

# BERNER OBST



Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: [www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch)  
Kontakt: [info@bernerfruechte.ch](mailto:info@bernerfruechte.ch)  
Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Erscheint zweimonatlich

## Obst



## Rodung kann teuer werden!

**Wenn eine Obstanlage erstellt wird, dann denkt in den wenigsten Fällen jemand über die Rodung nach. Das ist auch nachvollziehbar, in erster Linie geht es um die bevorstehenden Jahre und um die Produktion. Jedoch wird jede Obstanlage irgendwann ersetzt oder gerodet werden müssen. Und dies kann sehr teuer werden. Man tut also gut daran, bei der Berechnung der Wirtschaftlichkeit einer Anlage auch deren Abbau miteinzuplanen.**

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

In der Geldflussrechnung rechnet das betriebswirtschaftliche Simulationsprogramm Arbokost bei einer Apfelkultur im 15. Standjahr mit CHF 6'000.– Rodungskosten. Diese Kosten beinhalten sämtliche Arbeitsstunden für Personal und Maschinen sowie auch die Entsorgungskosten der Bäume und Infrastruktur inklusive Gerüst und Hagelnetz. Auch in der Bewertung der Obstkulturen, welche als Grundlage für die Berechnung von Entschädigungen bei Schadfällen und Enteignungen und für die Ertragswertschätzung dient, wird bei

Kernobst-, Kirschen- und Zwetschgenanlagen mit CHF 6'000.– Rodungskosten gerechnet. Bei Aprikosen werden Rodungskosten von CHF 10'000.– kalkuliert. Je nach Anbausystem, Alter der Bäume, Unterlage, Nachbauziel oder zur Verfügung stehender Maschine, können die Kosten aber um einiges höher liegen.

### Viel Handarbeit nötig

Wenn eine Obstanlage gerodet werden muss, müssen die Pfähle, Drähte, Seile, Anker, Agraffen, Netze und Folien entfernt und entsorgt werden. Ebenso die Bäume und die Wurzeln. Dieser Rückbau erfordert viel Handarbeit und führt zu entsprechend hohen Kosten. Pro Hektare sind mit dem Absägen der Bäume, dem Entfernen der Agraffen und Aufrollen der Drähte schnell Eigenleistungen im Bereich von 250 Arbeitsstunden erreicht. Das Ausreissen der Pfähle kann mit dem eigenen Traktor erfolgen oder im Lohn durchgeführt werden, wie auch das Herausschrauben der Anker. Für die Anfahrt von externen Firmen muss mit CHF 1.40/km gerechnet werden und für die Arbeit mit Bagger und Mann mit CHF 150.–/h. In einem uns vorliegenden Beispiel betragen die Kosten für das Ausreissen der Pfähle ungefähr CHF 1'000.–/ha. Müssen zum Beispiel noch Anker ausgegraben werden, können schnell weitere CHF 1'500.– pro Tag und Hektare anfallen für Bagger und Arbeiter.

### Teure Entsorgung von Bäumen und Wurzeln

Hochstamm-bäume und Halbstamm-bäume werden oft mit dem Bagger ausgegraben. Diese Arbeit ist nicht zu unterschätzen. Ein alter Hochstamm-baum hat ein sehr grosses Wurzelwerk und dementsprechend aufwändig ist das Entfernen des Wurzelwerks mit einem Bagger. Niederstamm-bäume mit einem kleinen Wurzelwerk können einfacher mit einer mechanischen Stockrodung,

mit einer Rodezange oder mit einer Seilwinde ausgezogen werden. Ältere Niederstamm-bäume oder bei der Rodung mehrerer Tausend Niederstamm-bäume mit grösserem Wurzelwerk ist das aber zeitlich zu aufwendig. Hier kommen Stockfräsen zum Einsatz. Stockfräsen fräsen nach dem bodennahen Absägen der Bäume den Baumstreifen auf einer Breite von 1.5 bis 1.8m ca. 20 bis 40cm tief. Dabei werden die Wurzeln quasi in kleine Holzstücke geschreddert. Die Bäume werden in jeder zweiten Fahrgasse gesammelt und mit einem Holzhacker gehackt und das Schnittmaterial weggeführt, damit nicht zu viel Holz den Boden belastet. Für das Fräsen und Hacken fallen pro Hektare zwischen CHF 8'000.– und CHF 10'000.– Kosten an.

### Vorsicht bei der Entsorgung

Teeröl-impregnierte Holzpfähle, Eisenbahnschwellen oder auch mit Kupfer oder anderen Chemikalien belastete Hagelnetze oder Folien müssen fachgerecht entsorgt werden. Gemäss Verordnung über den Verkehr mit Abfällen gibt es die Vorgabe, dass gewisse Holzabfälle oder mit Chemikalien belastete Materialien nur als Sondermüll in der Kehrichtverbrennung entsorgt werden dürfen. Dazu braucht es eine spezielle Abwicklung und Bewilligungsformulare mit entsprechender Kostenfolge. Klären Sie vor dem Entsorgen der Pfähle oder Netze auf jeden Fall mit dem Entsorgungshof ab, zu welchen Bedingungen das Holz und die Materialien abgegeben werden können.

### Wie teuer kann eine Rodung werden?

Die Kosten können von Anlage zu Anlage stark variieren. In gewissen Fällen werden CHF 6'000.– ausreichen für die Rodung einer Obstanlage. In einem uns vorliegenden Beispiel belaufen sich die Kosten für eine Rodung einer bis zu 30-jährigen Obstanlage, bestehend vor allem aus Kernobst, auf CHF 16'000.–/ha ohne Entsorgungskosten für Pfähle oder Eisenbahnschwellen. Darin enthalten sind 250 Stunden Eigenleistung für das Absägen der Bäume, Entfernen der Agraffen, der Drähte, die Entsorgung von Hagelnetz, Agraffen,

5 • Oktober 2021



## Inhalt

- Produktionszentrum Obst
  - Rodung von Obstanlagen
  - Sortendegustation Äpfel
  - Schweizer Kiwis
  - Seidenraupenzucht
  - Nachernteschnitt bei Kirschen
  - Arbeitskreis Steinobst
  - Schlussitzung PZ Obst
- Mitteilung INFORAMA
  - Wechsel an der Fachstelle Obst
- Mitteilung Berner Früchte
  - Exkursion «Fruchtwelt Bodensee»
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Qualitäts-Wettbewerb Süssmost
  - Mostobst Verarbeitung
  - Kleinmostereien
- Produktezentrum Beeren
  - Wildschäden in Beerenkulturen
  - Freiland Erdbeeren

## Agenda

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>20.10.2021</b>  | <b>19.00</b> |
| Sortendegustation Äpfel für Direktvermarkter Stettler Obst, Bolligen                               |              |
| <b>11.11.2021</b>  | <b>20.00</b> |
| Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter Mosterei Flückiger-Berger, Wynigen                             |              |
| <b>11.11.2021</b>  |              |
| Abgabe-Termin Saftmuster Qualitätswettbewerb Süssmost  |              |
| <b>17.11.2021</b>  | <b>13.30</b> |
| Schlussitzung PZ Obst Weingut Stephan Martin, Ligerz   |              |
| <b>17./18.11.2021</b>  |              |
| Fachmesse expoSE / expoDirekt in Karlsruhe für Spargel- und Beerenproduzenten und Direktvermarkter |              |
| <b>3.12.2021</b>   | <b>20.00</b> |
| Prämierungsanlass QW SüssmostMäucherstübli, Schachenstr. 20, Lyssach                               |              |



Rodung bedeutet viel Handarbeit und kann zu hohen Kosten führen.

Drähte, das Entfernen der Pfähle und Anker, sowie das Fräsen der Wurzeln und das Häckseln der Bäume und Wegführen des Häckselguts.

#### Was kommt nach der Rodung?

Soll nach dem Rückbau sofort wieder Ackerbau betrieben werden können, sollte der Baumstreifen nicht übermässig mit Holzstücken belastet sein. Ansonsten kann das

Wachstum der nachfolgenden Kultur beeinträchtigt werden. Das Häckselgut der Bäume deshalb möglichst abtransportiert werden. Der Baumstreifen kann nach dem Fräsen beispielsweise auch noch gegrubbert werden zum Auflockern des Bodens. Diese Nachbearbeitungen zur Boden-vorbereitung für die nächste Kultur müssen auch einberechnet werden.

## Sortendegustation Äpfel für Direktvermarkter

Das PZ Obst lädt im Oktober zum Erfahrungsaustausch Apfelsortiment ein. Viele verschiedene Apfelsorten werden präsentiert und können degustiert werden. Jeder Kernobstproduzent ist herzlich eingeladen, eigene interessante Sorten mitzubringen und diese auszustellen. Samuel Cia von Agroscope wird neue Sorten von Agroscope und aus der Züchtung präsentieren.

**Datum**  
Mittwoch, 20. Oktober 2021

**Zeit**  
19.00 Uhr

**Ort**  
Stettler Obst, Walter Stettler, Flugbrunnen, 3065 Bolligen

**Programm**  
– Begrüssung  
– Vorstellung interessanter Sorten für die Direktvermarktung aus Sicht der Produktion  
– Vorstellung neuer Sorten aus der Züchtung  
– Degustation und Erfahrungsaustausch Apfelsorten

**Referenten**  
Produzenten, Samuel Cia, Agroscope

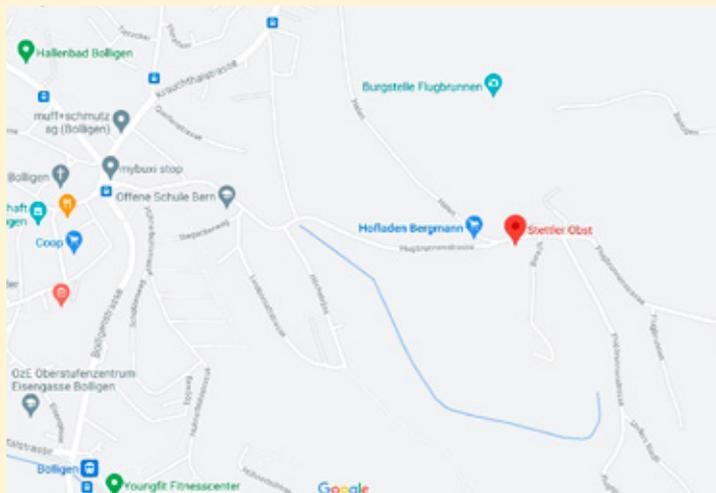
Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Weitere Informationen unter [info.fob@be.ch](mailto:info.fob@be.ch)

**Es gelten die aktuellen Covid-Bestimmungen**

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



#### Anreise



## Schweizer Kiwis

Am idyllischer Lage am Genfersee werden zwischen Ufer, Wald und Acker auf ca. 20.5 ha Schweizer Kiwis angebaut. Die Domaine de la Pêcherie et de la Frésaire ist als Aktiengesellschaft organisiert und seit 1994 biozertifiziert. Die ältesten Kiwipflanzen stammen aus dem Jahr 1973 und produzieren pro Jahr immer noch fast 20 Tonnen pro ha. Die Hauptsorte ist Hayward. Das PZ Obst hatte die Möglichkeit, von Matthias Faeh durch die Anlagen geführt zu werden.

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

Dank dem aussergewöhnlichen Mikroklima mit weniger Spätfrost als im Mittelland, genügend Licht und wenig Bise dank schützenden Wäldern gedeihen die Aktinidien am Genfersee zu süssen Früchten.

#### Sehr sensibel auf Spätfrost

In diesem Jahr war der Frost jedoch auch in Allaman zu stark und hat die Hälfte der Ernte dahingerafft. Obwohl die Kiwis erst anfangs Juni in Vollblüte standen und es da keinen Spätfrost mehr gab, sind die versteckten Blütenknospen bereits ab dem Austrieb im März sehr anfällig auf Frost. Bereits -1°C kann die Blütenknospen zerstören. Dank Überkronenberegner konnte auf einigen Parzellen ein Teil der Ernte gerettet werden. Jedoch selbst auf den beregneten Parzellen sind Ausfälle festzustellen. Auch 15 Frostguards standen zur Bekämpfung von Frost bereit. Ob die Frostguards in diesem Jahr die Kiwi vor dem Erfrieren schützen konnten, ist schwierig zu sagen, wie Matthias Faeh zu bedenken gab. Man habe keinen grossen Unterschied gesehen.



Neue Kiwianlage oberhalb der «Domaine Terre Neuve» in Saint-Prex

#### Guter Markt, aber herausfordernde Produktion

Die Investitionskosten einer Kiwianlage belaufen sich auf ca. CHF 70'000.–. In diesen Kosten ist das Gerüst und ein Hagelnetz eingerechnet. Die Kiwis sind Schlingpflanzen und brauchen deshalb ein stabiles Gerüst. Dies kann zum Beispiel in der Form einer Pergola oder eines T-Gerüsts sein. Nebst der Anfälligkeit gegenüber Spätfrost ist auch Bakterienbrand ein grosses Problem. Der Boden muss zudem durchlässig sein. Die Kiwis brauchen viel Wasser, zusätzlich 300mm muss in Allaman bewässert werden zu den natürlichen Niederschlägen in normalen Jahren.



In Allaman stimmt das Klima für Kiwis dank milder Lage.

#### Kiwis lassen sich lange lagern

Der Erntezeitpunkt der Kiwis ist sehr spät. Die Sorte Summer wird Mitte Oktober geerntet, die Hauptsorte Hayward Mitte November, also erst nach der Apfelernte. Da der Reifezeitpunkt nicht erkennbar ist, wird gemessen. Wenn die Kiwis 7.5 Brix erreicht haben, kann mit dem Ernten angefangen werden. Zu diesem Zeitpunkt sind die Kiwis noch hart und ungeniessbar. Im Kühllager würden die Kiwis dann bis im Mai halten. Dank der guten Nachfrage sind die Kiwis jedoch bereits Ende Februar ausverkauft. Nach der Ernte werden die Kiwis nach Gewicht sortiert. Mit einer Bürste können die Haare entfernt werden, jedoch ist das eine Frage der Kultur. Die Schweizer mögen die Kiwis auch mit Haaren.

#### Gut zu wissen

Wenn die Kiwis aus dem Kühler kommen, sind sie zwar reif, aber nicht sofort geniessbar. Nach dem Verlassen des Kühlers zum Beispiel im Januar, müssen die Kiwis nochmals 1-2 Wochen bei Raumtemperatur von 20°C gelagert werden. Geniessbar sind die Kiwis erst, wenn sie etwas weich sind und beim Eindrücken etwas nachgeben. Da man diesen Früchten nicht ansieht, wann sie essreif sind, bleibt einem nichts anderes übrig, als die Kiwis regelmässig etwas zu drücken.



Matthias Faeh arbeitet seit 2018 in der «Domaine de la Pêcherie» in Allaman, wo der Hauptanteil der Schweizer Kiwis produziert wird.

## Tipp für Ihren nächsten Firmenausflug – Swiss silk!

Ein Teamevent bietet eine einmalige Gelegenheit, abseits des hektischen Arbeitsalltags Neues zu entdecken, miteinander Zeit zu verbringen und gemeinsam etwas zu erleben. Im Berner Hinterkappelen bietet sich dazu eine einmalige Gelegenheit. Seit 2009 werden dort Seidenraupen aufgezogen um daraus Seide herzustellen.

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

Jedes Projekt beginnt mit einer Vision. So auch die Idee von Schweizer Seide. Im Jahr 2009 wurde der Verein «swiss silk» gegründet und zählt mittlerweile 170 Mitglieder, davon 14 produzierende Landwirte und 3 Industriebetriebe. Einer der Initianten, Ueli Ramseier, betreibt in Hinterkappelen mit Bettina Clavadetscher auf dem Bergfeld Hof eine Nebenerwerbslandwirtschaft mit Seidenraupen, Maulbeerbäumen und Haselnüssen. Schweizer Seide ist eine Seltenheit und umso mehr fasziniert der Gedanke, Seide in der Schweiz zu produzieren. Und es funktioniert. Auf der spannenden Führung durch die Maulbeer-

anlagen in Hinterkappelen und bei der Besichtigung der Seidenraupen taucht man für kurze Zeit in eine unbekannte Welt ein. Auf einmal wird verständlich, weshalb reine Seide so teuer ist. Die spannenden Ausführungen von Ueli Ramseier überzeugen und je länger je mehr ist man fasziniert von diesem unbekannt Nebenberuf. Mit dem anschliessenden Besuch der fachmännisch gepflegten Haselnussanlage, einem gemeinsamen Essen und Spaziergang entlang der Aare bis zur Wohleibrücke ist der Ausflug ein einmaliges Erlebnis und als Firmenevent in unserer Branche attraktiv.

Weitere Infos unter:  
[www.bergfeldhof.ch](http://www.bergfeldhof.ch)



Die Seidenraupen sind sehr gefräßig und legen während ihrer Entwicklung das 10'000-fache an Gewicht zu.



Ueli Ramseier schildert eindrücklich wie Maulbeerbäume gepflegt werden müssen.



Die Blätter der Maulbeerbäume dienen zur Aufzucht der Raupen. Diese fressen jeden Tag frische Maulbeerblätter, die zuvor extra zugeschnitten werden.

## Schnitt nach der Ernte bei Kirschen

Am 18. August 2021 hat das PZ Obst zum Erfahrungsaustausch «Schnitt nach der Ernte bei Kirschen» eingeladen. Einige Produzenten sind der Einladung gefolgt und haben sich an einem schönen Sommerabend zum Schnitt bei Kirschen ausgetauscht. Beim abschliessenden Imbiss bei Wurst und Bier kam auch der gesellige Teil nicht zu kurz.

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

Der Schnitt der Kirschen nach der Ernte hat sich vermehrt auch im Kanton Bern durchgesetzt. Einige Steinobstproduzenten schneiden die Kirschen von Hand, andere schneiden maschinell mit einem Schnittbalken. Dabei werden die Bäume teils komplett fertig geschnitten, ohne noch weitere Schnittmassnahmen im Winter durchzuführen. Dies ist möglich bei gut und stark wachsenden Bäumen und Sorten. Durch den

Schnitt im Sommer gelangt mehr Licht in den Baum, was sich positiv auswirkt auf die Ausbildung kräftiger Blütenknospen fürs nächste Jahr und den Austrieb von schlafenden Augen im Innern des Baumes. Dadurch kann der Verkahlung ein Stück weit entgegengewirkt werden. Beim Sommerschnitt besteht zudem ein weniger grosses Risiko einer Infektion durch Bakterienbrand, weil im Sommer die Schnittstellen schneller verheilen.

### Unterschiedliche Durchführung des Sommerschnitts

In der Anlage von Dominik Hurni und Daniel Weber zeigten die Betriebsleiter Dominik und Daniel, sowie Tobias Meuter und Ruedi Scheidegger, wie sie den Sommerschnitt durchführen. Dominik Hurni, der seine Spindeln keck als Freestyle-Spindeln bezeichnet, will im Sommer einen Vorschnitt durchführen. Vor allem die sparrigen und starken Triebe im oberen Kronenbereich müssen weg. Daniel Weber schneidet schon seit einigen Jahren mechanisch, während Ruedi Scheidegger alles von Hand schneidet. Er achtet dabei auf eine gute Verteilung der

Fruchtäste und auf eine konsequente Entfernung der starken Äste im oberen Kronenbereich.

**Drapeau Marchand für Kirschen**  
Beim Drapeau Marchand werden die Bäume in einem Winkel von 45° in die Reihenrichtung formiert. Der Vorteil davon ist, dass die Mittedominanz der Kirschen reduziert werden kann. Mit der flachen Laubwand bringt man zudem mehr Licht in den Baum hinein und auch die Verteilung der Pflanzenschutzmittel ist besser. In den ersten Jahren erfordert dieses System viel Handarbeit und für die mechanische Unkrautbekämpfung eignet sich aufgrund der schrägen Stämme nicht jedes Gerät. Daniel Weber ist aber vom System überzeugt.



Interessiert schauen die Teilnehmenden dem maschinellen Schnitt zu.

### Einfaches System für Mitarbeitende

Tobias Meuter ist darauf konzentriert, ein möglichst einheitliches System umzusetzen, welches den

Mitarbeitenden einfach erklärt werden kann. Er formiert die Jungbäume in den ersten Jahren mit Binden und kerbt wo nötig. Im Ertragsalter reisst er im Sommer das stehende Holz, das heisst vor allem die Wasserschosse im Bauminnern und in der Krone. Stehen gelassen werden nur flache Triebe. Danach schneidet er mechanisch und wo nötig werden im Giebel noch beschattende oder zu starke Elemente entfernt. Bei gewissen Sorten wie Christiana wird das Fruchtholz noch gestaut, damit die Fruchtqualität verbessert wird. Bei zum «Röteln» neigenden Sorten wie Regina, wird das hängende Fruchtholz belassen und nicht gestaut.



Mit dem Plantagenschneider Rinieri von Dubler Agrarservice, Hagneck, kann der maschinelle Schnitt speditiv ausgeführt werden.



Ruedi Scheidegger schneidet seine Kirschen nach der Ernte von Hand komplett und führt im Winter keine weiteren Behandlungen mehr durch.

## Arbeitskreis besucht Berufskollegen im Baselbiet

Der Arbeitskreis Steinobst trifft sich regelmässig zum Austauschen von Wissen und Erfahrungen. Mittlerweile besteht der Arbeitskreis Steinobst Seeland bereits seit fünf Jahren und die Mitglieder schätzen das Vertrauensverhältnis und den Austausch unter den Kollegen. In diesem Jahr führte der dritte Anlass die Gruppe nach Buus, BL. Dort empfing Stefan Ritter die Interessierten und führte durch seine Kirschenanlagen.

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

Die Mitglieder freuten sich, endlich wieder einmal einen Anlass physisch durchführen zu können. Motiviert und bei bester Laune fuhren die Arbeitskreismitglieder in einem Bus nach Buus, BL. Dort führte Stefan Ritter durch die Kirschenanlagen. Stefan Ritter ist ein engagierter Berufskollege aus dem Baselbiet. Nebst der Feuerwehr und seinem Engagement in der Milchgenossenschaft ist er auch im Vorstand des Baselbieter Obstverbands aktiv. Mit seiner Frau bewirtschaftet er auf ca. 3 ha Kirschen, 1 ha Zwetschgen und dazu noch auf knapp einer halben Hektare Heidelbeeren in Töpfen.



Die Kirschenanlage von Stefan Ritter, geschützt mit einem Foliensystem von Brändlin Solution, jedoch ohne Insektenschutznetze.

### Kirschenanlage ohne Totaleinnetzung

Sofort fiel bei der Kirschenanlage auf, dass Stefan Ritter die Kirschenanlage zwar mit dem Foliensystem Solution abgedeckt hat, jedoch keine Totaleinnetzung gegen Schädlinge besteht. Mit der Kirschessigfliege habe er bei den Heidelbeeren mehr Probleme als bei den Kirschen, erzählte er. Deshalb ist die Anlage der Heidelbeeren eingenetzt, nicht aber die Kirschenanlage.

### Spannender Sortenmix

Stefan Ritter führte den Arbeitskreis durch seine Kirschenorten. Nebst bekannten Sorten gibt es in seinen Anlagen auch weniger bekannte Sorten wie Penny, Areko oder Irena. Die gesamte Erntemenge wird auf dem eigenen Hof sortiert und abgepackt. Dazu wurde eine Kirschensortiermaschine von Siegwald, Auggen angeschafft. Pro Tag können bis zu 2.5 Tonnen verlesen werden. Die Kirschen werden visuell auf dem



Auf der Kirschensortiermaschine werden die Kirschen visuell vor- und dann grössensortiert. Das Abpacken erfolgt manuell.

gut beleuchteten Band vor- und dann durch die Führungsträger automatisch grössensortiert. Die Abfüllung erfolgt manuell.

### Gemütliches Zusammensein

Ein wichtiger Teil des Arbeitskreises ist auch der ungezwungene und private Austausch. Am Abend sorgte der Apéro und das Abendessen auf der Sissacherfluh, wenn auch noch unter Covid-Einschränkungen, für einen geselligen Abschluss. Ein grosses Dankeschön an Stefan Ritter, dass er uns empfangen und uns durch die Anlagen geführt hat.

### Arbeitskreis – mitmachen lohnt sich

Die Arbeitskreismitglieder schätzen den unkomplizierten Austausch unter Berufskollegen. In Arbeitskreisen treffen sich Landwirtinnen und Landwirte mit ähnlichen Interessensgebieten und Fragestellungen regelmässig und tauschen Wissen und Erfahrungen aus.

Die Arbeitskreis-TeilnehmerInnen treffen sich unter der Leitung eines Moderators/einer Moderatorin und bilden sich in den Themen wie z. B. Optimierung von Betriebsführung, Produktionstechnik, Erntekosten, Neuausrichtung des Betriebes usw. weiter. Familie, Betrieb, Beruf und Hobby unter einen Hut bringen, Erziehung usw. sind weitere Kernthemen der schon bestehenden Arbeitskreise.

Die Arbeitskreise sind «Gemeinschaften auf Zeit». In der Regel finden 4–8 Treffen pro Jahr statt.

Wer sich für einen Arbeitskreis interessiert, kann sich beim INFORAMA melden. Es gibt Arbeitskreise zu verschiedenen Themen und in verschiedenen Regionen.



Interessiert hören die Arbeitskreismitglieder den Ausführungen von Stefan Ritter zu.

## Einladung zur Schlussitzung PZ Obst

Das Produktezentrum lädt jährlich Ende Jahr zur Schlussitzung und zum geselligem Zusammensein ein. In diesem Jahr werden wir am Bielersee die Schlussitzung abhalten und danach von Stephan Martin durch sein Weingut in Ligerz geführt. Wir freuen uns auf einen gelungenen Nachmittag mit euch.

**Datum**  
Mittwoch, 17. November 2021

**Kosten**  
CHF 10.– pro Person für Apéro

**Zeit**  
13.30 Uhr bis 17.30 Uhr

**Programm**  
– Schlussitzung mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklung Obst  
– Besichtigung Weingut und Apéro bei Stephan Martin in Ligerz

**Ort**  
Stephan Martin,  
Dorfasse 21, 2514 Ligerz

**Anmeldung erforderlich**  
Bis am 10. November bei der Geschäftsstelle Berner Früchte:  
info@bernerfruechte.ch oder telefonisch bei 031 636 12 90.

Die geltenden Schutzbestimmungen des Bundes betreffend COVID-19 sind einzuhalten.  
**Es gilt die Covid-Zertifikatspflicht.**

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



## Regionale Fachmodule 2022

### Fachmodul «Feldobst BF 21»

Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche den Feldobstbau selber betreiben wollen. Grundkenntnisse in der Landwirtschaft, im Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten sind Voraussetzung.

#### Kursdaten

11.01; 15.02; 16.02; 01.03; 05.05; 14.06; 19.10; 15.11.2022; Modulprüfung 02.12.2022

#### Kursorte

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen und Praxisbetriebe

#### Kurskosten

1'200.– (800.– für Kursbesucher), inkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr

#### Informationen

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Ulrich Steffen, 031 636 12 94

#### Anmeldung

INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

#### Anmeldeschluss

12. Dezember 2021



### Fachmodul «Bioobst BF 20» 2022

Dieser Fachkurs wird in Zusammenarbeit mit dem FiBL angeboten und steht allen interessierten Personen mit Grundlagenwissen und Erfahrung im Obstbau offen. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Obstbaupflege.

#### Kursdaten

12.01; 13.01; 14.01; 18.05; 15.06; 24.08.2022, Modulprüfung 01.09.2022

#### Kursorte

FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe

#### Kurskosten

900.– (600.– für Kurs), inkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr

#### Informationen

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Hanna Waldmann, 031 636 04 23

#### Anmeldung

INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

#### Anmeldeschluss:

30. Dezember 2021

### Fachmodul «Beeren BF 19»

Dieses Modul steht allen Interessierten offen, die bereits über Praxis-Erfahrung im Bereich Beerenbau verfügen. Das Modul wird in Zusammenarbeit mit dem Strickhof, ZH, durchgeführt.

#### Kursdaten

Januar – Juni 2022, Modulprüfung August 2022

#### Informationen und Anmeldung

Strickhof Wülflingen, Winterthur, 058 105 91 00, [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) -> Bildung&Kurse -> Kurse oder per Mail an [kurse@strickhof.ch](mailto:kurse@strickhof.ch)

#### Anmeldeschluss

01. Dezember 2021



## Wechsel an der Fachstelle für Obst

**Hanna Waldmann unterstützt das Team der Fachstelle für Obst und Beeren seit dem 1. September tatkräftig. Sie ersetzt Sabine Wieland, die sich entschieden hat, beruflich eine neue Herausforderung anzugehen. Hanna Waldmann ist Landwirtin und hat einen Bachelor in Agronomie und Pflanzenbauwissenschaften mit Fachrichtung Obst- und Gemüsebau. Max Kopp wird die Fachstellenleitung übernehmen.**

INFORAMA Oeschberg  
Fachstelle Obst und Beeren, FOB  
[info.fob@be.ch](mailto:info.fob@be.ch)

Hanna Waldmann ist gelernte Landwirtin und hat an der Universität Stellenbosch in Südafrika Agronomie und Pflanzenbauwissenschaften studiert. In den letzten Jahren konnte sie verschiedene Erfahrungen im Bereich der Spezialkulturen sammeln und hat unter anderem auch bei Agroscope im Projekt für resiliente Obstsorten gearbeitet. Wir freuen uns, Hanna im Team der Fachstelle für Obst und Beeren willkommen zu heissen.

Sabine Wieland hat das INFORAMA Ende August verlassen.

Das INFORAMA Oeschberg dankt Sabine für ihren wertvollen Einsatz für die Obstproduktion der Region und darüber hinaus. Mit viel Elan hat sie sich in den letzten zehn Jahren aktiv für möglichst gute Rahmenbedingungen eingesetzt.

Das INFORAMA wünscht Sabine viel Erfolg und gutes Gelingen für ihre künftigen Herausforderungen!



Hanna Waldmann neu im Team der Fachstelle für Obst

#### Persönliche Worte

Liebe Produzentinnen und Produzenten  
In den vergangenen zehn Jahre durfte ich die Entwicklung des Obstbaus im Kanton Bern und der Schweiz tagtäglich hautnah miterleben und die meisten von euch persönlich kennen lernen. Es waren zehn sehr spannende und bereichernde Jahre mit vielen Erlebnissen, die mir ein Leben lang positiv in Erinnerung bleiben werden. Vor allem aber waren es die Begegnungen mit euch, die gemeinsame Realisierung verschiedener Projekte oder Anlässe, die Suche nach Lösungen gegen neue Schädlinge oder Krankheiten, die den Arbeits-

platz so besonders und wertvoll gemacht haben. Für all die guten Gespräche, die hilfsbereite und unkomplizierte Zusammenarbeit, die wohlwollende und geduldige Unterstützung, die ich immer erleben durfte, möchte ich mich von Herzen bedanken. Ich verlasse das INFORAMA, um persönliche Projekte zu prüfen und hoffentlich zu realisieren. Ich wünsche dem Verband und allen Berner Produzentinnen und Produzenten weiterhin alles Gute, bestes Gelingen, immer wieder viel Freude und Erfüllung im Obstbau und beste Gesundheit. Vielleicht kreuzen sich unsere Wege einmal – es würde mich freuen. Herzlichst, Sabine Wieland

## 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 Fruchte 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 h Abfahrt Oeschberg FOB  
ca. 20.30 h Rückkehr Oeschberg

Informationen zur Messe  
[www.fruchtwelt-bodensee.de/](http://www.fruchtwelt-bodensee.de/)

### Kosten

Mitglieder Berner Fruchte  
höchstens Fr. 80.–, je nach  
Anzahl Teilnehmende

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

### Anmeldungen per Mail

Daniel Jenny, PZ Verarbeitung,  
Dorfstrasse 36, 3421 Lyssach

Tel. 034 445 25 23 oder  
077 419 31 29

E-Mail: [familie\\_jenny@gmx.ch](mailto:familie_jenny@gmx.ch)

Anmeldeschluss: 24. Januar 2022

Verband Berner Fruchte

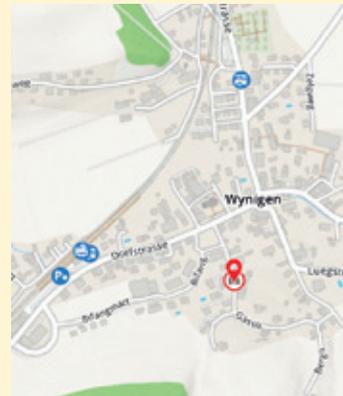
## Erfahrungsaustausch II Obstverarbeiter

Donnerstag, 11. November 2021, 20.00 bis 22.00 Uhr

### Betrieb

Mosterei Flückiger-Berger,  
Gässli 5a, Wynigen,  
[www.mosterei-wynigen.ch](http://www.mosterei-wynigen.ch),  
(Tel Mosterei 034 530 02 82)

### Anreise



### Programm

– Begrüssung (Michael Studer,  
Vorsitzender PZ Verarbeitung)

- Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes Flückiger-Berger
- Infos Qualitätswettbewerb Süssmost 2021
- Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
- Terminplanung 2022
- Verschiedenes

Der Anlass wird unter den aktuell geltenden Vorgaben zu COVID 19 durchgeführt.

Muster für den Qualitätswettbewerb Süssmost können an diesen Anlass mitgebracht werden. Der Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes Berner Fruchte kostenlos angeboten. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

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

## Verarbeitung



## Qualitäts-Wettbewerb Süssmost

Unmittelbar nach Abschluss der Verarbeitungs-Kampagne führt der Verband Berner Fruchte den alljährlichen regionalen Qualitätswettbewerb Süssmost durch. Die Säfte müssen bis am 11. November 2021 eingereicht sein!

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, Verband Berner Fruchte, PZ Verarbeitung  
[max.kopp@be.ch](mailto:max.kopp@be.ch)

Die Saftmuster werden in vier Kategorien verkostet.

### Vier Kategorien

- Die eingereichten Saftmuster werden getrennt in ihren jeweiligen Kategorien beurteilt und beschrieben. Die Produkte können in folgenden Kategorien eingereicht werden:
- Süssmost geklärt/geschönt z. B. Enzym/Gelatine, Filtration
  - Süssmost naturtrüb (ohne Saftbehandlung)



Saftmuster werden in einem mehrstufigen Degu-Verfahren verkostet und beschrieben.

- Mischsäfte (aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)
- Gärsaft, Cider, Apfel- oder Birnenschaumwein

Die original abgefüllten Saftmuster können an regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Saftmuster werden zurückgewiesen, wenn sie nicht in korrekt etikettierten Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden.

### Sammelstellen und Abgabetermin

Die Saftmuster im Originalgebinde können bis **Donnerstag, 11. November 2021, 14.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden, bzw. am Erfahrungsaustausch bei Familie Flückiger-Berger in Wynigen (vgl. Einladung zum Erf 2 am 11. November 2021). Beim Einreichen der Saftmuster sind auf dem Teilnahme-Formular die notwendigen Angaben korrekt und vollständig auszufüllen. Das Anmeldeformular ist an den regionalen Sammelstellen erhältlich oder kann unter [www.bernerfruechte.ch/Produktezentrum-Verarbeitung](http://www.bernerfruechte.ch/Produktezentrum-Verarbeitung) herunter geladen werden.

- Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf (033 346 03 03)
- Ernst Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb (031 839 33 35)
- Theo Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen (031 765 54 89)
- Jakob Rothenbühler, Ellenberg, 3432 Lützelflüh (034 461 24 83)
- INFORAMA Oeschberg (FOB), 3425 Koppigen (031 636 12 90)

Saftmuster können auch per Post zugestellt werden an INFORAMA



Dieses Jahr mit der Kategorie «Cider/Gärsaft» Reicht Eure Produkte ein!

Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen. Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!

### Startgeld

Das Startgeld von Fr. 30.– pro Saftmuster wird nach dem Qualitätswettbewerb in Rechnung gestellt. Nicht-Mitgliedern des Verbandes Berner Fruchte werden Fr. 40.– pro Saftmuster verrechnet.

### Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen am Prämierungsanlass mit Rangverkündigung teilzunehmen. Die Ergebnisse werden anlässlich der Prämierung am **Freitag 3. Dezember 2021 um 20.00 Uhr im Mäucher Stübli, Schachenstrasse 22, Lyssach** ([www.maeucherstube.ch/adresse](http://www.maeucherstube.ch/adresse)) bekannt gegeben.

Bitte Teilnahme auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.



## Mostobst in der Region verarbeiten

**Die Obsternte hat eingesetzt. Im Gegensatz zu anderen Produktionsgebieten fallen die Erntemengen in der Region «Berner Früchte» eher bescheiden aus. Das trifft auch auf die Mostobsternte zu. Die Kleinmostereien verfügen über genügend Kapazität, alles Mostobst der Region zu verarbeiten.**

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

Die Ernteschätzung für die Region «Berner Früchte» geht von einer kleinen Tafelkernobsternte, von etwa der Hälfte einer durchschnittlichen Ernte aus. Die Überprüfung der Bavendorfer Schätzung vom Juli hat die Ernteaussichten weitgehend bestätigt. In den grossen Anbaugebieten im Thurgau, Wallis und Genfersee-Gebiet wird eine gute Tafelkernobsternte (120'000 Tafeläpfel und >18'500 Tafelbirnen) erwartet.

### Bescheidene Mostobsternte – trotzdem Rückbehalte

Die Schätzung der Mostobsternte für die Region geht von rund einem Drittel einer Normalernte aus. Es werden rund 1'300 Tonnen Mostobst an die Kleinmostereien und rund 600 Tonnen Mostobst an die gewerblichen Mostereien erwartet. Gesamtschweizerisch sind die Mostobstmengen auf rund zwei Drittel eines durchschnittlichen Erntejahres geschätzt worden. Zudem werden rund 20'000 Tonnen aus den Tafelkernobstan-

lagen in den Mostereien erwartet. Das SOV Produktezentrum hat aus diesem Grund auch für die 2021er Mostobsternte Rückbehalte beschlossen.



Aus dem regionalen Feldobstbau wird eine kleine Mostobsternte erwartet.

### Mostobst an die regionalen Kleinmostereien liefern!

Das dürfte mindestens in der Region «Berner Früchte» dazu führen, dass noch weniger Mostobst an die gewerblichen Mostereien, bzw. an deren Sammelstellen abgeliefert wird. Da Mostobst in der Region ohnehin rar sein wird, ersuchen die regionalen Kleinmostereien alle Kernobstproduzenten, – als Zeichen der Solidarität innerhalb des Verbandes «Berner Früchte» – ihr

Mostobst an die Kleinmostereien der Region zu liefern. Für gute Qualitäten können die offiziellen Mostobstpreise realisiert werden.



Die Kleinmostereien sind bereit, das Mostobst aus der Region zu verarbeiten.

### Vielfältige Palette an verarbeiteten Produkten

Nur so kommen die Kleinmostereien zu genügend Verarbeitungsrohstoffen, um ihre Kundschaft mit Süssmost, Obstwein, Destillaten, Trockenfrüchten, Essigprodukten, usw. bedienen zu können. Es besteht aber auch die Möglichkeit, eigenes Mostobst beim regionalen Verarbeitungsbetrieb als Lohnauftrag für den Verkauf im Hofladen veredeln zu lassen. Die Produkte erfreuen sich grosser Beliebtheit.

### «Berner Früchte» Geschäftsstelle verbindet Rohstoff-Lieferanten und Kleinmostereien

Die Geschäftsstelle ist gerne bereit, interessierte Obstproduzenten und mögliche Abnehmer von Ver-

arbeitungsobst zu verbinden. Nutzen wir den Trumpf, Produzenten und Verarbeiter im gleichen Verband vereinigt zu haben, konsequent aus. Das bietet dem Produzenten einen regulären Preis, ohne grosse Transportaufwände, und dem Verarbeiter frischen Verarbeitungrohstoff regionaler Herkunft.



Und es gibt sie 2021 doch! – Hochstämme, deren Leitäste unterstellt werden müssen. Junger Hochstamm beim Pfarrhaus in Walterswil.

## Die Kleinmostereien werden kaum ausgelastet sein

**Auf dem Sennhof in Biberist trafen sich am 19. August die Obstverarbeiter der Region Berner Früchte zum traditionellen Erfahrungsaustausch. Aufgrund der bescheidenen hängenden Mostobsternte werden die Mostereien diesen Herbst kaum ausgelastet sein.**

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

Auf dem Sennhof haben Martin und Sandra Senn 2018 bei der Betriebsübernahme des vielseitigen Landwirtschaftsbetriebes auch den Betriebszweig «Lohnmosterei» übernommen. Von nah und fern bringen die Auftraggeber auch

Kleinstmengen an Verarbeitungsobst in den Verarbeitungsbetrieb.

### Betriebsablauf

Die Mostobstposten werden einzeln erfasst, um später eine lückenlose Rückverfolgbarkeit des Produktionsprozesses gewährleisten zu können. Die Verarbeitung erfolgt als «mobile Einrichtung». Die Presse wird nach der Verarbeitungskampagne in



Aufmerksame Zuhörerinnen und Zuhörer bei der Präsentation der Cider-Herstellung

der Remise verstaut, um den Platz anderweitig nutzen zu können. Deshalb stellt die lokale Lebensmittelkontrolle im Bereich der Presse keine weiterreichenden Anforderungen an die räumliche Gestaltung.

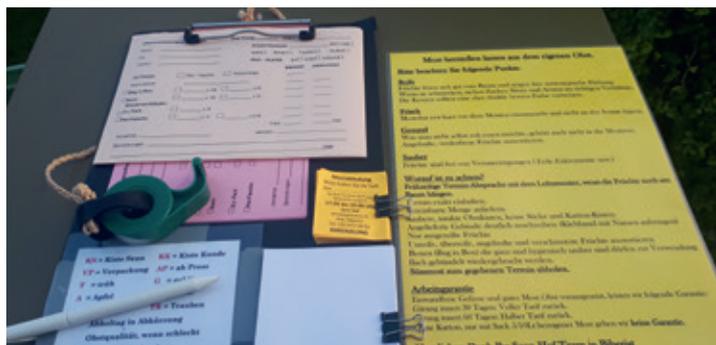
### Tarife für Dienstleistungen der Lohnmosterei bleiben unverändert

Nebst der Information über die bevorstehende Mostobsternte wurden die Lohnmostertarife (vgl. Berner Obst 4/21 und sowie [www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch)) sowie eine

Kalkulation der Verkaufspreise in der Direktvermarktung präsentiert.

### Cider-Manufaktur

Joel Winkelmann von der Cider-Manufaktur präsentierte seine Dienstleistungen im Bereich der Abfüllung von Spezialprodukten wie Schorle, Nektare, Mischsäfte, Cider und so weiter. Die junge Firma hat sich spezialisiert darauf Schorle mit Kohlensäure versetzen zu können und diese anschliessend verschlossen im Kammerpasteur haltbar zu machen.



Für einen reibungslosen Ablauf braucht es eine sorgfältige Vorbereitung.



## Verhinderung von Wildschäden in Beerenkulturen

**Die neuen Erdbeerbestände gedeihen prächtig. Sie scheinen bei Reh und Rotwild besonders beliebt zu sein. Innert kurzer Zeit ist das Laub von Erdbeerpflanzen abgefressen und die Dammfolien sind beschädigt.**

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

Gemäss der kantonalen Wildschadenverordnung (WSV) sind von den Produzenten zumutbare Schutzmassnahmen einzusetzen, um Schäden an den Kulturpflanzen vorzubeugen. Dazu hat das kantonale Jagdinspektorat ein Merkblatt veröffentlicht.

### Zumutbare Schutzmassnahmen

Beerenkulturen werden mittels fester oder mobiler mechanischer oder elektrischer Umzäunung geschützt. Auf ein im Voraus schriftlich eingereichtes Gesuch hin kann das Jagdinspektorat Beiträge an Umzäunungen leisten, sofern diese vom Wildhüter als zweckmässig eingestuft sind und fachgerecht ausgeführt werden. Das Merkblatt «Wildschaden – Verhütung und Entschädigung»

ist abrufbar unter: <https://www.weu.be.ch/de/start/themen/jagd-fischerei/jagd-wildtiere/wildtiere/gesuch-wildschadenersatz.html>

### Abschluss von schadenstiftenden Tieren

Betroffene Produzenten sprechen sich rechtzeitig mit dem Wildhüter ab. Wenn trotz Schutzmassnahmen Wildschäden verzeichnet werden, darf der Wildhüter einzelne jagdbare, schadenstiftenden Tiere einfangen oder erlegen.

### Schutzzäune korrekt aufstellen

Bei exponierten Erdbeerkulturen sind flexible Steckzäune erfolgreich im Einsatz und bieten einen zuverlässigen Schutz, sofern die Zaunhöhe von mindestens 1.60 Meter eingehalten wird. Es ist allerdings zu berücksichtigen, dass Rehe und Hirsche

rote und orange-farbige Netze nur schlecht wahrnehmen können. Um zu verhindern, dass sich Wildtiere in Weidenetzen verheddern und dabei zu Grunde gehen, können farbige Warnbänder eingeflochten werden, damit sie für Wildtiere sichtbar werden. Eingezäunte Parzellen sind zudem regelmässig zu kontrollieren.

### Weitere Informationen / Quellen:

**STS Merkblatt «sichere Weidzäune»**  
[http://www.tierschutz.com/publikationen/wildtiere/in-fotek/mb\\_zaeune.pdf](http://www.tierschutz.com/publikationen/wildtiere/in-fotek/mb_zaeune.pdf)



Schutzzaun mit farbigen Bändern markiert  
(Bild: Schweizer Tierschutz, aus Merkblatt «sichere Zäune»)

## Erdbeeren im Freiland – der Grundstein für den Erfolg wird im Spätsommer gelegt

**Nachdem der Erfahrungsaustausch Erdbeeren sowohl im Frühjahr 2020 als auch 2021 pandemie-bedingt abgesagt werden musste, wurde der Anlass der «Berner Früchte» Beerenproduzenten am 8. September nachgeholt. Dabei stand der Austausch über Boden-vorbereitung für die Pflanzung sowie Bodenpflegemassnahmen nach der Pflanzung im Vordergrund.**

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

Der perfekte Spätsommerabend bot die perfekte Kulisse für den Freiluftanlass. Bis zum Sonnenuntergang informierte der Gastgeber Rolf Rohrbach über seine Betriebsstruktur im Allgemeinen sowie zur Erdbeerproduktion im Speziellen.



Gut entwickelte Erdbeerjungpflanzen einen Monat nach der Pflanzung

### Seit 50 Jahren Erdbeeren angebaut

Anfangs der 1970er Jahre begannen die Eltern der Betriebsleiterfamilie mit der Erdbeerproduktion.

Derzeit wird die Ernte rund hälftig dem Handel zugeführt, während die andere Hälfte für die Selbstpflückerei und die Direktvermarktung verwendet wird. Entsprechend werden ein- und zweijährige Kulturen bewirtschaftet und das Sortiment ist auf diese Vermarktungsstruktur ausgerichtet. Wegen der besonderen Witterungsbedingungen konnte das Pflanzbeet erst mit Verzögerung vorbereitet und die Dämme aufgezogen werden. Zudem trafen die Jungpflanzen von einzelnen Lieferanten verzögert ein und die Topfpflanzen waren eher schwach bewurzelt, was sich in einer bislang bescheidenen Pflanzenentwicklung äussert. Bleibt zu hoffen, dass es noch einige Wochen milde Herbstwitterung gibt. Alle anwesenden Produzenten bestätigen überdies die ständige Herausforderung der ausreichenden Pflanztiefe. Freistehende Rhizome bilden weniger Wurzeln im Herbst, bleiben in ihrer Entwicklung zurück und drohen

über den Winter zu vertrocknen oder zu erfrieren. Das äussert sich im Erntejahr mit Pflanzenausfällen und diffusen Ertragsverlusten.



Im dritten Anlauf hat's geklappt – Erfahrungsaustausch Erdbeeren in Aarwangen

### Schonende Bodenbearbeitung

Im fachlichen Teil folgten Informationen über die derzeit diskutierten Produktionssysteme-Beiträge. Sieben Produktionssysteme würden den Beerenbau betreffen. Im Besonderen wurde das Produktionssystem «schonende Bodenbearbeitung» erläutert, mit dem Versuch des pfluglosen Anbaus von Erdbeeren im Freiland. Dabei wird die Fruchtfolge den Erdbeeren angepasst. Mit Zwischenfrucht-Einsaaten soll der Eintrag von möglichst grossen Mengen organischer Substanz und eine möglichst permanente aktive Bodenbedeckung erreicht werden mit dem Ziel, die Aktivität des Bodens fördern.