

BERNER OBST

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch

Kontakt: info@bernerfruechte.ch

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

Obst



Sharka – auch 2020 wieder befallene Bäume

Bereits das dritte Jahr in Folge wurden von Sharka befallene Zwetschgenbäume in Berner Obstanlagen entdeckt. Zum ersten Mal konnten auch beeinträchtigte Fellenberg Früchte beobachtet werden. Die Früchte waren massiv geschädigt und unverkäuflich. Diese Beobachtungen sind besorgniserregend.

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

Im Juni wurden in Anlagen mit Vorjahresbefall und in Anlagen ohne Vorjahresbefall Sharka entdeckt. Auch aus dem Kanton Freiburg gab es Meldungen von Befall auf den Sorten Tegera und Fellenberg. Die Fachstelle Obst hat daraufhin eine Informationsveranstaltung



Sharka verursacht starke Deformationen auf den Früchten der Sorte Fellenberg.



Sharka auf Fellenberg. Die Früchte sind stark beschädigt und nicht mehr verkäuflich.

organisiert. Ende Juli wurde in einer Obstanlage im Seeland auf Fellenberg im 3. Standjahr Einzelbäume mit sehr starkem Befall gefunden. Die Früchte waren zerfurcht, weich und fielen vorzeitig ab. Die Bäume wurden umgehend gerodet. Fellenberg gilt als besonders anfällig. Ohne aktive Bekämpfung des Sharka-virus in unserer Region besteht das Risiko, Fellenberg in Zukunft nicht mehr anbauen zu können.

Schnelltestset in Epsach stationiert

Der Verband Berner Früchte hat bei Andreas Möri, Epsach und bei der Fachstelle für Obst und Beeren in Koppigen Schnelltestsets stationiert. Diese können von den Mitgliedern gratis genutzt werden. Planen Sie die Kontrolle Ihrer Bäume für nächstes Jahr von Mitte Juli bis Mitte August fest ein. Ohne die jährliche Kontrolle der Zwetschgenbäume ist der Befall von Sharka ansonsten nicht mehr in den Griff zu kriegen.



Mitglieder des Verbandes Berner Obst können das Schnelltestset gratis brauchen. Im nächsten Sommer steht dieses wieder zur Verfügung.

Blattläuse übertragen das Virus

Ab September sind die Blattläuse in die Anlagen zurückgeflohen. Diese Blattläuse saugen an den Bäumen, fliegen auf weitere Bäume und übertragen das Virus so in der Anlage. Die Verschleppungsgefahr ist somit im Spätsommer am grössten. Befallene Bäume und idealerweise Nachbarbäume in einem Radius von 10 m müssen vorher entfernt werden. Die Beobachtungen aus dem letzten Jahr zeigen, dass Sharka sehr oft unentdeckt bereits auf Nachbarbäume verteilt wurde und somit ohne grosszügige Rodung lange Zeit in den Anlagen verweilen kann.

Sachgerechte Vernichtung befallener Bäume bedeutet

- am besten Baumkrone absägen und Stamm mit Wurzelstock um/ausreissen
- kranke Bäume häckseln
- Eine direkte Übertragung

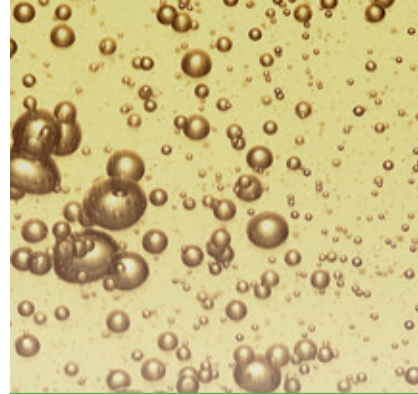


Sharka-Symptome auf den Blättern der Sorte Fellenberg.



Erscheint zweimonatlich

5 • Oktober 2020



Inhalt

- Produktezentrum Obst
 - Neue Sharkafälle
 - Waschplätze
 - Einladung Schlussitzung
 - Holzbiene in Obstkulturen
 - Besuch im Wallis
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Kennzeichnung Nährwerte
 - Erfahrungsaustausch I
 - Obstverarbeiter
 - Einladung Erfa II
 - Obstverarbeiter
 - Preise Mostobst 2020
 - Qualitätswettbewerb Süssmost 2020
 - Schutzkonzept COVID-19
 - Qualitätswettbewerb Destillate 2020
- Produktezentrum Beeren
 - Beerenenernte 2020

der Viren aus dem Häckselgut wird ausgedünnt, da die lebenden Zellen beim Häckseln zerstört werden.

- **Achtung Stockausschläge!** Wurzelstöcke müssen komplett entfernt oder vernichtet werden (ausreissen, Stockfräseeinsatz). Begründung: Stockausschläge können befallen sein und das Virus kann von dort wieder mit Blattläusen übertragen werden.
- gerodete Flächen kontrollieren und unbedingt allfällige Stockausschläge entfernen.

Insektizidbehandlungen gegen die Blattläuse können unterstützend helfen, lösen jedoch das Problem nicht.

Agenda

11.11.2020 13:30

Schlussitzung PZ Obst
Weingut Stephan Martin, Ligerz

12.11.2020 20.00

Erfahrungsaustausch
Obstverarbeiter
Mosterei Gfeller, Worb

12.11.2020

Abgabe-Termin Saftmuster
Qualitätswettbewerb Süssmost

18./19.11.2020

Fachmesse expoSE/expo
Direkt in Karlsruhe für Spargel-
und Beerenproduzenten
und Direktvermarkter

**Die Exkursion des PZ Beeren
am 17./18. Nov. ist abgesagt!**

4.12.2020 20.00

Prämierungsanlass
QW Süssmost
Mäucherstübli, Schachenstr. 20,
Lyssach

8.12.2020 13.30

Schnittkurs Strauchbeeren
Dorfstrasse 26, 3238 Gals
→ Detailprogramm unter
www.bernerfruechte.ch

Von der Einspülschleuse bis zum Waschplatz

Das Berner Pflanzenschutzprojekt läuft noch zwei Jahre. Wer seinen Spritzenfüll- und Waschplatz noch optimieren muss, dem wird empfohlen, dazu den Antrag bis Ende dieses Jahres einzureichen. Dadurch besteht noch die Möglichkeit, die ganzen zwei Jahre zur Realisierung auszunutzen. Im Rahmen des Berner Pflanzenschutzprojektes können bis max. 80%, je Projekt einmalig, übernommen werden.

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

Thomas Steiner, Fachstelle Pflanzenschutz
thomas.steiner@be.ch

Auf Obst- und Beerenbaubetrieben ist oft keine Güllegrube mehr zur Entsorgung von Brühresten vorhanden. Eine korrekte Entsorgung von Brühresten gestaltet sich schwierig. Mittlerweile gibt es im Kanton Bern erste befestigte Plätze zum Befüllen und Waschen von Sprühgeräten und Verdunstungsanlagen. Am 19. August 2020 hat das PZ Obst zu diesem Thema einen Anlass organisiert.

Mit gutem Gewissen Sprühgerät befüllen

Als erstes wurde der Betrieb von Gutknecht Lorenz in Ins besucht. Peter Liem erklärte eindrücklich den Weg von der Planung bis zur Anwendung. Für das Befüllen und Waschen des Pflanzenschutzgeräts sowie für die Verdunstungsanlage wurde ein Vorplatz mit einer Betonplatte erstellt und überdacht. Eine Überdachung des Waschplatzes ist im Kanton Bern bei Verdunstungsanlagen Pflicht. Eine Betonplatte und mehrere Tanks bzw. Wannen für das Abwasser wurden gebaut und aufgestellt. Für die Verdunstung des Waschwassers wurden 100 Paloxen CP mit Humus gefüllt und aufgeschichtet. Über diese Paloxen läuft ein Rohrsystem mit Löchern, welche das Wasch-

wasser in die Paloxen verteilt. Ein Kupferfilter ist ebenfalls Pflicht bei einer Verdunstungsanlage, wenn Kupfer beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausgebracht wird. Darüber, wann das Substrat erneuert werden soll, herrscht noch Unklarheit. Momentan laufen dazu Versuche. Aktuell gilt, dass die eingesetzten Substrate als Sondermüll entsorgt werden müssen. Nichtsdestotrotz ist Peter Liem sehr zufrieden mit der Lösung.



Das Abwasser wird mittels einem Rohrsystem in die Paloxen verteilt.



Das Waschwasser wird über das Substrat verteilt.



Für die Verdunstung des Waschwassers wird empfohlen, Paloxen mit Humus, Stroh und Erde einzufüllen.

Keine halben Sachen

Auch Pascal Occhini ist überzeugt, dass die Erstellung eines guten Befüll- und Waschplatzes für jeden Betrieb wichtig ist. Es sollte eine gute und nachhaltige Lösung auf jedem Betrieb angestrebt werden. Aktuell sind von Gesetzes wegen befestigte Befüllplätze (oder mobile Wannen) vorgeschrieben. Das Waschen des Geräts könnte man rein theoretisch auch auf dem Feld machen (jedoch nur einmal an einer Stelle pro Jahr). Auf dem Betrieb von Pascal Occhini wurden für die Verdunstung verschiedene Modelle aufgebaut. Eine überdachte Verdunstungsanlage mit begrünten Paloxen oder mit vertikalen begrünten metallischen Stützstrukturen, auch bekannt unter Biobed, läuft auf seinem Betrieb. Bis zu 3'000 Liter pro Tag werden so durch die 135 m² grosse Anlage verdunstet. Mit der Begrünung sei die Verdunstung viel besser. Für das Substrat wurde Stroh, Chinaschilf und Koksmatten eingesetzt. In den Versuchen der HAFL soll nun nachgewiesen werden, was die Mikroorganismen abbauen. Alle 1–2 Jahre sollte frisches Stroh beigemischt werden, damit die Mikroorganismen aktiv bleiben. Bemerkenswert war ebenfalls die

Einspülschleuse beim Befüllplatz. Mit wenigen Handgriffen kann das Pflanzenschutzmittel mit Wasser gemischt und abgefüllt werden. Das lästige Rühren von Hand entfällt. Sogar Myco-Sin sei so ohne Problem für die Anwendung zubereitet.

Gülleloch als Möglichkeit

Auf einigen Betrieben gibt es nach wie vor Güllelöcher, die entweder noch mit Gülle gefüllt werden oder nicht. Ruedi Scheidegger hat auf seinem Betrieb zum Befüllen des Sprühgeräts in den alten Stall hinein einen Befüll- und Waschplatz gebaut. Dazu hat er den einen Teil des alten Stalls abgetrennt mit einer neuen Wand und einem Plachentor, sowie einen Schlammsammler, einen Kupferfilter kombiniert mit Ölabscheider und einen Wassersammeltank mit Pumpe installiert. Damit kann er das Regen- und Brunnenwasser sammeln. Auf die Frage, ob auch ein «inaktives» Gülleloch erlaubt sei, äusserte sich Thomas Steiner von der Fachstelle Pflanzenschutz, Berater zum Thema Wasch- und Befüllplätze, behutsam. Aktuell sei es noch erlaubt, wenn man belegen könne, dass das Gülleloch dicht sei. Jedoch fehlt noch die definitive Stellungnahme des BAFU, wodurch sich die Vorgaben auch wieder ändern können.



Mit einer Einspülschleuse vereinfacht sich das Anrühren der Spritzbrühe.



Das Biobed besteht aus einer Betongrube mit einem befestigten Boden. Paloxen mit einem begrünten Substrat aus Stroh, Schilf und Koksmatten sorgen für eine gute Verdunstung.

Osmofilm oder Remdry als Option im Obstbau

Nebst den hier vorgestellten Systemen könnten auch Auffangwannen (Plachen) als Befüllplätze eingesetzt werden. Diese gelten jedoch als mobile Investition und können vom Projekt deshalb nicht unterstützt werden. Anstatt Verdunstungsanlagen mit Substrat gäbe es für den Obstbau auch die Möglichkeit, das Schmutzwasser bei der Reinigung des Sprüngeräts in einem Behälter mit spezieller Membran zu sammeln. Beim System Remdry wird das Waschwasser direkt aus dem Puffer-Behälter verdunstet. Beim Osmofilm wird das Wasser aus Spezial-Säcken verdunstet, welche undurchlässig sind für Pflanzenschutzmittel. Das Wasser verdunstet über eine längere Zeit und zurück bleiben die Rückstände der Pflanzenschutzmittel. Das System funktioniert gut, im

Winter jedoch, nach der Abschlussreinigung des Sprüngeräts, müssen die Säcke überwintert werden, bis im Frühling die Verdunstung wieder besser funktioniert. Dazu gibt es auf der Homepage der Fachstelle Pflanzenschutz ein Video.



Beim Osmofilm handelt es sich um einen speziellen Behälter, aus dem Wasser verdunsten kann und Pflanzenschutzmittelreste im Sack zurückbleiben. (Bild: <https://axe-environnement.eu>)



Die Pelliheat-Öfen sind so aufgebaut, dass es zu keiner Raumentwicklung kommt.

Vorstellung Pelliheat

In einem letzten Teil hat Samuel Bollinger seine selber entwickelten Frostschutzöfen vorgestellt. Auf eine Hektare werden rund 84 Öfen aufgestellt und mit Ofenblechen ergänzt. Das Innenleben der Öfen ist so konzipiert, dass man mit den Pellets eine saubere Verbrennung mit sehr hohen Temperaturen von 650 Grad ohne

Rauchentwicklung erreicht. Die Brenndauer liegt bei rund 7 bis 15 Stunden, je nach Modell. Die Kosten für die Pellets belaufen sich pro Nacht auf rund CHF 840.-. Einen Ofen gibt es ab CHF 580.-, ab 216 Stück kostet der Ofen noch CHF 406.-. Dazu kommen noch die Ständer und Trapezbleche. Weitere Infos sind bei www.pelliheat.ch erhältlich.

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, 11. November 2020
Zeit: 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Ort: Stephan Martin, Dorfasse 21, 2514 Ligerz
Anmeldung erforderlich: Bis am 4. November bei der Geschäftsstelle Berner Früchte: info@bernerfruechte.ch oder telefonisch bei 031 636 12 90.
Kosten: 10.- pro Person für Apéro

Eine Anmeldung ist erforderlich.

Die geltenden Schutzbestimmungen des Bundes betreffend COVID-19 sind einzuhalten.

Programm

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



PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

Erfreuliche Überraschung in der Kirschenanlage

Bohrlöcher im Holz erinnern auf den ersten Blick an Holz und Rinden bewohnende Schmetterlingsraupen, die Schäden anrichten. Im Juni wurde ein grosses Loch im Giebel eines Kirschenbaumes in einer Erwerbsobstanlage entdeckt. Der Durchmesser des Loches liess aufhorchen, ist doch der Asiatische Moschusbockkäfer ein potentieller Quarantäneschadorganismus, der Austrittslöcher von 10-16 mm bohren kann. Erfreulicherweise bestätigte sich der Verdacht nicht. Eine einheimische und unproblematische Holzbiene war der Verursacher des Bohrloches mit Sägemehl.

Die Blaue Holzbiene hatte ganze Arbeit geleistet. Rund ein Zentimeter gross war das Bohrloch, das sie in den Giebel eines Kirschenbaumes genagt hatte. Nicht erstaunlich, dass der Produzent beunruhigt war über seinen Fund. Das Bohrmehl war über die Blätter verteilt und zwei grosse Bohrlöcher waren im Mittelstamm sichtbar.

Lebensweise der Holzbiene

Die Blaue Holzbiene nagt nach der Begattung im Frühling mit kräftigen Beisswerkzeugen einen bis zu 30 cm langen und bis zu 1.5 cm breiten Nistgang in totes und sonnenbeschienenes Holz. Wird ein Nest von mehreren Bienen genutzt, können die Brutgänge auch



Die Blaue Holzbiene hat in den Giebel eines Kirschbaumes ihr Nest genagt.



Die Blaue Holzbiene ist eine einheimische Art, die auf Totholz angewiesen ist.



Die Larve lebt in den Brutgängen und haust rund 10 Wochen im Holz.

Nest. Die nächste Generation überwintert entweder in Spalten oder selbst gegrabenen Erdlöchern oder in den Nestern. Da die Biene standorttreu ist, nisten meist mehrere Generationen im gleichen Holz. Mehrere Nistgänge können so das Holz durchziehen.

Gefährdete Art

Die Blaue Holzbiene gilt in der Schweiz als gefährdet. Die Biene braucht für ihre Lebensweise Totholz. Tote Bäume werden aus Parks, Wiesen, Wald oder Gärten jedoch meistens sehr schnell weggeräumt. Die Biodiversitätsförderung Qualitätsstufe II fördert mit Strukturelementen bei Streuobstwiesen oder Hochstammobstanlagen solche Lebensräume. Bäume mit beträchtlichem Totholzanteil oder Holzbeigen werden als Strukturelement anerkannt. Diese Elemente können diesen seltenen aber beeindruckenden Gast fördern. Bohrlöcher können erfreulicherweise für einmal auch geduldet werden.

Zu Besuch bei Berufskollegen im Wallis

Die Mitglieder des Produktezentrums Obst haben in diesem Jahr eine Reise ins Wallis unternommen um Berufskollegen zu besuchen. Die Firma Biofruits in Vétroz empfing uns mit offenen Armen und führte durch die Obstanlagen.

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

Das Wallis mit seiner einzigartigen und vielfältigen Landschaft fasziniert immer wieder von Neuem. Nicht nur majestätische Viertausender hat der Kanton zu bieten, sondern auch zahlreiche Obstanlagen. 97 % der Schweizer Aprikosen werden im Wallis angebaut. Insgesamt 2'121 ha Obst werden im Wallis bewirtschaftet, das sind 30 % der gesamten Obstbaufläche der Schweiz. Im Vergleich dazu: der Kanton Thurgau bewirtschaftet 1'518 ha Obst und der Kanton Bern insgesamt 249 ha, das sind gerade mal 4 % der gesamten Schweizerischen Obstbaufläche.

Sommermonaten und ein sehr trockener Niederschlagshaushalt. Für Spezialkulturen sind die thermischen Bedingungen im Sommer günstig. Sobald man den Boden des Walliser Rhonetales betritt, fallen die zahlreichen Obstanlagen ohne Hagelschutz auf. Kaum eine Anlage hat hier einen Witterungsschutz. Stéphane Dessimoz von Biofruits, Bioobstbaupionier und Kulturverantwortlicher bei Biofruits, erzählte, dass es etwa nur alle 15–20 Jahre zu Hagel kommt. Da ist nicht erstaunlich, dass ein Witterungsschutz kein Thema ist. Bei den Aprikosen hingegen haben sie auch zu kämpfen mit Monilia und Pseudomonas. Von Monilia



Das PZ Obst führte in diesem Jahr eine Sitzung im Wallis durch und besuchte die Kulturen der Biofruits.

Witterungsschutz kein Thema

Der Talboden des Walliser Rhonetales stellt eine besondere Zone dar. Kennzeichnend sind sehr lange Vegetationsperioden, sehr hohe Tagestemperaturen während den

befallene Triebe werden laufend entfernt. Bei der Frage, ob nicht auch ein Witterungsschutz hier Abhilfe schaffen würde, winkt er ab. Ein Witterungsschutz sei viel zu aufwendig, meint er.



Auch im Wallis haben die Produzenten bei den Aprikosen mit Monilia, Pseudomonas und ESFY zu kämpfen.

Maikäfer verunmöglichen Obstanbau

In gewissen Regionen sei der Maikäfer ein grosses Problem. Seit 2003 gebe es jedes Jahr einen Flug. Die Käfer hätten sich teils so stark ausgebreitet, dass der Anbau von Obst nicht mehr möglich sei. Biofruits meidet diese Gebiete. Ansonsten haben die Produzenten bei Bioäpfeln mit ähnlichen Problemen zu kämpfen wie wir. Eine starke Alternanz und Schorf bei Gala und Braeburn führe in gewissen Jahren zu sehr tiefen Erträgen. Im Durchschnitt sei der Ertrag bei 3–4 kg/m². Mäuseschäden hingegen haben sie kaum zu beklagen. Die Baumstreifenpflege führt der Betrieb mit einer Scheibenegge durch. Einmal pro Monat kommt das Gerät pro Anlage zum Einsatz, bei jungen Pflanzen öfter als bei älteren Pflanzen. Mit den Scheibeneggen wird die Erde durchgeschnitten und durch die schnelle Drehung der Scheiben zur Seite geworfen. Es bildet sich ein Damm, der das Beikraut verschüttet. Bei der nächsten Durchfahrt wird der Damm wieder abgehäufelt.



Die Unkrautregulierung erfolgt mit der Scheibenegge, die sich auf den leichten Böden bewährt hat.



Nach dem Durchgang mit der Scheibenegge ist das Beikraut zugedeckt.

Zum Abschluss besuchte die Gruppe die Domaine Jean-René Germanier in Vétroz und liess den Abend nach einer intensiven Sitzung mit Raclette à discrétion und bestem Wein ausklingen.



Die Weinkeller der Domaine Jean-René Germanier beeindrucken mit Licht und Farben.

Verarbeitung



Nährwert-Kennzeichnung

Auf abgepackten Lebensmittel ist auf der Packung eine Nährwert-Kennzeichnung angebracht. In welchen Fällen müssen Produkte aus der bäuerlichen Obstverarbeitung mit einer Nährwert-Kennzeichnung ausgestattet sein und wie wird diese vorgenommen?

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

In der Verordnung betreffend der Information über Lebensmittel (LIV, Art. 22) sind die Grundlagen für die Nährwert-Kennzeichnung enthalten.

Ausnahmen von der Kennzeichnungs-Pflicht

Ausgenommen von der Kennzeichnungs-Pflicht sind Betriebe, die

- Produkte handwerklich herstellen
- Produkte direkt an Konsumenten abgeben (Direktverkauf)
- Produkte über einen lokalen Lebensmittelbetrieb mit direkter Abgabe an Konsumenten abgeben (Umkreis ca. 50 km)

Umfang der Nährwert-Kennzeichnung

Auf der Verpackung sind im gleichen Sichtfeld, als Ganzes in einem über-

sichtlichen Format, in vorgegebener Reihenfolge die folgenden Angaben je 100 ml oder je 100 g aufzuführen:

- Energie-Wert
- Fett
- Kohlenhydrate
- Eiweiss
- Salz

Berechnung-Grundlagen

Auf der Schweizer Nährwert-Datenbank (www.naerwertdaten.ch) des BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) können Referenz-Nährwerte von Nahrungsmitteln eingesehen werden. Zudem lassen sich

mit dem «Nährwert-Rechner» (www.naehrwertrechner.de) die erforderlichen Angaben berechnen. Dazu können Werte aus Analysen eingesetzt werden.

1 l Apfelsaft enthält	
Energie	416 kJ
Fett	0 g
Kohlenhydrate	10 g
Mineralstoffe	300 mg
Vitamine	A, B1, B2, B6, C und Folat
Kalorien / Kilojoule	46 kcal / 192 kJ
Farbe und Geschmack kann durch Sortenvielfalt des Apfels von Flasche zu Flasche variieren.	

Beispiel einer Nährwert-Kennzeichnung von Süssmost. Die Angabe der Vitamine ist freiwillig.

Erfahrungsaustausch I der Süssmoster in Schüpfen

Zum ersten Erfahrungsaustausch 2020 haben sich die «Berner Früchte» Süssmoster auf dem Betrieb Pärli in Schüpfen getroffen. Im Zeichen der Pandemie COVID-19 fand der Anlass gemäss Schutzkonzept statt. Die Gastgeber hatten so Gelegenheit, das Funktionieren des Schutzkonzeptes COVID-19 zu testen.

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

Als bedeutenden Betriebszweig auf dem Bio-Betrieb haben Tobias und Andrea Pärli die Obstverarbeitung von den Eltern Fritz und Monika übernommen.

Schutzkonzept frühzeitig eingerichtet

Die Verarbeitungsmengen und damit die Anzahl bedienter Kunden in der Lohnmosterei sind starken jährlichen Schwankungen unterworfen. Damit ist auch die Arbeitsbelastung in der Mosterei von Jahr zu Jahr unterschiedlich.

Gearbeitet wird mit einer VORAN-Bandpresse und einem Rohrschlangen-Pasteur mit VORAN-Abfüllstation. Dass die zusammengeführten Verarbeitungskomponenten optimal aufeinander abgestimmt sind, stellt immer wieder eine Herausforderung dar. Dafür ist das gute Netzwerk innerhalb der Berner Früchte Süssmoster mit dem dadurch ermöglichten Erfahrungsaustausch sehr nützlich. Der Saft wird vor allem in Bag-in-Box Gebinde abgefüllt. Die Mosterei Pärli hat ihr COVID-19 Schutzkonzept frühzeitig eingerichtet und hat vorgesorgt, grosse Personen-Ansammlungen zu verhindern.

Grosse Mostobsternte 2020 erwartet

Die Schätzung der Mostobsternte 2020 für die Region «Berner Früchte» ergab eine Menge von knapp 4'000 Tonnen an die gewerblichen Mostereien. Die bäuerlichen Kleinmostereien erwarten rund 3'700 Tonnen von ihren Kunden, was eine erwartete Süssmostmenge von etwa 2.4 Millionen Litern ergibt. Aufgrund der hohen Rückbehalte, die vom SOV Produktezentrum Mostobst festgelegt wurden, könnte die Menge bei den Kleinmostereien noch deutlich höher ausfallen, wenn Landwirte anstatt an der Sammelstelle abzuliefern, ihr Mostobst beim Kundenmoster zur Selbstversorgung und für den Verkauf im Hofladen verarbeiten lassen.

Vielen Dank an Pärli für das Gastrecht auf ihrem Betrieb.

Allen Obstverarbeitern wünscht das Produktezentrum Verarbeitung einen erfolgreichen Verlauf der Kampagne!



Die Mostobstannahme ist selbsterklärend. Die Kunden füllen den Laufzettel für den angelieferten Mostobst-Posten selbstständig aus.

Erfahrungsaustausch II Obstverarbeiter

Donnerstag, 12. November 2020, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb

Mosterei Gfeller
GFEWO GmbH,
Bollstrasse 67, 3076 Worb
(031 839 33 35)

Programm

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes

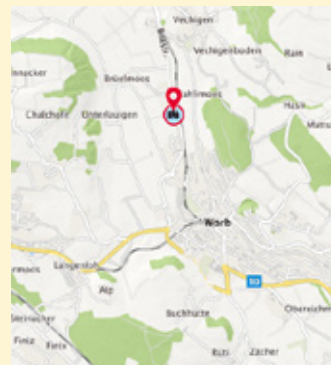
3. Infos Qualitätswettbewerb Süssmost 2020
4. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
5. Terminplanung 2021
6. Verschiedenes

Muster für den Qualitätswettbewerb Süssmost können an diesen Anlass noch mitgebracht werden. Der Anlass wird den Mitgliedern

des Obstverbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mosterei-Kampagne!

Der Anlass wird unter den aktuell gültigen Schutz-Massnahmen «COVID-19» durchgeführt (z. B. Distanz halten, Schutzmasken, Hände-Desinfektion, Präsenz-Liste). Es wird ein entsprechendes Verhalten der Teilnehmenden vorausgesetzt.

Anreise



Preisbulletin Mostobst 2020

SOV Produktezentrum Mostobst

In der Schweiz werden 2020 insgesamt 71'493 Tonnen Mostäpfel und 7'683 Tonnen Mostbirnen erwartet. Zudem ist damit zu rechnen, dass aus dem Tafelobstanbau 16'153 Tonnen direkt der Verarbeitung zugeführt werden.

Quelle: Schweizer Obstverband SOV, www.swissfruit.ch

Rückbehalte für Suisse-Garantie und konventionelles Mostobst, gestaffelt nach Übernahmemengen (CHF/100kg):

Mostäpfel:

bis 59'999t	Fr. 5.00
60'000–64'999t	Fr. 5.00
65'000–69'999t	Fr. 6.50
70'000–74'999t	Fr. 8.50
75'000–79'999t	Fr. 10.00
80'000–84'999t	Fr. 13.00
85'000–89'999t	Fr. 15.00
90'000–94'999t	Fr. 17.00

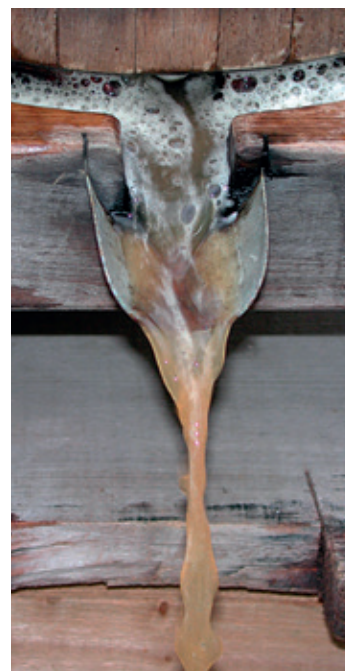
Mostbirnen:

bis 5'499t	Fr. 4.00
5'500–5'999t	Fr. 4.00
6'000–6'499t	Fr. 4.00
6'500–6'999t	Fr. 4.00
7'000–7'499t	Fr. 5.00
7'500–7'999t	Fr. 7.00
8'000–8'499t	Fr. 9.00
8'500–8'999t	Fr. 11.00
9'000–9'499t	Fr. 13.00
9'500–9'999t	Fr. 15.00

Richtpreise für Mostobst, franko Verarbeitungsbetrieb (CHF/100 kg)

	Mostäpfel	Mostbirnen	Übriges Mostobst	
	Gewöhnlich	Spezial		
Suisse Garantie	26.00	33.00	23.00	18.00
Konventionell	24.00	31.00	21.00	18.00
Bio-Knospe	33.00	39.00	28.00	18.00

SOV-Beiträge Produktion für Suisse-Garantie und konventionelles Mostobst, sowie Bio-Suisse-Beiträge Produktion für Bio-Knospe Mostobst (CHF/100 kg); Werbung: 0.86; Fachorganisationsbeitrag: 0.14



Qualitäts-Wettbewerb Süssmost

Unmittelbar nach Abschluss der Verarbeitungs-Kampagne führt der Verband Berner Früchte den alljährlichen regionalen Qualitätswettbewerb Süssmost durchgeföhrt.

Die Säfte müssen bis am 12. November 2020 eingereicht sein!

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

Die Saftmuster werden in drei Kategorien verkostet.

Drei Kategorien

Die eingereichten Saftmuster werden getrennt in ihren jeweiligen Kategorien beurteilt und beschrieben.

Die Produkte können in folgenden Kategorien eingereicht werden:

– Süssmost geklärt / geschönt

(Enzym/Gelatine, Filtration)

– Süssmost naturtrüb

(ohne Saftbehandlung)

– Mischsäfte

(aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)

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, 12. November 2020, 14.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abge-

geben werden, bzw. am Erfahrungsaustausch bei Familie Gfeller in Worb, am gleichen Abend (vgl. Einladung zum Erf. 2). Beim Einreichen der Saftmuster ist das Teilnahme-Formular auszufüllen und darauf die notwendigen Angaben korrekt und vollständig vorzunehmen. Das Anmeldeformular ist an den regionalen Sammelstellen erhältlich.

Flyer mit dem Anmeldeformular auf www.bernerfruechte.ch



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

- 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

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 Verbands Berner Früchte werden Fr. 40.– pro Saftmuster verrechnet.

Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen am Prämierungsanlass mit Rangverkündigung teilzunehmen.

(www.maeucherstube.ch/adresse)

→ Bitte Teilnahme auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.

Freitag 4. Dezember 2020 um 20.00 Uhr im Mäucher Stübli, Schachenstrasse 22, Lyssach

Änderungen betr. COVID-19 bleiben vorbehalten



Schutzkonzept COVID-19 in der Kleinmosterei

Der SOV hat für die Kleinmostereien ein Schutzkonzept ausgearbeitet, das einen sicheren Betrieb in der Lohnmosterei ermöglicht.

Es werden folgende **Massnahmen** definiert:

- Hygienemassnahmen
- Begrenzung des Zugangs
- Trennung von Waren-Annahme und Waren-Ausgabe
- Schutzmassnahmen für die Mitarbeiter der Kleinmosterei

Schutzkonzept

1. Händehygiene

Den Betreibern und dem Personal stehen Sanitäranlagen zur Verfügung. Kunden haben die Möglichkeit zur Händereinigung und –Desinfektion. Mitarbeitende desinfizieren ihre Hände regelmässig.

2. Distanz halten

In der Kleinmosterei wird der gegenseitige Abstand von 1.5m gegenüber Personal und Kunden jederzeit eingehalten. Kundenkontakt wird möglichst geringgehalten. Händeschütteln ist zu unterlassen. Grössere Ansammlungen von Personen

werden verhindert. Die Waren-Annahme und die Waren-Ausgabe werden räumlich getrennt.

3. Reinigung

Sanitär-Anlagen regelmässig reinigen. Geschlossene Abfall-eimer stehen im Waren-Annahme-Bereich zur Verfügung. Hilfsmittel, Gegenstände und Ablageflächen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.

4. Besonders gefährdete Personen

Besonders gefährdete Personen tragen Einweg-Handschuhe und Schutzmaske.

5. COVID-19 Erkrankte und bei Krankheits-Symptomen

Personen, die krankheitsähnliche Symptome aufweisen, dürfen nicht in der Mosterei eingesetzt werden. Sie müssen sich in Selbstisolation (gemäss Weisungen BAG) begeben.

6. Besondere Arbeitssituationen

Die Betreiber und das Personal der Kleinmosterei haben genügend Schutzmaterial

(Desinfektionsmaterial, Einweghandschuhe, Schutzmasken) zur Verfügung. Das Schutzmaterial ist einzusetzen.

7. Information

Alle Beteiligten (Personal, Kunden, Lieferanten) der Kleinmosterei müssen über die Massnahmen informiert sein. Dazu können am Eingang zur Mosterei die vom SOV bereitgestellten Piktogramme eingesetzt werden.

8. Management

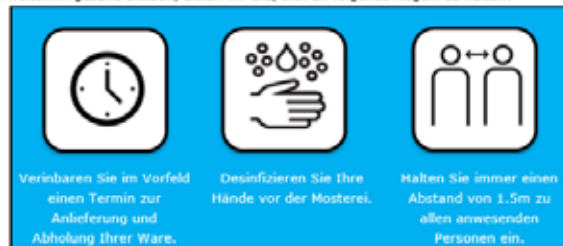
Die Betreiber der Kleinmosterei kontrollieren regelmässig den Bestand an Schutzmaterial. Zudem wird regelmässig überprüft, dass die Punkte eingehalten werden.

Das Original-Dokument ist auf der SOV-homepage abrufbar: <https://www.swissfruit.ch/de/infotehk/covid-19-schutzkonzept-lockerung-ab-22-juni>

Anweisungen für Kundschaft und Lieferanten in kleinen Mostereien

Liebe Kundschaft, Liebe Lieferanten

Es freut uns sehr, dass Sie Ihr Obst bei uns verarbeiten lassen oder bei uns Fruchtsaft beziehen. Damit Sie auch weiterhin gesund bleiben, bitten wir Sie, sich an folgende Regeln zu halten:



Halten Sie sich bitte ausserdem an die Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit.

6. Qualitätswettbewerb Destillate 2020 «klein, aber fein!»

Der Verband «Berner Früchte» hat am INFORAMA Oeschberg in Koppigen seine sechste Destillate-Prämierung, unter der fachlichen Leitung von Daniel Pulver (Rüti ZH), durchgeführt. Am 11. September wurden die Ergebnisse den Teilnehmenden bekannt gegeben.

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

Der Verband «Berner Früchte» hat sich mit der Durchführung einer kleinen regionalen Destillate-Prämierung folgende Ziele gesetzt:

- den zahlreichen direkt vermarktenden Produzenten die Möglichkeit bieten, Rückmeldungen zur Qualität ihrer Produkte zu erhalten.
- Sichtbarmachen von qualitativ guten Destillaten und Spirituosen.
- einen niederschweligen Zugang zu einer Prämierung anbieten.
- Als regionaler Anlass positioniert sich die «Berner Früchte» Destillate-Prämierung als Vorstufe zur nationalen Edelbrand-Prämierung Distisuisse.
- Pflege und Würdigung des traditionsreichen Handwerks der Destillation.
- Professionelle und objektive Beurteilung der eingereichten Produkte

Das Teilnehmerfeld

63 eingereichte Produkte von 18 Betrieben wurden in acht Kategorien verkostet und bewertet. Somit wurden an der diesjährigen Prämierung eine vergleichbare Anzahl Produkte eingereicht wie in den vorangehenden Prämierungen. Von der grossen Gewerbebrennerei bis zum landwirtschaftlichen Brenner und privaten Klein-Produzent als Brenn-Auftraggeber war die ganze Palette von Produzenten am Start. Erfreulicherweise sind zahlreiche Produkte-Innovationen eingereicht worden. Bei diesen Produkten steht die ausführliche

und exakte Beschreibung der Vorzüge und Mängel bei der neutralen Rückmeldung an den Produzenten im Vordergrund.

Mehrstufiges Beurteilungsverfahren

In der professionellen Jury unter der fachlichen Leitung von Daniel Pulver (Rüti ZH) haben acht erfahrene Verkosterinnen und Verkoster in einem mehrstufigen Degustations-Verfahren die eingereichten Produkte bewertet. Um dem teilnehmenden Betrieb eine möglichst nützliche Rückmeldung zu bieten, wurden die Produkte einer beschreibenden Bewertung unterzogen. Nebst der Punktzahl (20-Punkte Schema) wurden die Eigenschaften jedes Produkts ausführlich beschrieben. Das Ziel der Qualitäts-Förderung wird aufmerksam weiterverfolgt. Seit der ersten regionalen Prämierung 2005 sind die Bewertungen von durchschnittlich 15.7 auf 17.2 Punkte gestiegen. Der Anteil fehlerhafter Produkte ist stark rückläufig.

16 Produkte mit Gold prämiert

Sechzehn Produkte wurden mit Gold (19 und 20 von max. 20 Punkten) ausgezeichnet. Aus der Gruppe der goldenen Produkte wurden die Kategorien-Sieger gewählt.

Jahressieger 2020

Aus der Mitte der sieben Kategoriensieger wählte die Jury im «Gold-Entscheid» ein Produkt, das die Eigenschaften aufweist, um als Jahressieger 2020 prämiert zu werden. Als Jahressieger wurde das Produkt «Pflümli» von Toni Biedermann, Jens.

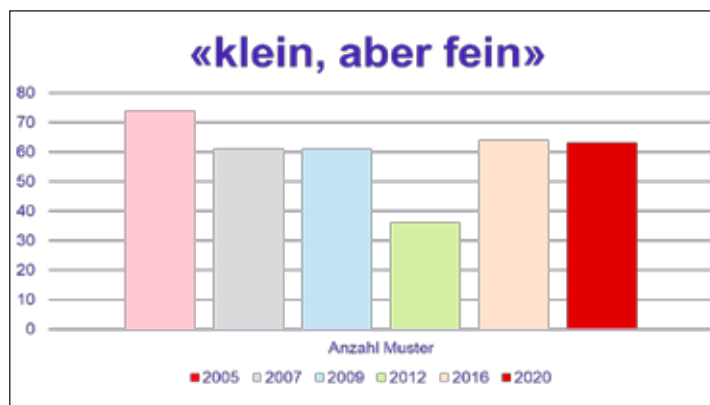


Der Jahressieger Toni Biedermann, Jens, mit seinem «Pflümli». (Foto: Raphael Moser/Berner Zeitung)

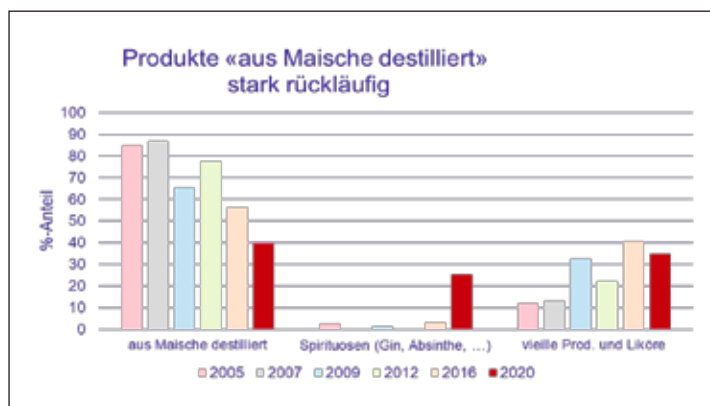
Die Kategorien-Sieger der 6. Destillate-Prämierung 2020

Steinobst	Pflümli	Toni Biedermann, Jens
Kernobst	Quitte	Max Kopp, Koppigen
Destillate aus Stärke-haltigen Rohstoffen	Kartoffelbrand	Distillery Matterand, Daniel Schär, Staffelbach
Gin	Gin Safran genevois Red Gold Gin	Absintissimo René Wanner, Plan-les-Ouates
Absinth	Absinthe Bleue à Fernand	Absintissimo René Wanner, Plan-les-Ouates
vieille Produkte	vieille prune Oloroso Sherry Cask finish	Distillerie Studer & Co AG, Ivano Friedli-Studer, Escholzmatz
Liköre	Williams-Likör cold brew coffee	Distillerie Studer & Co AG, Ivano Friedli-Studer, Escholzmatz

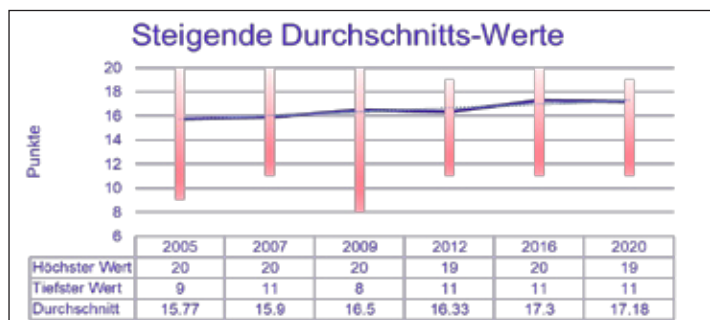
Qualitätswettbewerb Destillate Statistik



Anzahl eingereicherter Produkte



Produkte «aus Maische destilliert» – stark rückläufig



Steigende Durchschnittswerte



Beeren-Ernte 2020

Die Beerenenernte 2020 befindet sich auf der Zielgeraden. Noch werden Erdbeeren in Terminkulturen und in remontierenden Beständen sowie Himbeeren aus Herbsthimbeerbeständen und den letzten Staffeln von «longcane»-Terminkulturen geerntet, aber das Gros der Ernte ist eingebracht.

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

Wie jedes Jahr gab es auch 2020 Beeren-Produzenten, die in ihren Kulturen bedeutende Ausfälle, verursacht durch Witterungseinflüsse oder Krankheits- oder Schädlingsbefall, zu verzeichnen hatten. Insgesamt wird das Erntejahr 2020 aber bei der Mehrheit der Produzenten der Region als gutes Beerenjahr in Erinnerung bleiben.

Erdbeeren, mit sehr erfolgreicher Selbstpflück-Kampagne

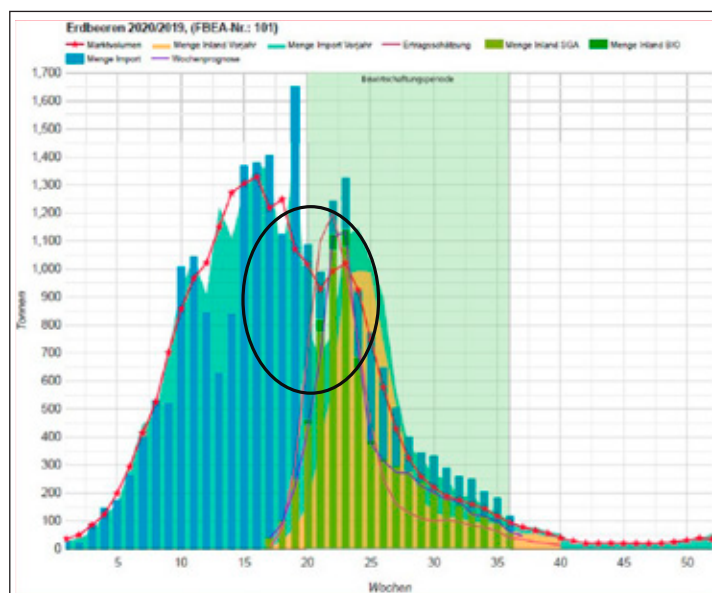
Die bedeutendsten Einbussen wurden aus Erdbeer-Freilandbeständen gemeldet, wo das Pflanzmaterial im vergangenen Spätsommer zu spät ausgeliefert wurde. Diese Pflanzen bestockten bis zum Vegetationschluss ungenügend. In Kombination mit der trockenen April-Witterung entwickelten Bestände ohne Bewässerung ein unterdurchschnittliches Ertragspotenzial. Gut entwickelte Bestände erbrachten eine grosse Ertragsleistung.

tung, selbst wenn während der Haupternte punktuell die Regenern Mengen etwas hoch ausfielen. Dafür waren deutlich weniger Schäden durch Sonnenbrand und Hagel zu verzeichnen. National wird mit einer gesamten Erntemenge von deutlich über 7'200 Tonnen gerechnet. In der Region wird die geschätzte Ernte um etwa 5.5 Prozent nicht erreicht.

Problematischer Phasenwechsel beim Erntestart – alle Jahre wieder!

In der Schweiz sind während der hiesigen Erdbeerenernte wöchentlich rund 1'000 bis 1'200 Tonnen Erdbeeren absetzbar, meistens verbunden mit nationalen Absatzförderungsmaßnahmen des Handels. Zu Beginn der Ernte setzt die bewirtschaftete Phase ein, womit das System zu greifen beginnt, dass nur noch Ergänzungsimporte zu den Schweizer Erdbeeren im Angebot zugelassen werden. Dieses Jahr – ausgerechnet in der Auffahrts-Woche (18.–24. Mai) – wurden die Erntemengen Erdbeeren für die Woche 21 am Montag mit 682 Tonnen geschätzt. Gestützt auf diese Schätzung wurden folglich Ergänzungsimporte bewilligt, um die Marktversorgung sicherzustellen. Ende der Woche zeigte sich, dass 820 Tonnen geerntet wurden. Die Wochenmeldung lag um über 20 Prozent zu tief.

Die Folge davon war, dass in dieser Woche rund 200 Tonnen Erdbeeren zu viel am Markt waren. Ein Überangebot löst einen zusätzlichen Preisdruck aus und sorgt dafür, dass am Verkaufspunkt praktisch zur Haupterntezeit Import- und Inlandware um die Gunst der Konsumenten buhlen. Sollten die Wochenmeldungen in dieser Phase absichtlich zu tief angesetzt werden, in der Hoffnung, der Produzentenpreis könne länger hochgehalten werden, so entpuppt sich diese Überlegung als «Schuss ins Knie». Der Preisdruck und das «Vor-sich-herschieben» von Ware in Kühllagern, wenn die Erntemengen immer noch am Zunehmen sind, wirkt sich deutlich schädlicher aus auf das betriebswirtschaftliche Ergebnis, umso mehr, wenn in der fraglichen Woche durch den Auffahrts-Donnerstag noch ein Markttag fehlt.



(Quelle SOV, MDPF, H. Zufferey)

Himbeeren und Brombeeren

Auch 2020 steht die Brombeere im Schatten der Himbeere. National überschreitet die Himbeerenernte erstmals die 2'000 Tonnen Marke. Der Absatz staute nur punktuell für kurze Momente. In der Region übersteigen die realisierten Erntemengen die Ernteschätzung um über fünf Prozent. Die Brombeeren-Erntemengen übersteigen gesamtschweizerisch erstmals die 600 Tonnen Marke und damit die Vorjahresmengen um 20 bis 50 Prozent. Entsprechend gross war der Druck am Markt und das bereits bei den frühen Brombeersorten, die zuvor stets gut vermarktet werden konnten. In der Region fallen die Erntemengen ebenfalls höher aus, um 17 Prozent höher als geschätzt.

Heidelbeeren und Johannisbeeren

Mit über 650 Tonnen fällt die Schweizer Heidelbeerenernte so hoch aus wie noch nie zuvor. Die Region leistet mit 100 Tonnen nach TG und SG einen bedeutenden Anteil daran. Die geschätzte Erntemenge konnte leicht übertroffen werden. Trotz Rekordernte liegt der durchschnittliche Flächenertrag pro Hektar bei sechs Tonnen. Offensichtlich sind immer noch beachtliche Anbauflächen in der Aufbauphase.

Die Johannisbeeren profitierten von den passenden Witterungsbedingungen. Schweizweit wurden rund 350 Tonnen Johannisbeeren geerntet, etwa 25 Prozent über dem Durchschnitt der letzten vier Jahre. Um gut fünf Prozent wurde die geschätzte Menge in der Region übertroffen.

Direktvermarktung, Wochenmarkt, Selbstpflücke – der Boom in Zeiten von COVID-19

Trotz Schutzkonzept im Hofladen, am Marktstand und im Selbstpflückfeld liessen es sich die Konsumenten nicht nehmen, ihre Beeren und anderen Früchte erntefrisch direkt beim Produzenten zu besorgen. Viele Anbieter wurden regelrecht überrannt. Dank dem SOV-Schutzkonzept gelang es den Betrieben, die Schutzmassnahmen einzuhalten und gleichzeitig die Kundenbedürfnisse zu erfüllen.

Das Produktezentrum Beeren ist sich bewusst, dass in diesem Jahr mit der aussergewöhnlichen Pandemie-Situation alle Beerenproduzenten über sich hinausgewachsen sind und einen grossen zusätzlichen Aufwand betrieben haben. Dafür gebührt allen grosser Respekt und Dank!

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

Reduziert zu verkaufen

- 90 Kartons à 576 Beerenschalen
- 250 g Erdbeeren Standard
- Einwandfreier Zustand

Reto Schürch, Grosshöchstetten,
079/415 98 12 reto.schuerch@gmx.ch