

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



1 • Februar 2019

Erscheint zweimonatlich

Aus BESOFRisCH wird «Berner Früchte»

Nach 18 Jahren gibt sich der Obstverband BESOFRisCH einen neuen Namen und ein angepasstes Logo. Neu heisst er Verband Berner Früchte. Auch bei der Geschäftsführung kommt es Mitte Jahr zu Änderungen: Ulrich Steffen übernimmt die Aufgaben von Jürg Maurer.

Jürg Maurer, Geschäftsführer
Verband Berner Früchte

Die Mitglieder des Obstverbandes BESOFRisCH haben an der 18. Generalversammlung am

25. Januar 2019 einmal mehr wegweisende Entscheidungen getroffen. Sie stimmten allen Vorschlägen des Vorstandes zu.

1. An der diesjährigen Generalversammlung hat sich der Obstverband BESOFRisCH in «**Verband Berner Früchte**» umgetauft. BESOFRisCH ist vor knapp 20 Jahren aus einem Zusammenschluss der Obstproduzenten, Beerenpflanzler und Verarbeiter aus der Region Bern, Solothurn und Freiburg entstanden. Letztes Jahr hat der Vorstand seine Strukturen, Namen, Logo und Systematik der Mitgliederbeiträge überprüft (wir haben in der letzten Nummer

darüber berichtet). Die Mitglieder haben an der Hauptversammlung schliesslich die von einer Arbeitsgruppe ausgearbeiteten Vorschläge angenommen. Die Produzenten-Organisation heisst jetzt «**Verband Berner Früchte**».

2. Ebenfalls angepasst wurde das Verbandslogo.

3. Wechsel in der Geschäftsführung auf Mitte Jahr: Bei der Geschäftsstelle, die durch das INFORAMA Oeschberg Koppigen betreut wird, kommt es zu einer Veränderung. Der bisherige Geschäftsführer und Leiter der Fachstelle für Obst- und Beeren am INFORAMA Oeschberg, Jürg Maurer, wird auf 1. Juli 2019 den Fachbereich Obstbau abgeben und sich auf den Berner Rebbaub konzentrieren. Sein Nachfolger für die Geschäftsführung

Agenda

20.02.2019 09.00
Beerentagung
INFORAMA Rütli, Zollikofen

22.02.2019 09.00
Schweizer Obstkulturtag, St. Gallen
«Obstbau im Wandel»

22.02.2019 09.00
Schweizer Hochstammtagung
BBZN Hohenrain, LU

28.02.2019 14.00
Weiterbildungsanlass PZ Obst
Direktvermarktung, Lagerung
Fam. Hurni-Fiechter, Worben

28.02.2019 13.30
Schnittkurs Hochstammbäume
(Kernobst)
INFORAMA Rütli, Zollikofen

ab 04.03.2019 08.30
Praktischer und theoretischer
Einführungsschnittkurs (Spindel
und junge Hochstammbäume)
INFORAMA Oeschberg



Der neue Vorstand Verband Berner Früchte, nicht auf dem Foto: Tobias Meuter.

Inhalt

- GV BESOFRisCH
- Produktezentrum Obst
 - Änderungen Pflanzenschutzmittel
 - Entwicklung der Obstflächen 2018
 - Betriebsleiter Obst 2018
 - Erinnerung PZ Obst Anlass
 - Rückstandsmonitoring Kirschen
- Mitteilungen Berner Früchte
 - neue Homepage
 - Vereinsreise 2019
- Mitteilungen INFORAMA
 - Witterungsschutz
 - Direktzahlungen
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Cider
 - Verarbeitungsmengen Süssmost
- Produktezentrum Beeren
 - Bodenpflege in BioAronia
 - SOV Beeren-Seminar 2018



Urs Grunder, Präsident Verband Berner Früchte und Referent Hubert Zufferey, SOV



Die Hauptversammlung bietet immer eine gute Gelegenheit für einen Austausch unter Berufskollegen.



Martin Peter, Jakob Rothenbühler und Markus Oppliger im Gespräch.

«Verband Berner Früchte» ist Ulrich Steffen. Sabine Wieland übernimmt die Leitung für den Fachbereich Obst- und Beerenbau am INFORAMA Oeschberg. Max Kopp wird seine bisherigen Tätigkeitsfelder (Beeren und Verarbeitung) beibehalten.

4. Neu ist eine engere Zusammenarbeit mit dem Berner Bauernverband geplant. Dieser wird künftig die Homepage des Verbandes Berner Früchte betreiben. Dazu gibt es eine Verknüpfung mit den Projekten www.vomhof.ch sowie www.bernerbauernhof.ch/de/mitmachen. Beides sind Vermarktungsplattformen, wo Verbandsmitglieder ihre Dienstleistungen und Angebote (Direktverkauf, Verar-

beitung, Baumschnittarbeiten etc.) anbieten können. Die neue Homepage finden Sie unter www.bernerfruechte.ch.

Statutarischer Teil

5. Das Prinzip der Mitglieder- und Flächenbeiträge wurde überarbeitet. Das entsprechende Reglement genehmigten die anwesenden Mitglieder diskussionslos.

Mitgliederbestand

Der Mitgliederbestand nahm gegenüber dem Vorjahr weiter leicht ab. Ende Jahr verzeichnete unser Verband 482 Einzelmitglieder und 22 Kollektivmitglieder, davon 141 Passiv- und Ehrenmitglieder ohne Beiträge.

6. Der Status «Passivmitglieder» wurde aufgehoben, bestehen bleiben aber die Ehrenmitglieder.

Jahresrechnung

Die Jahresrechnung schloss mit einem Ausgabenüberschuss von CHF 3213.– vor Steuern ab.

Budget

Für 2019 ist wieder ein Vermögensverzehr von CHF 8400.–, vor Steuern vorgesehen. Dieser wird mit der beschlossenen Verbandsreorganisation, der Anschaffung von neuem Ausstellungsmaterial, den Abklärungen von Mehrfachrückständen bei den Pflanzenschutzmitteln, Fungizidresistenzen bei den Beeren und den offerierten Weiterbildungen für Mitglieder begründet. Der Verband verfügt über ein Vermögen von CHF 192'292.–.

Nächste Generalversammlung

Die nächste Generalversammlung findet am **20.2.2020** wieder am Morgen in Oeschberg statt,

erstmalig in Kombination mit der Kant. Beerentagung. Der Vorstand hat nach Rücksprache mit der Fachstelle beschlossen, die Generalversammlung alternierend mit der Fachtagung Obst und mit der Fachtagung Beeren zu machen.



Obstverarbeiter unter sich

Änderungen im Pflanzenschutz Obstbau 2019

Für das Jahr 2019 gibt es neue Produkte, Indikationen, Auflagen und Produktweiterungen. Die Erneuerungen und die aktuelle Pflanzenschutzmittelliste der Forschungsanstalt Agroscope sowie die SAIO Richtlinien 2019 sind auf dem Internet bei Agroscope bzw. beim Schweizer Obstverband unter www.swissfruit.ch abrufbar.

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

Die aktuelle Version der Pflanzenschutzmittelliste 2019 der Agroscope ist jetzt erhältlich und kann unter www.agroscope.admin.ch abgerufen oder bestellt werden. Nachfolgend nur die wichtigsten Änderungen. Eine gesamte Liste kann dem Pflanzenschutzbulletin der Mittellandkantone unter www.inforama.ch → Beratung → Beratungsthemen → Obst und Beeren → Erwerbsobstbau entnommen werden.

Neue Wirkstoffe

- **Pelargonsäure (Natrell, Stähler):** natürliches Herbizid für Kern- und Steinobst. Ab 2. Standjahr, max. 2 Anwendungen pro Jahr und Parzelle. Schlechte/keine Wirkung auf Gräser und mehrjährige Unkräuter. Anwendung Mai bis August. Auf SAIO-Liste
- **Calciumcarbonat (Blinker, Omya):** gegen Birnblattsauger. Ähnlich Kaolin. Bei der Düngung/Kalkung zu berücksichtigen. Max. 4x. (Auf SAIO Liste; für Bio noch nicht bewilligt)

Neue Produkte mit bekannten Wirkstoffen

- **Saphire (Fludioxonil)** gegen Lagerkrankheiten im Kernobst (8 Tage Wartezeit)
- **Phoscap (Kaliumphosphonat + Captan)** gegen Schorf/ Kernobst
- **Quartet Lux (Kaliumphosphonat)** Teilwirkung (TW) gegen Schorf

und TW Lagerschorf, max 6 Anwendungen pro Parzelle und Jahr

- **Flowbrix (Kupfer-Oxychlorid)** gegen Schorf, Bakterienbrand, Kräuselkrankheit, Narrenkrankheit, Schrotschuss
- **Checkmate Puffer CM (Codlemone):** Gegen Apfelwickler, geringe Ausgangspopulation, mind. 2 ha. Geringer Vorjahresbefall
- **Isomate CM Mister (Codlemone):** gegen Apfelwickler, geringe Ausgangspopulation (d. h. nicht über 1–2% Befall im Vorjahr), mind. eine Fläche von 15 ha.
- **Geramid-Top (NAAm):** neue Formulierung (vorher Geramid-neu)
- **Novagib (GA4/GA7):** gegen Berostung beim Apfel, Verbesserung des Fruchtansatzes bei Birnen (auf SAIO Liste)

Bewilligungsänderungen

- **Armcarb** bei Pfirsich/Nektarine gegen Fruchtmotilie mit TW zugelassen. Vollwirkung Schorf bei Kernobst in Tankmischung mit Stamina S. Dann tiefere Aufwandmenge, max. 6 Anwendungen pro Parzelle und Jahr
- **Blossom Protect** neu gemeinsam mit PufferProtect (Zitronensäure) einsetzen gegen Feuerbrand, solo Teilwirkung gegen Lagerkrankheiten (3 Tage Wartezeit)
- **Stamina S (Kaliumphosphonat)** Max. 6 Anwendungen pro Parzelle und Jahr, Teilwirkung Lagerschorf
- **Alanto (Thiacloprid):** in Aprikose gegen Pflaumenblattsauger,

- in Birne gegen Blattwespe
- **Gazelle SG (Acetamid):** Walnussfruchtfliege in Walnuss
- **Tepeki (Fonicamid):** Gegen Blattläuse in Kirschen. Bienengefährlich, max. 2 Behandlungen im Abstand von 3 Wochen. (auf SAIO Liste)
- **MCCP Combi (MCCP-P+2.4-D):** Neue Formulierung → Aufwandmenge anpassen
- **Plüsstar (MCCP-P+2.4-D):** Keine Anwendung, wenn ungeschützte Personen dem Drift ausgesetzt sind
- **Regalis Plus** Feuerbrand + Hemmung Triebwachstum max. 0.3 kg Prohexadione-Calcium pro ha und Jahr
- **Maxcel** Neue Anwender-schutzaufgaben
- **LMA** hat eine reguläre Bewilligung erhalten (nur IP)

Zu beachten sind ebenfalls sämtliche **Aufbrauchfristen**. Beispielsweise:

- **Baldo (Iprodione):** 31.01.2020
- **2.4-D flüssig (2,4-D):** 31.08.2020
- **Gesin (2,4-D), MCCP Combi (Mecoprop-P+2.4-D):** 31.10.2020
- **Alce (Terb.+Diuron+Glyphosate):** 31.12.2020
- **Asulam Realchemie (Asulam):** 31.10.2020
- **Actara (Thiametoxam):** 31.12.2018
- **Bazooka, Imidachem, Kohinor 70 (Imidacloprid):** 31.12.2018
- **Oikos, Sigid Neem (Azadirachtin A+B):** 30.06.2019
- **Vegoil (Rapsöl):** 31.10.2020
- **Zofal R (Rapsöl):** 31.03.2020
- **Polytanol (Calciumphosphid):** 30.04.2019 (Erneuerungsgesuch in Bearbeitung)
- **CCC-Chloromequat Extra:** 31.10.2020 (Erneuerungsgesuch

- in Bearbeitung)
- **Geramid-Neu:** 31.08.2019 (neues Produkt verfügbar)

Korrekturen Pflanzenschutzempfehlungen Agroscope

In der gedruckten Version der Pflanzenschutzempfehlungen der Agroscope müssen noch nachfolgende Korrekturen für den IP-Einsatz gemacht werden:

- 1) Netzschwefel bei Fungiziden: IP: Netzschwefel max. 5 kg/ha/Anwendung
- 2) Netzschwefel bei Akariziden: keine IP Einschränkungen
- 3) Gibberellin A3 bei Wachstumsregulatoren: ohne IP Einschränkung bei Birnen
- 4) Gibberellin A4+A7 (Novagib) bei Wachstumsregulatoren: ohne IP Einschränkungen bei Äpfeln und Birnen
- 5) Herbizide: Diquat im Kern- und Steinobst: 1 Behandlung nur im 1. Standjahr

Ebenfalls gibt es noch Fehler bei Armcarb und Geramid-Top, siehe aktualisierte Version auf der Homepage Agroscope



Keine grossen Obstflächenänderungen im Jahr 2018

Gesamtschweizerisch hat die Obstfläche im Jahr 2018 nur gerade um 0.7% zugenommen. In Anbetracht der schwierigen Vermarktungssituationen in den Obstkulturen ist das nicht weiter erstaunlich.

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

Leichte Zunahme bei den Birnen

Die Apfelfläche in der Schweiz macht mit 3826 ha den grössten Flächenanteil aus, gefolgt von den Birnen mit 768 ha, was bei den Birnen einer Zunahme von 14 ha gegenüber 2017 entspricht. Die Flächenzunahmen waren bei den Birnen vor allem in den Kantonen Thurgau und Waadt mit je ca. 5 ha und Wallis mit 4 ha. Die Aprikosenfläche veränderte sich mit einer Zunahme um 3.6 ha nicht gross und die Kirschen- und Zwetschgenfläche nahm gesamtschweizerisch leicht ab.

Jazz® – eine der wichtigsten Sorten wird nur in 5 Kantonen angebaut

Im Kanton Bern entstanden 2012 die ersten Jazz®-Anlagen. Diese Clubsorte hat den Markteintritt wie kaum eine andere Sorte geschafft und überzeugt geschmacklich viele Kunden. Sie ist zur fünft meist angebauten Sorte in der Schweiz geworden mit einer Gesamtfläche von 152 Hektaren und dies trotz der Tatsache, dass sie nur gerade im Wallis, im Waadtland, in Genf, im Kanton Bern und im Thurgau angebaut wird. Im Kanton Bern sind es aktuell fast 6 ha. Allgemein machen Clubsorten bereits über 13% der Fläche aus.

Gala bleibt Spitzenreiter

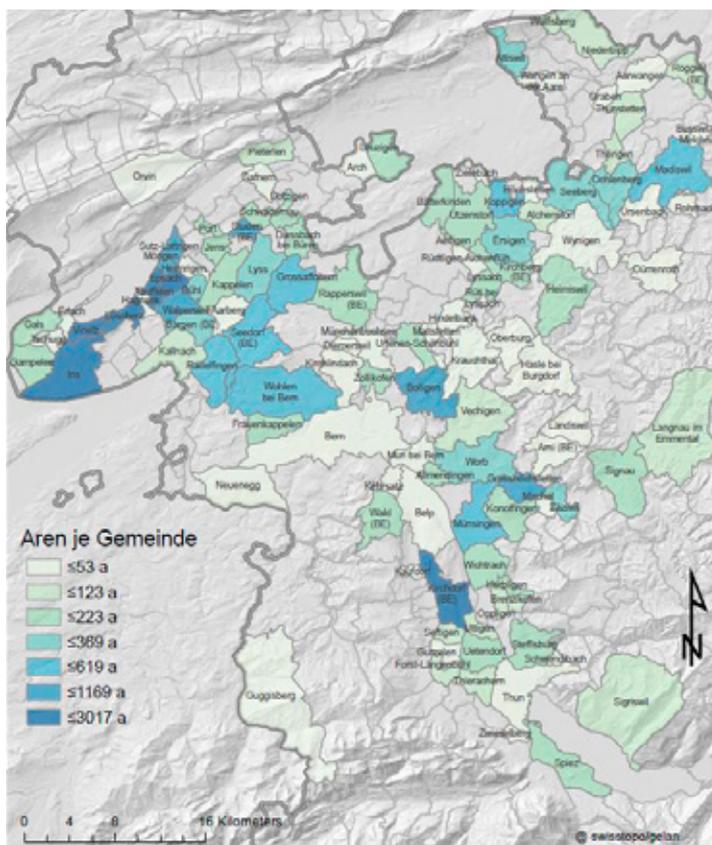
Während die Fläche der Golden Delicious um 30 ha abgenommen hat, hat die Fläche von Gala um 28 ha zugenommen, gefolgt von Jazz® (plus 12 ha). Somit bleibt Gala die am meist angebauten Sorte im IP so wie im Bio-Anbau.

Kanton Bern

Herzlichen Dank an alle Betriebe, die uns jährlich die Flächenerhebungen termingerecht retournieren.

Die meisten Obstbauflächen gibt es im Aaretal und im Seeland

In den meisten Gemeinden um den Bielersee und in der Region Kirchdorf werden jeweils auf über drei Hektaren pro Gemeinde Obst angebaut. Ebenfalls finden sich grössere Obstbauflächen in den Gemeinden Studen, Madiswil, Bolligen, Grosshöchstetten, Münsingen und Koppigen sowie in der Region Seedorf, Radelfingen, Wohlen und Grossaffoltern. Rund um den Bielersee befinden sich dann auch die meisten Betriebe mit Obstanlagen, gefolgt von Bolligen, Seedorf und Uetendorf. Die Gröszenstruktur hat sich in den letzten Jahren wenig geändert. Die meisten Betriebe haben zwischen 1–5 ha Obst, nur gerade drei Betriebe haben über 10 ha Obst. Im Kanton Bern hat die Gala- und



Die Obstanbaufläche hat im Kanton Bern minim zugenommen auf 243 ha. Die Apfelfläche beträgt im Jahr 2018 131 ha, die Birnenfläche 21 ha, die Kirschenfläche 65 ha und die Zwetschgenfläche 29 ha.

Goldenfläche um je 0.5 ha leicht abgenommen. Gepflanzt wurden vor allem die Sorten Rustica, Topaz, Boskoop, Galiwa, Bonita und Jazz®. Bei den Birnen sind es die Sorten CH 201, Novembra (Xenia®) und

Concorde, die hauptsächlich gepflanzt wurden. Bei den Kirschen wurden Vanda und Merchant am meisten gepflanzt und bei den Zwetschgen Dabrovice und Cacaks Schöne.

Neue Betriebsleiter Obstbau

Im September haben sieben Absolventen erfolgreich die Betriebsleiterschule im Fachbereich Obstbau abgeschlossen. Der Strickhof ehrte die glücklichen Obstfachleute an der Abschlussfeier und freut sich über den Nachwuchs an Fachleuten im Obstbau.



Die glücklichen Absolventen der Betriebsleiterschule Obstbau durften sich über die bestandene Prüfung freuen. Hinten links: Dominik Kuppelwieser, Reto Diener, Florian Grunder, Lukas Vetsch, Ramon Staubli, Stefanie Geiser und Erik Eichenberger (Bild: Strickhof) Nicht im Bild: Manuel Estermann, Patrick Galliker, David Hofmann, Daniel Jaberg, Ralph Kellerhals, Markus Mörgeli, Manuel Peter, Lukas Schöpfer, Christian Burri.

Erinnerung Weiterbildungsanlass PZ Obst

«Direktvermarktung: Früchte fachgerecht lagern und ansprechend zum Verkauf präsentieren»

Datum: 28. Februar 2019

Zeit: 14.00 Uhr

Ort: Dominik Hurni-Fiechter, Hauptstrasse 10 in 3252 Worben danach Verschiebung nach Gasse 47, 3234 Vinelz

Programm

- Begrüssung
- Erfahrungen mit Verkaufsautomaten bei Dominik Hurni-Fiechter
- Erfahrungen mit Kühlslagern, Mat-Tiempo-Boxen und Smartfresh
- Korrekte Lagerung und Stapelung im Kühlslager
- Besichtigung Hofladen Meuter

Referenten: Tobias Meuter, Dominik Hurni, Sabine Wieland, INFORAMA
Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern

des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



Rückstandsmonitoring Kirschen

Im Rahmen des Arbeitskreises Steinobst Seeland wurde 2018 in den Kirschen ein Rückstandsmonitoring im Pflanzenschutz durchgeführt. Die Fruchtproben wurden bei UFAG Laboratorien untersucht und noch vom Obstverband BESOFrisCH finanziert.

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

Strenge Vorgaben von SwissGAP

Ein zentraler Punkt in den Anforderungen des Standards SwissGAP ist das Rückstandsmonitoring. Damit will SwissGAP einen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit leisten. Die Anforderungen an die Mehrfachrückstände geben vor, dass beim Steinobst nicht mehr als 4 Rückstände, wozu alle Wirkstoffe über 0.01 mg/kg zählen, gefunden werden dürfen. Ab 5 Rückständen liegt man im Sensibilisierungsbereich und ab 6 Produkten wertet SwissGAP das Produkt als nicht mehr in Ordnung. Diese Vorgaben sind keine Bundesvorgaben, sondern Vorgaben des Produktionsstandards SwissGAP. Diese Regelung ist nicht neu, aber vor zwei Jahren hat die Landi in einem Schreiben die Produzenten explizit darauf aufmerksam gemacht, worauf grosse Unsicherheit im Pflanzenschutzmitteleinsatz aufkam.

Die Angst um Beanstandungen nahm zu. Engagierte Obstproduzenten aus dem Seeland haben sich daraufhin in einem Arbeitskreis zusammengeslossen, um sich mit dieser Problematik auseinanderzusetzen.

Erfolgreiche Pflegepläne können unterschiedlich aussehen

Ein allgemeingültiges Rezept für einen Pflegeplan gibt es nicht. Die Vorgaben des Bundes und der IP bzw. Bio müssen berücksichtigt werden. Im Wirrwarr der sich laufend ändernden Rahmenbedingungen, dazu kommen noch neue Schädlinge und unvorhersehbare Wetterbedingungen, ist das kein einfaches Unterfangen. In Gesprächen haben die Teilnehmenden des Arbeitskreises versucht, ihre Pflegepläne zu analysieren und zu überdenken. Je nach Lage, Situation, Vorgeschichte oder technischer Einrichtung kann ein Pflegeplan sehr unterschiedlich aussehen und erfolgreich sein.

Generell zeigen Analysen wenig Überschreitung der Mehrfachrückstände auf

In den Jahren 2014–2016 wurden von QualiService im Auftrag des SOV Untersuchungen im Obstbau durchgeführt und 94 Kirschen- und Zwetschgenproben aus der Schweiz ausgewertet. Die Resultate sahen so aus, dass 4 Kirschenproben im Sensibilisierungsbereich lagen, und 2 Zwetschgenproben im roten Bereich. Die nachgewiesenen Wirkstoffe in Kirschen waren: Acetamid, Trifloxystrobin, Omethoat, Difenconazol, Fenhexamid, Iprodion, Azoxystrobin, Thiaclopid, Spinosad, Azadirachtin, Dimethoat, Chlorpyrifos, Clothiadin, Pirimicarb, Tebuconazol und Thiamethoxam. Bei den Zwetschgen waren es: Trifloxystrobin, Cyprodinil, Fenhexamid, Pirimicarb, Fenoxycarb, Thiaclopid, Acetamid, Azoxystrobin, Fludioxonil, Spinosad, Captan, Chlorpyrifos, Difenconazol, Tolyfluamid.

Keine Überschreitungen in den Proben des Arbeitskreises

Im Rahmen des Arbeitskreises Steinobst Seeland wurden 2018

bei den Kirschen ebenfalls Proben entnommen. Die Betriebsleiter setzten unterschiedliche Strategien um. In keiner Probe konnte eine Überschreitung der 4 Wirkstoffe nachgewiesen werden. Die Forderung der Mehrfachrückstände war somit in beiden Proben gegeben, was beruhigend ist. Für das Jahr 2019 sind weitere Probenentnahmen geplant.

Fazit

- Bei guter landwirtschaftlicher Praxis werden im Normalfall die Anzahl Rückstände eingehalten.
- Die geforderten gesetzlichen Höchstwerte wurden in den Proben diskussionslos eingehalten. Damit ist belegt, dass unsere Produzenten die bewilligten PSM sorgfältig und korrekt einsetzen.
- Zu einer Guten Agrarpraxis gehören regelmässige Kontrollen der Schaderreger, der Einsatz von vorbeugenden Massnahmen wie Witterungsschutz, Einnetzung und Verwirrungstechnik, sowie der Einsatz von PSM zum richtigen Zeitpunkt. Damit werden Feuerwehrlösungen kurz vor der Ernte vermieden. Denn meistens sind es die Rückstände der eingesetzten Pflanzenschutzmittel kurz vor Ernte, die zu Beanstandungen führen.
- Das Hauptrisiko bei der

Applikation von PSM liegt oft nicht primär bei zu hohen Rückständen oder bei allfälligen Mehrfachrückständen sondern beim Handling: Hier muss der Produzent besonders drauf achten, dass die Spritzgeräte nach jedem Einsatz gut gereinigt werden. Obstanlagen mit verschiedenen Obstarten und Sorten, die unterschiedlich behandelt werden, sind derzeit das grösste Risiko für Abdrift oder unerlaubte Rückstände.

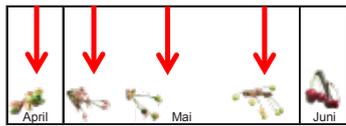
- Um den Einsatz der PSM rückzuverfolgen, braucht es stets eine komplette und lückenlose Aufzeichnung über den Pflanzenschutzmitteleinsatz.
- Ein gravierender Verstoss gegen die Gute Agrarpraxis ist der Einsatz eines in der Kultur nicht bewilligten PSM. Dazu gehört auch, die Vorgaben für den Einsatz genau einzuhalten.

Dank

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

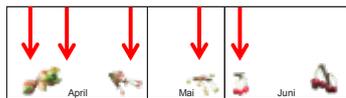
Quellenangabe: Qualiservice 2016, Auftrag SOV

Betrieb: 1; Sorte: Kordia, Probeentnahme: 26.06.2018						
Cuprofix	Slick	Slick	Anlage abdecken und einnetzen	Teldor	Pirimicarb	Probeentnahme



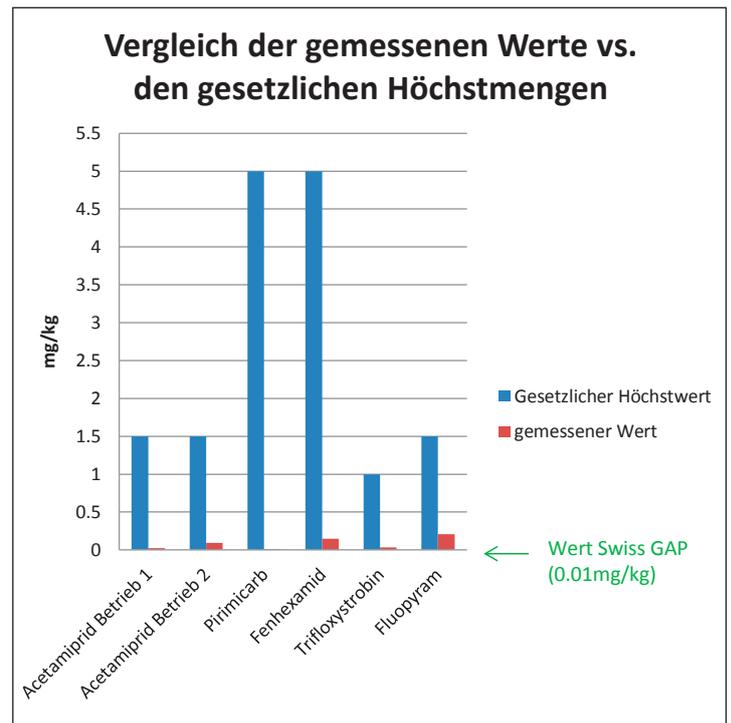
Nachgewiesene Rückstände:	
Pirimicarb (Pirimor):	0.013 mg/kg
Fenhexamid (Teldor):	0.15 mg/kg
Acetamid (Gazelle SG):	0.024 mg/kg
(Vermutlich Abdrift von Regina oder unsauberes Applikationsgerät)	

Betrieb: 2 / Sorte: Vanda / Probeentnahme: 25.06.2018						
Kupfer	Capex	Flint	Moon	Gazelle	Anlage mit Folie decken	Probeentnahme



Nachgewiesene Rückstände:	
Acetamid (Gazelle SG):	0.092 mg/kg
Fluopyram (Moon Privilege):	0.21 mg/kg
Trifloxystrobin (Flint):	0.034 mg/kg

In den Kirschenproben aus dem Arbeitskreis Steinobst Seeland konnten keine Überschreitungen der vier Mehrfachrückstände nachgewiesen werden. Auf dem Betrieb 1 wurde ein Rückstand nachgewiesen, der nicht eingesetzt wurde. Es könnte sich hierbei um Abdrift der Nachbarreihe Regina gehandelt haben.

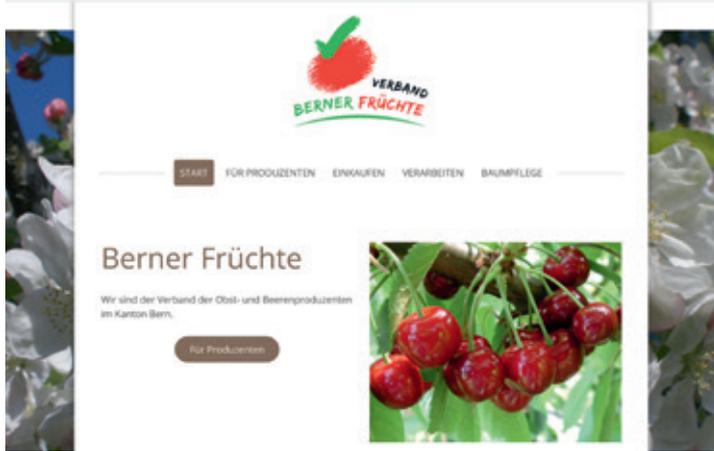


In den 2018 untersuchten Proben lagen die gemessenen Rückstände weit unter den gesetzlichen Höchstwerten!

Neue Homepage Verband Berner Früchte

Nach 18 Jahren gibt sich der Obstverband BESOFrisCH einen neuen Namen und heisst neu «Verband Berner Früchte». Das Logo bleibt in einer leicht angepassten Version bestehen.

In der Folge wurde auch der Internetauftritt angepasst und die Homepage neu gestaltet. Besuchen Sie uns unter: www.bernerfruechte.ch



Vereinsreise Tulpenfest in Morges 3. Mai 2019

Obst- und Gartenbauverein Brügg und Umgebung

- Vormittag Besichtigung Tulpengarten, 120'000 Tulpenzwiebeln auf 30'000 m²
- Mittagessen in Morges oder in der näheren Umgebung
- Nachmittag Besichtigung und Degustation Weinkeller Laurent Munier, Tartegnin

Preis pro Person ca. Fr. 115.00. Je mehr Teilnehmer, desto tiefer der Preis, inkl. Carfahrt, Besichtigung Tulpengarten, Mittagessen, Besichtigung Weinkeller mit Degustation

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich bei:

Heidi Kocher-Gutknecht Enselweg 36 2556 Schwadernau
Mobile: **079 657 94 93**/Mail: seelandmosterei@bluewin.ch

Name und Vorname: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Anzahl Teilnehmer/in: _____

Anmeldung bis 10. April 2019/Programm folgt nach Anmeldung

INFORAMA

Regelung Witterungsschutz lässt weiter auf sich warten

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg

Der Verband Berner Früchte, die Fachstelle Obstbau, die Fachkommissionen Obst und Rebbau sowie der BEBV (A. Wyss) führten mit dem AGR über zwei Jahre zähe Verhandlungen für eine liberale Regelung in Bezug auf Witterungsschutzsysteme inkl. Totaleinnetzung gegen Schädlinge. Nun scheint es, dass eine Einigung

gefunden werden konnte. Die Regelung wird in BSIG Weisungen in den nächsten Wochen publiziert. Die Gemeinden werden direkt informiert, die Obstproduzenten durch unsere Fachstelle. Leider war bis zum Redaktionsschluss des Berner Obstes die definitive BSIG Regelung noch nicht verfügbar. Deshalb verzichten wir auf weitere Angaben. Aber wir bleiben dran!



Sind im Kanton Bern die Erstellung von Witterungsschutzsystemen bald bewilligungsfrei? Die Hoffnung stirbt zuletzt!

Änderungen DZV 2019

Für 2019 gibt es Änderungen in der DZV. Einige betreffen auch den Obstbau. Diesmal ist es zum Vorteil der Produzenten!

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg

Beiträge für präzise Applikationstechnik

Art. 82 Beitrag für den Einsatz von präziser Applikationstechnik zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln wird ein einmaliger Beitrag pro Pflanzenschutzgerät ausgerichtet.
6 Die Beiträge werden bis **2021** ausgerichtet.

Feldobstbäume

1. Voraussetzungen für Biodiversitätsförderfläche
- 12 Hochstamm-Feldobstbäume



Die Frist für Beiträge für die Anschaffung von präzisen neuen Geräten wird um zwei Jahre verlängert.

- 12.1 Qualitätsstufe I
- 12.1.6 Die Stammhöhe muss bei Steinobstbäumen mindestens 1,2 m, bei den übrigen Bäumen mindestens 1,6 m betragen. ~~Die Bäume weisen oberhalb der Stammhöhe mindestens drei verholzte Seitentriebe auf.~~
- 12.2 Qualitätsstufe II
- 12.2.8 Aufgehoben ~~Mindestens ein Drittel der Bäume muss einen Kronendurchmesser von mehr als 3 m aufweisen.~~



Feldobstbäume sind künftig wieder vom 1. Standjahr an beitragsberechtigt.



Herstellung von Gärsaft, Cidre, Cider

In der überaus reichen Obsternte 2018 waren gute Tipps für alternative Verarbeitungs-Methoden gefragt. Mit dem INFORAMA Kurs «Spezialitäten in der Obstverarbeitung – Cider-, Trockenfrüchte- und Essigproduktion» konnten sich interessierte Kursteilnehmende wertvolle Fachkenntnisse zu den verschiedenen Nischenprodukten in der Obstverarbeitung aneignen.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg,
3425 Koppigen
max.kopp@vol.be.ch

Bereits im 16. Jahrhundert wurden Gärsäfte hergestellt. Die alkoholische Gärung stellte für jene Zeit ein taugliches Konservierungsverfahren von Äpfeln, beziehungsweise Apfelsaft dar, in einer Zeit notabene, da es alles andere als selbstverständlich war, qualitativ einwandfreies Trinkwasser konsumieren zu können. Das Rezept hiess also: lieber einen mittelmässigen Gärsaft als verdorbenes Trinkwasser.

Der Verarbeitungsrohstoff bestimmt die Eigenschaft des Endproduktes

Weil bei uns die Herstellung von Gärsaft oder Cidre etwas in Vergessenheit geraten ist, fehlen heute die Kenntnisse über die Bedeutung der Qualitäten der verwendeten Rohstoffe. Nebst einer hervorragenden äusseren Qualität (sauber, frisch und gesund) braucht es auch eine sehr gute innere Qualität (reif).

Zur Herstellung von Cidre werden mit Vorteil Sorten mit einem guten Zuckergehalt und einer kräftigen, strukturbildenden Säure verwendet. Weisen die Sorten zudem eine gewisse Bitterkeit auf, werden sie dem Aroma-Profil «bitter-sharp» zugeteilt. Hier bekannte Sorten wie Bohnapfel, Schneiderapfel oder die Gruppe der Reinetten (Leder-Reinetten, usw) können dieser Gruppe zugewiesen werden.



Heimenhofer

Heimenhofer mit einem herb-sauren Aroma-Profil – bestens geeignet für die Herstellung von Gärsäften.



roter Lederapfel

Sorten aus der Gruppe der Reinetten eignen sich hervorragend für die Cider-Herstellung.

In der Westschweiz gibt es zudem die Sorten Botset, Cresson, aus der Ostschweiz den Russiker Holzapfel. Diese Sorten weisen einen hohen Gerbstoffgehalt auf, was dem Cidre zusätzlich Struktur verleiht. Vereinzelt werden spezielle Cider-Sorten aus der Normandie bezogen, um damit typische würzige Cidre herstellen zu können.

Weitere Informationen zu Sorten und deren Eignung:
<https://andiatg.shinyapps.io/Cider>

Saftgewinnung als erste Verarbeitungsstufe

Das sortierte und gewaschene Obst wird mit einer Rätzmühle zerkleinert. Zur höheren Aroma-Ausbeute kann die Maische vor dem Abpressen für einige Stunden unter Sauerstoff-Abschluss mazeriert werden. Danach wird gepresst. Um die Belastung durch unerwünschte Mikroorganismen so gering wie möglich zu halten, wird er Saft geschönt. Im kühlen Saft setzen sich über Nacht die Trubstoffe ab. Die Schönung kann aber auch mit einer in der bäuerlichen Obstverarbeitung üblichen Enzym-/Gelatine-Schönung erfolgen. Wo auf die Schönung verzichtet wird, kann mit einem reduzierten Einbrand von 0.5 dl schwefeliger Säure pro 100 Liter Saft eine Fehlgärung unterdrückt werden.

Am Folgetag wird mit dem klaren Saft das Gärgefäss zu rund 80% gefüllt.

Rasche Angärung bietet CO₂ Schutz

Die Reinzuchthefen werden gemäss Packungsaufschrift vorbereitet und der Maische zugeführt. Dabei ist darauf zu achten, dass die Maische und der Hefe-Ansatz in etwa die gleiche Temperatur haben, damit sich die Hefen in der Maische mit Feuchtigkeit und Zucker sogleich stark vermehren können. Das gibt einen raschen Gärtart. Durch die CO₂-Bildung wird der Sauerstoff aus der Maische verdrängt. Dadurch wird Schimmelpilzsporen und Essigbakterien wirkungsvoll die Lebensgrundlage entzogen. Am aufgesetzten Gärfilter wird der Gärverlauf überwacht. Nach dem raschen Gärtart wird die Gärung bei moderaten Temperaturen langsam weitergeführt. Der Zusatz von Gärsalz als Hefe-Nahrung unterstützt die Hefen im Gärprozess.

Reinzuchthefen vs. wilde Fruchthefen

Bei selektionierten Reinzuchthefen werden als positive Eigenschaften geschätzt, dass sie Maischen rasch angären, zügig, reintonig mit hoher Aromaausbeute und vor allem vollständig durchgären. In der Weinbereitung stehen hunderte selektionierte Hefen im Angebot. Auf jeder Frucht sind sortentypische Hefen vorhanden, die über eine spontane Gärung ebenfalls eine alkoholische Gärung in Gang bringen. Allerdings lassen die Reintonigkeit und die Ausdauer wilder Hefen oftmals zu wünschen übrig. Es gibt aber Betriebe, die aus Gründen der Tradition, aus Respekt vor natürlichen Prozessen oder als Marketing-Massnahme konsequent auf wilde Hefen setzen.

Umziehen und Stabilisieren

Mit fortschreitender Vergärung von Fruchtzucker verlieren die Hefen ihre Nahrungsgrundlage und sterben nach und nach ab und sind als graubraunes Depot am Boden des Gärgefässes erkennbar. Der Gärsaft wird kühl gestellt, die Trubstoffe setzen sich ab. Der Abzug der Hefe in ein sauberes Gefäss reduziert das Risiko von unerwünschtem Hefe-Geruch im jungen Obstwein. Erfolgt das Umziehen bei kühlen Temperaturen mit möglichst wenig Sauerstoff-Kontakt, kann ein Teil der vorhandenen Kohlensäure im Jungwein erhal-

ten bleiben. Zur Stabilisierung und zum Oxydationsschutz kann in diesem Zeitpunkt 0.5 bis 0.75 dl/hl schwefelige Säure zugesetzt werden. Dieser Zusatz ist entsprechend zu deklarieren (*enthält Sulfit*).

Abfüllen mit Restsüsse – in PET Flaschen

Danach wird der Obstwein unter Luftabschluss kühl gelagert oder abgefüllt. Erfolgt die Abfüllung in PET-Flaschen, wenn noch eine Restsüsse von etwa 7° Oechsle vorhanden ist, erfolgt die Nachgärung in der Flasche, wobei Kohlensäure gebildet wird, die dem Obstwein eine willkommene Frische und Spritzigkeit verleiht. Die entstehenden Drücke sind nicht zu unterschätzen, weshalb entsprechende Vorsicht geboten ist beim Abfüllen in Glasflaschen.

Cidre/Cider erlebt eine Renaissance

Mit gehaltvollen Früchten, mit hohem Zucker-, Säure- und Gerbstoffgehalt entstehen sortenreine oder mit Sortenmischungen vielschichtige, fruchtig-würzige Obstweine mit einem beachtlichen Alkoholgehalt. Werden die grundlegenden Produktionsschritte korrekt durchgeführt, können auch in der bäuerlichen Obstverarbeitung frische, spritzige und vor allem reintonige Obstweine produziert werden. Es scheint, dass Gärsäfte, Suure Moscht, Obstweine, Cidre, Cider, bei den Konsumenten wieder vermehrt Anklang finden.



Gärsaft, Cider und Obstwein erlebt eine Renaissance.

3.6 Mio Liter Süssmost hergestellt

Die Auswertung der online-Umfrage 2018 bei den BESOFrisCH Süssmostern bestätigt die Wahrnehmung nach der Verarbeitungskampagne: Im Zeitraum von Mitte August bis Mitte November wurde in der Region die höchste Verarbeitungsmenge der jüngeren Zeit registriert.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg,
3425 Koppigen
Verband Berner Früchte, PZ Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Die Anlagen wurden während drei Monaten voll ausgelastet, um die angelieferten 5500 Tonnen Mostobst in nützlicher Frist zu verarbeiten. Aus dem Mostobst wurden mehr als 3.6 Millionen Liter Süssmost hergestellt. Auf jeden Verarbeitungsbetrieb, der gemeldet hat, entfallen somit 53'743 Liter.

15'000 Kunden bedient – zahlreiche davon mehrmals

Es wurden in dieser Zeit über 15'000 Kunden mit den Dienstleistungen der Obstverarbeitung bedient, über 70 Prozent der Verarbeitungsmengen sind als Aufträge der Lohnmosterei ausgeführt worden. Für Hausgartenbesitzer ist es mitunter die einzige Möglichkeit, ihr Mostobst verarbeiten zu lassen. An den Annahmestellen für Mostobst wird nur Mostobst in Suisse-Garantie-Qualität übernommen.

Mehr als 9 von 10 Süssmost in Bag-in-Box verpackt

Der Anteil der Bag-in-Box Gebinde hat 2018 einen sehr hohen Anteil von 91.6 Prozent erreicht. Beinahe Dreiviertel sind 5-l-Bag-in-Box. Es wurden insgesamt knapp 500'000 Bag-in-Box Einheiten befüllt. Der Anteil der Abfüllung in PET-Flaschen liegt bei 4.1 Prozent. Der Anteil der 25-l-Flaschen erreicht noch einen Anteil von 0.9 Prozent der Menge pasteurisierten Süssmostes.

Ein bedeutender Einsatz zum Erhalt des Feldobstbaum-Bestandes

Die Verarbeitungsrohstoffe stammen zu knapp 60 Prozent aus dem Feldobstbau und zu je gut 20 Prozent aus den Obstkulturen respektive aus Hausgärten. Sechs von zehn Litern Süssmost dient der Selbstversorgung, der Rest wird für den Verkauf angeboten. Die bäuerlichen Obstverarbeiter leisten somit einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung des Feldobstbaubestandes, insbesondere in privaten Hofstätten im Siedlungsgebiet.

Bäuerliche Obstverarbeitung mit grossem Leistungs-Potenzial

Im Verbandsgebiet hat sich spätestens nach der Schliessung des letzten gewerblichen Verarbeitungsbetriebes die Position der bäuerlichen Obstverarbeitung weiter gestärkt. In den letzten Jahren waren die in der bäuerlichen Obstverarbeitung verarbeiteten Mostobstmengen jeweils höher als die Ablieferungen an die gewerblichen Verarbeitungsbetriebe.



Schlierenbildung im Süssmost deutet auf eine Infektion durch Schimmelpilze hin.

Laufende Lagerkontrolle

Bei der Lagerbewirtschaftung ist zwingend nach dem Prinzip «first in – first out» zu verfahren. Die erstverarbeiteten Warenposten sind zuerst auszulagern. Vor dem Inverkehrbringen von Süssmost empfiehlt es sich, die Warenposten genau zu kontrollieren. Fehlerhafte Warenposten sind unbedingt von der Vermarktung auszuschliessen. Die Bedingungen (hohe Temperaturen von Obst und Saft, verletzte Früchte) sorgten zeitweise für hohe Belastun-

gen durch Mikroorganismen. Das stellte die Verarbeitungs-Prozesse vor grosse Herausforderungen. Geblähte Bag-in-Box weisen auf aktive Hefen hin, die eine Gärung provozieren. Schlierenbildung in Bag-in-Box Beuteln deutet auf die Aktivität von Schimmelpilzen unter weitgehendem Sauerstoff-Ausschluss hin. Sobald fehlerhafte Chargen erkannt werden, werden über die lückenlose Rückverfolgbarkeit die Produktionsabläufe kontrolliert und bei Bedarf angepasst.

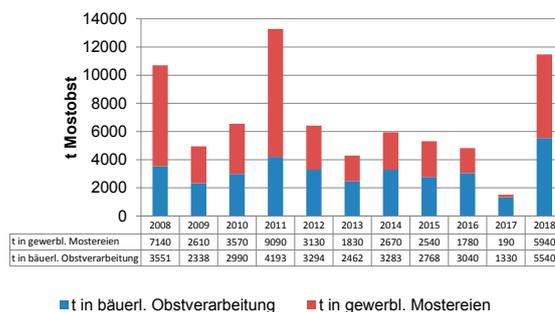
Wir sind unter Druck



Danke für Ihre Geduld

Die Verarbeitungsbetriebe waren im vergangenen Herbst unter Druck. (Bild; D. Oppliger)

Verarbeitung Mostobst im Kt. Bern



Seit Jahren verarbeiten die Berner Süssmoster mehr Mostobst, als in die gewerbliche Verarbeitung abgeliefert wird. Die Schlagkraft ist hoch.

Beeren



Bodenpflege in Bio-Aroniakulturen

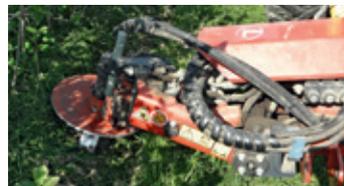
Auf dem Bio-Betrieb Räss in Benken ZH werden in diversen Beeren- und Wildbeerenkulturen verschiedene mechanische Bodenpflegeverfahren eingesetzt.

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

Nebst der Bekämpfung der Unkräuter und Ungräser wegen der Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe wird das Ziel verfolgt, mit der Bodenbearbeitung Nährstoffe zu mobilisieren und Luft in den Boden zu bringen, um möglichst vitale Pflanzen zu haben. Die Bodenpflegegeräte kommen ausser in Aronia auch in Maibeeren sowie Johannis- und Brombeeren zum Einsatz.



Bekämpfung von Unkrautkonkurrenz, Mobilisierung von Nährstoffen und Belüftung des Bodens.



Einseitiges Krümler-/Kreiselgerät im Frontanbau, bestens bekannt aus dem Obstbau.



4fach Rollhacke mit Fingerhacke – Hohe Flächenleistung erfordert hohe Fahrgeschwindigkeit bei sehr hohem Kraftaufwand und starkem Verschleiss der Lager.



3er Rollhacke ohne Fingerhacke – Der Hackeffekt sowie die Flächenleistung und der Kraftaufwand ist etwas geringer.

SOV Beeren-Seminar 2018

Nachdem 2014 die Thurgauer Beerenproduzenten zu einer nationalen Beeren-Tagung eingeladen hatten, gelang es dem Schweizer-Obstverband 2018 ein zweitägiges Schweizer Beeren-Seminar in Bern zu organisieren.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg,
3425 Koppigen
max.kopp@vol.be.ch

Mit dem Tagungsort Bern-Guisanplatz fand das Beeren-Seminar im Mittelland statt und war sowohl für die West- wie für die Ostschweizer-Produzenten gut zu erreichen.

Strategische Ausrichtung

Das OK des Beerenseminars orientierte sich bei der Themen- und Referentenwahl daran, den Betriebsleitern strategische Instrumente zu vermitteln, womit bevorstehende Herausforderungen wie Markt-Ausrichtung, Raumplanung und Nationaler Aktionsplan Pflanzenschutz aktiv angegangen werden können. Die Werkzeuge für die tägliche Betriebsführung (Pflanzenschutz, Düngung, Bewässerung, Sortenwahl) werden den Beerenproduzentinnen und -produzenten im Rahmen der regionalen Beeren-Tagungen vermittelt.

Ein starker Auftritt des Schweizer Obstverband

Mit dem Beeren-Seminar ist dem SOV ein attraktiver Auftritt gelungen. Hubert Zufferey konnte mit dem Personal der Geschäftsstelle dem

neuen SOV-Direktor Jimmy Mariéthoz eine sehr gute Plattform bieten. Der Anlass wurde von Sponsoren und Partnern grosszügig unterstützt. Die Gelegenheit des nationalen Beeren-Seminars benutzte Regierungsrat Christoph Ammann, Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Bern, für eine Grussbotschaft der Berner Regierung, ebenso wie der Amts-Chef des LANAT, Christian Hofer, für eine Vorstellung, wie die regionale Beerenproduktion in die Landwirtschaft eingebunden ist.

«networking» grossgeschrieben

Dank der grosszügigen räumlichen Gestaltung der Konferenzräume im BEA-Expo Gelände wurde den Teilnehmenden nebst fachlichen Vorträgen ausreichend Gelegenheit



Interessierte Seminar-Teilnehmer folgten den Ausführungen der Referenten. Im Vordergrund Regierungsrat Christoph Ammann und LANAT-Chef Christian Hofer.

geboten, sich mit Anbietern von Produktionshilfsmitteln und anderen Fachleuten sowie mit Berufskollegen auszutauschen. Erfreulicherweise benutzten diese Möglichkeit auch die Referenten der Bundesämter BLW, ARE (Raumplanung) und SECO sowie die Referenten von Biosuisse und von Marktpartnern. Die Organisatoren sind zuversichtlich, dass das Beeren-Seminar einen Beitrag der Vernetzung der Branche mit Entscheidungsträgern in nationalen Behörden zu leisten vermochte, was für die künftige Ausrichtung der Produktion von grosser Bedeutung sein wird.

Beerenfachtagung vom 20. Februar 2019, 9–12 h, am INFORAMA Rütli, Zollikofen, im grossen Saal

An diesem Anlass werden Neuigkeiten zur Produktions-Technik vermittelt. Vgl. B.O. Dez. 2018



Christian Hofer, Chef LANAT, informierte die Teilnehmenden über die Berner Landwirtschaft sowie die vielfältigen Ansprüche der Gesellschaft an Konsumgüter und den Lebensraum.



Die Betriebs-Porträts kamen beim Publikum sehr gut an. Barbara Schwab gelang eine sehr attraktive Betriebsvorstellung. Beste Werbung für unser Anbaugesbiet!

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG



Schweizer Obstkulturtag

Obstbau im Wandel

Tier&Technik, St. Gallen
Freitag, 22. Februar 2019

Fachvorträge

Herausforderung Kommunikation

Alice Chalupny (fenaco Unternehmenskommunikation)

Risikomanagement im Obstbau

Grégoire Tombez (WARM consulting group)

Entwicklung neuer Pflanzenschutzstrategien für den Schweizer Obstbau

Sarah Perren und Diana Zwahlen (Agroscope, Extension Obstbau)

Pflanzenschutz im Obstbau – Lösungsansätze in Frankreich

Franziska Zavagli (CTIFL, Frankreich)

