkt. Der Einsatz von elementarem Schwefel (z.B. Schwefel 90% granuliert) erfolgt auch während der Kulturdauer, namentlich in Rahmen der regelmässigen Ergänzungen der Substratschicht. Der eingesetzte Schwefel ist schwer löslich und es braucht zwei bis drei Jahre bis Reaktionen ersichtlich sind. Jährliche Schwefelgaben liegen zwischen 50 und 100g pro Pflanze. Schwefel wird ab einer Bodentemperatur ab acht Grad Celsius gedüngt. Schwefel ist zudem erforderlich für die Förderung der Bodenmikroben und somit für die Pflanzengesundheit.

Vorteile des tiefen pH-Wertes

Der Einsatz von Schwefel und der dadurch tiefe pH-Wert des Heidelbeerstandortes bewirkt ein verbessertes vegetatives Wachstum der Heidelbeerpflanzen, durch

- eine erhöhte Bewurzelungstiefe
- einen insgesamt grösseren Wurzelraum
- ein verbessertes Wurzelwachstum durch die erhöhte Mykorrhiza-Aktivität und dadurch eine verbesserte Stickstoff-Aufnahme
- es treten zudem weniger Schäden aus Nährstoff- und Wassermangel auf

– gleichzeitig reduziert sich bei einem tiefen pH-Wert der Unkrautdruck

Inwieweit die saure Bodenreaktion Auswirkungen auf die Entwicklung von sich im Substrat befindlichen Larven und Puppen von Schadinsekten hat, liegen derzeit keine Aussagen vor.

Aus Sicht der Kostenstruktur bei der Produktion von Heidelbeeren sind alle Massnahmen zu ergreifen, die eine frohwüchsige, aktive, produktive Heidelbeerkultur ermöglichen. Wer sich entscheidet, den Heidelbeeren ein geeignetes Medium bereitzustellen, tut gut daran, alle Aspekte dafür zu berücksichtigen. Bei der Heidelbeere wird von drei bis vier Aufbaujahren und anschliessend fünfzehn Nutzungsjahren ausgegangen: eine wahre Dauerkultur also! Kompromisse einzugehen bei der Bereitstellung eines geeigneten Heidelbeerstandorts werden, wie so oft bei Dauerkulturen, später durch Pflanzenausfälle und zu tiefes Ertragspotenzial meist teuer bezahlt.

Neue Heidelbeersorten im Vergleich

Vor drei Jahren präsentierten wir den HeidelbeerproduzentInnen die Heidelbeersorten aus dem Züchtungsprogramm von «Fall Creek Nursery», zur allfälligen Berücksichtigung für Remontierungs- oder Neupflanzungen. Aus Sortenprüfungen an verschiedenen Standorten liegen mehr und mehr Erkenntnisse zu diesen Sorten im Vergleich zum Standard-Sortiment «Duke, Draper, Bluecrop, Liberty» vor.



Blue Ribbon: eine mittelfrühe, wintergrüne Heidelbeersorte mit hervorragendem Geschmack

Mit Top Shelf und Blue Ribbon stehen zwei Sorten im Reifezeitraum von Draper, rund zehn Tage nach Duke und kurz vor Bluecrop zur Verfügung. Genau wie Duke verlangen beide Sorten intensiven Winterschnitt, um ein Vergreisen

zu verhindern und ansprechende Fruchtgrößen zu erzielen. Top shelf weist gute Fruchtgrößen bei mittlerem bis gutem Ertrag bei mittlerem bis gutem Geschmack auf. Blue Ribbon erreicht gute Fruchtgrößen nur bei intensivem Winterschnitt, der erschwert wird, weil die Sorte wintergrün ist. Die Früchte weisen einen sehr guten Geschmack auf. Im gleichen Erntefenster steht «Valor» zur Verfügung. Die aufrecht wachsenden Triebe bringen sehr grosse, feste Früchte von mittlerem bis gutem Geschmack.

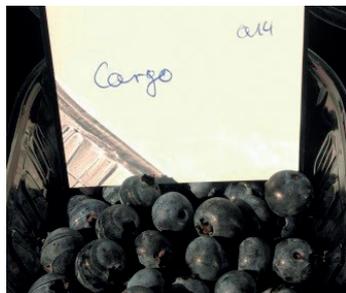


Mit intensivem Winterschnitt sind bei Top Shelf gute Fruchtgrößen möglich.

Die Sorte «Cargo» reift im gleichen Zeitfenster wie Liberty

und erreicht in Sortenversuchen ungefähr das gleiche Ertragspotential. Bei intensivem Winterschnitt werden an aufrechtwachsenden Trieben gute Fruchtkaliber erzielt. Allerdings werden die grossen und festen Früchte zeitweilig als säuerlich und unausgewogen bewertet.

Im späten Reifebereich steht mit «Last Call» eine Sorte mit attraktiven Fruchteigenschaften



Cargo reift im gleichen Zeitraum wie Liberty.

ten zur Verfügung, allerdings nicht für Höhenlagen. Die Sorte bringt bessere Erträge als Aurora bei guter Fruchtgrösse und mittlerem Geschmack. Die Sorte erträgt wenig intensivere Schnittegriffe.

Die Informationen stammen aus Sortenprüfungen vom Arenenberg, aus Nordrhein-westfalen und Niedersachsen.



Last Call ist eine spät reifende Sorte wie Aurora.

Tipps für Topfkulturen

Rund der 37 Prozent der Schweizer Heidelbeerfläche wird als Topfkulturen bewirtschaftet. Viele Betriebe nutzen dafür bestehende Infrastrukturbestandteile wie Regendächer, Hagelnetze und Fertigungsanlagen. Die Kulturführung der Heidelbeeren im Substrat ist anspruchsvoll, weil der durchwurzelbare Raum für eine sehr lange Kulturdauer massiv eingeschränkt ist. Nachfolgend einige Hinweise zur Topfkultur in Kurzform:

Töpfe und Substrat

- Töpfe mit hohen Bodenstegen verwenden, damit überschüssiges Wasser, bzw. Nährlösung ungehindert abfliessen kann und keine Vernässung im Wurzelbereich entsteht.
- Töpfe nicht auf gewachsenen Boden stellen.
- Stabile Substrate einsetzen,

um eine Entmischung und eine entsprechende Anreicherung von kleinporigen Partikeln im unteren Wurzelbereich zu vermeiden. Dieser Punkt ist besonders wichtig, weil die Heidelbeeren während Jahren im selben Topf stehen und nicht wie Erdbeeren oder longcane Himbeeren nach wenigen Monaten ihre Kulturdauer beendet haben.

- > die Wurzeln müssen weiss sein!
- Auf Einsatz von Herbiziden verzichten, da organische Substrate herbizide Wirkstoffe häufig einlagern, was zu ungeahnter Schädigung von Kulturpflanzen führen kann.
- Topfscheiben mit Mulchscheibe abdecken (Vorsicht vor Eiablage durch Maikäfer, Dickmaulrüssler, ...)
- Töpfe bei heissen Temperaturen und im Frühjahr schattieren, um die Temperatur im Wurzelbereich nicht unkontrolliert ansteigen zu lassen, bzw. im zeitigen Frühjahr keinen vorzeitigen Austrieb zu provozieren.
- Nach Möglichkeit auf torfhaltige Substrate verzichten, frühzeitig Alternativen prüfen



Heidelbeerpflanzen im Topf mit hohem Bodensteg

Bewässerung, Nährstoffversorgung

- Weiches Wasser mit geringem Bicarbonat-Gehalt einsetzen
- Bewässerungswasser ansäuern für eine bessere Löslichkeit der Nährsalze
- Stabiler pH Wert (zwischen 4 und 5) anstreben
- Überwachung der Drainage (Mengenmessung, EC-Messung) -> SAIO Auflage zur Beurteilung, ob Recycling erforderlich ist.
- Von Austrieb bis Abschluss der Blüte ist die Nährlösung calciumreich zu gestalten. Die Mobilität von Calcium in den Wurzeln ist in diesem Zeitpunkt gut.

- Von der Blüte bis zur Ernte ist kalium-betont zu düngen.
- Ab beginnender Reife ist der Stickstoff-Anteil zu senken.
- Nach der Ernte wird wieder calcium- und kalium-lastig gedüngt, um die Blütenknospen und die Jungtriebbildung für die Ernte im Folgejahr zu begünstigen.
- Versalzung des Substrates unbedingt verhindern! Die Summe des EC-Tropf + EC-Drainage soll EC 1.5 nicht übersteigen. Der EC-Tropf soll leicht höher sein als derjenige der EC-Drainage.
- EC-0 einwintern. Töpfe mit Wasser «spülen» um EC auf null zu bringen, damit eine vegetative

Aktivität während der Winters, mit entsprechenden Risiken von Frostschäden, vermieden wird.

- In kleineren Anlagen wird mit einem pillierten Langzeit-Mehrnährstoffdünger eine Grundversorgung sichergestellt, die mit Wasser und punktuell mit Einzelnährstoffen ergänzt wird.

Die Neuerstellung von Substratkulturen ist grundsätzlich in jedem Fall bewilligungspflichtig, woraus der Entscheid abgeleitet wird, ob Planungspflicht, bzw. die Umzonung der Parzelle in die Intensiv-Landwirtschaftszone besteht.

Einladung zum Erfahrungsaustausch Biobereenanbau

Donnerstag, 30. Juni 2022, 15.00 – ca. 20.00 Uhr



Programm

- 15.00–16.30** Besichtigung der Firma Hengartner Pflanzen GmbH (Jungpflanzenproduktion) Schulstrasse 62, 9323 Steinach, www.hengartner-pflanzen.ch
- 16.30–16.45** Verschiebung mit den Privatautos
- 16.45–17.45** Besichtigung der Firma Tobi Seeobst AG in Egnach (Beerenannahmestelle) Bucherstrasse 3, 9322 Egnach, www.tobi-fruechte.ch
- 17.45–18.00** Herausforderung und Chancen des schweizerischen Biobereenmarktes, Andreas Brühlhardt, Tobi Seeobst AG
- 18.00–18.20** Erkenntnisse und Aktivitäten im Biobereenbereich, Michael Friedli, FiBL
- 18.20–18.40** Rückblick auf die Erhebung der betriebswirtschaftlichen Daten, Thierry Suard, FiBL
- 18.40–19.00** Rückblick und Ausblick auf die Vermarktungskampagne 2022, Sabine Haller, Bio Suisse
- Ab 19.00** Degustation neuer Himbeer- und Erdbeersorten (André Ançay, Agroscope) und gemütlicher Ausklang

Anmeldung bis spätestens am 28. Juni 2022 unter 062 865 72 74 oder kurse@fibl.org

Wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen und einen spannenden Erfahrungsaustausch. Thierry Suard, FiBL-Obstbauteam und Carole Wyss, Arenenberg

FiBL

arenenberg

coop

BIO SUISSE

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG