# 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**



## So erlebten Obst- und Beerenproduzenten den Ausbruch der Pandemie

Das Jahr 2020 wird vielen noch lange in Erinnerung bleiben. Dass ein Virus unsere Gesellschaft derart beeinflusst, hätten wohl die wenigsten für möglich gehalten. Wie haben die PZ Vorsitzenden die COVID-19-Pandemie erlebt? Ein Rückblick.

Berner Obst (BO): Am 16. März 2020 hat der Bundesrat die ausserordentliche Lage ausgerufen. Alle Schulen, Restaurants und Unterhaltungsbetriebe wurden geschlossen. Was ging euch an diesem Tag durch den Kopf? Tobias Meuter, PZ Obst (TM): Mit der Ausrufung der ausserordentlichen Lage wurde mir klar, wie ernst die Situation wirklich ist. Zu diesem Zeitpunkt wurde auch ein Teil der Armee mobilisiert. Da meine Dienstpflicht noch nicht beendet ist, habe ich mir auch überlegt, was es für unseren Betrieb bedeuten würde, wenn ich ebenfalls einrücken müsste. Urs Schaller, PZ Garten- und Feldobstbau (US): Der Entscheid vom 16. März kam nicht ganz unerwartet, da ich durch meine Tätigkeit im Zivilschutzkommando unserer Region bereits gewisse Koordinationsaufgaben hatte. Für unseren Betrieb ergaben sich einige Herausforderungen. Die Betreuung unserer drei Jungs in der

#### **Agenda**

#### 14.08.2020

Einreichtermin
6. Qualitätswettbewerb
Destillate Prämierung
11.09.2020

#### 15.08.2020

09.30

Güttinger-Tagung Agroscope Güttingen

#### 19.08.2020

13.30

Besichtigung Waschplätze Betriebe Gutknecht und Occhini, Ins

#### 20.08.2020

20.00

Erfa Obstverarbeiter Mosterei Pärli, Schüpfen

#### 15.09.2020

09.00

Obstverarbeitung in der Kleinmosterei, Kurs 201801 Anmeldefrist 01.09.2020 INFORAMA Oeschberg

1., der 3. und in der 7. Klasse mit dem Fernunterricht war eine davon. Daniel Oppliger, PZ Verarbeitung (DO): Da wir unsere Hauptsaison im Herbst haben, waren wir weniger stark betroffen als andere. Bereits vor dem Lock-down hat es sich jedoch abgezeichnet, dass vermehrt in kleineren Läden oder Hofläden eingekauft wurde. Darin sahen wir eine Chance für die landwirtschaftliche Direktvermarktung. Patrik Niederhauser, PZ Beeren (PN): Diese ausserordentliche Lage wurde, so glaube ich, erst mal für 2 Wochen ausgerufen. Vorerst änderte sich für uns nicht viel, ausser dass die Kinder ab Montag zu Hause waren. Das Ausmass war iedoch anders und der Ansturm im Hofladen und im Self-Pick riesig.

#### BO: Von einem auf den anderen Tag war vieles anders. Welche Massnahmen musstet ihr als erstes auf eurem Betrieb ergreifen?

TM: In den ersten Tagen wurden wir in unserem Hofladen regelrecht überrannt. Wir hatten alle Hände voll zu tun. Kartoffeln abpacken, Mostflaschen etikettieren, Äpfel sortieren, Gemüse bei den Lieferanten holen, von allem brauchte es unglaublich viel. Auch Verkaufspersonal benötigten wir dementsprechend mehr. Alle hal-

fen mit, den Ansturm zu bewältigen und die Regale stets voll zu halten. US: Die Selbstbedienung im Hofladen war etwas vom ersten, welches den Konzepten angepasst werden musste. Ich stellte einige Arbeiten in den Nussbäumen und Hochstämmern zurück, die nicht dringend nötig waren. Etwas mehr Luft brachte es, als meine Frau teilweise auf Homeoffice wechseln konnte und die laufenden Zivilschutzeinsätze etwas weniger Präsenz benötigten. DO: Die Massnahmen haben in unserem Betrieb hauptsächlich die Direktvermarktung (Selbstbedienung und Wochenmarkt) betroffen. Bei der Selbstbedienung haben wir die nötigen Informationsblätter aufgehängt; für den Wochenmarkt, welchen wir ab Juni starteten, haben wir die Dokumente vom Schweizer Obstverband und vom Verband Schweizer Gemüse genutzt. Auch mussten wir an einen anderen Standort wechseln. damit wir die Abstandsregeln und die Vorgabe «keine Selbstbedienung» umsetzen konnten. Eine weitere Massnahme war das Einrichten der Bezahlmöglichkeit Twint, da man bisher bei uns nur bar bezahlen konnte. PN: Vorerst hatten wir genug Mitarbeiter, welche bereits seit Februar auf dem Betrieb waren. Dennoch mussten wir abklären, wie das Personal für die Ernte einreisen kann und unter welchen Bedingungen. Am Anfang waren die Grenzen überall geschlossen. Die Planung war sehr schwierig und spontan, mehrere Male musste die Ankunft



Verkaufsstand am Wochenmarkt unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften (Foto: D. Oppliger)



Erscheint zweimonatlich



#### Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - Rückblick auf die COVID-19 Krise
  - Neue Quarantäneorganismen
  - Anlass Waschplatz
  - Hofläden aufrüsten
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
  - Entwicklungen im Nussanbau
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Exkursion EXPO-SE Karlsruhe
- Tragtaschen Shopper
- Mitteilungen INFORAMA
  - Güttinger-Tagung 2020
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter
  - Tarife Lohnmosterei
  - Anmeldung Qualitätswettbewerb Destillate
- Produktezentrum Beeren
  - Erdmandelgras in Erdbeerkulturen
  - Neue Stachelbeersorte LAPRIMA<sup>®</sup>
  - Kirschessigfliege
  - Erdbeersorten für die Selbstpflücke

Erst als die Leute vor Ort waren, war man sicher, dass es geklappt hat.

BO: Was war die grösste Herausforderung beim Umsetzen der Massnahmen und Schutzkonzepte?

TM: Wir sind da hineingewachsen. Die erste Massnahme war die Beschränkung der Kundenzahl im Laden, anschliessend haben wir das Schutzkonzept immer weiter



Verkaufsautomat bei Familie Schaller (Foto: U. Schaller)

ausgebaut, so dass unser Personal mit dem Gefühl arbeiten konnte, bestmöglich geschützt zu sein. US: Wir hatten hier wenig Aufwand. Unser Direktverkauf läuft über einen Verkaufsautomaten und auch wenn die Verkäufe sich doch merklich steigerten, war es nie ein Problem mit dem Andrang im Verkaufsraum. Die Sitzung des PZ Feldobst fand auch unter modernen Voraussetzungen per Telefonkonferenz statt. Mitarbeiter haben wir erst im Herbst zur Ernte auf dem Hof. Dabei handelt es sich um Frauen aus der Region und so werden wir auch hier wohl mit wenig Zusatzaufwand eine gute Lösung finden. DO: Eine grosse Herausforderung war die Frage, ob man den Wochenmarkt wirklich an einen anderen, weniger zentralen Standort verlegen sollte. Nach rund fünf Wochen können wir sagen, dass sich durch den neuen Standort bereits erste Einbussen abzeichnen.



Grosser Andrang auf den Erdbeer-Selbstpflückfeldern (Foto: P. Niederhauser)

PN: Zuerst mussten wir die Mitarbeitenden über die aktuelle Lage informieren und das Personal in kleinere Gruppen aufteilen, damit genügend Abstand beim Arbeiten eingehalten werden konnte. Für die frisch eingereisten Leute führten wir eine 7 bis 10 tägige Quarantäne ein. Die grösste Herausforderung war dabei, wo wir die neuen Mitarbeitenden unterbringen, damit sie keinen Kontakt mit den bereits anwesenden Leuten haben. Für die Quarantäne mussten wir für eine kurze Zeit eine Wohnung hinzumieten.

## BO: Wie reagierten eure Kunden auf die Situation?

TM: Die Kunden sind ausserordentlich geduldig und verständnisvoll und auch dankbar, dass wir das Schutzkonzept umsetzen und einhalten, um damit auch sie zu schützen. US: Durchwegs positiv. Viele suchten aufgrund der Massnahmen zum ersten Mal einen Hofladen auf, wenn sie die Umgebung mit den Velos erkundeten. DO: Die Kunden haben sich sofort an die Massnahmen gehalten, haben diese auch bereits gekannt und haben Verständnis gezeigt. PN: Die meisten Kunden reagierten sehr verständnisvoll auf die neue Situation. Vor allem waren die Leute sehr dankbar und nahmen die zum Teil deutlich längeren Wartezeiten im Hofladen oder im Self-Pick in Kauf.

BO: Wie reagierten die Mitarbeitenden auf die Situation? TM: Mit den täglichen Meldungen von den steigenden Fallzahlen stieg

den Mitarbeitenden, denn die meisten hatten Menschen aus der Risikogruppe in ihrem Umfeld oder gehörten sogar selbst dazu. Mitarbeitende aus der Risikogruppe liessen wir zuhause und mussten dementsprechend auch neues Personal suchen und einarbeiten. Der steigenden Angst der Mitarbeitenden versuchten wir mit dem Ausbau des Schutzkonzeptes und mit Gesprächen im Team entgegen zu wirken. So haben wir zum Beispiel schon sehr früh und grossflächig Plexiglasscheiben im Kassenbereich eingebaut. US: Da während dieser Zeit nur familieneigene Arbeitskräfte auf dem Hof waren, ging dies ohne grössere Probleme. Ällerdings kamen auch Fragen von unseren Erntehelferinnen, wie es wohl im Herbst aussehen werde. DO: Aktuell sind in unserem Betrieb wenige Mitarbeitende betroffen. Es wird sich zeigen, welche Vorgaben in der Hauptsaison noch umzusetzen sind. PN: Die Mitarbeitenden hielten sich an unsere Massnahmen und Schutzkonzepte. Sie hatten auch vollstes Verständnis für die betriebsinterne Ouarantäne, da die Pandemie auch in ihrem Heimatland aktuell war.

auch die Angst einer Ansteckung bei

## BO: Gab es auch positive Erlebnisse während der Pandemie?

TM: Ja, das gab es durchaus. Ich freute mich sehr, dass die Leute erkannten, wie wertvoll es ist, dass wir in der Schweiz noch Nahrungsmittel produzieren. In dieser Zeit ging es nicht um Blühstreifen, die Reduktion von Pflanzenschutzmitteln oder die grösstmögliche Artenvielfalt. Die Leute sagten Danke dafür, dass wir sie täglich mit frischen und gesunden Lebensmitteln versorgen. Dies ist letztendlich unsere Kernaufgabe, deren Wert jedoch in normalen Zeiten in der Öffentlichkeit zu wenig Gewicht erhält. US: Neben dem gestiegenen Umsatz gab es auch einige interessante Kontakte, sei es auf dem Hof oder auf dem Feld, wo ein reger Austausch stattfand. Trotz der Krise haben wir es ge-

schafft mit dem Schweizer Obstverband und dem Handel erstmals einen Richtpreis für Baumnüsse der kommenden Ernte festzulegen. DO: Ja, die vermehrte Nachfrage nach bäuerlichen Produkten ist für uns sehr positiv und wir glauben, dass sich dies auch nachhaltig auswirken wird und sich die Kunden vermehrt Gedanken machen, wo sie welche Produkte kaufen. PN: Es gab sehr viele positive Erlebnisse. Die Kunden waren sehr dankbar und wir stellten eine enorme Steigerung der Direktverkäufe im Hofladen fest. Mit den ersten Lockerungen des Bundesrats ging die Nachfrage ein wenig zurück, blieb aber bis jetzt über dem Schnitt der vergangenen Jahre. Wir konnten somit viele Neukunden gewinnen. Ebenso herrschte ein grosser Andrang auf den Selbstpflückfeldern. Wir mussten das Feld mehrere Male schliessen, da es keine reifen Beeren mehr hatte. Das Interesse an der Landwirtschaft und deren Wertschöpfung schien die Bevölkerung ebenfalls wieder mehr zu interessieren. Ausserdem regte die aussergewöhnliche Situation an, sich über viele Selbstverständlichkeiten Gedanken zu machen und dankbar zu sein für alles, was wir haben.

Das Berner Obst bedankt sich herzlich bei den PZ Vorsitzenden für den Einblick in Ihren Betrieb während dem COVID-19 Lockdown in der Schweiz.



Grossflächig eingebaute Plexiglasscheiben schützen sowohl Kunden wie auch Mitarbeitende gleichermassen. (Foto: T. Meuter)

## Neue Quarantäneorganismen – beweisen, dass sie nicht da sind

Seit dem 1. Januar 2020 gilt das neue Pflanzengesundheitsrecht. Sie sieht die Überwachung von besonders gefährlichen Quarantäneorganismen vor. Gemäss dieser neuen Rechtssetzung müssen sogenannte «prioritäre Quarantäneorganismen» jährlich durch die Kantone überwacht werden. In diesem Jahr wurden deshalb 5 % der Steinobstanlagen im Kanton Bern auf Xylella fastidiosa und Aromia bungii kontrolliert. Es konnte kein Befall festgestellt werden.

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

Die visuelle Kontrolle dieser Schadorganismen erfolgt von Juni bis August. In den Reben gilt das «Flavescence dorée» neu als prioritärer Quarantäneorganismus.

## *Xylella fastidiosa* – in Italien bereits bittere Realität

Während in der Schweiz die Absenz des Feuerbakteriums *Xylella* fastidiosa durch die kantonalen Fachstellen bestätigt werden muss, ist das Feuerbakterium in Italien bereits seit 2013 bittere Realität. Seit dem Ausbruch der Krankheit sind bereits viele Olivenplantagen der Krankheit zum Opfer gefallen. Später folgten auch Meldungen aus Korsika, den Balearen sowie dem französischen und spanischen Festland. Ursprünglich stammt die Krankheit aus Süd-, Mittel-, und Nordamerika. Auch in der Schweiz wurden infizierte Pflanzen (importierte Kaffeepflanzen aus

Mittelamerika) festgestellt und sofort vernichtet. Bis jetzt gilt die Schweiz als frei von Xylella. Damit das so bleibt, werden ab diesem Jahr jährlich Wirtspflanzen kontrolliert.

#### Grosses Wirtspflanzenspektrum

Das Bakterium kann verschiedene Pflanzenkrankheiten verursachen und gesamthaft über 360 Pflanzenarten befallen. Darunter leider auch Kulturpflanzen wie Steinobst, Reben, Rosen und Waldbäume wie Ahorn, Eiche oder Ulme. Es gilt als eines der gefährlichsten Pflanzenpathogene und ist von grosser wirtschaftlicher Bedeutung für die Landwirtschaft. Ein Befall ist meldepflichtig und wird in grossem Ausmass rigoros bekämpft.

#### Symptome kennen lernen

Aus Italien sind Symptome auf Steinobst bekannt. In den meisten Fällen kommt es zu Austrocknungs- und Welkeerscheinungen, ähnlich verbrannten Blättern. Die eintrocknenden Stellen beginnen meist am Blattrand. Dies hat damit zu tun, dass die Bakterien das Xylem besiedeln und die Wasser- und Nährstoffzufuhr unterbrechen. Manchmal bildet sich auch ein gelber Hof um die vertrockneten Stellen. Zuerst zeigen vor allem junge Triebe die Symptome, später trocknen



Auf Steinobstbäumen verursacht Xylella fastidiosa das Eintrocknen von Blättern. (Foto: Donato Boscia, CNR-Institute for Sustainable Plant Protection, UOS, Bari IT)

ganze Zweige und Äste ein. Zum Teil stirbt die ganze Pflanze.

#### Larven von Aromia bungii schädigen Steinobstbäume

Der Asiatische Moschusbockkäfer stammt ursprünglich aus Nordostasien. Er wurde nach Europa eingeschleppt und löste in Italien bereits beträchtliche Schäden in Steinobstanlagen aus, auch in Bayern wurde er bereits festgestellt. Er gilt in der Schweiz und in der EU als Quarantäneorganismus und ist melde- und bekämpfungspflichtig. Der ziemlich grosse . Käfer (23–37 mm) mit einem roten Hals (Prothorax) ist sehr auffällig. Die Weibchen legen ihre Eier in Spalten und Risse von Stämmen und dicken Ästen. Bei jungen Bäumen legen sie ihre Eier in die Veredelungsstellen.



Manchmal bilden sich gelbe Höfe um die eintrocknende Stelle. (Foto: Donato Boscia, CNR-Institute for Sustainable Plant Protection, UOS, Bari IT)

Ein Weibchen kann bis zu 340 Eier ablegen. Die geschlüpften Larven bohren sich in die Rinde ein und fressen im Holz. Sie sind schwer zu bekämpfen, da sich die Larven im Holz befinden. Beim Einbohren stossen die Larven Sägemehl durch die Löcher aus. Dieses Sägemehl kann sich auf dem Boden um den Stamm ansammeln und als Indiz für einen Befall dienen. Je älter die Larve ist, desto mehr Sägemehl stösst sie aus der Rinde aus. Nach einigen Monaten verpuppt sich die Larve. Nach zwei bis vier Jahren verlässt der adulte Käfer den Stamm und bohrt ein Austrittsloch von 10-16 mm. Der Larvenfrass schwächt die Bäume, sie produzieren weniger Früchte und sterben bei starkem Befall ab. Der Käfer befällt kranke wie auch gesunde junge und ältere Bäume.

#### Importiertes Pflanzenmaterial gefährdet

Natürlich verbreiten kann sich der Käfer höchstwahrscheinlich nur über wenige Kilometer. Mit Schnittholz, Paletten, Holz von Verpackungsmaterialien, Bonsais und Jungpflanzen ist eine Einschleppung jedoch jederzeit möglich. Beim Import von Steinobstholz aus Befallslagen müssen deshalb strenge Importauflagen eingehalten werden. Wie bereits bei der Vorbeugung von Sharka

ist es wichtig, nur Pflanzmaterial bester Qualität einzukaufen. Sollte der Moschusbockkäfer in unseren Anlagen auftreten, wäre eine Rodung aller Bäume im Umkreis von 100 m nötig und eine Sperrzone, die das Anpflanzen neuer Steinobstgehölze verbietet, müsste eingerichtet werden.



Der Asiatische Moschusbockkäfer hat lange Antennen und einen roten Prothorax (Hals). (Foto: Tim Haye, CABI)



Die Larve frisst im Holz und stösst Bohrmehl aus dem Loch aus. (Foto: Matteo Maspero, Centro MiRT-Fondazione Minoprio IT)

## Besichtigung Waschplätze und Verdunstungsanlagen

Die Besichtigung musste im April wegen Covid-19 abgesagt werden. Datum: Mittwoch, 19. August 2020 Nun wird der Anlass im August nachgeholt. Das PZ Obst organisiert eine Besichtigung von Waschplätzen und Biobac Verdunstungsanlagen in Ins. Die Waschplätze befinden sich auf Gemüse- und Gemüse-/Obstbaubetrieben. In einem zweiten Teil wird auf die aktuelle Situation der Marmorierten Baumwanze eingegangen und die Holzpellet Frostschutzöfen PELLIHEAT vorgestellt.





Frostschutzöfen (Quelle: pelliheat.ch)

Zeit: 13.30 Uhr Ort: Gemüsebaubetrieb Lorenz

Gutknecht, Witzwilstrasse 20, 3232 Ins. Danach Verschiebung zum Betrieb von Pascal Occhini in der Herrenhalde 120, 3232 Ins.

#### Programm

- Begrüssung
- Besichtigung Verdunstungs-anlagen bei Lorenz Gutknecht und Pascal Occhini
- Weitere Beispiele aus der Praxis, Postervorstellung
- Situation Marmorierte Baumwanze



Marmorierte Baumwanze

 Vorstellung Pelliheat Frostschutzöfen

Referenten: Lorenz Gutknecht, Ins; Pascal Occhini, Ins; Thomas Steiner, Fachstelle Pflanzenschutz; Ruedi Scheidegger, Schafhausen; Sabine Wieland, INFORAMA; Samuel Bollinger, Stetten AG, PELLIHEAT AG.

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



Verdunstungsanlage

## Produkte selber scannen, auch im Hofladen

Die Corona-Zeit hat den Hofläden neuen Aufschwung gegeben. Ganz zur Freude der Direktvermarkter. Diese hatten alle Hände voll zu tun und mussten teils sogar neue Mitarbeitende anstellen, um die Hofläden regelmässig mit frischer Ware aufzufüllen. Die Direktvermarktung dürfte in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen. Zeit, sich über die Infrastruktur im Hofladen Gedanken zu machen.

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

Nebst der Kühlung der Produkte und der Präsentation der Ware, stellt das Bezahlsystem eine Knacknuss im Hofladen dar. Rund die Hälfte der Hofläden sind bedient. Hier braucht es ein Kassensystem. Die Präsenz und Anwesenheit des Verkaufspersonals sorgt für Ordnung und mehr Zahldisziplin. In unbedienten Hofläden vertraut der Landwirt auf die Ehrlichkeit der Kunden. Leider kommt es trotzdem oft zu Diebstahl. Zum Bezahlen wird ein Kässeli oder ein Kassenautomat aufgestellt. Doch das Zeitalter des Münzbeutels ist passé. Die Kunden wünschen mit Karte oder digital zu bezahlen. Mittlerweile gibt es hierfür spannende Lösungsansätze.

## Diebstahl in Hofläden mit Selbstbedienung

Dass es in Hofläden mit Selbstbedienung oft zu Diebstahl kommt, bestätigt die Studie von Daniela Clemenz und Katja Lüthi (siehe «Schweizer Früchte 3/2020» vom 23. Juni 2020). Gemäss ihrer Umfrage bei 22 Hofladenbesitzern mit Selbstbedienung kommt es bei 27 % der Hofläden mehrmals pro Woche zu Diebstahl. Bei 9 % der Betriebe sogar täglich. 32 % der Betriebe gaben an, dass weniger als einmal pro Woche Ware gestohlen wird. 32 % der Betriebe gaben an, dass nie gestohlen wird oder sie es nicht wissen.

## Vermehrt werden Kameras installiert

In Thörigen ist seit diesem Jahr ein Videoüberwachungssystem in Betrieb. Überwacht werden der Aussenbereich, der Hofladen und das Innere der Kasse. Mit diesen Kameras kann genau kontrolliert werden, ob für die Ware die korrekten Preise bezahlt werden. Im Einsatz sind professionelle Videokameras von Hikvision. Der Vorteil einer guten Kamera und einer professionellen Software sind die Möglichkeiten der Bewegungserkennung, gute Bildqualität, Infrarot für Nachtaufnahmen und weitere Einstellungsmöglichkeiten. Mit einer App wie Surveillance Station von Synology können alle Kameras gleichzeitig auf dem Natel oder dem Computer angezeigt werden. Kostenpunkt ca. CHF 200.- pro IP Kamera inkl. Software. Wo noch ein eigener Netzwerkspeicher (NAS) oder ein Netzwerkvideorekorder

(NVR) installiert werden soll zur Datenspeicherung oder Datenorganisation, muss mit zusätzlichen Kosten von CHF 500.– bis CHF 1'000.– gerechnet werden. Für die Verbindung der Kameras mit dem NAS fallen noch Lizenzgebühren an. Welche rechtlichen Vorgaben beim Aufstellen von Überwachungskameras eingehalten werden müssen, kann auf der Homepage www.edoeb.admin.ch (Merkblatt Videoüberwachung durch Private) nachgelesen werden. Ein Retailer von Videokameras ist beispielsweise https://shop.sertek.ch/de.



Eine Videokamera im Hofladen überwacht die Bewegungen im Verkaufsraum.



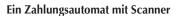
Eine App ermöglicht die Darstellung mehrerer Videobilder gleichzeitig.

#### Einfache Bezahlung mit TWINT

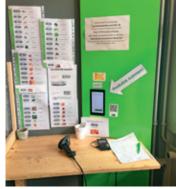
Mittels der mobilen Bezahl-App TWINT können Kunden einfach bargeldlos bezahlen. Als Hofladenbesitzer muss man sich vorgängig als Geschäftskunde bei TWINT registrieren. Die Vorteile sind vielfältig. Es braucht kein Terminal. keine Kasse, das Geld kann nicht gestohlen werden. Pro Transaktion, die über das TWINT Zahlungssystem abgewickelt wird, gilt für den Vertragspartner ein fixer Prozentsatz auf dem Transaktionsvolumen von 1.3 %. Somit ist TWINT ideal auch für unbediente Verkaufsstellen, vorausgesetzt der Kunde hat die App ebenfalls heruntergeladen.

#### Self-Checkout auch in Hofläden

Was bei Migros und Coop schon lange funktioniert, kann auch im Hofladen funktionieren. Die Kunden scannen die Ware selbständig oder wählen mittels Touchfunktion auf einem Bildschirm ihre Ware und bezahlen den angezeigten Betrag. Mit einer zusätzlichen Software ergibt sich ein weiterer positiver Nutzen: der aktuelle Kassenstand kann jederzeit geprüft werden und auf einen Blick wird sichtbar, was bereits verkauft wurde und wieder nachgefüllt werden muss. Ein solches System ist in der Gmüesgarage in Wabern bereits in Betrieb. Das Kassensystem wurde von einem Softwareentwickler eigens für die Gmüesgarage entwickelt. Eine andere Firma, die solche Kassenlösungen anbietet, ist Arcavis (www.arcavis.ch) in der Stadt Bern. Für Hofläden dürfte dabei die Selfcheckout-Kasse mit oder ohne Waage, Scanner und Zahlterminal interessant sein. Die Kasse übergibt den offenen Betrag automatisch an das Terminal. Alle gängigen Karten, auch PostFinance Card, werden akzeptiert. Der Kartenterminal CCV D200 ist preislich interessant mit monatlichen Kosten von CHF 9.90. Die Hardware wird einmalig gekauft. Für die Software und Zusatzfunktionen wie Buchhaltungsexport, Arbeitszeiterfassung (für bediente Kassen), Rechnungen, Kartenterminal-Anbindung, Warenbewirtschaftung zahlt man monatlich. Das Startup-Package für Betriebe mit bis zu 10'000 ČHF Umsatz im Monat kostet monatlich CHF 49.-, die Anbindung des Kartenterminals CHF 10.- pro Monat. Eine Kasse mit Touchscreen, Kassenschublade und Drucker kostet einmalig CHF 1'599.-



Die Firma Tresmer AG aus Bassersdorf verkauft Zahlungsautomaten (Tresomat) mit integriertem Bildschirm. Es gibt verschiedene Ausführungsoptionen. Entweder können die Kunden die Produktepreise selber am Automaten eintippen oder die Produkte können mit Bildern am Bildschirm ausgewählt werden oder mittels Scanner eingelesen



In der Gmüesgarage in Wabern bei Bern steht ein Self-Scanner im Einsatz. Überwachungskameras wurden ebenfalls installiert.

werden. Zum Bezahlen gibt es die Varianten Barzahlung mit Rückgeld inklusiv Recycling für Münzen und Noten, Cashless Funktion mit Kartenterminal oder Twint. Für die EC-Direct Lösung arbeitet die Firma mit PayTec zusammen, welche den UPT 1000 Terminal anbietet. Die EC-Direct Transaktion-Gebühr fällt je nach Höhe des Betrags und Provider unter Umständen kleiner aus als bei Twint. Der Zahlungsautomat kostet je nach Ausführung zwischen CHF 11'500 und 18'000.–. Die Firma bietet ebenfalls Warenautomaten an für offene Schalen wie Erdbeeren.

Nicht zu vergessen: die beschriebenen Systeme brauchen meist Strom und Internetanschluss.



Der Tresomat ist ein Zahlungsautomat, der mit Scanner und Kartenterminal ausgestattet werden kann (Bild: www.tresmer.ch).



Die Firma Arcavis bietet Kassenlösungen an. (Bild: www.arcavis.ch)

#### **Produktezentrum Feld- und Gartenobst**

## **Baumnussanbau und Vermarktung** in unserer Region

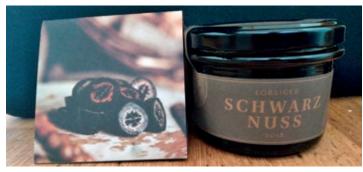
Vor rund 10 Jahren wurden in der gesamten Schweiz grössere Pflanzungen Walnussbäume erstellt. So haben sich auch in unserer Region rund 20 Landwirte entschlossen rund 30 Hektaren anzupflanzen.

Urs Schaller, Dotzigen Vorsitzender PZ Feld- und Gartenobstbau

In den letzten beiden Jahren haben wir die stetig wachsende Erntemenge gemeinsam mit der Firma Narimpex vermarktet und zu einem grossen Teil auch über Hofläden abgesetzt. Die Nuss bietet vielfältige Möglichkeiten, um am Markt platziert zu werden. Neben ganzen Nüssen und Kernen werden auch das bekannte Öl sowie Nussmehl angeboten. Findige Köpfe haben sich auch weiter spezialisiert. So wird in Lobsigen mit viel Aufwand eine Delikatesse hergestellt: die «schwarzen Nüsse» (www.schwarznuss.ch). Auch der Verkauf von grünen Baumnüssen Ende Juni, um Likör oder Vin de Noix herzustellen, ist eine solche Nische.

gemeinsame Mechanisierung und Verarbeitung der Ernte zu diskutieren. Ab diesem Herbst wird eine erste Wasch- und Trocknungsanlage sowie Nachsortierung in Dotzigen in Betrieb gehen, um die doch voraussichtlich grösseren Erntemengen auch zeitgerecht verarbeiten zu können. Auch ist eine erste Auflesemaschine bereits im Kanton Bern angekommen und wartet auf die Erntesaison Ende September.

Der Frost hat diesen Frühling die meisten Anlagen verschont und auch die Blattkrankheiten sind nirgends gravierend. In diesem Herbst gilt es besonders auf die Schäden der Walnussfruchtfliege zu achten, damit allfällige Bekämpfungsmassnahmen im nächsten Sommer frühzeitig geplant werden können.



Hochwertige Produkte aus Baumnüssen sind gefragt. (Foto: U. Schaller)

Neben dem Anbau und der Vermarktung lief die letzten drei Jahre auch der Aufbau des Produktezentrums Nüsse beim SOV. Hier sind die grösseren Regionen vertreten (Westschweiz/Bern/Thurgau/Graubünden zusammen mit Luzern und dem St. Galler Rheintal) sowie Vertreter des Handels. Es wurden Grundlagen wie Normen und Vorschriften diskutiert und genehmigt sowie für diesen Herbst zum ersten Mal ein offizieller Richtpreis verhandelt. Dieser ist derzeit noch in Bearbeitung und wird rasch möglichst kommuniziert. Zentrale Punkte sind hier die Ernte und Nachbehandlung der Nüsse, um eine einwandfreie hohe Qualität sicher zu stellen, damit der Preis, der deutlich über den importierten Produkten liegt, gehalten werden kann. Diese Vorgaben von Seiten Handel verlangen eine gewaschene, getrocknete und kalibrierte sowie separierte Nuss. Um dies zu erfüllen, trafen sich die Pflanzer noch vor der Corona-Krise, um eine mögliche



Wasch- und Trocknungsanlage für Baumnüsse (Foto: U. Schaller)

Derzeit läuft das Gespräch mit verschiedenen Abnehmern, welche sehr interessiert sind an Schweizer Nüssen. Für die Zusage und eine gemeinsame Vermarktung sind neben der Qualität vor allem die Angaben der Produzenten über die erwarteten Mengen wichtig.

Falls ihr eure Ernte oder Teile davon gemeinsam vermarkten wollt, meldet mir bitte umgehend eure erwarteten Mengen via ursschaller@ gmx.ch oder 078 728 27 05.



#### **Exkursion an die EXPO-SE Karlsruhe**

Das Produktezentrum Beeren organisiert eine zweitägige Exkursion nach Karlsruhe, am Dienstag, 17. bis Mittwoch, 18. November 2020. Nebst den Betriebsbesuchen und der Messe, die an Spargel-, Beerenproduzenten und Direktvermarkter gerichtet ist, soll das gesellige Zusammensein und die Pflege der Kontakte im Mittelpunkt stehen. Aus diesem Grund sind alle «Berner Früchte»-Mitglieder eingeladen, an der Exkursion teilzunehmen.

#### **Programm**

Dienstag, 17, November 2020

Dielistag, 1	7. November 2020
07.00 h	Abfahrt ab
	Oeschberg, Koppiger
10.30 h	Betriebsbesichtigung
	im Raum Karlsruhe
ca. 12.00 h	Mittagspause
14.00 h	Betriebsbesichtigung
	im Raum Karlsruhe
17.00 h	Hotelbezug, Hotel
	Aviva in Karlsruhe
18.00 h	Gemeinsames
	Nachtessen
Mittwoch .	18 November 2020

Mittwoch, 1	8. November 2020
09.00 h	Messe-Besuch
	EXPO-SE in Karlsruhe
	mit individueller
	Mittagspause
17.00 h	Rückfahrt nach
	Oeschberg, Koppigen
Ca. 21.00 h	Ankunft in
	Oeschberg, Koppigen

Die Exkursion wird durchgeführt unter dem Vorbehalt der momentan erforderlichen behördlichen Sicherheits-Vorkehrungen zu COVID-19.

#### Kosten

Ca. Fr. 200. – pro Person (Car, Hotel/Frühstück), je nach

Anzahl Teilnehmender, exkl. Verpflegung (2 x Mittagessen, 1 x Nachtessen), exkl. Messe-Eintritt. Für Nicht-Mitglieder wird ein Zuschlag von Fr. 30.– pro Person verrechnet.

#### Mitnehmen

Pers. Ausrüstung, inkl. Allwettertaugliche Kleider/Schuhe (Betriebsbesichtigungen) pers. COVID-19-Schutz-Material ID/Pass, Euro €

#### Anmeldung

Bis am 11. September 2020, an die Geschäftsstelle «Berner Früchte», c/o INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90, info.fob@be.ch, mit Angaben von Name, Adresse, Tel-Nr., Natel-Nr., Mailadresse (pro teilnehmende Person)



## Die neuen Tragtaschen sind da

Es besteht weiter die Möglichkeit Material vom Verband Berner Früchte zu beziehen, so auch jetzt die neuen Tragtaschen. Einige Produzenten haben bereits vom Angebot Gebrauch gemacht, ab einer Bestellmenge von 500 Stück das eigene Logo zu verwenden und aufdrucken zu lassen. Dieses Angebot besteht weiterhin, bitte nehmen Sie mit der Geschäftsstelle Kontakt auf.

Die Tasche ist für ca. 5 kg Früchte geeignet, also ideal für den täglichen oder wöchentlichen Einkauf beim Direktvermarkter. Die Tasche ist sehr strapazierfähig und wasserfest, kann gewaschen und immer wieder verwendet werden. Sie kann nach Gebrauch zu einem kleinen, handlichen Apfel zusammengefaltet werden und ist dadurch ständig

griffbereit, sei es in der Handtasche oder in der Autoablage.

#### Preise und Bestellungen

- 1 bis 10 Stück kosten CHF 2.-/Stk. exkl. Porto
- Ab 10 Stück kosten sie CHF 1.90/Stk. exkl. Porto Bestellungen bitte bei der Geschäftsstelle aufgeben, danke.





Samstag, 15. August, 9.30 Uhr

#### Güttinger-Tagung 2020

Schul- und Versuchsbetrieb Obstbau Güttingen, BBZ Arenenberg und Agroscope



#### Referate

- Begrüssung zur Güttinger-Tagung, Jürg Hess, Präsident SOV
- Forschung für den Obstbau was tut Agroscope? Eva Reinhard, Leiterin Agroscope

#### **Themenparcours**

- Gekommen um zu bleiben die Marmorierte Baumwanze Barbara Egger, Agroscope
- Herbizidfreie Strategien für den Obstbau (mit Maschinenvorführung)
- Moderne Applikationstechnik im Obstbau (mit Maschinenvorführung) Reto Leumann & Patrick Stadler, BBZ Arenenberg

COVID-19 Schutzkonzept Durchführung der Tagung entsprechend den aktuellen BAG-Vorgaben



Güttinger-Tagung – Das Treffen der Obstbranche www.agroscope.ch/guettingertagung – Zufahrtsplan siehe Rückseite





#### Verarbeitung



## Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 20. August 2020, 20.00 bis 22.00 Uhr

#### **Betrieb**

Mosterei Pärli, Hinzenmatt 635, 3054 Schüpfen, Tel 031 879 17 14

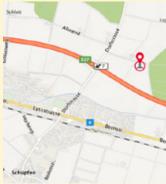
#### **Programm**

- 1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
- 2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
- 3. Schätzung der Mostobsternte 2020
- 4. Tarife für die Obstverarbeitung 2020
- 5. Qualitätswettbewerb Destillate 2020
- 6. Verschiedenes

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-Saison!

#### **Anreise**





#### Tarife Lohnmosterei 2020

Für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmosterei lassen sich folgende Tarife anwenden. Die empfohlenen Tarife basieren auf aktuellen Produktionskostenberechnungen und sichern eine kostendeckende Arbeit.

#### Abpressen

Liter Preis pro Liter			
bis 100	50 bis 60 Rappen*		
100 bis 300	35 bis 45 Rappen		
300 bis 500	30 bis 35 Rappen		
über 500	30 Rappen		

Grössere Mengen sowie Mithilfe des Kunden: gegenseitige Preisabsprache \*oder nach Aufwand

Gebinde	Preis pro Liter	
Bag-in-Box 5 l	40 Rp, exkl. Gebinde	
Bag-in-Box 10 l	40 Rp, exkl. Gebinde	
Kleinflaschen	50 bis 60 Rappen	
25-l-Ballonflasche	40 bis 50 Rappen	

#### Klären

10 Rappen pro Liter oder nach Aufwand

#### Pasteurisieren und abfüllen

Die Tarife gelten für die Arbeit in der Kundenmosterei, für geklärten Saft. Zusätzliche Leistungen, Gebinde, usw. sind separat zu verrechnen.

Pauschaltarif für Bag-in-Box Für Bag-in-Box Gebinde lässt sich die Fakturierung mit einem Pauschaltarif vereinfachen. Damit werden vom Auftraggeber der Lohnmosterei alle Arbeitsleistungen sowie der Preis für das Gebinde abgegolten.

Bag-in-Box 5 Liter, inkl. Gebinde: 7 bis 8 Franken Bag-in-box 10 Liter, inkl. Gebinde: 12 bis 14 Franken

#### Verkaufs-Richtpreise 2020

Der Schweizer Obstverband hat Richtzielpreise für die Direktvermarktung für Obst und Süssmost festgelegt. Diese Preise finden Sie unter

www.bernerfruechte.ch → für Produzenten → Produktezentren → Verarbeitung



#### **Zur Erinnerung**

## Liköre, Destillate, Spirituosen jetzt einreichen!

#### **Teilnahmeschluss**

Für die Teilnahme an der Prämierung sind die Muster bis am 14. August 2020 einzureichen an: INFORAMA Oeschberg, FOB, «Berner Früchte» Qualitätswettbewerb Destillate 2020, 3425 Koppigen

#### Weitere Informationen und Anmeldeformulare

Diese finden Sie auf unserer Homepage www.bernerfruechte.ch oder können bezogen werden bei der

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





### Kontrolle von Jungpflanzen auf Knöllchen des Erdmandelgrases!

Vereinzelt treffen bei der Fachstelle Informationen ein, dass bei der Auslieferung von Erdbeerjungpflanzen mit Erdmandelgras versetzte Töpfe mitgeliefert werden. Bei der Anlieferung sind die Töpfchen sorgfältig auf Knöllchen zu kontrollieren. Wird Befall festgestellt, Posten beim Lieferanten unverzüglich beanstanden und auf Erdmandelgras-freien Ersatzlieferung beharren.

Befallene Jungpflanzen auf keinen Fall auspflanzen!

Erdmandelgras ist an seiner hellgrünen Farbe und den 3-eckigen Stängeln gut erkennbar. Es ist sehr schwer bekämpfbar und verbreitet sich rasant. Entdeckte Herde sind der Fachstelle für Pflanzenschutz zu melden, um gemeinsam die Bekämpfungsstrategie festlegen zu können.

Mehr Informationen zur Bekämpfung von kleinen und grossflächigen Befällen sind erhältlich bei der Fachstelle für Pflanzenschutz (per Mail pflanzenschutz@ be.ch oder 031 636 49 10)



Erdmandelgras während der Blüte. Unzählige Knöllchen im Wurzelbereich



Erdmandelgras in einer Erdbeerkultur

#### LAPRIMA<sup>®</sup> – eine neue rote Stachelbeersorte

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

Stachelbeeren stehen im Beerensortiment nicht in der ersten Reihe. Dennoch finden sich Liebhaber, die am Markt Stachelbeeren nachfragen. Um diese Kundschaft zufrieden stellen zu können, steht mit LA-PRIMA<sup>®</sup> eine neue rotschalige Sorte Die Stachelbeerhecken wachim Angebot. Sie ist entstanden aus der Kreuzung «Achilles X Rokula».

Die glattschaligen, roten Früchte sind lang-oval und erreichen ein Fruchtgewicht von bis zu neun Gramm. Die Früchte weisen einen aromatischen, erfrischenden, intensiven Stachelbeergeschmack auf. Die Ernte startet früh, Ende Juni, anfangs Juli.

sen aufrecht, verzweigen gut, benötigen aber einen regelmäs-

sigen intensiven Schnitt. Sie können als Spindelhecken, als Zwei- oder Dreiasthecken erzogen werden. Die Pflanzen sind auf hohe Stickstoffgaben angewiesen und werden vorteilhaft mit Tropfbewässerung fertigiert. Derzeit fällt die Sorte positiv auf durch ihre geringe bis mittlere Anfälligkeit gegenüber dem echten Stachelbeermehltau.



 ${\sf LAPRIMA}^{\circledS}-eine\ attraktive\ fr\"{u}he\ Stachelbeere$ 

## **Vorsicht Kirschessigfliege KEF**

Seit Jahren kämpfen auch die Strauchbeerenproduzenten gegen die Schäden der Kirschessigfliege. Dieses Jahr stehen die Strauchbeerenkulturen wiederum unter starkem Befallsdruck, namentlich wenn die Kulturen in der Nähe von befallenen Kirschenhochstammbäumen (auch Wildkirschen) stehen. In Sommerhimbeeren ist bereits ein erheblicher Druck festzustellen.

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

Die sorgfältige Kombination von Massnahmen ist der einzig realistische Ansatz zum Schutz der Kulturen. Nachfolgend zur Erinnerung die empfohlenen Schutzmassnahmen:

1. Überwachung des Schädlings

Die Fallen werden an geschützten, schattigen Stellen montiert und wöchentlich kontrolliert (ab Blüte bis nach 4. Vorbeugende Massnahmen der Ernte). Zudem werden ab Beginn der Reife die Früchte auf Befall kontrolliert. Dazu werden Früchte in eine Seifen- oder Salzlösung gegeben oder eingefroren. Nach zwei Stunden sind allfällig vorhandene Larven erkennbar.

2. Begrenzung der Befallsherde

Ungepflegte Steinobstbäume und Beerensträucher, die nicht oder kaum beerntet werden, ermöglichen den Kirschessigfliegen eine grosse Population aufzubauen. Das Vorhandensein von solchen Herden hat Einfluss auf die Standortwahl von Beerenkulturen.

#### 3. Hygienemassnahmen

Kurze Ernteintervalle von ein bis zwei Tagen ermöglichen den Druck gering zu halten. Überreife, beschädigte und zu Boden gefallene Früchte vollständig aus der Änlage entfernen. Diese Früchte sind in einem geschlossenen Behälter mindestens 48 Stunden aufzubewahren. Der Grasbewuchs ist tief zu halten und die Kulturen auszulichten.

Beerenkulturen, die nach der Blüte hermetisch mit Insektenschutznetzen mit einer maximalen Maschenweite von 1.3 x 1.3 mm umhüllt werden, können wirkungsvoll vor Befall geschützt werden. Beim Eingang wird eine Schleuse errichtet. Mit Becherfallen lässt sich prüfen, ob nicht bereits Kirschessigfliegen in der geschützten Anlage vorhanden sind. Der Massenfang kann die übrigen Massnahmen in ihrer Wirkung unterstützen, reicht aber als Bekämpfungsmassnahme nicht aus.

#### 5. Direkte Bekämpfung

Der direkte Einsatz von Insektiziden ist ausschliesslich bei bestätigtem KEF-Befall oder bei bereits entstandenen Schäden in der Parzelle möglich. Die Anwendungsvorschriften sind streng einzuhalten. Im Beerenbau ist der Einsatz der folgenden Wirkstoffe möglich:

- Spinosad (Audienz, Biohop Audienz, Perfetto), 0.02 %, max. 2 Anwendungen, 3 Tage Wartefrist
- Thiacloprid (Alanto), 0.02 %, max. 2 Anwendungen, 3 Tage Wartefrist, SPe-3 Auflagen beachten, ausschliesslich in Himbeeren und Brombeeren
- mit der Allgemeinverfügung (befristet bis 31. Oktober 2020) ist zudem Löschkalk (Nekagard 2) einsetzbar. Dabei sind die Schutzmassnahmen, insbesondere von ungeschützten Personen und Anwendern, strikte einzuhalten.

#### 6. Nach der Ernte

Geerntete Früchte sogleich kühl lagern und in einer geschlossenen Kühlkette der Vermarktung zuführen. Regelmässig Fruchtmuster auf KEF Befall kontrollieren (vgl. Pt. 1)

Weitere Informationen unter: www.drosophilasuzukii.agroscope.ch



Befallene Himbeeren, mit Larven



Befallene Heidelbeeren

### Erdbeersorten für die Selbstpflücke

In der Schweiz werden jährlich knapp 100 Hektaren Erdbeerkulturen für die Selbstpflücke angeboten. Die Hälfte dieser Fläche liegt in der Region Bern, Solothurn, Fribourg, wo die Selbstpflückerei seit den frühen 1970er Jahren traditionell betrieben wird. Es gibt Betriebe, die Erdbeeren ausschliesslich für die Selbstpflücke und den Verkauf im Hofladen produzieren.

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

Die Anforderungen an die gewählten Sorten unterscheiden sich von jenen der Sorten für die Vermarktung über den Handel. Eine etwas dunklere Fruchtfarbe und eine geringere Fruchtfleisch-Festigkeit werden toleriert, sofern der Geschmack sehr gut ist.

## Neue Sorten beweisen ihre Qualitäten

Bis vor wenigen Jahren hiessen die traditionellen Direktvermarkter- und Selbstpflück-Sorten Elvira, Majoral, Polka, Kimberly, Petrina und Korona. Sie wurden abgelöst durch Lambada und in Bio-Betrieben durch Petrino. In letzter Zeit sind weitere attraktive Sorten hinzugekommen. Hier die Sortenporträts:

#### Rubis des Jardins

Die Sorte wurde 2012 in Frankreich von CIREF herausgegeben. Seither erfreut sie sich auf einigen Betrieben der Region in der Direktvermarktung und Selbstpflücke grosser Beliebtheit:

**P. P.** 3425 Koppigen

- rubinrote Früchte, fest, glänzend

- süss, parfümiertes, schmelzendes Fruchtfleisch, mit dezenter Fruchtsäure
- mittelfrühe Reifezeit, gute, stabile Erträge (600–800 g/Pflanze)
- geringe Ansprüche an die Bodenverhältnisse
- hohe Toleranz gegenüber Krankheiten (echter Mehltau, Botrytis und Rhizomfäule)
- frohwüchsig mit kräftigem Wurzelwerk

O-Ton von Stefan Minder, Rohrbach: Es fehlt den «Rubis» zwar vielleicht der langgezogene, vermeintlich wohlgeformte, hellorange Körper handelsüblicher Standardsorten, aber ihr Glanz und ihr markanter Duft lässt jedermann über die zuweilen eingedrückte Spitze oder die etwas ungleichmässige Ausfärbung hinwegsehen. Die «Rubis des Jardins» ist und bleibt die Hauptsorte bei 'Minder's Beeri', weil sie ausgesprochen guten Geschmack, sehr gute pflanzenbauliche Eigenschaften und problemloses Handling auf sich vereint.

#### Daroyal

Aus einem Züchtungsprogramm von Darbonne stammt die Sorte Daroyal. Seit einigen Jahren wird diese Sorte erfolgreich für die Direktvermarkung angebaut:

- frühreifend, mit eher dunklen Früchten (inkl. Fruchtfleisch), süss, guter Geschmack
- starker Wuchs mit auffallendem dunkelgrünem Blattwerk. Kräftiges Wurzelwerk
- etwas anfällig gegenüber Pilzkrankheiten (Botrytis)
- hohes Ertrags-Potenzial.

O-Ton von Bruno Walther; Diemerswil: klassische Direktvermarkter-Sorte, mit schön geformten, dunkelroten, glänzenden Früchten. Die Früchte haben Tendenz nachzudunkeln. Die Sorte ist sehr früh reif (noch vor Cléry), robust und gut geeignet auch für den mehrjährigen Anbau. Die langen Blütenstände stehen über dem Blattwerk (gute Wirkung von Botrytizid-Applikationen, lange Blütenstände ergibt lange Fruchtstände, → Fruchtschäden bei Selbstpflückerei, → grössere Pflanzabstände wählen)

#### \_

Züchtungsprogramm stammend scheint diese frühreifende Sorte gut an die klimatischen Bedingungen in unserem Produktionsgebiet angepasst zu sein. Die Sorte weist durchaus positive Eigenschaften auf:

Aus einem norddeutschen

Rendezvous

- leuchtend rote, attraktive, glänzende Früchte, mit guten Kalibern und guter Fruchtfestigkeit
- aromatische, zuckerreiche Früchte, insgesamt guter Geschmack, ertragreich
- kräftig-, breitwachsend, lockerer Pflanzenaufbau ermöglicht gute Pflückbarkeit
- gesunde Pflanzen

O-Ton von Brigitte Glauser, Altwyden, Utzenstorf: Die Vorzüge sind: die Menge und der Geschmack. Nachteile: zu viel Laub für die Selbstpflücker.

#### Renaissance

Die Sorte stammt wie Rendezvous auf dem Züchtungsprogramm von Hansabred. Sie ist erst seit kurzem auf dem Jungpflanzenmarkt verfügbar. Ihre Eigenschaften:

- etwas vor der Haupterntezeit reifend, mit gutem Ertragspotenzial
- hervorragender Geschmack, aber eher weiche Früchte (Fruchthaut), mittlere Fruchtgrösse, glänzend
- gesunde Pflanzen, kräftiger Wuchs, gute Winterhärte

Bei Agroscope in Conthey wurden 2020 unter anderen die Sorten Renaissance und Rendezvous verglichen mit Cléry. (siehe Tabelle)

Im mittleren Bereich werden zudem Asia, Sonsation, Malling Centenary erfolgreich angebaut, im späten Erntefenster kommen nebst St. Pierre, Laetitia, Symphony, Yamaska und Malwina, neuerdings auch Magnus und Faith zum Einsatz. Jeder Betrieb stellt sich für seine Direktvermarktung und die Selbstpflücke nach eigenen Beobachtungen ein Sortiment zusammen, angepasst an die Standortbedingungen, um die Kundschaft mit sensorisch hervorragenden Früchten über eine lange Ernteperiode bedienen zu können.



Rubis des Jardins: robuste Selbstpflückersorte aus Frankreich (Bild: Stefan Minder, Rohrbach)



Dunkelrot glänzende Früchte der früh reifenden Sorte Daroyal



Früh reifende, stark wachsende Erdbeersorte Rendezvous aus Norddeutschland (Bild: Agroscope Conthey)

Sorte (im Freiland)	Ertrag pro Pflanze	Ø Fruchtgewicht	%-Anteil nicht vermarkb. Früchte	Erntebeginn nach Clery
Clery	433 g	19.5 g	11.4%	
Rendezvous	798 g	20.2 g	10.1 %	+ 3 Tage
Renaissance	670 g	14.3 g	18.5 %	+ 5 Tage

(Quelle: Agroscope, A. Ançay)