# Berner Obst

**Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte**
Impressum: www.bernerfruechte.ch
Kontakt: info@bernerfruechte.ch
Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

VERBAND BERNER FRÜCHTE

**3 • Juni 2019**
**Erscheint zweimonatlich**

## Obst

## Auf Wiedersehen

**Das Verfassen dieses Beitrages mutet etwas besonders an: es ist mein letzter Beitrag, den ich für den Verband «Berner Früchte» schreiben darf. Vor mir stehen drei Sammelbände «Berner Obst» mit je 10 Jahren Informationen. Ein vierter Band ist angefangen. Das sind 34 Jahre Berner Obstbaugeschichte und auch zwei Generationen Obstbäume. Es ist Zeit für eine Remontierung, wie wir im Obstbau sagen. Ich werde deshalb auf den 1. Juli 2019 meinen Beschäftigungsgrad am INFORAMA Oeschberg um 50 % reduzieren und mich auf den Rebbau und die Standortleitung konzentrieren.**

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg und Geschäftsführer Verband Berner Früchte
jueg.maurer@vol.be.ch

**Das Umfeld ist ideal für einen Leitungswechsel**
Das Umfeld für einen Leitungswechsel war noch nie so optimal wie jetzt:
- Wir sind ein tolles Team am Oeschberg mit motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sich gut in ihren Fachgebieten auskennen.
- Der Verband Berner Früchte ist zum zweiten Mal während meiner Anstellung erfolgreich reorganisiert worden und steht finanziell und personell gut gerüstet für die künftigen Herausforderungen bereit.
- Die interne Zusammenarbeit mit dem Amtsvorsteher Christian Hofer, der INFORAMA Geschäftsleitung unter Markus Wildisen und dem Beratungsleiter Ernst Flückiger war noch nie so harmonisch und effizient wie jetzt. Unser Standort ist unbestritten und es stehen im Moment keine Sparmassnahmen an, so dass meine Stellenprozente an die bisherigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übertragen werden können.
- Sabine Wieland wird die Leitung der Fachstelle Obst übernehmen. Dafür sind wir ihr dankbar. Max Kopp wird seine beiden Fachgebiete Beeren und Verarbeitung beibehalten. Ulrich Steffen wird sein Arbeitspensum wieder auf 80 % erhöhen können. Er übernimmt unter anderem die künftige Geschäftsführung des Verbandes «Berner Früchte». Im Weiteren haben wir das Glück, dass Andrea Niklaus zusätzlich gewisse Sachaufgaben übernehmen kann.
- Damit haben wir eine gute Ausgangslage und den richtigen Zeitpunkt für meine Nachfolgeregelung gefunden. Somit werde ich Ende Juni mit einem lachenden und einem weinenden Auge die Leitung der Fachstelle und deren Aufgaben übergeben.

**Bewegende Jahre**
Es war eine interessante Zeit von 1985 bis 2019. Gerne denke ich an die ersten Arbeitstage und die Unterrichtszeit am Waldhof (Wahlfach Obstbau) zurück, wo gleichzeitig 3 Klassen pro Jahr im Stundentakt instruiert wurden. Ich durfte dort den Obstbauunterricht schon kurz nach meiner Anstellung übernehmen. Damals gab es auch den 33-tägigen Baumwärterkurs mit bis zu 30 Teilnehmern pro Jahr. Mit der Einführung von neuen Sorten und Unterlagen konnten wir den Kirschenanbau zur heutigen Produktion weiterentwickeln. Parallel dazu beschäftigte uns die Entwicklung der Witterungsschutzsysteme auf der Versuchsparzelle Hubel, die uns vor grössere Herausforderungen stellte, bis die heutigen Systeme Standard wurden. Später erfolgte der Aufbau der ganzen NAP Sortenerhaltungsprojekte. Nicht vergessen werden darf die Einführung der Integrierten Produktion (IP) und die ersten Bio-Betriebe.

Jürg Maurer übergibt Sabine Wieland die Verantwortung für die Fachstelle Obstbau, Ueli Steffen übernimmt die Geschäftsführung des Verbands Berner Früchte.

## Agenda

**14.06.2019** **19.00**
Anmeldeschluss Fachexkursion Obstverarbeitung
Mosteria Hüttwilen
Mosterei Möhl Arbon 31.07.2019

**19.06.2019** **18.00**
Erfahrungsaustausch Bio-Beeren FiBL
Räss Biobeeren, Benken ZH

**30.06.2019**
Anmeldeschluss
8. Markt der Regionalprodukte
www.concours-terroir.ch
Courtemelon 28./29.9.2019

**14.07.2019**
Einreiche-Termin DistiSuisse
www.distisuisse.ch
Prämierung 17.10.2019

**17.07.2019**
Beeren-Sommerhöck
Güttingen, VTB

**31.07.2019** **07.00**
Fachexkursion Obstverarbeitung
Mosteria Hüttwilen
Mosterei Möhl Arbon
Anmeldeschluss 14.06.2019

## Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - Auf Wiedersehen
  - Glückwünsche für Jürg Maurer
  - Frost
  - Nussprojekt Breitenhof
  - Ausbringen von PSM
  - Anwenderschutz
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Bericht Berner Früchte BEA
  - Markt der Regionalprodukte 2019
- Mitteilungen INFORAMA
  - Modul Obstverarbeitung 2019
  - Modul Brennerei 2019
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Schweizer Fruchtsaft Cider Prämierung
  - Reminder Fachexkursion Verarbeitung
  - Selbstkontroll Konzept bOV
  - Distisuisse Anmeldung
- Produktezentrum Beeren
  - Erntestart Beeren
  - Preisempfehlung Beeren
  - Erdbeeren Besprechung Handel
  - Erfahrungsaustausch Erdbeeren

Diese Entwicklung mitgestalten zu dürfen war eine dankbare Zeit. Dann gab es früher an der ÖGA den Sektor Obstbau mit seinen Sonderausstellungen, für die wir zusammen mit der Schweiz. Zentralstelle für Obstbau verantwortlich waren. In einmaliger Erinnerung bleibt die nationale Sortenausstellung in Burgdorf 1998, die ich als OK Präsident mitgestalten durfte. Burgdorf wurde damals zum Mekka des Obstbaues.

Nach der Jahrtausendwende stellte uns der Feuerbrand auf die Probe und seither kommen immer wieder neue Schadorganismen dazu.

Es war spannend, bei der Entwicklung des Bernischen Obstbaues mitbeteiligt zu sein. In gewissen Bereichen der Obstproduktion sind wir Berner von der Bedeutungslosigkeit wieder zu den Hauptproduzenten aufgestiegen (Beeren, Verarbeiter), aber auch im Steinobstanbau und in der Direktvermark-

tung haben viele Betriebe eine Existenz aufbauen können.

Besonders gefreut hat mich in den letzten Jahren die Entwicklung einer guten Zusammenarbeit mit den Berner Produzenten (früher VBO, BBP, BSV, dann BESOFRisCH, jetzt Verband Berner Früchte), aber auch unter den Fachstellen und den anderen Institutionen wie beispielsweise dem Schweizer Obstverband, Agroscope, Breitenhof, Agridea, FiBL und dem BLW. Während meiner beruflichen Tätigkeit durfte ich viele interessante Leute kennen lernen, Generationenwechsel auf den Betrieben miterleben und leider auch Menschen die letzte Ehre erweisen.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich mich bei allen Produzentinnen und Produzenten sowie anderen Berufsleuten für die gute und konstruktive Zusammenarbeit in den vergangenen Jahren bedanken.

Es war eine sehr angenehme Zeit, an die ich gerne zurück denke. Ich wünsche euch weiterhin viel Erfolg und Befriedigung bei der Produktion, Veredlung und Vermarktung dieser hochwertigen Früchte!

Ich wünsche euch alles Gute!

# Glückwünsche zum Teilruhestand

Urs Grunder, Präsident Verband Berner Früchte

Ruhestand, ein Wort, bei dem ich auf keine Art und Weise an Jürg Maurer denke. Passender wäre wohl Aktivstand Plus. Denn ruhig haben wir Jürg nur selten erlebt. Tatkräftig, lösungsorientiert und initiativ, für die einen manchmal zu eifrig, hat sich Jürg Maurer während 34 Jahren im Vorder- und Hintergrund für den Berner und Schweizer Obstbau eingesetzt. Die Geschichte begann an der Kantonalen Zentralstelle für Obstbau, im Jahre 1985. Bereits nach zwei Jahren übernimmt der 28-jährige Jürg Maurer die Kantonale Zentralstelle für Obstbau und vier Jahre später die Leitung des Verbandes Bernischer Obstbau-Organisationen (VBO). Nun blicken wir zurück und wagen den zumeist unzureichenden Versuch, die geleistete Arbeit und das menschliche Miteinander angemessen zu verdanken. Jürg Maurer hat dem Berner Obstbau eine Stimme gegeben und mit seiner Persönlichkeit, seiner Weitsicht, seiner schnellen Auffassungsgabe rege dazu beigetragen, dass sich der Verband, die Branche und die Produzenten eigenverantwortlich weiterentwickeln. Für die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit möchten wir uns bei Jürg Maurer ganz herzlich bedanken. Seine wertvolle Arbeit hat den Verband dorthin gebracht, wo er erfolgreich heute steht. Wir entlassen Jürg mit grosser Dankbarkeit und Anerkennung in seinen Aktivstand Plus und wünschen ihm viel Zufriedenheit und Befriedigung in den neu gewonnenen Freiheiten und seiner grossen Passion, dem Weinbau.

Jürg Maurer 1991 als Kursleiter des 33-tägigen Obstbaukurses. Erwerbsobstbaukurses.

Jürg Maurer 1999 bei der Apfelernteschätzung.

# Frostschäden 2019: Bern hat es stärker getroffen

**Leider sind nach den Frostnächten anfangs Mai wieder grössere Frostschäden in den Spezialkulturen zu verzeichnen.**

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg
juerg.maurer@vol.be.ch

Die Frostnächte vom 6. und 7. Mai 2019 haben zumindest im Kanton Bern nicht unbedeutende Schäden an den Kulturen verursacht. Aber die Situation ist nicht mit 2017 vergleichbar. Es scheint, dass sich eine Kaltluftzunge im Berner Mittelland gebildet hat, die dazu führte, dass das Thermometer recht unterschiedlich tief fiel.

Nach nur 24 Monaten hat der Frost in unserer Region schon wieder stark zugeschlagen.

In anderen Regionen der Schweiz gab es gemäss Rückmeldungen von Fachkolleginnen und -kollegen nicht allzu grosse Frostschäden. Interessant sind auch die Differenzen zwischen den Stationen und vor allem der Unterschied fünf Zentimeter ab Boden oder zwei Meter ab Boden:

| Station: | 5 cm | 2 m |
|---|---|---|
| Noflen | -3.4 | -1.4 |
| Oeschberg | -3.6 | -2.5 |
| Spiez | -1.3 | -0.3 |
| Twann | -1.1 | +1.3 |
| Zäziwil | -3.2 | -2.8 |
| Zollikofen | -7.7 | -1.4 |

*Kälteste gemessene Werte in den Nächten 6./7.Mai 2019 in °C*

Warum es in Zollikofen so eine grosse Differenz zwischen Boden und zwei Meter ab Boden gibt, können wir nicht erklären.
Fakt ist, dass die Obsternte nach der Grossernte 2018 schon physiologisch weniger gross ausfallen wird. Der Blühet war bedeutend weniger intensiv. Ebenfalls ungünstig waren heuer auch die Witterungsbedingungen während und nach der Blüte. Dazu kommen jetzt noch die beiden Frostnächte. Den daraus entstehenden Minderertrag allein den beiden Frostnächten zuzuschreiben, ist daher nicht objektiv.

**Situation Bern**
**Obstbau**
Zahlreiche Erwerbsobstbetriebe haben seit dem Frost 2017 Massnahmen getroffen und beispielsweise in Bekämpfungsmassnahmen investiert (Bewässerung, Frostkerzen) oder eine Frostversicherung abgeschlossen. Dies zahlt sich jetzt aus. So konnte das Schlimmste zumindest teilweise abgewendet werden. Grössere Schäden bis Totalausfall (ohne Frostbekämpfungsmassnahmen) wurden uns gemeldet aus den Regionen Ersigen, Koppigen, Alchenstorf, Grosshöchstetten, Zollikofen, leichtere Schäden aus dem Berner Seeland und aus dem Aaretal. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses kann das genaue Schadenausmass noch nicht abgeschätzt werden. Dazu kommt, dass die Vegetation wegen der garstigen Witterung seit Tagen nur sehr zögerlich verläuft. Dieser Einfluss auf eine ungenügende Fruchtbildung ist nicht zu vernachlässigen. Bei den Kirschen geht man davon aus, dass bei einigen Sorten (Kordia) auch schon Schäden in den Knospen durch die Witterung im April entstanden sind.

**Beeren**
Verfrühte Beerenkulturen werden erfahrungsgemäss in kritischen Zeiten systematisch mit Vlies (ein- oder zweilagig) geschützt oder werden im Tunnel angebaut. Bei den Erdbeeren ist der Ausfall weniger gross, obschon sie näher am Boden wachsen und daher gefährdeter sind. Es werden Ausfälle von zehn bis zwanzig Prozent gemeldet. Die beiden Frostnächte bewirken hier primär eine Ernteverzögerung. Die zu diesem Zeitpunkt geschädigten Blüten können möglicherweise durch Nachblüten kompensiert werden. Bei den Strauchbeeren sind uns keine grösseren Schäden bekannt.

Wir danken allen Betrieben, die uns auf unsere Umfrage eine kurze Mitteilung gemacht haben.

# Startschuss für Nussprojekt Breitenhof

**In verschiedenen Regionen der Schweiz wird der Baumnussanbau als innovative Nischenproduktion gefördert. Vor allem in den Kantonen Graubünden und Bern wurden vor kurzem grössere Flächen Baumnüsse gepflanzt. Einige Fragen zum Anbau sind jedoch immer noch offen. Die Antworten darauf können nicht ohne weiteres aus den grossen Anbauregionen in Frankreich übernommen werden, sondern müssen auf unsere Region adaptiert werden. Aus diesem Grund wurde das Nussprojekt ins Leben gerufen. Auch neuere Anbauformen mit mechanischem Schnitt werden diskutiert.**

INFORAMA Oeschberg, Jürg Maurer

Der Beirat Breitenhof hat an der Aprilsitzung grünes Licht gegeben für ein Nusssanbauprojekt. Rund 150 einjährige Nussbäume der Sorten Lara und Fernor wurden gepflanzt. Beim Versuch geht es darum, Informationen über den Wasserbedarf, die Düngung, den Schnitt und die Bodenpflege zu erlangen. Der Anbauversuch besteht aus zwei Teilen, wodurch Platz und Kosten gespart werden können.

**Entwicklungsphase**
Diese Zeitspanne ist für die Entwicklung des weiteren Wachstums und für den zeitlichen Eintritt in die Ertragsphase sehr entscheidend.

Die Fragen dazu lauten:
– Bewässerung, ja – nein
– Düngung
– Bodenpflege

**Ertragsphase**
In der Ertragsphase treten andere Fragen in den Vordergrund:
– Schnitt, mechanisch – Handschnitt
– Pflanzenschutz, mehrere Fragen sind hier offen: Marssonina, Bakterieller Walnussbrand, Walnussgallmilben, Apfelwickler, Walnussfruchtfliege.

Willy Kessler, Kompetenzbereich Pflanzen und Thomas Schwizer, Betriebsleiter Breitenhof, beide von Agroscope, wollen mit dem geplanten Nussbaumprojekt die hohen Anforderungen der Nusspflanzer erfüllen.

Wir dürfen gespannt sein auf die Resultate. Damit geht ein langjähriger Wunsch der Fachstelle für Obstbau des Kantons und dem Fachzentrum Nüsse des Verbandes Berner Früchte in Erfüllung. Sie sind schon vor Jahren bei Agroscope vorstellig geworden für die Förderung des Nussanbaues.

# Richtiger Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

**Nebst dem eigenen Schutz bei der Zubereitung von Pflanzenschutzmitteln gilt es auch die Umwelt und Nachbarparzellen vor unerwünschter Abdrift zu schützen. Dazu gehört die korrekte Aufbewahrung der Pflanzenschutzmittel (PSM), die sichere Zubereitung und auch die präzise Applikationstechnik.**

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg
juerg.maurer@vol.be.ch

Die Verwendung driftreduzierender Spritzgeräte verringert die Verwehungen des Spritznebels aus der behandelten Parzelle. Driftreduzierende Spritzgeräte sind so gemacht, dass auch ohne Einsatz von driftreduzierenden Düsen mindestens 50 % der Drift reduziert wird.

**Vorreinigung auf dem Feld**
Die Reinigung des Tanks und der Düsen auf dem Feld ermöglicht eine beachtliche Reduktion der anfallenden Schmutzwassermenge. Es wird eine bessere Reinigung erzielt, wenn der Spülvorgang 2 – 3 Mal mit geringer Wassermenge gemacht wird, als nur einmal mit viel Wasser.

**REB Beiträge bis 2021 verlängert**
Direktzahlungsberechtigte Betriebe bekommen bei der Neuanschaffung oder Umrüstung ihrer Geräte 25 % der Anschaffungskosten (bis CHF 6'000) vergütet. Die Massnahme wird bis 2021 verlängert.

**ÖLN**
Im ÖLN wird bei allen PSM Behandlungen eine 6 Meter breite unbehandelte Pufferzone entlang von Oberflächengewässern verlangt. Je nach PSM müssen entlang von Gewässern unbehandelte Pufferzonen von 20, 50 oder gar 100 Meter eingehalten werden. Mit verschiedenen Driftreduktionsmassnahmen (Punktesystem) können die Abstände verringert werden. Auch die Abschwemmung von PSM muss durch angepasste Massnahmen vermieden werden. Bei Parzellen mit mehr als 2 % Neigung und mit einem Abstand von weniger als 100 Meter von einem Gewässer müssen geeignete Massnahmen getroffen werden, wenn auf der Etikette entsprechende Auflagen vermerkt sind.

**Einrichten von Waschplätzen**
Bis 70 % der Pflanzenschutzmittelrückstände in den Gewässern stammen aus sogenannten Punktquellen. Eine solche Quelle kann die Reinigung der Spritze auf dem Hof sein, wenn kein geeigneter Waschplatz vorhanden ist. Deshalb unterstützt der Bund die Finanzierung solcher Waschplätze mit 50 % der anrechenbaren Kosten (BE mit 80 % über das Pflanzenschutzprojekt). Die Konferenz der Umweltschutzämter der Schweiz hat sich auf Kontrollpunkte geeinigt. Dazu gehört auch der Wasch- bzw. Befüllplatz. Die Kontrollen erfolgen durch die zuständigen Stellen der Kantone. Es wird darüber diskutiert, ob diese ein künftiges Kriterium bei den ÖLN Richtlinien sein werden. Betriebe mit Spezialkulturen, die regelmässig PSM selber ausbringen, tun gut daran, sich rechtzeitig damit auseinander zusetzen und eine entsprechende Einrichtung zu planen. Die zuständigen Fachstellen in den Kantonen bieten den nötigen Support bei der Planung an und übernehmen je nach Kanton bis 80 % der Kosten.

Befüll- und Waschplätze für Spritzen werden je nach Kanton noch bis 2022 bis zu 80 % subventioniert!

# Anwenderschutz und richtiger Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

**Die regelmässige Anwendung von Pflanzenschutzmitteln kann schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Anwender haben, wenn sie sich nicht genügend schützen.**

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg
juerg.mauer@vol.be.ch

Die Risiken für Mensch und Umwelt werden für jedes einzelne Produkt vor der Zulassung umfassend geprüft. Das SECO beurteilt auch die Risiken für die berufliche Anwendung je nach Kultur. Entsprechend werden die Schutzmassnahmen festgelegt. Die Anwender-Schutzauflagen werden anhand der toxikologischen Eigenschaften der Wirk- und Hilfsstoffe bestimmt. Diese finden sich in der Einstufung und Kennzeichnung (E+K). Sie werden dargestellt durch Gefahrensymbole und H-Sätze. 14 % der Pflanzenschutzmittel sind als krebserregend eingestuft.

**Drei Arten von Kontaminierung**

- Potentielle Exposition: Wirkstoffe, die auf die äussere Schicht des Anwenders gelangen.
- Tatsächliche Exposition: Wirkstoffe, die auf die Körperoberfläche des Anwenders gelangen.
- Systemische Exposition: Wirkstoffe, die ins Blut des Anwenders gelangen.

Je nach Kultur und Arbeit können diese Expositionen stark variieren. So kann beispielsweise das Tragen von Handschuhen bei der Zubereitung die Kontamination bis zu 95 % reduzieren.

**Checkliste**

Vor jeder Behandlung muss man sich über die verwendeten Produkte informieren (Sicherheitsdatenblatt). Bei der Zubereitung besteht das grösste Gesundheitsrisiko, da Pflanzenschutzmittel primär über die Haut (Hände) aufgenommen werden. Daher immer mit persönlicher Schutzausrüstung (PSA) arbeiten. Chemikalienresistente Handschuhe (JKL), Einweg-Schutzanzüge Typ 4–5 oder Mehrweg-Schutzanzüge DIN 32781, Augenschutz mit Schutzbrille oder Visier, Atemschutz mit notwendigem Filtertyp. Bei Nachfolgearbeiten in den Kulturen die Wartefristen beachten und mit langer Kleidung und Handschuhen arbeiten, um den Hautkontakt mit Blättern zu vermeiden.

**Nach der Behandlung**

Handschuhe, Schutzanzug und Schuhe vor dem Ausziehen mit Wasser abspülen.
Mehrweganzüge bei Bedarf getrennt waschen. Selbstverständlich wird während dem Arbeiten mit Pflanzenschutzmitteln nicht geraucht, getrunken oder gegessen.

Wer mit Pflanzenschutzmitteln arbeitet, sollte auch an den eigenen Schutz denken!

# BEA 2019: Berner Obstverband erstmals unter neuem Namen

Ueli Steffen, Ausstellungsverantwortlicher
Obstverband Berner Früchte

**Das Grüne Zentrum voller Pilze**

Dieses Jahr stand die Halle unter dem Motto «Faszination Schweizer Kulturpilze». Der Verband Schweizer Pilzproduzenten weihte Besucherinnen und Besucher in die Geheimnisse der Pilzproduktion ein. Viele verschiedene Arten waren ausgestellt.

Die Besucher und Besucherinnen konnten sich über das Wachstum und die Entwicklung der Pilze vor Ort informieren und ihre Vielfalt bestaunen. Auch konnten diverse Köstlichkeiten degustiert und gekauft werden. Pilzgerichte und Variationen wurden von einigen Mitausstellern ausprobiert und während der BEA angeboten, zum Beispiel Pilze im Brot oder in Crêpes. Ja sogar die Fleischbranche kreierte eine Dauerwurst mit Pilzanteil.
Der Berner Obstverband konnte dieses Jahr nicht mithelfen. Pilze im Obst und in der Mostherstellung sind nicht gefragt und verursachen eher Fehlgärungen und sind unerwünschte Mitspieler. Die Obstler waren dieses Jahr in diesem Bereich auf der Seite der Degustatoren.

**Erster Auftritt des Verbands Berner Früchte**

Der Obstverband BESOFRisCH wurde vor bald 20 Jahren aus einem Zusammenschluss der Obstproduzenten, Beerenpflanzer und Verarbeiter der Region Bern und angrenzender Gebiete gegründet. Anfangs Jahr wurde er neu in Verband Berner Früchte umgetauft. Nun ist er mit dem neuem Logo an der diesjährigen BEA erstmals öffentlich aufgetreten. Von Seite der Produzenten und der Konsumenten wurde der neue Namen sehr positiv aufgenommen. Die Identifikation des Verbandes mit den Produzenten sei klar und deutlich und brauche keine weiteren Erklärungen.

**Öpfuchüechli sehr gefragt**

Ein Anziehungspunkt ist nach wie vor der bewährte Öpfuchüechli-Stand mit den goldgebratenen Öpfuchüechli, die mit etwas Vanillesauce angeboten werden. Das Team wurde bei den herrschenden Wetterkapriolen aber arg gefordert. Innert wenigen Minuten bildete sich eine lange Warteschlange vor dem Verkaufstand und eine halbe Stunde später zog es die wartenden Besucher wieder an die warme Sonne ins Freigelände.

**Etwas weniger Besucherinnen und Besucher**

Zahlreiche Vorführungen unterhielten das Publikum während der ganzen zehn Tage. Leider wurden wir vom Wetter nicht gerade verwöhnt und zudem gab es in diesem Jahr keine Wochenfeiertage während der BEA. Die Anzahl Besucher lag bei ca. 290'000, was ein leichter Rückgang bedeutet.

Unser Verband darf den BEA-Auftritt wieder als Erfolg bewerten und es konnte ein Gewinn erwirtschaftet werden. Abschliessend, im Namen des Verbands Berner Früchte, allen ein herzliches Dankeschön für den grossen geleisteten Arbeitseinsatz!

## 8. Markt der Regional-Produkte mit Produkte Wettbewerb

Zum achten Mal findet am 28. und 29. September 2019 der Markt der Regionalprodukte in Courtmelon bei Delémont statt. 15'000 Besucherinnen und Besucher profitierten bisher von der einmaligen Gelegenheit, ein reichhaltiges Angebot an Regionalprodukten aus der ganzen Schweiz auf einem Marktplatz kennen zu lernen!

Im Vorfeld des Marktes finden Produkte-Wettbewerbe in fünf verschiedenen Kategorien statt. Das ist eine gute Gelegenheit für Obstverarbeiter und direkt vermarktende Betriebe, ihre eigenen Produkte in Konkurrenz mit anderen Anbietern beurteilen zu lassen. Spitzenprodukte werden mit den begehrten Auszeichnungen gekennzeichnet und können am Markt angeboten werden.

Erzeugnisse in den 5 Hauptkategorien Milchprodukte, Bäckerei-/Konditorei-/Confisérie-Produkte, Fleisch- und Fischprodukte, Produkte auf Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Verschiedenes, sowie alkoholische Getränke können **bis am 30. Juni 2019 angemeldet werden**. Detail-Informationen und online-Anmeldung unter www.concours-terroir.ch

INFORAMA

## Aktuelle Fachkenntnisse für die bäuerliche Obstverarbeitung

**Modul Obstverarbeitung (BF 22) 2019**

**Produkte aus der bäuerlichen Obstverarbeitung erfreuen sich bei Konsumenten zunehmender Beliebtheit. Dabei spielt die Qualität der Produkte eine zentrale Rolle. Der Kurs eignet sich bestens als Vorbereitung zum Einstieg in die bäuerliche Obstverarbeitung oder als Auffrischung bereits bestehenden Fachwissens.**

Das Modul vermittelt in einem attraktiven Mix aus Theorie und Praxis die zeitgemässen Fachkenntnisse für die bäuerliche Obstverarbeitung. Die Teilnehmenden erfahren, dass gute Qualität mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen, zweckmässigen Verarbeitungseinrichtungen, einwandfreier Betriebshygiene und zuverlässigen Betriebsabläufen zusammenhängt.

**Kursdaten:**
– Dienstag, 17. September 2019
– Mittwoch, 18. September 2019
– Dienstag, 24. September 2019
– Dienstag, 15. Oktober 2019,
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr

**Kurskosten:** Fr. 400.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Die Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (schriftlich, mündlich/praktisch) absolvieren. Diese findet am 4./5. Dezember 2019 statt.
Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden.

**Anmeldetermin:** 27. August 2019

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen; 031 636 12 90; info.fob@vol.be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschrieb und melden Sie sich an!
Die Anmeldung kann online beim Kurssekretariat erfolgen, unter www.inforama.ch/Kurse (Kurs-Nummer 191801)

Das Modul vermittelt aktuelle Fachkenntnisse zur Führung eines Obstverarbeitungsbetriebes.

## «80 % eines guten Destillates entstehen vor der Brennerei»

**Modul Brennerei (BF 23) 2019**

**Noch bevor der Brenner die vergorene Maische in die Brennblase füllt, sind schon 80 % der Qualität bestimmt. Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, beim Einmaischen und bei der Wahl des Brennzeitpunkts ankommt.**

Die Teilnehmenden destillieren die im Kurs eingemaischten Rohstoffe auf der mobilen Brennerei und lernen dabei Vor- und Nachlauf vom Mittellauf zu trennen. Sie stellen ihr Destillat auf Trinkstärke ein und beurteilen es sensorisch. Sie erkennen Destillate-Fehler.

Zudem erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in die Herstellung von Likören.

Im Modul treten Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope, der Eidgenössischen Zollverwaltung (Abt. Alkohol und Tabak) und aus der Praxis auf. Der Kurs bietet einen spannenden Mix aus Theorie und angewandter Praxis.

**Kursdaten:**
– Mittwoch, 16. Oktober 2019
– Mittwoch, 13. November 2019
– Mittwoch, 20. November 2019
– Donnerstag, 21. November 2019,
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr

**Kurskosten:** Fr. 400.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Die Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (mündlich und praktisch, je 30 Min.) absolvieren. Diese findet am 4./5. Dezember 2019 statt.
Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden.

**Anmeldetermin:**
25. September 2019

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen; 031 636 12 90; info.fob@vol.be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschrieb und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen, unter www.inforama.ch/Kurse (Kurs-Nummer 191802)

Ein langsames Destillieren ermöglicht eine saubere Vorlauf-Abtrennung.

# Schweizer Fruchtsaft- und Cider-Prämierung

**Der Schweizer Obstverband SOV führte 2019 zum zweiten Mal die Schweizer Fruchtsaft- und Cider Prämierung durch als Nachfolgeanlass zum nationalen Qualitätswettbewerb Süssmost. Der SOV hat Agroscope die fachliche Verantwortung für die Prämierung übertragen.**

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

Das Produktezentrum hat die drei Kategoriensieger des regionalen Qualitätswettbewerbes Süssmost zur Teilnahme an der Schweizer Fruchtsaft- und Cider Prämierung eingeladen.

**Agroscope – Verkostung professionell organisiert und durchgeführt**
Im Rahmen der Verkostung und Beschreibung der eingereichten Saftmuster waren mit Ueli Steffen und Max Kopp vom INFORAMA Oeschberg zwei Vertreter engagiert. Der Prämierungsanlass war von Agroscope hervorragend organisiert und professionell durchgeführt worden. Es wurden einige Änderungen im Verkostungsablauf vorgenommen, die ohne weiteres in den Regionen übernommen werden können.

**Drei silberne Auszeichnungen für die Regionen-Vertreter**
Die drei Teilnehmenden aus dem Verband Berner Früchte wurden alle mit einer silbernen Auszeichnung belohnt. Herzliche Gratulation!
- Jost Andreas, Stiftung Uetendorfberg, Uetendorf
- Bigler Urs, Melchenbühlgut, Gümligen
- Kramer Erwin, Fräschels

Nebst den drei eingeladenen Teilnehmern haben keine weiteren Produzenten aus der Region Saftmuster eingereicht.

**www.fruchtsaft-cider.ch**
Unter www.fruchtsaft-cider.ch sind sehr interessante Informationen zu diesem Anlass abrufbar nebst Bildern von der Degustation und dem Prämierungsanlass, sowie Analysen-Ergebnisse aller beurteilten Produkte.

Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg, in der Jury der Schweizer Fruchtsaft- und Cider Prämierung 2019.

Die Auszeichnungen der Schweizer Fruchtsaft- und Cider Prämierung – Für die regionalen Teilnehmer aus dem Verband Berner Früchte gab es dreimal Silber.

# Erinnerung: Fachexkursion Obstverarbeitung

**Das Produktezentrum Verarbeitung lädt ein zum eintägigen Ausflug in die Region Ostschweiz, zur Besichtigung von zwei traditionellen und innovativen Verarbeitungsbetrieben.**

**Mittwoch, 31. Juli 2019**

**Programm**
**07.00 Uhr** Abfahrt FOB Oeschberg
**09.00 Uhr** Betriebsbesichtigung Betrieb Mosteria Bussinger, Hüttwilen
**14.00 Uhr** Betriebsbesichtigung Betrieb Möhl, mit Museum MöMo, Arbon
**20.00 Uhr** Ankunft FOB Oeschberg

**Kosten**
- Mitglieder Verband Berner Früchte Fr. 115.–/Person.
- Nichtmitglieder Fr. 125.–/Person

Der Betrag wird im Car eingezogen.

**Anmeldung**
An INFORAMA Oeschberg, PZ Verarbeitung, FOB, 3425 Koppigen oder per Mail an info.fob@vol.be.ch

→ Anzahl Personen angeben
**Anmeldeschluss: 14. Juni 2019**

Wir freuen uns auf zahlreiche TeilnehmerInnen!

mosteria BUSSINGER HÜTTWILEN

MOMÖ Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum Mosterei Möhl AG
St.Gallerstr. 213 9320 Arbon T +41 71 447 10 00
momoe@moehl.ch www.momoe.ch www.moehl.ch

Mit besten Grüssen vom grössten Saftladen der Schweiz

# Selbstkontroll-Konzept für Betriebe der bäuerlichen Obstverarbeitung

**Seit Jahren steht für die bäuerlichen Obstverarbeiter ein Formular-Satz für die Erstellung des betriebsspezifischen Selbstkontroll-Konzeptes zur Verfügung.**
**Aufgrund von Rückmeldungen der Kontroll-Organe der Lebensmittelkontrolle im Zusammenhang mit der neuen Lebensmittelgesetzgebung wurde der Formularsatz leicht angepasst.**

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

Lebensmittel verarbeitende Betriebe sind verpflichtet, mittels Selbstkontroll-Konzept ihre Verarbeitungsabläufe selber zu überprüfen, um sicherzustellen, dass Schwachpunkte in den Prozessen frühzeitig erkannt und behoben werden können. Das Dokument wird als Grundlage für die Selbstkontrolle bei den Betriebskontrollen anerkannt, sofern es auf die betrieblichen Besonderheiten ausgerichtet ist und glaubhaft dargestellt werden kann, dass die aufgeführten Selbstkontroll-Punkte im Produktionsprozess auch wirklich eingehalten und überprüft werden.

**Betriebsskizze, Laufzettel und Temperatur-Aufzeichnungen**
Auf den meisten Betrieben wird dazu ergänzend sowohl eine Betriebsskizze wie auch ein «Laufzettel» für jede verarbeitete Charge geführt. Dieser dient gleichzeitig als Lieferschein, bzw. als Grundlage für die Rechnungsstellung. Chronologisch abgelegt kann mit dem Laufzettel die lückenlosen Rückverfolgbarkeit aufgezeigt werden. Zudem wird eine Aufzeichnung der Pasteurisations- beziehungsweise der Verschluss-Temperaturen gefordert.

**Formularsatz öffentlich zugänglich**
Der Formularsatz wird auf den Internetseiten des INFORAMAs sowie vom Verband Berner Früchte öffentlich zugänglich gemacht zum kostenlosen Download. Obstverarbeiter können zudem beim INFORAMA Oeschberg eine kostenpflichtige Beratungs-Dienstleistung anfordern, falls Unterstützung beim Erstellen des Selbstkontroll-Konzeptes erforderlich ist.

# Die nationale Edelbrandprämierung DistiSuisse 2019 / 20 beginnt JETZT!

**Die Vorbereitungen für die 5. Austragung der Nationalen Spirituosen-Prämierung laufen bereits auf Hochtouren.**

**Die Anmeldung kann bis am 14. Juli online über die Webseite www.distisuisse.ch gemacht werden.**
Die Versandadresse für die Proben lautet: Agroscope, Müller-Thurgau-Strasse 29, 8820 Wädenswil, Vermerk: Prämierung

**Was wird NEU**
Bei der fünften Austragung der Nationalen Spirituosen-Prämierung beschreiten die Organisatoren neue Wege im Bereich Kommunikation. Den Fokus wollen sie noch mehr auf die Konsumenten legen. Dafür wird die Webseite modernisiert und benutzerfreundlicher gestaltet. Weiter sollen Beiträge in den sozialen Medien auf die Qualität und Vielfalt der einheimischen Spirituosen aufmerksam machen.

**Prämierungsanlass – 17. Okt. 2019 – Swiss Craft Spirits Festival, Basel**
Um die Vorzüge von Schweizer Spirituosen den Konsumenten vor Augen zu führen, werden die Resultate im Rahmen des Swiss Craft Spirits Festival in Basel am 17. Oktober bekannt gegeben. Dies ist eine Messe für qualitativ hochwertige, handgefertigte Schweizer Spirituosen. Dort kommen Produzenten mit Endkonsumenten sowie Gastronomen und Händlern zusammen. DistiSuisse wird dort während zwei Abenden mit einem Stand vor Ort sein und die prämierten Spirituosen den interessierten Spirituosen-Liebhabern näherbringen.

## Beeren

# Start in die Beerenernte

**Bereits an Ostern wurden in der Region des Verbandes Berner Früchte erste Erdbeeren gepflückt aus verfrühten Kulturen in Doppelfolienhäusern. Mit der kühlen Witterung vor und nach Ostern erfuhr die Entwicklung der Freiland-Erdbeerkulturen eine deutliche Verzögerung.**

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

Ab der dritten Maiwoche waren erste marktrelevante Erntemengen zu verzeichnen. Die letzte Mai- und die ersten Juniwochen gehören zu den Haupterntewochen. In Kombination mit den Feiertagen Auffahrt und Pfingsten entstehen bei der Vermarktung zusätzliche Herausforderungen. Insgesamt wird eine Erdbeerernte von knapp 1'500 Tonnen erwartet, wovon rund ein Drittel direkt vermarktet wird. Es wird erwartet, dass die Erntemengen bereits Ende Juni rückläufig sein werden und die Nachfrage des Handels nicht mehr zu decken vermögen.

**Verzögerter Erntestart bei Himbeeren**
Bei den Himbeeren sorgte die kühle Witterung im April und Mai für eine schleppende Entwicklung der Sommerhimbeeren sowie der ersten Staffel Terminkulturen mit Longcane. Dadurch werden Himbeeren verzögert in die Ernte starten, schätzungsweise ab der dritten Juniwoche. Es wird mit einer Himbeererntemenge gerechnet von etwa 325 Tonnen im Zeitraum von Juni bis Oktober. Die Brombeerkulturen entwickeln sich gut, die Ruten sind weitgehend gesund. Infolge der geringeren Anbaufläche wird mit einer Erntemenge von rund 40 Tonnen gerechnet ab etwa Mitte Juli.

**Heidelbeeren mit langer Blütezeit**
Die kühle Aprilwitterung sorgte für eine lange Blütezeit bei Heidelbeeren. Das lässt erwartungsgemäss auf eine lange Erntedauer mit zahlreichen Erntedurchgängen schliessen. Die Entwicklung der Kulturen ist soweit gut, die geschätzte Erntemenge liegt bei etwa 110 Tonnen, mit einem Erntefenster von anfangs Juli bis anfangs September.
Die Johannis- und Stachelbeeren entwickeln sich gut. Die ersten Johannisbeeren aus frühen Lagen werden zeitgleich mit den ersten Himbeeren Mitte bis Ende Juni erwartet. Die geschätzten Erntemengen von rund 40 Tonnen bewegen sich im Bereich der Vorjahreserntemengen.

**Qualitäts- und Sortiervorschriften einhalten**
Die Ernteschätzung für Erdbeeren und Strauchbeeren der Region beläuft sich zusammen auf rund 2'000 Tonnen. Die erfolgreiche Vermarktung dieser Beerenernte verlangt von allen Beteiligten vollen Einsatz. Nebst der Meldung von korrekten Erntemengen sind die Produzenten angehalten, die Qualitäts- und Sortier-Vorschriften einzuhalten. Deformierte, überreife, beschädigte Beeren (Druckstellen, Regenschäden, Sonnenbrand) sowie Früchte mit vertrockneten Kelchblättern sind vor der Vermarktung auszusortieren.

Die Erdbeerernte hat mit deutlicher Verzögerung begonnen.

Schonendes Pflücken beugt Druckstellen vor.

## Preis-Empfehlungen für Beeren in der Direktvermarktung und Selbstpflückerei

**→ https://www.bernerfruechte.ch/für-produzenten/produktezentren/beeren/**

# Vorernte-Besprechung mit Handelspartnern

**Zum vierten Mal fand dieses Jahr am 23. April eine Vorernte-Besprechung mit den Handelspartnern und dem Produktezentrum Beeren statt. Diesmal auf dem Betrieb Mann in Selzach.**

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

Aufgrund der Flächenerhebungen für Beerenkulturen in der Region Bern, Solothurn und Fribourg wird das Ertragspotenzial gerechnet. Aus Erfahrungswerten und den Beobachtungen der Vegetation sowie Rückmeldungen aus der Produktion wird der voraussichtliche Erntestart geschätzt.

**Bedeutende Erntemengen ab Ende Mai**
Mit der Besichtigung der Erdbeerfelder auf drei verschiedenen Standorten zwischen 400 und 600 Metern über Meer konnte die Erntestaffelung eindrücklich dargestellt werden. Der mit Vlies verfrühte Cléry-Bestand steht in Vollblüte und weist pro Pflanze zwei bis drei kräftige Blütenstände auf. Das lässt erfahrungsgemäss einen Erntestart in einem Monat erwarten. In den unverfrühten Beständen mit später reifenden Sorten auf 600 Metern wurden eben die Blütenstände aus dem Rhizom geschoben.

**Korrekte Tagesmeldungen als bedeutendes Element der Vermarktung**
Die Handelspartner konnten sich im Feld ein Bild vom Kulturzustand machen und gemeinsam den Verlauf der Ernte, beziehungsweise deren Vermarktung diskutieren. Wie in den Vorjahren kommt den korrekten Tagesmeldungen eine grosse Bedeutung zu. Wie fast jedes Jahr sorgen zudem der Feiertag Auffahrt, das verlängerte Pfingst-Wochenende und für die Gebiete Solothurn und Fribourg Fronleichnam für zusätzliche Herausforderungen. Dieses Jahr ist es in erster Linie die Woche mit dem «Auffahrts-Donnerstag» mit einem fehlenden Verkaufstag in der Startphase der Ernte. Die Produzenten wurden denn auch angehalten, die Vermarktungssituation im Auge zu behalten und bei Bedarf bereit zu sein, die Selbstpflückfelder zu öffnen.

Besichtigung der Erdbeerkulturen – Diskussion über Erntemengen und -start.

**Austausch schafft Transparenz und Vertrauen**
Die Beteiligten sind sich einig: der direkte Austausch zwischen Produktion und Handel schafft Transparenz und gegenseitiges Vertrauen. Er ermöglicht die gegenseitige Information und fördert das Verständnis zu Ansichten und Gegebenheiten der jeweils «anderen» Seite. Bei einem gemütlichen Apéro in der blühenden Kirschenanlage wurde der Anlass abgeschlossen.

Kontaktpflege unmittelbar vor dem Start in die Erdbeerernte.

# Erfahrungsaustausch Erdbeeren, 23. April in Selzach

**Bei sehr angenehmen Bedingungen tauschten mehr als vierzig Beerenproduzenten aus der Region des Verbandes Berner Früchte am Abend des Osterdienstags eifrig ihre Erfahrungen aus. Sie folgten dafür der Einladung der Familie Mann aus Selzach. Seit langem wieder einmal ein Erfahrungsaustausch, wo der Abend geruhsam genossen werden konnte, ohne Furcht vor einer bevorstehenden Frostnacht.**

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

Die Besichtigung der Erdbeerfelder zeigte, dass die Bestände gut überwintert haben und mit zwei bis drei kräftigen Blütenständen je Pflanze ausgerüstet sind. Die kühle Witterung vor Ostern, verbunden mit Bisen-Lage, hat die Entwicklung verzögert. Zudem hat das Laub unter dem «schlagenden» Vlies gelitten, was zu einem verzögerten Erntestart führt.

**Aldo Mann präsentiert die Beerenkulturen**
Mit der Einsaat zwischen den Erdbeerdämmen und eingesäten Spritz- und Bewirtschaftungsgassen geht der Betrieb neue Wege. Es wird einerseits versucht, die Erosion unmittelbar nach der Pflanzung zu verhindern, anderseits erhofft sich der Betriebsleiter, die Erntearbeiten bzw. den Abtransport von gefüllten Erntegebinden effizienter gestalten zu können. Mit einer auf dem Betrieb entwickelten App werden die Arbeiten, insbesondere die Erntearbeiten, erfasst und verwaltet. Das ermöglicht bereits während des Ernteprozesses die Menge verkäuflicher Ware zu erfassen und entsprechend zu handeln.

**SOV Direktor Jimmy Mariéthoz informiert über anstehende Herausforderungen**
Der SOV Direktor stattete den Erdbeerproduzenten einen Besuch ab und benutzte die Gelegenheit darüber zu informieren, wie die Argumentarien aussehen im Kampf gegen die beiden eingereichten Initiativen «für sauberes Trinkwasser» und «für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide». Er fordert die Produzenten auf, im Umgang mit Pflanzenschutzmassnahmen möglichst wenig Angriffsfläche zu bieten und gegen aussen transparent, korrekt und verständlich über die täglich geleistete Arbeit zu informieren. Der Verband hat sich für die Kampagne mit anderen Branchenverbänden vernetzt, um mit grösserer Wirkung auftreten zu können.

SOV Direktor Jimmy Mariéthoz besucht die Erdbeerproduzenten.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG