

BERNER OBST



Erscheint zweimonatlich

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch

Kontakt: info@bernerfruechte.ch

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

Obst



2020 – ein Jahr der Krisen und Chancen

Urs Grunder
Präsident Berner Früchte

Das Jahr 2020 wird viele ungewöhnliche Bilder in unseren Köpfen hinterlassen. Ein Frühjahrsbrunch ohne Gäste, Coop-Gemüseregale ohne Gemüse, ein Bundesplatz ohne Wochenmarktstände und ein Emmental ohne Geranien. Auf vieles mussten wir in diesem Jahr verzichten. Wir mussten Ungewissheit und Unsicherheit aushalten.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr



Die Redaktion Berner Obst bedankt sich bei allen Leserinnen und Lesern für die Treue und wünscht fröhliche Weihnachten, Zeit zur Entspannung, Besinnung auf die wirklich wichtigen Dinge und viele Lichtblicke im kommenden Jahr!

«Die schönsten Erinnerungen sind stets Erlebnisse, für die man sich Zeit genommen hat.»

Charles Kuralt, amerik. Nachrichtenkorrespondent, 1934 – 1997

Redaktionsteam Berner Obst

Je nach persönlicher Lebenssituation, finanzieller Lage oder körperlicher Verfassung waren wir alle individuell stark herausgefordert. Aber wir haben vielleicht auch wieder einiges gewonnen. Zum Beispiel ein kleines bisschen mehr Dankbarkeit für unsere regionale Lebensmittelproduktion. Oder die Einsicht darüber, dass wir trotz allem technischen Fortschritt nicht immer alles im Griff haben. Die Einsicht darüber, dass durch das Erstreben, die Natur zu beherrschen, gleichzeitig auch eine gewisse Naturentfremdung in der Gesellschaft stattgefunden hat. Man hat in unserer Gesellschaft etwas vergessen, dass Krankheiten, die von der Natur kommen, eine Bedrohung sein können.

Unsere Wirklichkeit bewegt sich in einem technisch-ökonomischen Umfeld, von dem die Natur immer mehr aus unserer Umwelt verdrängt und mystifiziert wurde. «Die Natur ist gut und der Mensch ist böse, denn er macht sie kaputt», wie es Martin Grichting in der NZZ im April beschrieben hat. Doch die Stimmen, die schon fast in pseudoreligiöser Idealisierung von der Natur sprachen und die Medienlandschaften dominierten, sind leiser geworden. Tagtäglich erleben wir in unserem Beruf, dass die Natur keine kindlich heile Welt ist. Viren gefährden seit einigen Jahren die Zwetschgenproduktion. Frühjahrsfröste haben auch in diesem Jahr unsere Ernte ernsthaft bedroht. Neu aufgetretene Schädlinge konnten nur dank enormem Aufwand teilweise reguliert werden. Die warme Blütezeit führte zu Feuerbrandinfektionen und befallene Pflanzen mussten gerodet

werden. Vielleicht bietet die Krise unserer Gesellschaft die Chance, aus unserer «technologischen Selbstermächtigung» aufzublicken und erfreut festzustellen, dass wir trotz allem doch noch ein Teil der Natur sind und von ihr beeinflusst werden.

Ich hoffe, dass sich die Situation rund um COVID-19 im kommenden Jahr beruhigen wird und dass wir geeint und mit neuen Kräften die Herausforderungen des Jahres 2021 angehen können. Mit den bevorstehenden Abstimmungen wird unsere Branche auch im kommenden Jahr stark gefordert sein.

Ich möchte mich herzlich beim Vorstand, den PZ Verantwortlichen, den PZ Mitgliedern, der Geschäftsstelle und allen Verbandsmitgliedern bedanken für ihr Engagement im vergangenen Jahr, sei es für den Verband, für die Branche oder sei es, um eine verantwortungsvolle Nahrungsmittelproduktion in der Schweiz sicherzustellen. Ich wünsche allen Mitgliedern eine frohe Weihnachtszeit und erholsame Feiertage. Bleiben Sie gesund!



Ernte in Zeiten von COVID-19 (Bild zvg)

6 • Dezember 2020



Inhalt

Jahresbericht Präsident 2020 GV Berner Früchte 2021

- Produktezentrum Obst
 - Jahresbericht PZ Obst
 - Einladung GV
 - Obstbautagung 2021
 - Marmorierte Baumwanze
 - Nusswaschanlage
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau
- Mitteilungen INFORAMA
 - Gesuche für Spritzenfüll- und Waschplätze
 - Abschluss Modul Feldobstbau – Module 2021
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Jahresbericht PZ Verarbeitung
 - Mostobsternte 2020
 - Portraits zweier Mostereien
- Produktezentrum Beeren
 - Jahresbericht PZ Beeren
 - Krümelfrüchtigkeit bei Himbeeren
 - Erdbeersamenlaufkäfer
 - Himbeersubstratkulturen
 - Forschungsprojekt Botrytis
 - Beerentagung 2021

Generalversammlung Verband Berner Früchte

Traktanden

1. Protokoll vom 20. Februar 2020
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2020)
3. Mutationen Mitglieder
- 4.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst/Beeren/Verarbeitung/
- 4.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation
5. Wahlen
6. Jahresrechnung 2020
7. Budget 2021
8. Jubiläum
9. Verschiedenes

Der Vorstand hat an der letzten Sitzung beschlossen, die GV vom 28. Januar 2021 auf schriftlichem Weg durchzuführen. Die Mitglieder werden auf den Zeitpunkt der geplanten GV angeschrieben und sind gebeten, den Abstimmungszettel zurückzusenden. Auch das bevorstehende 20-Jahr-

Jubiläum wird um ein Jahr verschoben. In der ersten Ausgabe des Berner Obst 2021 wird ein Beitrag über das Jubiläum erscheinen. Besten Dank für das Verständnis und blibit gesund!

Der Vorstand Obstverband Berner Früchte

Agenda

12.01.2021 **08.30**

Start Modul Feldobst
INFORAMA Oeschberg

13.01.2021 **09.00**

Start Modul Bioobstbau
FiBL Frick

21.01.2021 **09.00–16.30**

Beerenbautagung
Rest. Bären, Lyss

27.01.2021

Bioobstbautagung FiBL
Strickhof, Lindau

28.01.2021

GV Berner Früchte
INFORAMA Oeschberg
findet auf schriftlichem Weg statt

28.01.2021 **13.00–16.30**

Obstbautagung
INFORAMA Oeschberg

16.02.2021 **09.00–12.00**

Kulturoptimierte Düngung und
Düngungsplanung, Kurs 211606
Anmeldefrist 02.02.2021
INFORAMA Oeschberg

17.02.2021 **09.00–12.00**

Praktischer Einführungsschnitt-
kurs Kernobst (Spindeln) Kurs
211607 Anmeldefrist 03.02.2021
INFORAMA Oeschberg

17.02.2021 **13.30–16.30**

Praktischer Einführungsschnitt-
kurs Steinobst (Spindeln) Kurs
211608 Anmeldefrist 03.02.2021
INFORAMA Oeschberg

18.02.2021 **13.30–16.30**

Schnittkurs Hochstämme Kern-
obst Kurs 211609 Anmeldefrist
04.02.2021 INFORAMA Rütli

26.02.2021 **09.00–16.00**

11. Schweizer Hochstamm-
tagung Anmeldefrist 12.02.2021
BBZN Hohenrain

Jahresbericht Produktezentrum Obst 2020

Tobias Meuter
Vorsitzender Produktezentrum Obst

Es ist das dominierende Thema in diesem Jahr und es hat uns auch im Obstbau vor verschiedene Herausforderungen gestellt: das Corona-Virus. Als der Bundesrat im März die Ausserordentliche Lage ausrief und die Grenzen geschlossen wurden, war die Einreise der ausländischen Mitarbeiter erschwert. Wer mit dem eigenen Auto kam, konnte einreisen; die Kleinbusse jedoch durften die Grenze nicht mehr passieren. Nur zu Fuss, mit einem gültigen Arbeitsvertrag und einer Arbeitsgenehmigung konnten die Gastarbeiter die Grenze passieren.

Mit der ersten Corona-Welle kam auch ein regelrechter Kundenansturm auf die Direktvermarkter zu. Rasches Handeln war gefragt, Schutzkonzepte mussten her. In der Praxis hiess das Plexiglasscheiben montieren, Kundenzahl begrenzen und den Einlass in den Hofladen kontrollieren. Betriebe mit vielen Mitarbeitenden stellten sich auch die Frage, wie sie mit einem allfälligen Corona-Fall im Team umgehen würden. Wo könnten Mitarbeitende für die Quarantäne untergebracht werden? Wie sollen Leute in einem Team arbeiten, damit

bei einem Corona-Fall nicht gleich der ganze Betrieb lahmgelegt wird?

In der kurzen Zeit, als die Bevölkerung Panikkäufe tätigte und in den Grossverteilern die Regale teilweise leergekauft wurden, hatte ich das Gefühl, dass bei den Konsumenten ein Umdenken stattgefunden hat. Die Wertschätzung für die produzierende Landwirtschaft ging sprunghaft nach oben und es wurde über den Sinn und Zweck unseres Selbstversorgungsgrads nachgedacht. Leider war dieser Effekt nur von kurzer Dauer – doch hoffe ich, dass es bei den kommenden Abstimmungen rund um den Pflanzenschutzzeinsatz bei der Bevölkerung noch irgendwo im Hinterkopf hängengeblieben ist.

In der Produktion hatten wir bei den Kirschen eine mittlere bis grosse Ernte in diesem Jahr. Da die Vermarktung gut lief, konnten auch die Preise auf einem guten Niveau gehalten werden.

Was uns im Produktezentrum Obst beschäftigt hat, war die Preisentwicklung bei den Selbstpflückanlagen in unserer Region. Da der Handel die Sorte Burlat in diesem Jahr nicht mehr übernahm, haben manche Betriebe ihre Anlage zum

Selberpflücken geöffnet. Dies ist eine gute Sache und die Nachfrage war gut. Die Preise waren aus unserer Sicht jedoch meist zu tief angesetzt. In der Bauernzeitung wurden Richtpreise von Fr/kg 3.50 publiziert, was ebenfalls zu tief ist für Kirschen aus einer geschützten Anlage. Wir haben umgehend mit dem Schweizer Obstverband Kontakt aufgenommen, damit dies für das kommende Jahr korrigiert wird. Selbstpflückanlagen können eine interessante Möglichkeit der Vermarktung sein. Wenn wir Produzenten die Preise schon einmal selber bestimmen können, dann habt den Mut auch einen guten Preis zu verlangen! Bei der Preisbildung müssen wir die Produktionskosten und die zusätzlichen Aufwände berücksichtigen. Das Ziel sollte nicht eine Verwertung der Ernte sein, sondern eine profitable Vermarktung. Der Konsument bezahlt im Laden für ein Kilogramm Kirschen 9.– bis 15.– Franken, so ist er sicher auch bereit 6.– Fr/kg für Kirschen zu bezahlen, die er selbst pflücken darf.

Bei den Zwetschgen hatten wir eine grosse Ernte, die Abverkäufe waren während der ganzen Ernte gut. So hat sich die Ware stets umgesetzt und die Qualität an den Verkaufspunkten blieb hoch. Beim Kernobst haben wir in unserer Region eine grosse Ernte eingefahren. National betrachtet liegen wir bei den Äpfeln und Birnen nur leicht über dem Ziellagerbestand.

Für das kommende Jahr haben wir interessante Anlässe geplant. Ich hoffe, dass sich die Corona-Krise positiv entwickelt, sodass wir die Anlässe auch durchführen können. Wir freuen uns auf eure Teilnahme.

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und bleibt gesund!



Leergekaufte Auslagen beim Grossverteiler (Bild zvz)

Regionale Obstbautagung 2021 Fachstellen Bern, Solothurn, Freiburg

Donnerstag, 28. Januar 2021

Provisorische Ausschreibung. Anfang Januar wird entschieden, in welcher Form der Anlass COVID-19-bedingt durchgeführt werden kann. Melden Sie sich auf jeden Fall an und geben Sie Ihre E-Mail bekannt.

Ort: bz emme / Gartenbauschule
Oeschberg, 3425 Koppigen

Zeit: 13.00 bis ca. 16.30 Uhr

Programm
Eintreffen ab 12.30 Uhr

13.00 Uhr Begrüssung und allgemeine Infos
Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg

Agrarpolitik: AP22+, Abstimmungen, parlamentarische Initiativen
Welche Herausforderungen warten auf die Obstbranche?
Jimmy Mariéthoz, Schweizer Obstverband

Nachhaltige Strategien in der Baumstreifenpflege und Kostenberechnung mit Herbocost
Herbizidfreie Alternativen und

mögliche Alternativen für Basta
Thomas Kuster, Agroscope

Aktualitäten Pflanzenschutz und Verordnungspaket 2021
Entwicklung Schadorganismen, Änderungen Pflanzenschutzmittel und DZV
Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg

Personal professionell verwalten
Von der Arbeitsbewilligung über die digitale Zeiterfassung bis zum Arbeitszeugnis
Ursula Dammann, Berner Bauernverband

Kurzinfos aus dem Kanton FR und SO
Dominique Ruggli, IAC; Philipp Gut, Wallierhof

Kosten
Fr. 50.– pro Person inkl. Tagungsunterlagen, PSM-Empfehlung, kleine Verpflegung.
Anmeldung bis am 21.01.2020
Online www.inforama.ch/weiterbildung oder Tel. Kurssekretariat INFORAMA 031 636 42 40.
Dieser Anlass wird unterstützt von der Agrisano Regionalstelle Bern. Ein Getränk und eine kleine Verpflegung werden offeriert.

Schäden durch die Baumwanze in diesem Jahr geringer

Letztes Jahr richtete die Marmorierete Baumwanze massive Schäden in Birnenkulturen an. Der Schaden in der Schweiz wurde letztes Jahr auf drei Millionen geschätzt. In diesem Jahr hat die Wanze auch wieder Schäden angerichtet, jedoch weniger stark als im Vorjahr. Ein Grund dafür ist, dass sich im letzten Jahr keine oder nur eine partielle zweite Generation entwickelt hat und dies zur Entspannung in diesem Jahr führte.

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

Mitte April wurde mit der Überwachung der Marmorierten Baumwanze im Kanton Bern begonnen. Sogleich konnten in der Stadt Bern und etwas später auch in Studen hohe Fangzahlen in den Fallen registriert werden. Beide Standorte befinden sich im Siedlungsgebiet. Diese Wanzen wurden an Agroscope weitergegeben, die damit eine Zucht aufbaute. Währenddessen wurden in Studen von Martin Winkelmann und seinem Team Birnenanlagen komplett eingennetzt. Eine Parzelle wurde seitlich eingennetzt und um die Plaketten im Traufbereich mit Netzen ergänzt, während eine zweite Parzelle komplett mit Reissverschluss eingennetzt wurde. Nach der Blüte war die Einnetzung fertiggestellt.

Kaum Wanzen in der eingennetzten Anlage

In der eingennetzten Beobachtungsparzelle im Kanton Bern wurden nach der Blüte keine Wanzen entdeckt. Da die Fänge in der aufgestellten Falle im Dorf jedoch hoch waren, ging man davon aus, dass einzelne Individuen gut versteckt in der eingennetzten Anlage sein könnten. Um einen möglichen Populationsaufbau zu verhindern, wurde Mitte Mai eine Behandlung mit dem Produkt «Zorro» durchgeführt. Vor der Applikation wurde unter einigen Bäumen Vlies ausgebracht um Wanzen, die vom Baum fallen, zählen zu können. Auf den Vliesen konnten nach der Behandlung keine Wanzen gefunden werden. Erst Ende Juni wurden in der eingennetzten Anlage erste Wanzen an den Bäumen gesichtet. Mitte Juli folgte dann die Beobachtung erster Nymphen. Bis zur Ernte wurden keine Behandlungen mehr durchgeführt in der eingennetzten Anlage und der Schaden durch die Wanzen erreichte bei den Conférence rund 8% und lag damit unter dem Schadensausmass von letztem Jahr, welches rund 20% betrug. Hingegen nahm bei der Sorte Kaiser Alexander bis zur Ernte der Schaden noch zu, vermutlich durch die Aktivitäten der Nymphen. In der Parzelle mit Plaketten stellte das Abdichten der Hagelnetze im Traufbereich eine Herausforderung dar. Bei der zweiten Parzelle, die

komplett mit Reissverschluss ausgerüstet wurde, wurden vergleichsweise bessere Resultate beobachtet. Die Einnetzung und der geringere Druck führten in diesem Jahr zu weniger Befall, der Schaden konnte jedoch nicht zu 100% verhindert werden. Welchen Effekt das Netz in Jahren mit grossem Druck hat, muss noch weiter erforscht werden.



Bei Martin Winkelmann wurde eine Birnenanlage komplett eingennetzt und die Entwicklung der Marmorierten Baumwanze beobachtet.



In der eingennetzten Anlage wurde Befall festgestellt, jedoch war der Schaden geringer als im Vorjahr, was auch auf den geringeren Druck in diesem Jahr zurückzuführen sein dürfte.



Um die Wirkung der Insektizidbehandlung zu überwachen, wurden Vliese unter den Bäumen ausgelegt.



Letztes Jahr erlitten die Williams dieser Reihen einen Totalschaden. Dank Einzelreiheneinnetzung konnte der Schaden in diesem Jahr massiv und auf ein befriedigendes Mass reduziert werden.

Einzelreiheneinnetzung als Möglichkeit?

Ebenfalls wurden auf dem Betrieb von Martin Winkelmann Birnen-einzelreihen eingennetzt. Auch bei dieser Variante wurde in diesem Jahr weniger Befall festgestellt. Das Netz wurde entweder direkt unter den Bäumen um den Stamm herum befestigt oder bis zum Boden hängen gelassen und befestigt. Beide Varianten zeigten gleich gute Resultate. Jedoch wurde beobachtet, wie Wanzen an Früchten, die das Netz berührten, gesaugt haben und auch Eiablagen durchs Netz hindurch sind nicht auszuschliessen. Die Wirkung der Netze muss also noch weiter beobachtet werden, besonders in Jahren, wo der Druck grösser ist.

Insektizideinsätze mit Nebenwirkungen

Ein Einsatz von Insektiziden birgt bekanntlich das Risiko, nebst den Schädlingen auch Nützlinge zu treffen, besonders im Sommer. In der Beobachtungsparzelle wurde einmal in der eingennetzten Anlage und einmal ausserhalb der Einnetzung Pflanzenschutzmittel gegen die Marmorierete Baumwanze eingesetzt. Der Einsatzzeitpunkt war einmal Mitte Mai und einmal Mitte Juli. Beim Einsatz Mitte Juli in einer Birnenrandreihe wurden auf den Bäumen Marmorierete Baumwanzen beobachtet, auf der Folie unter den Bäumen jedoch konnten nach dem Insektizideinsatz keine Marmorierten Baumwanzen eindeutig identifiziert werden. Hingegen hatte der Insektizideinsatz Schwebfliegen, Schlupfwespen, Bienen, Ohrwürmer und Spinnen getroffen. Im Kanton Zürich wurde eine ähnliche Situation beobachtet. Auch dort wurden beim Insektizideinsatz (Audienz) sehr viele Nützlinge getroffen. Der Wanzendruck war dort zu niedrig, um eine Aussage über

die Wirksamkeit von Audienz zu machen. Ein Einsatz muss also sorgfältig abgewogen werden und rechtfertigt sich nur, wenn auch Wanzen vorhanden sind.

Wie weiter?

Die Erforschung und Entwicklung von Strategien gegen die Marmorierete Baumwanze hat nach wie vor hohe Priorität. Die Beobachtungen aus diesem Jahr geben Hinweise auf mögliche Massnahmen im nächsten Jahr. Die Schäden konnten in den eingennetzten Anlagen reduziert werden, was wahrscheinlich auch auf den geringeren Druck in diesem Jahr zurückzuführen ist. Im Kanton Zürich wurden Samuraiwespen zur Dezimierung der Marmorierten Baumwanze ausgebracht. Die Resultate werden im Winter erwartet. Es bleibt zu hoffen, dass auch einheimische Nützlinge zur Dezimierung der Marmorierten Baumwanze beitragen und das Schadensausmass nicht mehr so stark sein wird wie im Jahr 2019. Sicher ist, dass besonders Obstanlagen in Siedlungsnähe einem grösseren Druck ausgesetzt sind als Anlagen ausserhalb von Siedlungen. Bei der Ergreifung von Massnahmen ist dieser Sachverhalt zu beachten.



Besonders Anlagen in Siedlungsnähe sind durch die Marmorierete Baumwanze gefährdet.

Erste Wasch- und Kalibrieranlage für Walnüsse im Kanton Bern

Die Nussproduzenten rüsten schweizweit auf, auch im Kanton Bern. In Dotzigen steht seit diesem Jahr eine Verarbeitungslinie für Nüsse bereit. Damit die stetig grösseren Mengen an Baumnüssen zeitgerecht verarbeitet werden können, wurde in eine Wasch-, Kalibrier- und Trocknungsanlage investiert. Auch neue Erntetechniken kamen in diesem Jahr zum Zug.

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

Wenn bei der Familie Schaller die neue Nusswaschanlage läuft, dann ist die ganze Familie mit Hörschutz ausgerüstet vor Ort im Einsatz. Auch viele Neugierige stehen immer wieder um die Anlage und fachsimpeln über die Abläufe. Zum ersten Mal in diesem Jahr rattern die Baumnüsse durch Waschtrommeln, Walnusschalenentferner, vorbei an Bürsten um schliesslich von Erde, Ästen, Blättern und grünen Schalen gesäubert auf dem Förderband zu erscheinen.

Anschliessende Trocknung

Für die anschliessende Trocknung hat Urs Schaller einen Holztank mit einem schrägen Gitterboden mit Gebläse erworben. Gas aus Gasflaschen erwärmt die Luft auf ideale 28 °C. Dann können die Nüsse schonend während zwei bis drei Tagen getrocknet werden. Kleinere Mengen trockenet Urs Schaller mit der Abwärme der Heizung und mit Hilfe eines Baustellenheizers. Den kleineren Holztank hat er selber entworfen. Ein Trocknungsmessgerät besitzt er noch nicht, die

geleert. Zuvor werden Blätter und Schalenreste mit einem Laubbläser weggeblasen. Neben dem Schirm heruntergefallene Nüsse werden mit dem Rollblitz aufgelesen. Urs Schaller seinerseits hat neben der Waschanlage

auch eine Occasion-Auflesemaschine ersteigert. Alle drei Tage fährt er die Anlage ab und braucht für eine Hektare rund 1¼ Stunden. Die bald 30-jährige Maschine verrichtet ihre Arbeit zuverlässig.



Mehrere Minuten werden die Nüsse in den Waschtrommeln mit frischem Wasser abgespült und gewaschen.

Eine Waschanlage für Walnüsse

In nur 30 Minuten sind gegen 300 kg Baumnüsse gewaschen und bereit zum Trocknen. Urs Schaller hat in diesem Jahr in die Verarbeitungsanlage investiert, weil die Erträge stetig zunehmen. Auch vielen seiner Kollegen aus der Nussgruppe geht es so. Kleine Mengen werden noch von Hand gewaschen, aber für die grösseren Mengen ist die Nusswaschanlage eine grosse Zeitersparnis. Nach dem Auflesen werden die Nüsse durch die Verarbeitungslinie manövriert. In der Waschtrommel werden die Nüsse von oben mit Frischwasser besprüht. Haften noch grüne Schalenstücke an den Nüssen, dann werden die Nüsse 10–15 Minuten in der Trommel mit dem Walnusschalenentferner zurückgehalten. Dadurch wird die grüne Schale von den Nüssen gelöst. Urs Schaller ist zufrieden mit der Leistung der Anlage und dem Waschergebnis.

Kontrolle erfolgt haptisch. Sind die Kerne nach dem Öffnen der Nuss trocken und knackig, dann sind sie genügend trocken. Sind sie allerdings noch gummig und etwas feucht, müssen sie noch länger getrocknet werden.

Auflesemaschine und Auffangschirm

Nicht nur Urs Schaller hat in diesem Jahr in die Ernte und Verarbeitung der Nüsse investiert. Auch andere Nussproduzenten waren innovativ. Die Familie Maurer aus Wynigen hat eine Art Auffangschirm entwickelt, der die Nüsse beim Schütteln der Bäume auffängt. Der Auffangschirm wird unter dem Baum platziert, danach werden mithilfe eines Baumschüttlers die Nüsse in den Schirm geschüttelt und anschliessend in eine Paloxe



Die Auflesemaschine erfüllt ihren Zweck.



Die Familie Maurer aus Wynigen hat ein eigenes Erntegerät entwickelt.



Die Kalibrieranlage sortiert die Nüsse in vier Kategoriengrössen.



Der Separator trennt mit einem Luftstrom die leeren Nüsse von den guten.

Kalibrieranlage

Mit dem Auflesen, Waschen und Trocknen ist die Arbeit noch lange nicht getan. Damit ist erst die Hälfte des Weges bis zum Verkauf geschafft. Nach dem Trocknen müssen die Nüsse kalibriert, separiert und abgepackt werden. Gegebenenfalls auch noch geknackt. Urs Schaller hat sich eine Kalibrieranlage angeschafft. Die Nüsse werden in fünf verschiedene Kaliber sortiert. Kleine Nüsse bis 28 mm, 28 mm bis 30 mm, 30 mm bis 32 mm, 32 mm bis 34 mm und Nüsse grösser als 34 mm. Adrian Knuchel nimmt die Möglichkeit, die Nüsse über die Kalibrieranlage zu sortieren, dankend an. Er liefert seine Bio-Nüsse an Biofarm in Säcken à 10 kg. Jede Kalibergrösse lässt er über

den Separator gleiten. Dort werden die schlechten oder leeren Nüsse von den guten Nüssen mittels eines Luftstroms ausgeblasen. Danach mischt Adrian Knuchel die Nüsse wieder, denn die Vorgaben von Biofarm lauten 28 mm+. Eine Knackmaschine gibt es bei Urs Schaller keine. Diesen Vorgang erledigen andere.

Verkauf

Das Gespräch läuft mit verschiedenen Abnehmern wie Manor, Coop, Hochstamm Suisse und Abnehmern aus Graubünden für die Nusstorte. Bis jetzt wurde im Kanton Bern die Ernte vor allem über den Direktverkauf und über die Firma Narimpex vermarktet. In diesem Jahr sieht es aber danach aus, dass Coop zwei Tonnen Nüsse aus Intensivanla-



Adrian Knuchel und Urs Schaller arbeiten eng zusammen, wenn es um die Produktion von Qualitätsnüssen geht.

gen mit dem Kaliber 32 mm+ abkaufen möchte. Von Seite des Verbands sind die Produzentenrichtpreise bekannt. Extra 32 mm+ getrocknet, gewaschen, kalibriert und separiert zu 9.00/kg offen und zu 8.40/kg offen für Klasse I, 28–32 mm.

Noch ist alles neu und auch die Verhandlungen mit den Abnehmern laufen. «Es braucht Nerven, aber es kommt gut», meint Urs Schaller dazu. Dass die Wasch- und Kalibrieranlage in diesem Jahr läuft, darüber sind die Nussproduzenten zugegebenermassen ausserordentlich froh, ist doch die Ernte bei den meisten Produzenten höher als erwartet. Mit Handarbeit wäre noch so mancher Nussproduzent an seine Grenzen gestossen.

Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau

Urs Schaller
Vorsitzender PZ Feld- und Gartenobstbau

Auch bei uns hat das vergangene Jahr spezielle Spuren hinterlassen. Unsere erste Sitzung Ende März hielten wir wegen Corona per Telefonkonferenz ab, was zwar reibungslos funktionierte, aber der gesellige Teil nach der Sitzung fehlte jedoch klar.

Ebenso wurden unsere Aktivitäten arg eingeschränkt. So mussten wir den Bäumelerhöck in der Schwarzwasserbrücke absagen und auch im Herbst sah die Situation nicht besser aus.

Die Nussgruppe konnte im Februar noch vor dem Lockdown ein Treffen durchführen, bei dem eine gemeinsame Mecha-

nisierung besprochen und ein Rückblick sowie ein Ausblick auf die Ernte gemacht wurde.

Am 18. September fand in Dotzigen eine Besichtigung der Nusswaschanlage und der Maschinen für die Weiterverarbeitung statt.

Eine sehr erfreuliche Nussernte konnte diesen Herbst zwar bei nassen Bedingungen eingebracht werden. Die Kaliber waren durch die trockenen Sommermonate eher klein, was eine Bewässerung der Bäume in Zukunft ins Visier rücken lässt.

An unserer Schlussitzung trafen wir uns wieder auf dem Oeschberg, um die Aktivitäten für das kommende Jahr zu planen, soweit dies unter den gegebenen Umständen möglich ist.

Weiter durften wir an der Sitzung ein neues Mitglied in unserem PZ begrüßen. Mit Marcel Affolter wird unsere kleine Gruppe bestimmt neue Impulse erhalten.

Nun hoffen wir auf ein entspannteres Jahr 2021, in dem Anlässe wieder einfacher durchgeführt werden können.



INFORAMA

Letzte Möglichkeit: Gesuche für Spritzenfüll- und Waschplätze bis Ende Jahr 2020 einreichen

Wer seinen Spritzenfüll- und Waschplatz noch optimieren muss, dem wird empfohlen, dazu den Antrag bis Ende dieses Jahres einzureichen.

Dadurch besteht die Möglichkeit, die knapp zwei Jahre zur Realisierung auszunutzen.

Die Füll- und Waschplätze werden noch bis Sept. 2022 über das Berner Pflanzenschutzprojekt (BPP) unterstützt.

Weitere Informationen auf der Internetseite des BPP unter www.be.ch/bpp

Fachstelle Pflanzenschutz BE

Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter	Kosten	Anmeldung bis
					INFORAMA FOB	Berner Früchte	
Erwerbsobstbau							
28.01.2021		INFORAMA Oeschberg, Koppigen	U. Steffen	GV Verband Berner Früchte auf schriftlichem Weg Obstbautagung	x	kostenlos **)	siehe Einladung GV
28.01.2021	13.00–16.30	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	S. Wieland		x	CHF 50.–*)	21.01.2021
16.02.2021	09.00–12.00	INFORAMA Oeschberg	S. Wieland	Kulturoptimierte Düngung und Düngungsplanung	x	CHF 50.–*)	Kurs No. 211605 02.02.2021
18.08.2021	18.00–20.00	D. Hurni und D. Weber, Gerolfingen	T. Meuter	Erfahrungsaustausch PZ Obst: Sommerchnitt Kirschen	x	kostenlos **)	Kurs No. 211606 Ausschreibung folgt
20.10.2021	19.00–21.00	INFORAMA Rütli, Zollikofen	T. Meuter	Erfahrungsaustausch PZ Obst: Sortendegustation Äpfel	x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
17.11.2021	13.30–17.00	Stephan Martin, Ligerz	T. Meuter	PZ Obst Schlussitzung	x	siehe Ausschreibung	Ausschreibung folgt
Weitere empfohlene Anlässe							
26.2.2021	ganzer Tag	St. Gallen	Tier & Technik	Schweizer Obstkulturtag			je nach Ticket
23.4.–26.4.2021	ganzer Tag	Wieselburg	«ab-Hof»-Messe	Messe für bäuerliche Direktvermarkter			je nach Ticket
29.05.2021	ganzer Tag	Wintersingen	Agroscope	Breitenhoftagung (neu an einem Samstag)		kostenlos	
21.08.2021	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung		kostenlos	
17.–18.11.2021	ganzer Tag	Karlsruhe	ExpoSE/ ExpoDirekt	Spargel- und Erdbeermesse/ Messe für Direktvermarkter	x	je nach Ticket	Ausschreibung folgt
Bio Obst- und Beerenbau							
13.01.–25.08.2021	09.00–16.30 6–8 Tage	FIBL, Frick Praxisbetriebe Kt. Bern	A. Häseli, M. Kopp, S. Wieland	Modul Bio-Obst BF 20/ Kurs Bioobst- und Beerenbau	x	CHF 900.– + Unterlagen	30.12.2020 beim FIBL, bzw INFORAMA
27.01.2021	ganzer Tag	Strickhof, Lindau	FIBL	Bioobstbautagung	x	CHF 80.–	13.01.2021
15.04.2021	08.30–16.30	Bio-Schule Schwand	S. Wieland	Einführung in den Bio-Obstbau	x	CHF 100.–*)	01.04.2021 Kurs No. 211305
12.5. und 28.7.2021	08.30–16.30 2 Tage	Bio-Schule Schwand Praxisbetriebe	M. Kopp	Sommerkurs Bio-Beerenbau	x	CHF 200.–	28.04.2021
20.05.2021	08.30–16.30	Bio-Schule Schwand	M. Kopp	Einführung in den Bio-Beerenbau	x	CHF 100.–*)	Kurs No. 211306 08.05.2021 Kurs No. 211307

26.5.-25.8.2021	08.30-16.30 3 Tage	Bio-Schule Schwand	S. Wieland	Sommerkurs Bio-Obstbau	x	CHF 300.-	12.05.2021 Kurs No. 211308
-----------------	-----------------------	--------------------	------------	------------------------	---	-----------	-------------------------------

Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau

12.01.-16.11.2021	08.30-16.00 8 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Modul BF 21 / Kurs Feldobstbau	x	CHF 1'200.- + Unterlagen CHF 50.-*)	12.12.2020 Kurs No. 211604 03.02.2021 Kurs No. 211607
17.02.2021	09.00-12.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln)	x	CHF 50.-*)	03.02.2021 Kurs No. 211607
17.02.2021	13.30-16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln)	x	CHF 50.-*)	03.02.2021 Kurs No. 211608
18.02.2021	13.30-16.30	INFORAMA Rütli	U. Steffen	Schnittkurs Hochstamm bäume Kernobst	x	CHF 50.-*)	04.02.2021 Kurs No. 211609
26.02.2021	9.00-16.00	BBZN Hohenrain	Beat Felder BBZN Hohenrain	11. Schweizer Hochstammtagung		CHF 100.- inkl. Mittag- essen	Kurs No. 211609 12.02.2021
21.05.2021	13.30-16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Pfropfkurs	x	CHF 50.-*)	07.05.2021 Kurs No. 211610
15.05.2021	11.00	Restaurant Schwarzwasserbrücke	U. Schaller/ U. Niklaus	Bäumelerhöck, Veteranenehrung	x	Mittagessen individuell	Ausschreibung folgt

Erwerbsbeerenbau

21.01.2021	09.00-16.30	Rest. Bären, Lyss	M. Kopp	Beerentagung	x	CHF 50.-*)	08.01.2021 Kurs No. 211202
24.03.2021	09.00-16.30	Fam. Tellenbach, Pieterlen	M. Kopp	Aktuelle Themen + Pflanzenschutz Kulturangepasster Pflanzenschutz im Beerenbau	x	CHF 100.-*)	10.03.2021 Kurs No. 211203
20.04.2021	19.00-22.00	Fam. Rohrbach, Aarwangen	M. Kopp	«crop adapted spraying» Erfahrungsaustausch Erdbeeren	x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt

Obstverarbeitung

19.08.2021	20.00-22.00	Martin Senn, Biberist	M. Kopp	Erfahrungsaustausch I	x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
14.09.-19.10.2021	09.00-16.00 5 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen M. Kopp	Modul BF 22/ Kurs Obstverarbeitung	x	CHF 750.- + Unterlagen	14.08.2021 Kurs No. 211801
20.10.-24.11.2021	09.00-16.00 5 Tage	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Modul BF 23/ Kurs Brennerei für Profis	x	CHF 750.- + Unterlagen	20.09.2021 Kurs No. 211802
21.10. und 11.11.2021	09.00-16.30 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Kurs Brennerei für die Selbstversorgung		CHF 200.- + Unterlagen	21.09.2021 Kurs No. 211803
11.11.2021	20.00-22.00	F. Flückiger, Wynigen	M. Kopp	Erfahrungsaustausch II Abgabetermin Saftmuster für Qualitätswettbewerb Süssmost	x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
03.12.2021	20.00-22.00	Mäucher-Stübli, Lyssach	M. Kopp	Qualitätswettbewerb Süssmost Prämierungsanlass	x	Berner Früchte CHF 30.-/ Muster	Ausschreibung folgt

*) Für Mitglieder Oeschbergclub Version Plus kostenlos; **) nur für Mitglieder Berner Früchte

Anmeldung Kurse: INFORAMA Waldhof, Langenthal, 031 636 42 40

Anmeldung Veranstaltungen Berner Früchte: INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90

Hochstammfeldobstkurs – in diesem Jahr mit Videosequenzen

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

Das Modul Feldobstbau und der Kurs «Mein Hochstammobstgarten» interessieren Private und Landwirte gleichermaßen. Die Kursteilnehmenden sind wissbegierig. Ob Agroforst, biologische Schädlingsbekämpfung oder Nussbäume, die Teilnehmenden hegen schon eigene Projektideen oder pflegen bereits langjährig eigene Hochstammfeldobstanlagen. Der Unterricht gestaltete sich in diesem Jahr jedoch unkonventionell.

Aufgrund der Pandemie mussten Kursinhalte verschoben und angepasst werden. Das Präsenz-

verbot ab März stellte den praktischen Unterricht vor grosse Herausforderungen. Was verschoben werden konnte, wurde verschoben. Nicht verschiebbare Themen wurden per Video aufgearbeitet. Anhand der Videosequenzen konnten die Teilnehmenden beispielsweise Veredelungstechniken lernen. Ende Jahr stellte die Pandemie die Kurse nochmals auf die Probe. Dank der praktischen Inhalte durften die Kurstage jedoch noch wie geplant abgeschlossen werden.

Vielen Dank an alle Teilnehmenden für das grosse Interesse, die Flexibilität und die vielen guten Gespräche.



Teilnehmende des Feldobstbaukurses (v.l.n.r. und v.o.n.u.): Johann Flückiger, Martin Streit, Guido Andrey, Urs Grunder (Kursleiter), Matthias Rolli, Urs Lüthi, Beat Knuchel, Stefanie Schlup, Christoph Schafer, Ivo Rüegger, Peter Lehmann, Charlotte Hug, Tobias Messmer, Kurt Moser, Sylvia Schütz, Ueli Steffen (Kursleiter)

Fachmodule 2021

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit den Fachstellen Obst der Deutschschweiz werden die Module vermehrt regional ausgeschrieben.

Überregionales Angebot an Obstbaummodulen 2021

Fachmodul «**Moderner Steinobstbau**» (BF 18) 2021/2022
Fachschaft Obst der Kantone AG, BL, LU, ZH, ZG, SO
Die Teilnehmenden lernen, Kirschen- oder Zwetschgenanlagen zu erstellen und fachgerecht zu pflegen. Der Kurs bietet eine stabile Grundlage über das Fachwissen moderner Obstproduktion im Steinobst.
Kursdaten: Total 18 Tage über zwei Winter verteilt und Einzeltage während der Vegetation. Beginn 9. Februar 2021
Kursorte: Landwirtschaftliches Zentrum Frick, Steinobstzentrum Breitenhof und Praxisbetriebe
Kurskosten: Fr. 1'500.– zuzüglich Fr. 150.– für Kursunterlagen, ohne Verpflegung und Reisekosten
Informationen und Anmeldung: Kurssekretariat Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, 5722 Gränichen. Tel. 062 855 86 15, oder kurse@liebegg.ch
Anmeldeschluss: 04.01.2021

Fachmodul «**Erwerbsobstbau Tafelkernobst**» (BF 17) 2021/2022
Kursort: Luzern
Kursdaten: Start November 2021.
Informationen und Anmeldung: BBZN Natur und Ernährung, Spezialkulturen & Pflanzenschutz, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain, 041 228 30 70

Regionale Fachmodule 2021

Fachmodul «**Feldobst BF 21**»
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche

den Feldobstbau selber betreiben wollen. Grundkenntnisse in der Landwirtschaft, im Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten sind Voraussetzung.
Kursdaten: 12.01; 23.02; 24.02; 23.03; 20.05; 03.06; 14.10; 16.11.2021; Modulprüfung Dezember 2021
Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen und Praxisbetriebe
Kosten: 1'200.– (800.– für Kursbesucher), exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Ulrich Steffen, 031 636 12 94
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch
Anmeldeschluss: 12. Dezember 2020

Fachmodul «**Bioobst BF 20**» 2021
Dieser Fachkurs wird in Zusammenarbeit mit dem FiBL angeboten und steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Obstbaupflege.
Kursdaten: 13.01; 14.01; 15.01; 26.05; 16.06; 25.08.2021, Modulprüfung im September 2021
Kursorte: FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe

Fachmodul «**Obstverarbeitung BF 22**»
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche bereits im Bereich Obstverarbeitung tätig sind oder sich neu mit dieser Materie auseinandersetzen wollen.
Kursdaten: 14./15./16./29.09, 19.10.2021; Modulprüfung: 28. Oktober 2021
Kursorte: INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe
Kosten: 750.– exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail:

Kosten: 900.– (500.– bis 700.– für Kurs), exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Sabine Wieland, 031 636 12 92
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch
Anmeldeschluss: 30. Dezember 2020



Fachmodul «**Brennerei BF 23**»
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden verfügen über Praxis-Erfahrung im Bereich Obstverarbeitung/Brennerei.
Kursdaten: 20.10., 10./17./18./24.11.2021; Modulprüfung: 2. Dezember 2021
Kursorte: INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe
Kosten: 750.– exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch
Anmeldeschluss: 20. September 2021

Fachmodul «**Beeren BF 19**»
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden verfügen über Praxis-Erfahrung im Bereich Beerenbau.
Kursdaten: Das Modul wird 2022 wieder durchgeführt in Zusammenarbeit mit dem Strickhof, ZH.
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

Jahresbericht 2020 PZ Verarbeitung

Daniel Oppliger
Vorsitzender Produktezentrum Verarbeitung

Wie bereits in den Jahren zuvor hat das Produktezentrum Verarbeitung am 14. Februar traditionsgemäss die Exkursion an die Fruchtwelt Bodensee, welche zweijährlich durchgeführt wird, organisiert. Dieses Angebot nutzten zahlreiche Mitglieder des Verbandes Berner Früchte.

Bereits im Frühjahr zeichnete sich ab, dass es trotz einigen Frostnächten ein gutes Erntejahr geben wird. Dementsprechend wurden auch grosse Mengen Gebinde bestellt. Mit dem frühen Saisonstart war einmal mehr von Vorteil, dass sich die Verarbeiter untereinander mit Gebinde aushelfen konnten, bis die bestellten Mengen eintrafen. Eine weitere Herausforderung für die Verarbeiter waren die warmen Temperaturen Ende August und Anfangs September. Da zu diesem Zeitpunkt bereits grosse Mengen Mostobst zur

Verarbeitung angeliefert wurden, mussten entsprechende Massnahmen getroffen werden, wie zum Beispiel das Kühlen von Mostobst oder das rasche Pasteurisieren und Abfüllen des Saftes.

Hierzu war auch der traditionelle Erfahrungsaustausch anfangs Saison hilfreich. Dieses Jahr trafen sich die Verarbeiter am 20. August bei der Mosterei Pärli in Schüpfen. Wir haben einen spannenden Einblick in den Betrieb erhalten und konnten uns über die bevorstehende Saison gemeinsam austauschen. Der Erfahrungsaustausch zum Saisonende konnte dieses Jahr aufgrund der gegenwärtigen Einschränkungen leider nicht durchgeführt werden. Geplant war ein Besuch bei der Mosterei Gfeller in Worb.

Erfreulicherweise konnten wir den Qualitätswettbewerb Süssmost im gewohnten Rahmen durchführen. Wie jedes Jahr wurden zahlreiche Saftmuster eingereicht und von fachkun-

digen Verkostern bewertet. Auf die geplante Rangverkündigung und Auszeichnung im Mäucher Stübli Lyssach musste ebenfalls verzichtet werden, weshalb die Resultate und Auszeichnungen den Teilnehmenden per Post zugestellt wurden.

Trotz allen Herausforderungen blicken wir auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Hiermit möchte ich mich bei meinen Kollegen des Produktezentrums Verarbeitung für die angenehme Zusammenarbeit bedanken und wünsche allen ein gutes neues Jahr.



Foto zvg

Mostobsternte 2020

Im letzten «Berner Obst» (5/2020) berichteten wir von der grossen zu erwartenden Mostobsternte, den hohen Rückbehalten und den möglichen Auswirkungen auf die regionalen bäuerlichen Obstverarbeiter. Mittlerweile liegt der Schlussbericht des SOV über die Mostobst-Kampagne 2020 vor.

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

Die abgelieferten Mostobstmengen liegen mit 91'591 Tonnen Mostäpfeln und 11'293 Tonnen Mostbirnen deutlich über der Schätzung. In den bedeutenden Mostobstgebieten (Ostschweiz und Inner-schweiz) wurden wesentlich höhere Mengen abgeliefert.

Bio-Mostobst

Mit 9'853 Tonnen Bio-Mostäpfel wird ein Anteil von 10.9 Prozent, mit 2'466 Tonnen Mostbirnen 21.8 Prozent der gesamten Mostobstmenge erzielt. Bio-Mostobst ist derzeit nicht von den Rückbehalten betroffen.

Hohe Rückbehalte

Der Ernteversorgungsstand per 8. November 2020 beläuft sich bei Mostäpfeln auf 223 % und bei Mostbirnen auf 263 % des Inlandbedarfs. Das bedeutet, dass die Konzentrat-

Vorräte für mehr als zwei Jahre reichen werden, die Ernten der nächsten zwei Jahre nicht berücksichtigt! Mit den Rückbehalten von Fr. 13.– pro 100 kg Mostäpfel, bzw. Fr. 11.– pro 100 kg Mostbirnen (Suisse-Garantie) werden finanzielle Mittel vom Mostobstpreis abgeschöpft, um die Vermarktung der Konzentrat-Übermengen zu finanzieren. Der SOV stellt in Aussicht, dass das Produktzentrum Mostobst das Rückbehaltensystem analysieren wird.

Hohe Verarbeitungsmengen bei den Kleinmostereien

Aufgrund der angekündigten hohen Rückbehalte wurde ein beachtlicher Teil des Mostobstes aus der Region nicht an die Sammelstellen angeliefert. Erfreulicherweise folgten offenbar nicht wenige Landwirte unserer Aufforderung in der landwirtschaftlichen Fachpresse, ihre hochwertigen Rohstoffe zu

nutzen und bei einem regionalen Lohnmoster für die Selbstversorgung oder Direktvermarktung verarbeiten zu lassen. Tonnenweise liegt leider nach wie vor Mostobst ungenutzt unter den Bäumen. Es ist bisher nicht gelungen für die Rohstoffe aus dem ökologisch wertvollen Felddobstbaumbestand eine höhere Wertigkeit zu erzielen.



Beachtliche Mengen Mosterei-Rohstoffe liegen ungenutzt unter den Bäumen!

Von Mitte August bis fast Ende November liefen die Kleinmostereien auf Hochtouren. Die grossen Verarbeitungsmengen in den Lohnmostereien in Kombination mit der Einhaltung des Schutzkonzeptes für Kleinmostereien stellte eine grosse Herausforderung dar. Die nachfolgenden Porträts aus zwei Verarbeitungsbetrieben zeigen, wie die Kampagne bewältigt werden konnte.

Online-Umfrage Verarbeitungsmengen

Derzeit läuft die online-Umfrage für die Region «Berner Früchte». Die Verarbeitungsbetriebe wurden anfangs November mit dem Link bedient. Die Meldung der Verarbeitungsmengen wird erwartet bis am **11. Dezember 2020**. Danach werden die Gesamt-Daten der Region ausgewertet und publiziert.

Vielen Dank allen, die die Meldung bereits gemacht haben. Gibt es Schwierigkeiten beim Ausfüllen, oder haben Sie den Link nicht erhalten, oder können diesen nicht mehr finden? Wir helfen gerne weiter (031 636 12 93, oder max.kopp@be.ch)

Mosterei-Portrait «Mosterei Pärli»

B.O.: Wie ist die Kampagne 2020 in der Mosterei Pärli verlaufen?

Tobias Pärli: Sehr gut. Seit dem 8. August war die Mosterei bis Ende Oktober fast täglich in Betrieb. Wir konnten viel von den Erfahrungen aus 2018 profitieren, als ebenfalls eine grosse Menge an Mostobst angeliefert wurde. Zum Glück hatten wir keine grösseren Pannen und das Verpackungsmaterial konnte jederzeit nachbestellt werden.

B.O.: Wie konnte der frühe Kampagnenbeginn mit der üblichen August-Hitze gemeistert werden?

T.P.: Im Gegensatz zu 2018 wurden sehr wenig Gravensteiner angeliefert, welche im August die Hauptsorte ist. Dieses hat die Problematik etwas entschärft. Zudem haben wir die Kunden darauf aufmerksam gemacht, dass sie den August-Most als erstes konsumieren sollen, da dieser bezüglich Haltbarkeit wegen der Hitze ziemlich vorbelastet ist. Natürlich wurden die Äpfel auch so schnell wie möglich

nach der Anlieferung verarbeitet. Grundsätzlich müssen wir leider durch den Klimawandel auch in Zukunft immer öfters mit erhöhten Temperaturen Ende August anfangs September rechnen.

B.O.: Die COVID-19 Pandemie hat auch vor den Kleinmostereien nicht Halt gemacht. Wie konnten die Massnahmen des SOV-Schutzkonzeptes umgesetzt werden? Wie reagierten die Kunden darauf?

T.P.: Wir haben mit Plakaten und Desinfektionsmittel auf COVID-19 aufmerksam gemacht. Die Kunden haben sich sehr vorbildlich verhalten. Da die Anlieferung und Abholung bei uns selbständig erfolgt, konnten die Massnahmen gut eingehalten werden.

B.O.: Gibt es daraus auch positive Erkenntnisse, die ihr künftig allenfalls sogar beibehalten werdet?

T.P.: Die Kunden waren etwas vorsichtiger, was schlussendlich einen positiven Einfluss auf den gesamten Ablauf hatte.

B.O.: Dieses Jahr ist die Dichte von Veranstaltungen des «Berner Früchte» Produktezentrum Verarbeitung wegen COVID-19 ausgedünnt worden. Wie schätzt ihr das Angebot des PZ Verarbeitung für die Kleinmostereien der Region insgesamt ein? Was fehlt euch konkret?

T.P.: Das PZ Verarbeitung hat ein vielseitiges Angebot mit einer professionellen Beratung, welche bei Fragen oder Problemen jederzeit zur Verfügung steht.

Wir stellen fest, dass die Nachfrage nach Flaschen jeglicher Art wie Pet, Glas 0,5, 1 und 5 Liter grösser wird. Die Flaschen stellen uns vor neue Herausforderungen betreffend abfüllen, sauber abwaschen, ev. Reinigung von Glas und Rückverfolgbarkeit.

B.O.: Was ich sonst noch sagen wollte ...

T.P.: Gerne möchte ich dem PZ Verarbeitung für das tolle Engagement danken.



Mosterei-Portrait «Mosterei Gfeller»

B.O.: Wie ist die Kampagne 2020 in der Mosterei Gfeller verlaufen?

Ernst Gfeller: Es war eine lange Kampagne, die sehr früh begonnen hat und dennoch bis Mitte November, ja anfangs Dezember andauerte. Die Verarbeitungsmengen liegen rund 60 Prozent und damit deutlich über einem Normaljahr. Die Qualitäten sind unterschiedlich, mit eher wenig Oechsle, anfangs Kampagne mit viel säurereichem, manchmal unreifem Mostobst. Erst gegen Ende der Kampagne wurden gute Fruchtqualitäten angeliefert. Insgesamt produzierten wir wenig Spitzensäfte.

B.O.: Wie konnte der frühe Kampagnenbeginn mit der üblichen August-Hitze gemeistert werden?

E.G.: Wir bedienen sehr viele Privatkunden mit Kleinmengen, was bis zu 50 kleine Chargen pro Tag ergab. In der ersten Hälfte der Kampagne gestaltete sich die Dienstleistung «Chargentrennung» als sehr anspruchsvoll, solange die Temperaturen hoch waren. Die grosse Herausforderung stellt die Schönung dar. Die Produktion – Pressen und Pasteurisieren – musste auf einen Tag konzentriert werden.

Mit Kleinposten ist eine Kühlung des Mostobstes schwierig. Ab Mitte September hatte sich die Lage glücklicherweise entschärft.

B.O.: Die COVID-19 Pandemie hat auch vor den Kleinmostereien nicht Halt gemacht. Wie konnten die Massnahmen des SOV-Schutzkonzeptes umgesetzt werden? Wie reagierten die Kunden darauf?

E.G.: Dank der Verfügbarkeit des SOV Schutzkonzeptes am Erfahrungsaustausch Mitte August, konnte die Umsetzung anhand eines Praxisbeispiels gezeigt werden. Das erleichterte die Umsetzung im eigenen Betrieb. Die Umsetzung war mit kleinen Anpassungen möglich. Mit den verfügbaren Plakaten wiesen wir die Kundschaft auf die besondere Lage hin. Wir haben versucht, die Kundschaft aus den Verarbeitungsräumen fern zu halten. Wir stellten Desinfektionsstände auf und fordern die Kundschaft auf, Gesichtsmasken zu tragen und die Abstandsregeln einzuhalten, insbesondere beim Ausladen des Mostobstes und Einladen des Mostes. Junge Kunden reagieren verständnisvoll auf die Massnahmen. Sie sind damit vertraut. Der älteren Kundschaft fehlt

häufig das Verständnis für die Massnahmen (Maskenpflicht).

B.O.: Gibt es daraus auch positive Erkenntnisse, die ihr künftig allenfalls sogar beibehalten werdet?

E.G.: Die ergriffenen Hygiene-Massnahmen, verbunden mit unserem eigenen Anspruch an die hohe Produktionsqualität, kommen der Qualität des Endproduktes zu Gute. Insbesondere der eingeschränkte Zugang zu den Verarbeitungsräumen wirkt sich positiv aus. Mostobst, das bis Mittwoch angeliefert wird, ist bis Freitagabend verarbeitet und steht zur Abholung bereit. Daran wollen wir, auch aus Platzgründen, festhalten.

B.O.: Dieses Jahr ist die Dichte von Veranstaltungen des «Berner Früchte» Produktezentrum Verarbeitung wegen COVID-19 ausgedünnt worden. Wie schätzt ihr das Angebot des PZ Verarbeitung für die Kleinmostereien der Region insgesamt ein? Was fehlt euch konkret?

E.G.: Das Angebot des PZ Verarbeitung entspricht den Bedürfnissen der Praxis. Der gegenseitige Austausch und die Pflege des bestehenden Netzwerkes ist insbesondere für

neue Produzenten Gold wert. Engpässe bei der Gebinde-Auslieferung sorgen immer wieder für Anspannung und zusätzliche Aufwände. Es ist wünschenswert, dass mit einer ersten Frühbestellung die Kunden ab Kampagnenbeginn beliefert werden können. Entwicklungen bei den Gebinden sollten aufmerksam verfolgt werden. Vermutlich geht der Trend in Richtung 3-Liter Gebinde.

Vielen Dank für deine Ausführungen.





Jahresbericht 2020 PZ Beeren

Patrik Niederhauser
Vorsitzender PZ Beeren

Mein erstes Jahr als Vorsitzender des PZ Beeren war aussergewöhnlich. COVID-19 brachte neue Herausforderungen mit sich. Für unsere Branche hatte dies nicht nur negative Auswirkungen, es entstanden auch neue Möglichkeiten.

Aus Sicht der Produktion war 2020 geprägt von idealen Wetterbedingungen. Wetter, welches wir in den vergangenen Jahren das eine oder andere Mal vermisst haben und uns einmal mehr zeigte, wie einflussreich der Faktor Wetter in unserer Branche ist. Um dies zu veranschaulichen, möchte ich einen kurzen Rückblick auf die Produktionsbedingungen der vergangenen Jahre machen. Das Jahr 2014 bleibt in Erinnerung als Rekordjahr bezüglich der Erntemenge. Die günstigen Wetterverhältnisse waren entscheidend dafür verantwortlich. Danach kamen wetterbedingt sehr anspruchsvolle Jahre. 2016 folgte mit Dauerregen und 2017 erlebten wir den sogenannten Jahrhundertfrost, gefolgt von Hitzeperioden im Sommer und einem Erntevolumen von nur knapp zwei Dritteln verglichen zu 2014.

Auch 2018 erschwerte eine Hitzeperiode die Produktion. 2019 hat-

ten wir einen sehr späten Erntestart, ebenfalls mit einer kurzen Hitzeperiode im Sommer. Dies hatte auf die gute Erntestaffelung keinen grossen Einfluss, womit sich Angebot und Nachfrage im Gleichgewicht hielten.

In diesem Jahr konnten wir in unserer Region wetterbedingt aus dem Vollen schöpfen. Nach einem eher nassen Winter und den kühlestn Temperaturen anfangs März hatten wir eine längere Trockenperiode bis zum Erntebeginn. Richtig heisse Tage gab es in dieser Zeit glücklicherweise nicht; perfektes Wetter also für frühe Erdbeerkulturen unter Folientunnel. Auch die folgenden Wochen der fortgeschrittenen Beersaison waren geprägt von optimalen Wetterbedingungen. Dadurch gab es auch 2020 eine sehr gute Staffelung der Ernte. Die nationale Erdbeerproduktionsmenge belief sich auf etwas mehr als 7'200 Tonnen. Dies sind immer noch rund 1'500 Tonnen weniger als 2014. Einen deutlichen Anstieg in diesem speziellen Jahr erfuhr die Nachfrage in der Direktvermarktung und auf den Selbstpflückfeldern. Die Nachfrage am Handel war so gross, dass fast während der ganzen Saison Ergänzungsimporte notwendig waren, auch um den Bedarf für geplante Aktionen im Handel zu decken. Bei den Strauchbeeren haben dieses Jahr sowohl Himbeeren als auch



Brombeeren Rekordertäge erzielt. In der Direktvermarktung konnte die Ware problemlos verkauft werden. Im Handel war die Lage nach den klassischen Sommerhimbeeren angespannter, weil die Produktionsmenge nur dank Aktivitäten mit Preisabschlag vermarktet werden konnte. Erstmals wurden gesamtschweizerisch mehr als 2'000 Tonnen heimische Himbeeren vermarktet. Das sind mehr als doppelt so viel wie vor 10 Jahren. Mit der Importmenge werden in der Schweiz in diesem Jahr über 7'000 Tonnen Himbeeren verkauft. Vor 10 Jahren lagen wir hier unter 2'000 Tonnen, also weniger als die diesjährig produzierte Schweizer Menge.

Die Einschränkungen, welche durch COVID-19 entstanden, zogen aber auch an den Beerenproduzenten nicht spurlos vorbei. Der alljährliche Erfa Erdbeeren musste abgesagt werden. Die Organisation des Pflückpersonals wurde aufwän-

diger. Erst die definitive Ankunft der Mitarbeiter liess uns aufatmen. Glücklicherweise entspannte sich die Situation im Sommer.

Das Jahr als Vorsitzender war geprägt von Videokonferenzen und Vorsichtsmassnahmen, wodurch der persönliche Austausch innerhalb des Vorstandes und Produzenten fehlte. Nichts desto trotz war es ein spannendes und lehrreiches Jahr. Zum Schluss möchte ich mich bei allen Leuten bedanken, die mir bei meiner neuen Aufgabe geholfen haben. Besonders hervorheben möchte ich Max Kopp für das stetige Engagement, sowie die Mitglieder des PZ Beeren und alle anderen, die sich in irgendeiner Form für den Verband und die Beerenbranche einsetzen.

Nun wünsche ich allen während der ruhigeren Zeit des Jahres einen besinnlichen Abschluss, sowie viele frische Ideen und Tatendrang im neuen Jahr. Bleibt alle gesund!

Krümelfrüchtigkeit bei Himbeeren

Himbeerfrüchte, die bei der Ernte auseinanderbrechen und verkümmeln, weil die einzelnen Teilbeeren zu wenig aneinanderhaften, sind ein alt bekanntes Phänomen.

- Als Gründe dafür werden unter anderem genannt:
- Genetisch bedingte Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit der Pollen
 - Virose
 - Schädlings- oder Krankheitsbefall
 - Bodenklimatische und anbautechnische Ursachen
 - Vermehrungsmethode

Im Zusammenhang mit einem Projekt «Massenselektion» im französischen Anbaubereich Corrèze werden klimatische Verhältnisse exakt aufgezeichnet. Dabei wurde festgestellt, dass die Temperatur zum Zeitpunkt der Pollenübertragung eine wesentliche Rolle spielt.

So konnte bei der Sorte «Tulameen» festgestellt werden, dass bei **Tages-temperaturen über 21 °C** pro Blüte

weniger lebensfähige Pollenkörner und folglich eine höhere Anzahl krümelnder Früchte festzustellen war. Sobald die **Nachttemperaturen** nicht unter 15 °C sinken, steigt die Anzahl der deformierten Früchte auf über dreissig Prozent.

Eine hohe maximale **Luftfeuchtigkeit** scheint zudem einen positiven Einfluss auf die Anzahl Pollenkörner pro Blüte und somit auf einen geringeren Anteil krümelnder Früchte zu haben.

Aus «fruits et légumes», Nr. 408, Sept. 2020



Erdbeersamenlaufkäfer

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

In der letzten Erdbeerenernte wurden lokal massive Frucht-Schäden verursacht durch den Erdbeersamenlaufkäfer festgestellt. Der nachtaktive Laufkäfer (ca. 1 bis 1.7 cm lang, mit schwarzem Flügelpaar und drei orange-roten Beinpaaren) ernährt sich von den Nüsschen auf der Erdbeerfrucht.

Beim Herauslösen der Samen beschädigt er die Fruchthaut. Die geschädigten Früchte sind von der Vermarktung auszuschliessen. Bei Dammkulturen können auf der schwarzen Folie die Samenhüllen zweifelsfrei erkannt werden. Tagsüber ist der Käfer kaum sichtbar und hält sich unter der Dammfolie auf.

Unter der Leitung von Agroscope wurden in verschiedenen Befallsgebieten Möglichkeiten getestet, den Schädling ken-

nen zu lernen und Schäden an den Früchten zu verhindern. Die Arbeiten werden im kommenden Jahr weitergeführt.

Agroscope hat zum «Erdbeersamenlaufkäfer» das Swiss Berry Note 24 redigiert.



Himbeer-Substratkulturen

Im Laufe des vergangenen Sommers trafen beim Beratungsdienst vermehrt Anfragen ein, wonach bei Himbeer-Terminkulturen mit gepflanzten longcanes bereits früh die Blätter im Innern vergilben und später vertrocknen.

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

Dieses Phänomen hat offenbar verschiedene Ursachen:

- Bei sehr dichten Beständen mit mehr als sechs Ruten pro Laufmeter und gleichzeitig zu geringen Reihenabständen gelangt oftmals zu wenig Licht bis an die Basis der Seitentriebe. Dadurch werden die lateralen Seitentriebe noch länger und die Lichtversorgung noch schlechter.
- Unterversorgung mit Magnesium. Es wird empfohlen, die Magnesium-Zufuhr in der Nährlösung zu erhöhen.
- Vernässte Töpfe. Himbeeren reagieren sehr empfindlich auf

Feuchtigkeitsüberschuss im Wurzelbereich. Nicht selten stehen die Töpfe direkt auf dem Boden, bzw. auf einer mypex-Folie. Durch das Gewicht der Töpfe sinken diese mehr und mehr in den Boden. In der Folge kann sich das Substrat im Topf, falls er nur unten gelocht ist, nicht mehr ausreichend entwässern.

→ Aus diesem Grund sind die Töpfe auf eine Rinne zu stellen, damit Wasser- und Nährstoffüberschüsse aus dem Topf abfließen können. Nur so ist auch die Überprüfung möglich, wie viel Drainage aus der Kultur abgeleitet wird und welchen EC-Wert dieses im Vergleich zur Nährlösung aufweist.

- Temperatur in den Töpfen. In den üblicherweise schwarzen



Nr. 3: Wurzelbildung auf der Schattenseite des Topfes. Nr. 4: Auf der direkt besonnten Seite des schwarzen Topfes wird die Wurzelbildung eingestellt.

Quelle: BBZ Arenenberg, Jahresbericht 2018, Beerenversuche Güttingen

Töpfen entwickeln sich direkt im Wurzelbereich im Hochsommer sehr hohe Temperaturen. Das Wurzelwachstum auf der direkt besonnten Seite der Töpfe wird eingestellt. Feine Saugwurzeln werden nur auf der kühleren Topfseite gebildet. → In einem Versuch von Agroscope wird gezeigt, dass die

Temperaturen im schwarzen Topf gegenüber einem weissen Topf bis zu 10° Celsius höher sind.

Das INFORAMA Oeschberg ist in der Lage, als Beratungsdienstleistung mit einem mobilen Analyse-Gerät EC, pH, Salzgehalt sowie Bodenfeuchte/Temperatur in Substraten oder Nährlösungen zu bestimmen.

Forschungsprojekt Botrytis

Nachdem das Bundesamt für Landwirtschaft das eingereichte Ressourcenprojekt «Botrytis-Fungizid-Resistenzen» im Sommer 2019 abgelehnt hat, wurde der umfassende Forschungsbereich in kleine Einzelstücke zerlegt. Aufbauend auf den Erkenntnissen einer Vorstudie an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW, wonach Erdbeerjungpflanzen bereits mit Botrytis-Fungizid-Resistenzen aus der Vermehrung auf die

Produktionsbetriebe ausgeliefert werden, wurde im Sommer 2020 der Antrag für ein Forschungsprojekt beim BLW eingereicht, zur «nicht-chemischen Behandlung von Erdbeerjungpflanzen gegen Botrytis mit UV-C».

Diesem Antrag wurde mittlerweile zugestimmt. Die Arbeiten werden von 2021 bis 2024 dauern.

P.P.
3425 Koppigen

Post CH AG

Kantonale Beerentagung

Das INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, lädt interessierte Beerenproduzentinnen und Beerenproduzenten zur jährlichen Beerentagung ein.

Provisorische Ausschreibung. Anfang Januar wird entschieden, in welcher Form der Anlass COVID-19-bedingt durchgeführt werden kann. Melden Sie sich auf jeden Fall an und geben Sie Ihre E-Mail bekannt.

Donnerstag, 21. Januar 2021,
09.00 bis 16.30 Uhr,
Gasthof Bären, Bernstrasse 1,
3250 Lyss

Programm

09.00 h Begrüssung und Eröffnung der Tagung

M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB

09.15 h Allgemeine Informationen aus dem PZ Beeren
P. Niederhauser

09.30 h Informationen des Schweizer Obstverbandes
Rückblick auf Beerenernte 2020
– Ausblick auf Beerenjahr 2021
H. Zufferey

10.00 h Neuheiten Pflanzenschutz

– Neuerungen PSM-Liste Beeren 2021

M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB

10.00–10.30 h Pause

10.30 h Bodenmüdigkeit im langjährigen Erdbeeranbau (ev. als Video-Botschaft)

Arno Fried, Landratsamt Karlsruhe

11.30 h Apéro im Bären-Keller

12.15–13.30 h Mittagessen

13.45 h MSD Erddämpfgeräte

Peter Affentranger, GVZ-Rossat AG

14.15 h Neuheiten aus der Forschung

B. Christ, Agroscope Conthey
– Neuheiten im Sortiment Erdbeeren und Himbeeren

A. Ançay, Agroscope Conthey

15.00–15.15 h Pause

15.15 h Umstellung auf Bio-Produktion

St. Niederhauser, Zimmerwald

16.00 h allgemeine Informationen

– Termine und Aktivitäten



«Erd-Dämpfung» – GVZ-Rossat präsentiert ihre Dienstleistung (Bild: GVZ-Rossat)

für Beerenproduzenten
– Stichtag-Erhebung GELAN, Präsentation Dateneingabe
– Diverses, Evaluation der Tagung
16.30 h Abschluss der Tagung
M. Kopp, INFORAMA, FOB

Kosten

Die Teilnahme an der Tagung beträgt Fr. 100.–/Person.
Verpflegungspauschale:
Fr. 40.–/Person

Anmeldung

Die Anmeldung für die Beerentagung erfolgt direkt auf der Kursdaten-Bank des INFORAMA, Kurs-Nr. 211202. Anmelde-Frist: 8. Januar 2021