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

1 • Februar 2020

Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - Totalrevision Pflanzengesundheitsverordnung
  - Jahr der Pflanzengesundheit
  - Änderungen Pflanzenschutzmittel
  - Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Mitteilungen INFORAMA
  - Michael Gysi wird neuer Vorsteher des LANAT
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Obstsorte des Jahres 2020
  - Hochstammtagung
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Verarbeitungsmengen 2019
  - Qualitätswettbewerb 2019
  - Vegane Schönung
  - SOV-Ausschuss «Kleinmostereien»
- Produktezentrum Beeren
  - Heidelbeerproduktion am Scheideweg

Obst

Sharka und Feuerbrand sind keine Quarantäneschadorganismen mehr

Seit dem 1. Januar 2020 gilt in der Schweiz das neue Pflanzengesundheitsrecht. Es ist eine Totalrevision der bisherigen Pflanzenschutzverordnung. Die neue Pflanzengesundheitsverordnung soll den Schutz vor besonders gefährlichen Schadorganismen regeln und die Präventionsmassnahmen verstärken. Dies ist nötig für die Aufrechterhaltung des bilateralen Agrarabkommens Schweiz – EU.

Markus Bünter, Agroscope
Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg
sabine.wieland@be.ch

Die wichtigsten Änderungen
Die Pflanzenpasspflicht wird in der Schweiz und der EU auf alle Pflanzen und Pflanzenteile ausgeweitet und das System und das Format wird angepasst, d. h. der Pflanzenpass wird sichtbarer.

Neu müssen sämtliche zum Anpflanzen bestimmte Pflanzen einen Pflanzenpass haben. Im Obstbau war das bis anhin bereits so. Die Rückverfolgbarkeit soll dadurch verbessert werden. Die Einfuhr von lebenden Pflanzen und Pflanzenteilen aus Nicht-EU Ländern darf nur mit einem Pflanzengesundheitszeugnis erfolgen. Davon sind auch Schnittblumen, Topfpflanzen, Früchte, Gemüse oder Samen betroffen. Für Waren mit erhöhtem phytosanitärem Risiko wird die Einfuhr verboten. Weitere Infos zum Pflanzenpass und zur Zertifizierung siehe Kasten auf der nächsten Seite.

Neue Regelung von besonders gefährlichen Schadorganismen
Die Schadorganismen werden neu eingeteilt. Unterschieden wird zwischen Quarantäneorganismen inkl. prioritären Quarantäneorganismen, Schutzgebiet-Quarantäneorganismen und geregelten Nicht-Quarantäneorganismen. In die letzte Gruppe fallen ab diesem Jahr die Obstbauphytoplasmen wie Birnenverfall, Apfeltriebsucht und ESFY, sowie Sharka und Feuerbrand. Die Melde- und Bekämpfungspflicht fällt für diese Schadorganismen ab diesem Jahr weg. Einzig bei Feuerbrand wird die Melde- und Bekämpfungspflicht in Zukunft noch in sogenannten «Gebieten mit geringer Prävalenz» Pflicht sein. Diese Änderung bedeutet mehr Eigenverantwortung für die Betriebe und die Branche! Geregelt ist einzig noch das Inverkehrbringen von gesundem Pflanzmaterial, d. h. in den Baumschulen gibt es Befallsschwellen für die genannten Schadorganismen. In den Baumschulen wird im Rahmen vom Pflanzenpass mit visuellen Kontrollen die Freiheit von Quarantäneorganismen garantiert, während für die geregelten Nicht-Quarantäneschadorganismen die praktische Freiheit bestätigt wird.

Feuerbrand wird gemäss neuer Richtlinie Nr. 3 geregelt
Für Feuerbrand kann der Kanton nach Rücksprache mit dem Bundesamt für Landwirtschaft in Zukunft Gebiete mit geringer Prävalenz ausscheiden. In diesen Gebieten wird die «Häufigkeit des Auftretens von Feuerbrand auf Wirtspflanzen» (Prävalenz) gering gehalten. Konkret bedeutet das, dass die Gebiete zuerst von der Fachstelle Pflanzenschutz in Zusammenarbeit mit der Branche bestimmt, vom BLW genehmigt und dann im Amtsblatt für die Öffentlichkeit ausgeschrieben werden müssen. In den definierten Gebieten muss sichergestellt werden, dass eine genügend grosse Anzahl von Besitzerinnen und Besitzern von Wirtspflanzen die Massnahmen unterstützen und ihre Pflichten zur Kontrolle und Bekämpfung des Feuerbrands wahrnehmen. Das heisst, Produzenten sowie Private mit Kernobstpflanzen müssen sich bereit erklären, mindestens einmal pro Saison, im Sommer, ihre Wirtspflanzen auf Feuerbrand zu kontrollieren. Bei Verdacht ist umgehend die kantonale Fachstelle für Pflanzenschutz zu informieren. Bei Befall sind die Besitzerinnen und Besitzer der Wirtspflanzen verpflichtet, die befallenen Pflanzenteile zu entfernen (Rückriss oder Rückschnitt). Die kantonale Fachstelle für Pflanzenschutz kann die Bekämpfung nötigenfalls anordnen. Wenn Wirtspflanzenbesitzer ihrer Pflicht aber nicht nachkommen, kann das Gebiet wieder aufgehoben oder angepasst werden. Für die Produzenten bedeutet das, dass sie mit der Zuordnung zum Gebiet mit

Feuerbrand muss ab 2020 nur noch in Gebieten mit geringer Prävalenz gemeldet und bekämpft werden.

Agenda

20.02.2020 09.00
GV Verband Berner Früchte
INFORAMA Oeschberg

20.02.2020 13.00
Beerentagung
INFORAMA Oeschberg, Koppigen

06.03.2020 09.00
10. Schweizer Hochstammtagung
Liebegg-Gränichen

06. – 09.03.2020
Wieselburg «ab-Hof»-Messe
Messe für bäuerliche Direktvermarkter

ab 25.02.2020 08.30
Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstammbäume)
INFORAMA Oeschberg

03.04.2020
Schweizer Obstverband (SOV)
Delegiertenversammlung, Bern

16.04.2020 08.30
Einführung in den Bio-Obstbau
INFORAMA Schwand,
Kurs 201307

21.04.2020
Erfahrungsaustausch Erdbeeren,
Aarwangen

geringer Prävalenz einverstanden sein und den Pflichten zustimmen müssen. Das gleiche gilt für Privatpersonen. Der Kanton kontrolliert stichprobenartig und risikobasiert, ob diese Vorgaben eingehalten werden. Sollte dies nicht der Fall sein und Wirtspflanzenbesitzer Feuerbrand nicht bekämpft haben, kann das Gebiet aufgehoben oder angepasst werden.

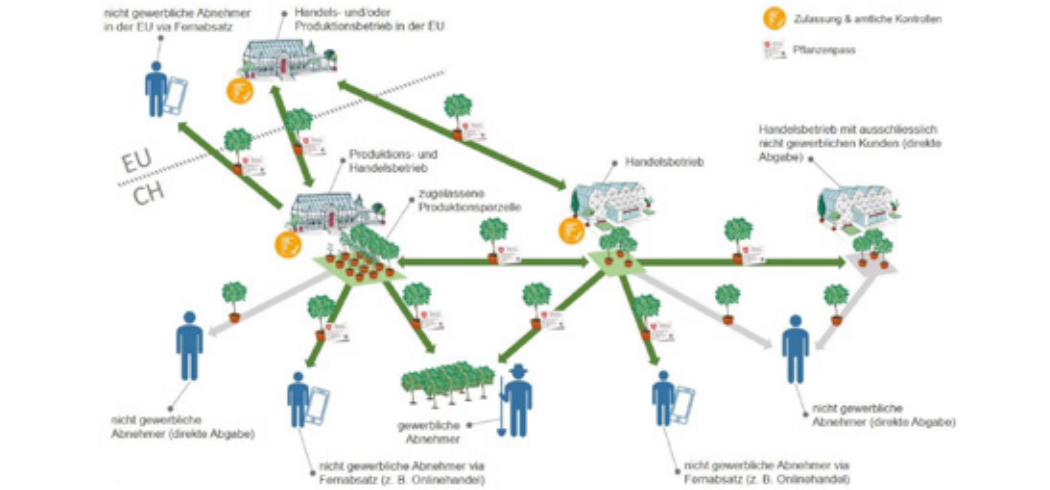
Selbstkontrolle
In diesem Jahr gelten alle Feuerbrandschutzobjekte als «Gebiete mit geringer Prävalenz» im Kanton Bern. Ab sofort müssen alle Besitzer von Kernobstbäumen ihre Anlagen selber kontrollieren, auch innerhalb des Radius von 500 m. Die Gemeinden kontrollieren nur noch stichprobenartig. Die Kosten für den AgriStrip-Schnelltest werden vom Kanton nicht mehr übernommen. Im Winter 2020/2021 werden dann die Gebiete mit geringer Prävalenz definiert. Weitere Informationen folgen.

Sharka-Schnelltest vom Verband gekauft
Ähnlich wird mit der Virenkrankheit Sharka vorgegangen. Der Kanton hat keine Kontrollaufgaben mehr. Die Verantwortung liegt bei den Produzenten. Sollte sich Sharka unentdeckt weiterverbreiten, riskieren wir im Kanton Bern wichtige Sorten wie Fellenberg, Tegera, Cacaks Schöne und weitere sharka-anfällige Sorten zu verlieren. Wenn keine Kontrollen mehr durchgeführt werden, kann sich das Virus unentdeckt verbreiten und der Anbau dieser heute wichtigen Sorten könnte für unsere nachkommenden Generationen problematisch werden. Der Verband hat deshalb zwei Schnelltest-Kits gekauft und wird diese im Seeland und bei der Fachstelle Obstbau deponieren. Jeder Produzent muss im Sommer seine Bäume abschreiten und auf Sharka-Symptome kontrollieren. Bei Verdacht kann das Schnelltest-Set für Verbandsmitglieder gratis benutzt werden. Für Nicht- Mitglieder kostet ein Teststreifen CHF 10.–. Weitere Infos erhalten Sie beim Vorsitzenden des PZ Obstes.

Um Sharka zu testen, eignet sich der Schnelltest. Ein Kit ist im Seeland und ein Set bei der Fachstelle für Obst deponiert. Mitglieder können dieses gratis benutzen.

Was ist ein Pflanzenpass?
Der Pflanzenpass ist ein amtliches Attest für das Inverkehrbringen von geregelten pflanzlichen Waren innerhalb der Schweiz und dem Handel mit der EU. Er bestätigt, dass die Ware, hier die Obstjungpflanzen sowie die Edelreiser und Unterlagen, die Pflanzengesundheitsvorschriften erfüllen. Der Pflanzenpass darf nur von den dafür zugelassenen Betrieben und der im betreffenden Land zuständigen Behörde (in der Schweiz der Eidgenössische Pflanzenschutzdienst EPSD) ausgestellt werden. Der Pflanzenpass muss auf einer Etikette (oder als Aufdruck auf der Verpackung) pro Handelseinheit (gleicher Ursprung und Gattung) angebracht sein. Es darf auch jede Pflanze oder jeder Pflanzenteil mit einer Pflanzenpassetikette beschriftet sein. Auf dem Lieferschein und der Rechnung muss der Pflanzenpass nicht aufgeführt sein, er darf aber freiwillig erwähnt werden. Er bestätigt gegenüber dem gewerblichen Abnehmer, dass das Pflanzenmaterial aus einer amtlich kontrollierten Produktion stammt und alle möglichen Massnahmen ergriffen wurden, damit es frei von Quarantäneorganismen ist. Von geregelten Nicht-Quarantäneorganismen (GNQO) ist das Pflanzenmaterial praktisch frei, d. h. es gibt Schwellenwerte für den Befall.

Pflanzenpass-Etikett mit den obligatorisch aufzuführenden sechs Elementen. (Abbildung von P. Kupferschmied, Eidgenössischer Pflanzenschutzdienst EPSD)



Darstellung des Geltungsbereiches des Pflanzenpasses: Auf den grünen Handelswegen ist ein Pflanzenpass vorgeschrieben, auf den grauen dagegen nicht. Hinweise: Der Obstproduzent gehört zu den gewerblichen Abnehmern. Nicht gewerbliche Abnehmer sind zum Beispiel Hausgartenbesitzer. (Abbildung von Peter Kupferschmied, Eidgenössischer Pflanzenschutzdienst EPSD)

Zertifizierte Obstjungpflanzen sowie Edelreiser und Unterlagen
Mit der für Baumschulen freiwilligen Zertifizierung, einem Zusatz zum Pflanzenpass, erhalten die Erwerbsobstproduzenten Pflanzenmaterial mit kontrollierter Sortenechtheit und geringem phytosanitärem Risiko, weil dieses insbesondere virus- und phytoplasmenfrei und von guter äusserer Qualität ist. Zertifiziertes Pflanzmaterial, d. h. Obstjungpflanzen, Edelreiser und Unterlagen, lässt sich zudem bis zur Mutterpflanze im Nuklearstock zurückverfolgen. Es wird ein echter Mehrwert geschaffen, weil sämtliche Schadorganismen kontrolliert werden, die die Qualität und den Nutzen des Vermehrungsmaterials beeinträchtigen. Dies sind Schädlinge wie Spinnmilben, Blattläuse und Krankheiten wie Schorf, Mehltau und viele andere. Die Abbildung «Zertifiziertes Material» zeigt die neue Zertifizierungsetikette mit sämtlichen Angaben für zertifizierte Obstbäume. Das Zertifizierungsetikett beinhaltet die Pflanzenpass-Angaben. Deshalb gilt für das Zertifizierungsetikett die gleiche Empfehlung wie für den Pflanzenpass: Jeder Obstproduzent soll die Zertifizierungsetikette, bzw. deren Informationen (z. B. als Foto) zusammen mit dem Lieferschein und/oder der Rechnung mindestens drei Jahre aufbewahren und festhalten, für welche Pflanzen in der Obstanlage die jeweiligen Zertifizierungsetiketten gelten. Das Zertifizierungsetikett muss im Gegensatz zum Pflanzenpassetikett an jedem Bündel/Paket oder der Einzelpflanze angebracht sein.

Pflanzenpass / Plant Passport

Zertifiziertes Material – EU-Normen
Eidg. Dienst für Saat- und Pflanzgut

Produzent:	CH-40055	**Ausstellungsjahr:**	2020
Botanischer Name:	Malus domestica	**Menge:**	10 Stk. 1-jährige Okulanten
Sorte:	Milwa	**Klon:**	-
Unterlage:	M9 T337	**Posten-Nr.:**	27/11
Etiketten-Nr.:	M-2020/317 - 2	**Ursprungsland:**	CH

Zertifiziertes Material: Muster einer blauen Zertifizierungsetikette mit integriertem Pflanzenpass für einen 10er-Bund zertifizierte Apfelbäume der Sorte Milwa. (Bild: M. Bünter, Agroscope)

Internationales Jahr der Pflanzengesundheit

Während zwei Initiativen zum Thema Pflanzenschutz in der Schweiz in der Pipeline stehen, ruft die Generalversammlung der Vereinten Nationen 2020 zum Internationalen Jahr der Pflanzengesundheit aus. Laut der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) verursachen Schadorganismen weltweit jedes Jahr einen Verlust von 40 % der pflanzlichen Nahrungsmittelproduktion.

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

Pflanzen sind ein integraler Bestandteil der Biodiversität und für das Leben auf der Erde unerlässlich, insbesondere durch ihre Sauerstoffproduktion und die von ihnen bereitgestellten Nahrungsmittel. Tatsächlich sind mehr als 80 % der vom Menschen verzehrten Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs. Die Pflanzengesundheit ist somit eine Garantie für beständige Pflanzenressourcen auf der Grundlage nachhaltiger Ökosysteme. Doch die Herausforderungen bis 2050 sind gross. Die landwirtschaftliche Produktion soll weltweit gesteigert werden. Dabei verändert der Klimawandel das Verhältnis zwischen Schädlingen und Pflanzen laufend. Schädlinge treten früher an Orten auf, an denen sie nie beobachtet wurden. Man denke nur an die Kirschessigfliege oder die Marmorierte Baumwanze.

Bewusstsein für Pflanzengesundheit stärken
Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat 2020 zum «Internationalen Jahr der Pflanzengesundheit» ausgerufen. Auf diese Weise soll erkannt werden, welche Bedeutung der Pflanzengesundheit für die Ernährungssicherheit, die Rohstoffversorgung, die biologische Vielfalt und die verschiedenen Dienstleistungen der Land-, Forst-, Wasser- und anderen Ökosysteme der Erde zukommt. Im Rahmen des Internationalen Jahres der Pflanzengesundheit wird die Pflanzengesundheit als die Disziplin definiert, in der Massnahmen zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten und -schädlingen festgelegt und umgesetzt werden, um deren Ausbreitung in neue Gebiete zu verhindern.

Kernbotschaften des Internationalen Jahres
Es ist riskant, Grenzen mit Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen zu überschreiten, da sie Schädlinge und Krankheiten übertragen können. Reisende sollten keine Pflanzen oder pflanzlichen Produkte mitnehmen. Ebenso kann der Austausch von lebendigem Pflanzenmaterial zu einer raschen Ausbreitung von Schädlingen und schweren Schäden an einheimischen Pflanzen und der biologischen Vielfalt führen. Gesunde Pflanzen sind unerlässlich, um den Hunger zu bekämpfen und die Ziele einer nachhaltigen Entwicklung zu erreichen.

Kampagne in der Schweiz
In der Schweiz soll in diesem Jahr aufgezeigt werden, dass Menschen und Tiere ohne gesunde Pflanzen nicht überleben können und die Pflanzengesundheit alltagsrelevant ist. Das Bewusstsein soll gestärkt werden, dass die Pflanzengesundheit bedroht ist – insbesondere durch Krankheitserreger und Schädlinge, die weltweit verbreitet werden im Zug der wachsenden internationalen Reise- und Handelstätigkeit. Die Zusammenarbeit in der grünen Branche soll gestärkt werden, damit besonders gefährliche Schadorganismen erkannt werden. Jeder einzelne soll dabei mithelfen, bei Verdacht von besonders gefährlichen Schadorganismen den Pflanzenschutzdienst zu informieren und auf die Mitnahme von pflanzlichem Material aus dem Ausland zu verzichten. Es bleibt zu hoffen, dass die Absichtserklärungen des Internationalen Jahres umgesetzt werden und die wissenschaftliche Innovation stimuliert werden kann zur Bewältigung von Bedrohungen, denn die sind längst da! Mehr dazu unter: www.pflanzengesundheit.ch

Zurückkehrende aus Nicht-EU-Ländern dürfen beispielsweise keine Blumen, Orangen oder Samen mehr aus den Ferien mit in die Schweiz nehmen.

Quellenangaben: www.pflanzengesundheit.ch, Pflanzengesundheitstagung Marie-Clémence Mouron EPSD, BLW

Änderungen Pflanzenschutzmittel im Obstbau

Bewilligungsänderungen im Pflanzenschutzmitteleinsatz gibt es in diesem Jahr bei den Insektiziden, Fungiziden und Herbiziden. Zu beachten sind auch die Aufbrauchfristen einiger Produkte.

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

Die Pflanzenschutzmittelliste 2020 und die Pflanzenschutzempfehlungen 2020 sind erschienen. Diese Versionen können auch im Internet unter www.agroscope.admin.ch eingesehen werden. Eine detaillierte und tabellarisch angeordnete Liste über die Änderungen im Pflanzenschutzmittelbereich finden Sie unter www.inforama.ch → Beratung → Beratungsthemen → Obst und Beeren → Erwerbsobstbau → Pflanzenschutzbulletin Mittelland. Nachfolgend eine Auswahl der wichtigsten Änderungen.

Änderungen bei den Herbiziden
Firebird Plus (Pyraflufen-ethyl) ist ab dem 3. Standjahr zum Abbrennen von Stockausschlägen im Kern- und Steinobst zugelassen. Bei Firebird Plus ist Fireoil bereits zugemischt und muss nicht noch separat dazugegeben werden wie bei Firebird. Fireoil ist ein Formulierungshilfsstoff und sorgt für eine schnelle Wirkstoffaufnahme.

Roundup PowerFlex, Glyphosate 360 TF sind neue Produkte mit dem Wirkstoff Glyphosate.
Select (Clethodim) hat neu Abstandsauflagen zu Biotopen.
Glufosinate: bei Basta 150 und Basta S gab es einen Bewilligungsübertrag zu BASF. Die Produkte der Vorgängerfirma hatten eine Aufbrauchfrist bis am 29.01.2020. Die Bewilligung für den Wirkstoff Glufosinate ist ausgelaufen. Die Aufbrauchfrist für alle glufosinatehaltigen Wirkstoffe wie Paloka und Basta 150 (BASF) ist der 06.01.2022. Aufbrauchfristen mit dem Stichtag 31.10.2020 gibt es ebenfals für **2.4-D Realchemie, Asulam Realchemie, Gesin, MCCP Combi** und **Diquat (Omya). 2.4-D** ist bis am 31.08.2020 aufzubrauchen und **Alce** bis am 31.12.2020.

Eine Bewilligungserweiterung bei den Insektiziden und mehrere Aufbrauchfristen
NeemAzal T/S (Azadirachtin A) ist neu gegen Blattläuse bei den Pfirsichen und Nektarinen zugelassen und gegen die Kirschenfliege bei Kirschen. Die Wartefrist beträgt bei der Kirschenfliege zwei Wochen. Der Einsatz erfolgt ab Flugbeginn und darf max. 3x angewendet werden. Behandlungen im Abstand von 7–10 Tagen.
Polytanol (Calciumphosphid) hat eine erneute Bewilligung gegen Wühlmäuse erhalten.

Immer mehr Herbizide werden verboten. Alternativen bieten mechanische Bodenbearbeitungsgeräte. Ihr Einsatz bringt Herausforderungen und Mehrkosten.

Per sofort nicht mehr eingesetzt werden dürfen **Oleodan** und **Oleofos.** Der Wirkstoff wurde zurückgezogen. **Oleorel** und **Reldan 22** dürfen noch bis zum 30.06.2020 verwendet werden. **Mimic** hat eine Aufbrauchfrist bis am 10.07.2021. **Blinker** gegen Birnblattsauger ist neu auch im biologischen Anbau zugelassen.

Zwei neue Fungizide mit bekannten Wirkstoffen
Systhane Max (Myclobutanil) ist gegen Schorf, Mehltau und Blattfleckenkrankheit bei der Walnuss zugelassen. Gegen Schorf darf das Produkt nur in Tankmischung mit Captan eingesetzt werden.
Espiro Plus (Dithianon, Pyrimethanil) ist gegen Schorf des Kernobstes zugelassen vom Austrieb bis zum Abblühen. Es kann bei tiefen und höheren Temperaturen eingesetzt werden.
Vitigran 35 (Kupfer als Oxychlorid) hat eine Bewilligungserweiterung gegen Bakterienbrand der Kirsche erhalten.
Aufbrauchfristen: Ab dem 31.10.2020 darf **Tega Plus** nicht mehr eingesetzt werden. Ebenso wird voraussichtlich **Thiram** eine Aufbrauchfrist bis am 6.01.2022 erhalten.
Weitere Änderungen können dem Pflanzenschutzbulletin Obst Mittelland entnommen werden.

Pflanzenschutzmittelrückstände aus Rückständen im Tank

2019 wurde im Rahmen des Arbeitskreises Steinobst Seeland zum zweiten Mal ein Rückstandsmonitoring in den Kirschen durchgeführt. Dabei fällt auf, dass Pflanzenschutzmittelrückstände die Proben belasten können, die in der Kultur gar nicht ausgebracht worden sind.

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

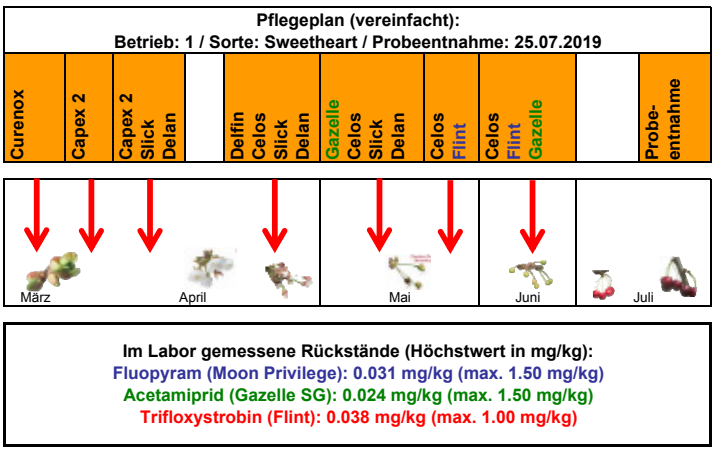
Im letzten Jahr wurden bei zwei weiteren Arbeitskreisteilnehmenden Kirschenproben genommen und an die UFAG Laboratorien in Sursee geschickt, um die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf den Früchten zu kontrollieren. Bereits im Vorjahr wurde dies durchgeführt (siehe BO 1/2019). Eine Analyse «Multimethode Pestizide» kostet CHF 480.00. Ziel ist, Auskunft zu erhalten, welche Pflanzenschutzmittelrückstände bei den umgesetzten Pflegeplänen auf den Früchten haften. Zur Analyse wird die ganze Frucht ohne Stiel verwendet. Dies ist eine Vorgabe der SANCO, welche bei konventionellen Früchten zum Einsatz kommt.

Keine lebensmittelrechtlichen Beanstandungen

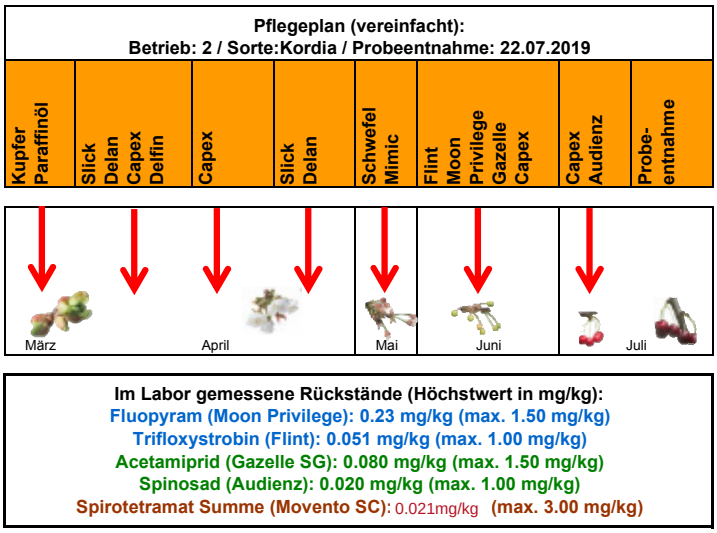
Die lebensmittelrechtliche Beurteilung fiel bei beiden Proben gut aus. Die untersuchten Proben erfüllten die Anforderungen der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dezember 2016 (Stand 01. Mai 2018).

Bestimmungen Mehrfachrückstände von Swiss GAP

Die Anforderungen an die Mehrfachrückstände geben vor, dass beim Steinobst nicht mehr als 4 Rückstände, wozu alle Wirkstoffe über 0.01mg/kg zählen, gefunden werden dürfen. Ab 5 Rückständen liegt man im Sensibilisierungsbereich und ab 6 Produkten wertet SwissGAP das Produkt als nicht mehr in Ordnung. Diese Vorgaben sind keine Bundesvorgaben, sondern Vorgaben des Produktionsstandards SwissGAP. In diesem Jahr wurden in einer Probe 5 Rückstände nachgewiesen und in einer Probe 3 Rückstände. Nach Vergleich der Pflegepläne stellte sich heraus, dass bei beiden Proben je ein Wirkstoff nachgewiesen wurde, der gar nie in der beprobten Parzelle ausgebracht wurde.



Beim Betrieb 1 wurden gegen Frostspanner und Schalenwickler im Frühling biologische Bekämpfungsmassnahmen angewendet. Bei der Probe wurde ein Rückstand gefunden, der nicht eingesetzt wurde und der vermutlich auf die überbetriebliche Nutzung des Pflanzenschutzmittelgeräts zurückzuführen ist.



Auch beim Betrieb 2 wurde ein zusätzlicher Rückstand gefunden, der in der getesteten Parzelle nicht eingesetzt wurde und auf die Verwendung des Applikationsgeräts in unterschiedlichen Obstkulturen (Kern- und Steinobst) zurückzuführen ist.

Rückstände im Tank von Behandlungen in anderen Parzellen

Die Ursache der fremden Wirkstoffe auf den Früchten konnte bald erklärt werden. In beiden Fällen wurde das Pflanzenschutzmittelgerät noch in anderen Kulturen oder überbetrieblich genutzt und nach der Anwendung teils nicht gereinigt. Die fremden Wirkstoffe kamen von Rückständen im Gerätetank. In diesem Jahr führte dies gleich bei beiden Proben zu einem zusätzlichen Rückstand auf den Fruchtproben. Im letzten Jahr wurde in einer Probe eine ähnliche Situation beobachtet. Dort wurde aber Abdrift von der Behandlung der Nachbarbäume vermutet.

Lückenlose Aufzeichnung extrem wichtig

Diese Erfahrungen zeigen, dass eine komplette und lückenlose Aufzeichnung über den Pflanzenschutzmitteleinsatz sehr wichtig ist. Das Hauptrisiko bei der Applikation von PSM liegt oft nicht primär bei der Wahl der PSM sondern beim Handling. Hier muss der Produzent besonders drauf achten, dass die Spritzgeräte nach jedem Einsatz innen gut gereinigt werden. Obstanlagen mit verschiedenen Obstarten und Sorten, die unterschiedlich behandelt werden, sind derzeit das grösste Risiko für Abdrift oder unerlaubte Rückstände. Bei guter landwirtschaftlicher Praxis werden im Normalfall die Anzahl Rückstände eingehalten.

Dank

Der Arbeitskreis bedankt sich beim Verband Berner Früchte für die Finanzierung der Proben und der damit verbundenen Unterstützung in Pflanzenschutzfragen.

INFORAMA

Michael Gysi wird neuer Vorsteher des Amts für Landwirtschaft und Natur

Der Regierungsrat des Kantons Bern hat Michael Gysi per 1. Juni 2020 zum neuen Vorsteher des Amts für Landwirtschaft und Natur ernannt. Der 51-jährige Michael Gysi ist derzeit CEO der Stiftung Careum. Nach dem Abschluss als Dipl. Naturwissenschaftler ETH an der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETHZ) war er als Projektleiter für die Elektrowatt Unternehmung AG tätig. Danach arbeitete er als Wissenschaftlicher Mitarbeiter und anschliessend als Vizedirektor an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Agrarwirtschaft und Landtechnik in Tänikon. Während seiner Zeit als Wissenschaftlicher Mitarbeiter schrieb er an der ETHZ seine Dissertation mit dem Titel «Assessment of soil compaction due to agricultural wheel traffic». Berufsbegleitend erwarb sich Michael Gysi an der Universität St. Gallen ein Executive MBA. Von 2006 bis 2012 war er Direktor der Eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld Posieux und dem Nationalgestüt. Von 2013 bis 2018 wirkte er als CEO von Agroscope. Seit 2012 ist er auch Titularprofessor der Universität Bern. Michael Gysi wohnt in der Stadt Bern. Er ist verheiratet und Vater von drei Kindern. *(Text: Medienmitteilung der Volkswirtschaftssiektion)*

Michael Gysi, neuer Vorsteher des Amts für Landwirtschaft und Natur. *(Foto: zvg)*

Schweizer Obstsorte des Jahres 2020: Die Schweizer Bratbirne

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ernennt mit der Schweizer Bratbirne eine fast ausgestorbene Vertreterin aus der Gruppe der Wirtschaftsobstsorten zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2020. Ihre ausgezeichneten kulinarischen Eigenschaften machen sie zu einer Delikatesse, die es wieder zu entdecken gilt.

Salat ersetzt gekochtes Obst
Bevor die moderne Ernährungslehre Salate und konserviertes Gemüse entdeckte, wurde zu fast jeder Mahlzeit Obst in gekochter Form gereicht. Beeren, Kirschen, Zwetschgen, Äpfel und Birnen wurden auf vielfältige Weise haltbar gemacht und später in Mahlzeiten weiterverarbeitet. Die Wahl der richtigen Sorten war dabei zentral, die Präferenzen jedoch von Region zu Region unterschiedlich. In den Hochstammobstgärten wurden deshalb nicht nur Tafel- und Mostobstsorten angebaut, sondern auch ein breites Sortiment für die Verarbeitung in der Küche. Der Siegeszug des Gemüses war durchschlagend und verdrängte gekochte Apfelschnitze, Kompotte und andere Obstspeisen vom Esstisch. Für die einst geschätzten Spezialsorten mit Namen wie Spitzwissiker, Zuckerbirne oder Schöne von Einigen gab es kaum noch Verwendung und die meisten Bäume mit so genannten Küchensorten wurden gefällt. Diese Sortenbereinigung hat die Schweizer Bratbirne nur mit Glück überlebt.

Die kleine Unscheinbare vom rechten Zürichseeufer
Der alte Schweizer Bratbirnbaum in der FRUCTUS Sortensammlung in Höri ZH ist ein Relikt aus vergangenen Zeiten. Seine kleinen Früchte fanden bis vor einigen Jahren kaum Beachtung. Einmal am Boden, trotzen sie bis in den Frühling Schnee und Kälte, wechseln ihre Grundfarbe von grün zu gelblich und werden nach und nach geniessbar. Als Kenner im Winter immer wieder Früchte unter dem Schnee oder Laub hervorholten, war das für FRUCTUS Grund genug, die kleine Birne und ihre Geschichte genauer anzuschauen. Gemäss historischen Überlieferungen soll die Schweizer Bratbirne am rechten Ufer des Zürichsees entstanden sein und war hier und im übrigen Kanton Zürich ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbreitet. Einige ältere Bäuerinnen und Landwirte erinnern sich noch an die Birne, die Chugelibire oder Klausbirne genannt wurde.

Auf den ersten Blick ist die kleine, plattkugelige Schweizer Bratbirne wenig wertvoll. Sobald sie reif ist, entfaltet sie jedoch ein wunderbares Aroma und wird durch Garen, Braten oder Backen zur Delikatesse. *(Bild: Bernadette Boppart)*

Im Rahmen der Inventarisierung der Obst- und Beerensorten in der Schweiz von 2000 bis 2005 wurde die Schweizer Bratbirne erfasst. Gleichzeitig wurde im Fricktal eine Birne unter dem Namen Imberwurzen inventarisiert. Beide Sorten wurden als erhaltungswürdig eingestuft und stehen heute in verschiedenen nationalen Sortensammlungen. Molekulargenetische Analysen haben später gezeigt, dass es sich bei diesen Sorten um ein und dieselbe handelt. In den historischen Werken tauchte jedoch bis jetzt weder ein Hinweis auf den Namen Imberwurzen noch auf die Verbreitung der Schweizer Bratbirne in der Nordwestschweiz auf. Umso grösser die Freude über die Mitteilung, dass sich die gleiche Birne unter dem reizenden Namen Imbeli in Magden AG grosser Beliebtheit erfreut. Hier stehen nicht nur einige alte und jungen Bäume, es gibt auch eine rege Nachfrage nach den Früchten, die sogar von den Kindern eines Waldkindergartens am Feuer gebraten werden. Weitere Hinweise aus der Nordwestschweiz lassen vermuten, dass hier verstreut noch weitere Bäume stehen. Am rechten Zürichseeufer blieb die Suche nach Schweizer Bratbirnbäume erfolglos. Dank einem Aufruf, der von der Zürichsee Zeitung und vom Zürcher Oberländer publiziert wurde, konnten von FRUCTUS im vergangen Herbst am linken Zürichseeufer doch noch einige wenige, alte Bäume gefunden werden.

Ausgezeichnete kulinarische Eigenschaften
Die kulinarische Qualität offenbart sich erst, wenn die Schweizer Bratbirne gebraten, gebacken oder gegart wird. Im Vergleich mit anderen Birnensorten überrascht sie mit einem auffallend kräftigen Aroma und einer angenehm festen, aber feinen Textur. Die ausgewogene Säure, das feine Gewürz sowie eine typische Karamellnote, die beim Kochen entsteht, runden den Geschmack wunderbar ab. Klassischen Birnen-Rezepten verleiht sie ein ausgeprägtes Aroma und sorgt auf dem winterlichen Teller oder als Dessertbirne für Begeisterung. Die Schweizer Bratbirne ist ein altes Kulturgut und entspricht dem Trend nach exklusiven, regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion, das zudem einen Beitrag zur Förderung der Biodiversität leistet. Der Baum ist robust, stellt keine besonderen Ansprüche und eignet sich deshalb auch für den Anbau in höheren Lagen. Mit der Pflanzung von Jungbäumen in verschiedenen Gemeinden der Region Zürichsee bringt FRUCTUS die Schweizer Bratbirne zurück in ihre Ursprungsregion. Mit der Ernennung zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2020 möchte FRUCTUS aber auch dazu einladen, diese delikate Birne und andere Obstsorten für die Küche wieder zu entdecken.

Beim Braten, Backen oder Schmoren entwickelt die Schweizer Bratbirne ein ausgeprägtes Aroma mit Noten von Gewürzen und Karamell. *(Bild: Franziska Oertli)*

Quelle: FRUCTUS

LIEB | EGG
HOCHSTAMM freunde
HOCHSTAMM SUISSE

10. Schweizer Hochstammtagung

Lebensfreude vom Hochstamm

Freitag, 6. März 2020, 9.00 – 15.30 Uhr

Ort: Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Gränichen
Kosten: CHF 100 / CHF 70*, inkl. Getränke und Mittagessen
*Mitglieder des Vereins Hochstamm Freunde sowie Teilnehmende des Projekts Bienenfreundliche Landwirtschaft Aargau
Anmeldung: bis 22. Februar 2020
www.eventfrog.ch/hochstammtagung oder 062 855 86 15

LANDWIRTSCHAFTLICHES ZENTRUM

Knapp 1 Million Liter Süssmost

Bei der Auswertung der Meldungen über die Verarbeitungsmengen der bäuerlichen Obstverarbeiter 2017 berichteten wir von den tiefsten Verarbeitungsmengen seit 20 Jahren. Nach der rekordhohen Verarbeitungsmenge 2018 folgte mit der Kampagne 2019 erneut ein sehr schwaches Mostjahr.

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

Ohne massive Zukäufe von Verarbeitungsobst aus der West- und Ostschweiz wäre manche Mosterei im vergangenen Herbst stillgestanden. Frostnächte anfangs Mai sorgten erneut für massive Ernteausfälle in der Region Bern-Solothurn-Fribourg. Die bäuerlichen Obstverarbeiter verarbeiteten zehnmal mehr Mostobst, als aus der Region insgesamt an die gewerblichen Mostereien angeliefert wurde.

10 – 15 % Mostobst einer Normalernte
Die Betriebsleiter meldeten sehr geringe Mostobstmengen, die von ihrer Kundschaft an die Lohnmostereien angeliefert wurden. In zahlreichen Verarbeitungsbetrieben wurden noch geringere Mengen Kundenmost produziert als im Frostjahr 2017. Die Feldobstbäume, die Obstanlagen ohne Frostschutz sowie die Obstbäume in den Hausgärten waren weitherum leer.

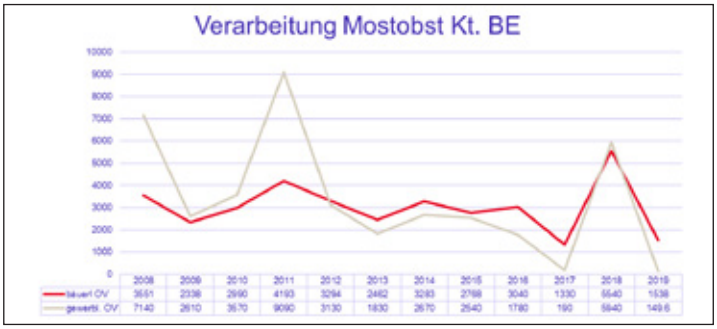
Anbauregion West- und Ostschweiz mit guten Kernobsternten
In den klimatisch bevorzugten Anbauregionen der West- und Ostschweiz realisierten die Obstproduzenten gute Ernten. Das ermöglichte den Süssmostern, in diesen Gebieten qualitativ gutes Mostobst einzukaufen und daduch wenigstens einen Teil des Warenlagers aufzufüllen, um die Kundschaft mindestens den Winter über mit Direktsaft bedienen zu können. Die Tatsache, dass die gewerblichen Mostereien bei den Anlieferungen Rückbehalte in Abzug brachten, sorgte dafür, dass die Obstproduzenten es vorzogen, das Mostobst den Kleinmostereien, ohne Abzüge zu überlassen.

Trotz der kleinen Mostobsternte waren viele fleissige Hände nötig fürs Sortieren des Mostobstes.

Kleiner Anteil Mostobst aus dem Feldobstbau
Während in normalen Erntejahren rund die Hälfte bis zwei Drittel des Mostobstes aus dem Feldobstbau stammt, betrug der Anteil 2019 lediglich 36 Prozent. Dieser Umstand war am Qualitätswettbewerb gut wahrnehmbar, indem die erfrischende Säure etwas vermisst wurde.

Mit insgesamt 829'540 Liter pasteurisiertem Saft liegt die zurückliegende Verarbeitungskampagne etwa im Bereich der Jahre 2017, 2005, 1999 und 1997.

Hoher Anteil in Bag-in-Box bleibt bestehen
Der Anteil von Süssmost, der in Bag-in-Box Einweggebinde abgefüllt wurde, bleibt hoch. Mit 77.2 % liegt der Anteil jedoch deutlich tiefer als in den Vorjahren. Insgesamt wurden etwa ein Viertel der Bag-in-Box Gebinde vermittelt wie 2018, was mit der geringen Mostobstmenge begründet ist. Die meisten Betriebe werden dafür mindestens für den Start der Kampagne 2020 noch über ein ausreichendes Warenlager verfügen.



Rekordtiefe Mostobst-Mengen wie 2017. Die Anlieferungen von Mostobst aus der Region an gewerbliche Verarbeitungsbetriebe beträgt lediglich zehn Prozent der in der Region verarbeiteten Mostobstmengen.

Hervorragende Säfte trotz kleiner Mostobstmengen

Die Produktionskampagne 2019 der Süssmoster wurde mit dem Qualitätswettbewerb abgeschlossen. Trotz rekordverdächtig kleiner Mostobsternte in der Region wurden dennoch 70 Saftmuster eingereicht, 11.4 % weniger als im Vorjahr.

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

Die Bewertung der Säfte mit durchschnittlich 16.88 von maximal möglichen 20 Punkten lag sogar noch etwas höher als im Vorjahr, ebenso die Oechsle-Werte, die mit 53°Oe gemessen wurden. Elf Gold-Auszeichnungen konnten vergeben werden für Produkte mit 19 und 20 Punkten. Für jede Kategorie wurde ein Kategorien-Sieger bestimmt.

Kategoriensieger «geschönte / geklärte Säfte»
Peter Martin, Spiez
Kategoriensieger «naturtrübe Säfte»
Jenny Daniel und Margrit, Lyssach
Kategoriensieger «Mischsäfte»
Betriebszweiggemeinschaft Kramer Erwin – Hurni Ernst, Fräschels

Aus den drei Gewinnern wurde zum Abschluss im Gold-Entscheid der **Jahressieger** erkoren: Jenny Daniel und Margrit, Lyssach, mit einem naturtrüben Saft.

Der Verband Berner Früchte lädt die drei Kategoriensieger ein, an der nationalen Saft & Cider-Prämierung teilzunehmen und übernimmt dafür die Teilnahme-Gebühren.

Gemütliche Prämierungsfeier
Im Rahmen einer gemütlichen Prämierungsfeier am 6. Dezember auf dem Betrieb Wanner in Etzelkofen wurden die Zertifikate und Degustationsberichte sowie die Siegelmarken verteilt. Herzlichen Dank für das Gastrecht! Mit einer Presse-Mappe wurde die regionale Presse bedient, was in verschiedenen Regionen eine mehr oder weniger ausführliche Berichterstattung bewirkt hat. Herzliche Gratulation allen Teilnehmenden zu den erzielten Ergebnissen.

Qualitätsförderung geht weiter
Ziel ist es, den Weg der Qualitätssteigerung weiter zu gehen und auch Betriebe für eine Teilnahme zu motivieren, die bisher nicht teilgenommen haben.

Der Verband Berner Früchte und das INFORAMA setzen alles daran, den Anlass fachlich hochstehend, korrekt und produktebezogen durchzuführen. Auf diese Weise wird die Qualitätsförderung gegen aussen am besten sichtbar.

Reger Gedanken- und Erfahrungsaustausch bei der Degustation der ausgezeichneten Säfte.

Die Jahressieger: Daniel und Margrit Jenny, Lyssach.

Die Kategorien-Sieger: (vl) Daniel und Margrit Jenny (naturtrübe Säfte); Erwin Kramer (Mischsäfte); Therese und Martin Peter (geschönte / geklärte Säfte).

Vegane Schönung – und es funktioniert!

Seit einigen Jahren wird die Möglichkeit der veganen Schönung von Obstsäften beschrieben. Dabei wird die klassische Protein-Quelle «Gelatine» ersetzt durch ein Erbsenprotein. Die positiv geladene Eiweiss-Komponente verbindet sich mit den Trubstoffen und sedimentiert auf den Boden des Klärgebindes. Der klare Saft darüber kann abgezogen werden.

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

Nach dem fachlichen Austausch mit Georg Innerhofer aus der Steiermark und Monika Graf-Schnürer aus Klosterneuburg, Österreich, wurde im Herbst 2018 anlässlich des Weiterbildungsanlasses des PZ Verarbeitung das Thema Schönung mit Oliver Gerber behandelt.

Aufwändigeres Schönungsverfahren

Verglichen mit der traditionellen Enzym-/Gelatine-Schönung stellt die vegane Schönung ein ungleich aufwändigeres Verfahren dar. Die pulverförmigen Komponenten FloraClair, BlancoBent UF und Tannivin Galléol sind sechs bis zwölf Stunden vor der Anwendung vorzuquellen, in der zehnfachen Menge Wasser. Mittlerweile ist eine flüssige Formulierung des Erbsenproteins als «FloraClair liquid» erhältlich. Nach der Enzymierung beim Abpressen folgt die Zugabe der vorgequollenen Komponenten. Sie sind während rund einer Stunde intensiv in den Saft einzurühren. Nach einer Sedimentationszeit von bis zu zwölf Stunden kann der klare Saft abgezogen werden. Ein leichter Schleier im Saft wird bei Bedarf abfiltriert. Mit den Zusätzen von Schönungshilfsmitteln wie KlarSol (Kieselsol), BlancoBent UF (Bentonit) und Tannivin Galléol (Gerbstoff) werden die Trubstoffe zusätzlich «beschwert», was eine bessere Sedimenation und Schönung bewirkt. Sobald diese Arbeitsabläufe eingespielt sind, lassen sie sich mit der in der Kleinmostereien verfügbaren Infrastruktur gut realisieren. Es ist aber ein aufwändigeres Verfahren, das entsprechend in Rechnung zu stellen ist.

Degustation im Modul Obstverarbeitung und am Erfahrungsaustausch

Im Rahmen des Moduls «Obstverarbeitung» im Herbst 2019 wurde zur Behandlung des Themas «Schönung und Klärung» ein Vergleich verschiedener Schönungsverfahren angestellt. Die Modul-Teilnehmenden beurteilten insgesamt acht unterschiedlich geschönte Saftmuster, ausgehend vom gleichen Grundsaft. Anlässlich des Erfahrungsaustausches der «Berner Früchte»-Süssmoster konnten zudem die verschiedenen Verfahren in der Blindverkostung verglichen werden.

Gleicher Grundsaft mit acht unterschiedlichen Schönungs-Varianten **(2.vl.):** Enzym + ErbiGel + Filtration (10 µm), **(3.vl.):** Enzym + FloraClair + BlancoBentUF + Tannivin Galléol + Filtration (10 µm), **(5.vl.):** Enzym + Gelatine + Filtration (10 µm), **(6.vl.):** Enzym + ErbiGel + KlarSol + Filtration (10 µm).

Vergleich von 4 blind verkosteten Säften

28 Personen verkosteten im neutralen Becher vier unterschiedlich geschönte Saftmuster, ausgehend vom gleichen Grundsaft. Vorgelegt wurden die vier Varianten, vgl. Bild:

- Enzym + Gelatine, filtriert mit 10 µm
- Enzym + ErbiGel (flüssige Gelatine-Formulierung), filtriert mit 10 µm
- Enzym + ErbiGel + KlarSol (flüssiges Kieselsol), filtriert mit 10 µm
- Enzym + FloraClair + BlancoBent UF (Bentonit) + Tannivin Galléol (Gerbstoff), filtriert mit 10 µm

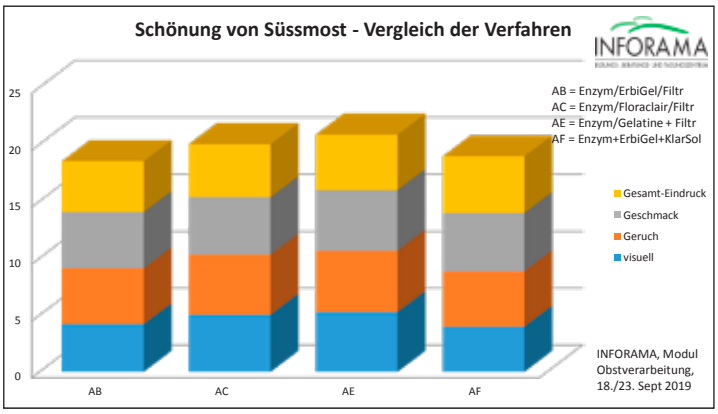
Um ein einheitliches Erscheinungsbild zu erzielen, wurden die vier Varianten mit groben Filterschichten (10 µm) filtriert. Anhand des spontanen Eindrucks (visuell, Geruch, Geschmack) waren die teilnehmenden Produzenten aufgefordert, den bevorzugten Saft zu bestimmen. Ihre Ergebnisse sind in der nachfolgenden Grafik ersichtlich.

Erfreuliche Umfrage-Ergebnisse

Eine Person stellte fest, dass die vier Proben nicht voneinander abweichen. Vierzehn Verkostende bevorzugten den mit Erbsenprotein vegan geschönten Saft, sechs Personen die Variante mit flüssiger Gelatine, vier Personen die Variante mit dem Kieselsol-Zusatz und drei Personen die herkömmliche Enzym-Gelatine Variante.
Ohne die Ergebnisse aus einem einzelnen Vergleich in eine Reihenfolge zu stellen, kann festgehalten werden, dass die vegan geschönte Variante im spontanen Vergleich nicht negativ auffällt. Es ist keine sensorische Wahrnehmung des Erbsenproteins (off flavour) erkennbar.
Wo ein ausgewiesener Bedarf besteht nach veganer Schönung, kann diese als Dienstleistung angeboten werden. Nebst dem guten Schönungsergebnis fällt die Stabilisierung von Farbe und Trubstoffen positiv auf.

Nach wie vor keine Bio-Zulassung

Eine Einschränkung bleibt allerdings bestehen: Erbsenprotein hat bislang keine Anerkennung von Biosuisse für die Schönung von Bio-Säften, weil Erbsenprotein vom BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) aufgrund der fehlenden Zulassung in den EU-Bio-Richtlinien, wo FloraClair für die Obstverarbeitung nicht vorgesehen ist, ebenfalls nicht zugelassen ist. Auf verschiedenen Ebenen wird versucht, diesen Umstand zu korrigieren.



Die Teilnehmenden des Moduls Obstverarbeitung beurteilten unter anderem die gleichen Saftmuster. Es sind keine wesentlichen Differenzen zwischen den Varianten erkennbar.

SOV Ausschuss «Kleinmostereien»

Endlich scheint Bewegung in ein seit langem festgefahrenes Dossier zu kommen. Nach einer Sitzung mit dem Schweizer Obstverband SOV Mitte November letzten Jahres, steht der Entwurf eines Ausschusses «Kleinmostereien» im Raum. Im Fachbereich «Mosterei» werden die bestehenden Ausschüsse «Betriebswirtschaft» und «Technologie» erweitert um den Ausschuss «Kleinmostereien». Die Forderungen der solidarischen Übernahme des Mitgliederbeitragssystems sowie die Rückbehalte für die Kleinmostereien sind vom Tisch.

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

Bearbeitung national relevanter Themenbereiche

Der Ausschuss «Kleinmostereien» soll sich mit national relevanten Themen für die Kleinmostereien befassen, ohne dabei die Tätigkeiten der regionalen Produzentenverbände zu konkurrenzieren. Als national relevante Themen werden eingestuft:

- Hilfsmittel zur Umsetzung der Lebensmittel-Gesetzgebung (Branchenleitlinie, Selbstkontroll-Konzept, Analytik, usw.)
- Überarbeitung Lehrmittel/Kursordner
- Weiterbildung, ev. Exkursionen
- Ernteschätzung Mostobst «Kleinmostereien», Erfassen Verarbeitungsmengen

Jahresversammlung für Rechenschaftsbericht und Bündelung von Bedürfnissen

Mit einer jährlichen Versammlung der Kleinmostereien soll Rechenschaft über die erledigten Arbeiten abgelegt sowie Gelegenheit geboten werden, Bedürfnisse zu bündeln und das Arbeitsprogramm für das Folgejahr zu definieren. Der Ausschuss ist kompakt zu halten (maximal 11 Mitglieder) und setzt sich aus den Regionen-Vertretern der Kleinmostereien aus allen Landesteilen zusammen. Der SOV (Katja Lüthi) führt das Sekretariat. Als Finanzierungsmodus wird derzeit eine Pauschalmitgliedschaft pro Region, in Abhängigkeit der durchschnittlichen Verarbeitungsmengen pro Jahr favorisiert. Auf diese Weise bleiben die Adressen in den Regionen und eine komplizierte Fakturierung entfällt. Derzeit wird ein Budget erstellt.

Geplante Anlässe 2020

Für 2020 sind bereits die beiden Anlässe vorgesehen:

- Fruchtsaft- und Cider-Prämierung 2020 (www.fruchtsaft-cider.ch)
- Mosterei-Tagung vom 28. April 2020, mit einem Info-Block zum neuen Ausschuss.
  Anmeldeschluss: 12. April, Anmeldung online beim SOV

Heidelbeerproduktion am Scheideweg?

Anlässlich der Thurgauer Heidelbeertagungen am Arenenberg und in Steinebrunn Ende 2019 präsentierten nationale und internationale Referentinnen und Referenten interessante Aspekte zum Heidelbeeranbau. Bei der Vermarktung gelangen Schweizer Heidelbeeren mehr und mehr unter Druck durch die ungebremsten Importmengen. Können Heidelbeeren noch kostendeckend angebaut werden?

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

Der Pro-Kopf Konsum von Heidelbeeren hat von 2004 bis 2018 von 70 auf 700 g zugenommen. Kein Wunder, denn Heidelbeeren sind 365 Tage im Jahr im Früchteregal präsent. Auch beim Handel sind Heidelbeeren beliebt, weil sie ein vergleichsweise leichtes Handling haben, jederzeit global verfügbar und gut haltbar sind. Der Anteil der Inlandproduktion beträgt nur noch knapp 10 Prozent. Noch vor zehn Jahren betrug der Inland-Anteil einen Viertel.

Importmengen verfünffacht
In den letzten zehn Jahren haben die im Inland produzierten Heidelbeermengen um das 1.6-fache zugenommen. Im gleichen Zeitraum ist die Importmenge um das 5.4-fache gestiegen. In den europäischen Anbaugebieten in Spanien, Portugal, in den Niederlanden, in Polen und Deutschland sind grosse Flächenzunahmen zu verzeichnen. Zudem werden in Chile, Peru und Argentinien im grossen Stil Heidelbeeren angebaut. Im Frühling vor der Schweizer Ernte erfolgen die Importe vorwiegend aus Spanien (Anteil: 73 – 97 %). Während der inländischen Ernte werden im Juli Heidelbeeren aus Italien (Anteil 37 %) und Portugal (Anteil 21 %) und im August aus Polen (Anteil 46 %) und den Niederlanden (15 %) eingeführt. Während der inländischen Heidelbeerernte beträgt der Anteil der Schweizer-Ware im Verkauf zwischen einem Fünftel und einem Drittel des Heidelbeerangebotes. Vom Herbst bis im Frühjahr stammen die Heidelbeeren vorwiegend aus Chile, Peru und Argentinien.

Perspektiven für Schweizer Heidelbeeren?
Marktkenner gehen davon aus, dass sich die Absätze nicht im gleichen Masse entwickeln werden wie in den letzten Jahren. Die Nachfrage wird abflachen, bei tendenziell sinkenden Preisen. Der Markt scheint aufnahmefähig zu sein für verfrühte Frühsorten im geschützten Anbau. Zudem wird Marktpotenzial bei Bio-Heidelbeeren geortet. In diesem Bereich wirkt die Bio-Knospe de facto wie ein Grenzschutz.
Wie bei anderen Beeren bereits fest etabliert, wird der Heidelbeermarkt ebenfalls eine Segmentierung erfahren von der Billig- bis zur Premiumlinie. Nicht zu vernachlässigen wird auch in Zukunft die Direktvermarktung über den Hofladen und den Wochenmarkt sein, wo der direkte Kontakt zum Konsumenten möglich ist.

Heidelbeeren verfrüht, als Substratkultur im Gewächshaus – rechnet sich das?

Können steigende Produktionskosten vom Markt abgegolten werden?
Aus Nordrhein-Westfalen bestätigte Ludger Linnemannstöns, dass die Heidelbeerproduktion eigentlich auf einen Widerspruch zusteuert. Die Produzenten versuchen mit grossen Investitionen Überhängen an Erntemengen in der Haupterntezeit auszuweichen. Mit der verfrühten Produktion von Frühsorten im Tunnel steigen die Produktionskosten gegenüber dem Freiland um 40 Prozent, respektive um 27 Prozent gegenüber der Containerkultur im Freiland. Bei einem zu Grund gelegten Standard-Ertrag von zehn Tonnen je Hektare werden im Container zu zwölf Prozent teurer Heidelbeeren produziert als im Freiland.
Jeder Produzent wird versuchen, in den aufwändigeren Kultur-Systemen eine Ertragssteigerung und gleichzeitig eine bessere Pflückleistung zu realisieren. Es wird davon ausgegangen, dass in gut geführten Kulturen, die eine zweihändige Pflückarbeit erlauben, eine um 25 bis 30 Prozent höhere Pflückleistung erzielt wird.

Top Shelf – eine mittelfrühe Fall Creek-Züchtung, als Alternative zu Bluecrop.

Heidelbeeren sind salzempfindlich
Um eine produktive Heidelbeerkultur aufzuziehen, braucht es am Standort – ob im Freiland oder im Container – ein Substrat mit sehr guter Luft- und Wasserführung. Das Ziel muss sein, in der drei bis vier Jahre dauernden Aufbauphase ein produktives, Raum füllendes Strauchvolumen zu erzielen. Dafür werden in den ersten zwei Jahren vorteilhaft die Blütenknospen entfernt.
Heidelbeerpflanzen sind salzempfindlich und sensibel gegenüber Staunässe. Ihre Wurzeln können Nährstoffe und Wasser nur schlecht selbständig aufnehmen.
Die Pflanzen werden möglichst häufig mit kleinen Gaben bewässert; jede Vernässung im Untergrund ist zu verhindern. Es werden sauer wirkende Nährstoffe eingesetzt; als Stickstoff-Quelle dient primär Ammonium.
Nach Anfang August ist die Stickstoff-Versorgung einzustellen. Die Pflanzen sollen salzarm einwintern, was weniger Frostschäden zur Folge hat. Deshalb ist Vorsicht geboten beim Einsatz von gekörnten Langzeitdüngern.
Beim Einsatz von Mykorrhiza ist darauf zu achten, dass es sich um ericale Endo-Mykorrhiza handelt, die mit den Heidelbeeren in Symbiose treten kann.
Eine allfällige pH-Absenkung erfolgt bei Jungpflanzen vorteilhaft mit Phosphorsäure, bei angewachsenen Ertragspflanzen mit Schwefelsäure, meistens während der Blüte (April/Mai). Zudem ist darauf zu achten, dass das Bewässerungswasser frei ist von Bicarbonat und ein EC-Wert aufweist von weniger als 0.5mS/cm. Zudem ist eine ausreichende Calcium-Versorgung von rund 25 kg Ca/ha und Jahr sicherzustellen, entweder verabreicht in Form von Calcium-Nitrat oder Calcium-Sulfat, vorteilhaft im Zeitpunkt «Vorblüte».

Von «Duke» bis «Last Call»
Es ist möglich, mit einer gestaffelten Sortenwahl während acht, im Tunnel bis zu zwölf Wochen Heidelbeeren zu produzieren.
Duke ist nach wie vor die klassische Frühsorte, die Ende Juni/anfangs Juli im Freiland und bis zu einem Monat früher als verfrühte Tunnelproduktion in Ernte kommt. Sie besticht durch ihren kompakten Ernteverlauf von knapp einem Monat.
Abgelöst wird Duke von der Sorten-Gruppe Bluecrop, Draper und der Neuheit Top Shelf, deren Erntestart etwa anfangs/Mitte Juli erfolgt.
Mitte bis Ende Juli folgt Liberty, sowie die Sortenneuheit Cargo.
Für die späte Ernte kommt Aurora sowie die Sortenneuheit Last Call in Frage. Ihre Ernte beginnt drei Wochen nach Bluecrop und zwei Wochen nach Liberty. Ihre Ernte dauert bis gegen Ende August. Somit kann die Heidelbeerernte auf einem Betrieb unter Ausnützung der Sorteneigenschaften und der Exposition von Parzellen auf zwei bis drei Monate ausgedehnt werden. Dieser Umstand trägt dazu bei, dass Überhänge der Erntemengen und Engpässe beim Erntepersonal verhindert werden.
Der Anbau von Spätsorten ist in Spät- und Höhenlagen sorgfältig zu prüfen. Nicht selten entstehen Ernteverluste, weil unter dem Einfluss der kürzer werdenden Tage die Früchte nicht mehr auszufärben vermögen.

Biosuisse Knospen-Heidelbeeren geniessen de facto Grenzschutz.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG