

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



Mit neuem Namen ins Jahr 2019

Urs Grunder
Präsident Verband Berner Früchte

Das Jahr startete mit einer erfreulichen Botschaft. Die Diskussionen um die Baubewilligung bei der Erstellung von Obstanlagen konnte zur Freude unserer Branche beendet werden. Ab diesem Jahr muss bei der Erstellung einer Obstanlage nur noch eine Bewilligung eingeholt werden, wenn in einem Landschafts- oder Schongebiet eine Anlage erstellt werden soll. Ich bedanke mich bei allen, die zu diesem erfreulichen Resultat beigetragen haben.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr



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

«Ich kann mich noch an die Zeit erinnern, als APPLE und BLACK-BERRY nur Früchte waren!»
(unbekannt)

Redaktionsteam Berner Obst

Kälteeinbrüche im Frühling sind nicht selten. Doch dass diese innert zwei Jahren so verheerend auftreten, das gibt es sehr selten. Nach dem Frostjahr 2017 hat es auch 2019 weite Teile unseres Gebiets wieder stark getroffen. Einige Betriebe bedauern sogar den grösseren Verlust als 2017. Für die betroffenen Betriebe ist das schwierig zu verkraften. Wer eine Frostversicherung abgeschlossen hat und bei einem Totalausfall nun davon profitieren konnte, hat richtig entschieden. In der Ost- und Westschweiz waren die Ausfälle weniger stark. Das bedeutet, dass im Herbst viele Direktvermarkter ihre Äpfel aus der Ost- oder Westschweiz zugekauft haben. Auch die bäuerlichen Obstverarbeiter mussten sich sehr bemühen, genügend Mostobst zu erhalten, um ihre Mostereien auszulasten. Etwas Angst bereitet der Gedanke an ein starkes Mostobstjahr 2020. Wenn es nochmals ein Jahr gibt wie 2018, wo die Mostereien regelrecht überflutet wurden, dann ist eine gute Organisation angesagt, um die Kundenströme im Griff zu behalten. Die Obsthauptanbaugebiete im Berner Seeland konnten indes eine gute Ernte einfahren. Intern ist die Restrukturierung von BESOFrisCH zu Verband Berner Früchte mit einer neuen Beitragsstruktur gut vonstatten gegangen. Die Umsetzung der neuen Rechnungsstellung wurde von den Mitgliedern akzeptiert und ich bedanke mich bei allen, die fristgerecht Rückmeldung gaben zur Selbstdeklaration. Ebenfalls will der Verband

Berner Früchte näher mit dem Berner Bauernverband zusammenarbeiten. Ein erster Schritt ist die Betreuung der Homepage Berner Früchte, die seit diesem Jahr vom Berner Bauernverband wahrgenommen wird. Der Gebrauch der eigenen Homepage soll in Zukunft noch optimiert und besser auf die Bedürfnisse der Mitglieder ausgerichtet werden. Für alle Anregungen, Rückmeldungen, Sitzungsleitungen, Organisationen von Erfahrungsaustauschen, Anlässen, Weiterbildungsangeboten, Teilnahme und Vertretungen der Branche an Arbeits- oder Fachgruppen möchte ich mich bei allen, die sich engagiert haben, vielmals bedanken. Ein besonderer Dank geht an die Mitglieder und Vorsitzenden der Produkte- und Fachzentren. Ohne ihr jahrelanges und unermüdeliches Schaffen wäre der Verband nicht dort, wo er heute steht. Einen besonderen Dank an die Fachstelle für ihre grosse Unterstützung für die Mitglieder.

Ein spezieller Dank gilt auch dem zurückgetretenen Geschäftsführer Jürg Maurer, der im Juli die Aufgaben der Geschäftsführung nach 30 Jahren an Ueli Steffen abgegeben hat. Sein Engagement im Vordergrund hat den Verband viele Jahre geprägt und vorwärtsgebracht. Hierfür möchten wir Jürg herzlich danken und wünschen ihm bei seinen neuen Aktivitäten viel Abwechslung, Freude und Zufriedenheit. Dem neuen Geschäftsführer wünsche ich viel ebenfalls alles Gute und viel Erfolg in seinen neuen Aufgaben.

6 • Dezember 2019

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

Jahresbericht Präsident 2019 GV Berner Früchte 2020

- Produktezentrum Obst
 - Jahresbericht PZ Obst
 - Obstbautagung 2020
 - Haselnuss- und Kastanientag
 - Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
 - Schlussitzung PZ Obst
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Exkursion Fruchtwelt
 - Börse auf der Homepage
 - Mutationen melden
- Mitteilungen INFORAMA
 - Abschluss Modul Feldobstbau
 - Abschluss Modul Obstverarbeitung
 - Abschluss Modul Brennerei – Module 2020
 - Mehrtägige Kurse 2020
 - Abschluss Obstbaumeister
 - Podiumsdiskussion zur Trinkwasserinitiative
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Jahresbericht PZ Verarbeitung
 - Abschluss der Verarbeitungskampagne
 - 5. distisuisse Prämierung
- Produktezentrum Beeren
 - Beerenkonferenz in Bredstrup, DK
 - Jahresbericht PZ Beeren
 - Beerentagung 2020

Generalversammlung Verband Berner Früchte

Donnerstag, 20. Februar 2020,
09.00 Uhr

Ort: Grosser Saal bz emme/
Gartenbauschule Oeschberg,
3425 Koppigen

Eintreffen und Kaffee
ab 08.30 Uhr

Traktanden

1. Protokoll vom 25. Januar 2019
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2019)
3. Mutationen Mitglieder
- 4.1. Rückblick und Ausblick
Produktezentren Obst/Beeren/

- Verarbeitung/Feld- und Gartenobstbau
- 4.2. Rückblick und Ausblick
Fachzentrum Marketing und Kommunikation
5. Wahlen
6. Jahresrechnung 2019
7. Budget 2020
8. Verschiedenes

Der Vorstand
Obstverband BESOFrisCH

ca. 10.00 Uhr

Vortrag von Matthieu Michel
Lossel über seine Amerika-
Tour mit dem E-Bike

Apéro offeriert von der Agrisano
Versicherung
12.00–13.00 Uhr Mittagessen, bz
emme/Gartenbauschule Oeschberg,
nur mit Voranmeldung an INFO-
RAMA Oeschberg, 3425 Koppigen,
031 636 12 90, info.fob@be.ch

Gilt als Einladung.
Alle Mitglieder sind herzlich
zur Generalversammlung
eingeladen!

Jahresbericht Produktezentrum Obst 2019

Tobias Meuter
Vorsitzender Produktezentrum Obst

Nach dem starken Frostjahr 2017 hat es auch in diesem Jahr wieder in weiten Teilen des Kantons Bern grosse Frostschäden gegeben. War 2017 fast die gesamte Schweiz betroffen, so traf es dieses Jahr nur die Westschweiz, da über der Ostschweiz eine schützende Wolkendecke lag. Im Kanton Bern waren die Gebiete um die Stadt Bern, sowie das Emmental, das Gürbetal und das Oberland stark betroffen. Die Schäden im Seeland hielten sich in Grenzen. Die Kirschernte begann im Mittel der letzten fünf Jahre rund zwei Wochen später. Die erste Hälfte der Kampagne lief gut an. Durch den späteren Erntestart fiel die zweite Saisonhälfte in die Sommerferien, was zu Problemen bei der Vermarktung führte. National war es mengenmässig eine durchschnittliche Ernte. Trotzdem schien die Vermarktung am Limit zu sein. Da stellt sich die Frage: wie wollen wir eine Grosseernte vermarkten? Die Herausforderungen sind vielschichtig und wir haben diese anlässlich der Schlussitzung des Produktezentrums ausführlich diskutiert. Ein Punkt, den wir vom Produktezentrum als schädlich für die Vermarktung halten, ist die Preispolitik der Grossverteiler, welche erneut mit 50 % Aktionen einen extremen Kurs gewählt haben. Einerseits fühlen sich die Konsumenten betrogen, welche Kirschen für Fr. 15.–/kg gekauft haben, wenn sie in der folgenden Woche nur noch Fr. 7.50/kg wert waren. Andererseits konzentriert sich der Verkauf der Kirschen auf die Aktionswochen. Das heisst,

die Kirschen stauen sich in den Lagern zwischen den Aktionen, was wiederum am Ende ein Verlust an Frische am Verkaufspunkt bedeutet. Aus unserer Sicht sind die Probleme bei der Kirschenvermarktung dieselben wie im vergangenen Jahr geblieben: die Qualität, die Frische, sowie die teils schlechte Platzierung an den Verkaufspunkten. Also bleibt noch viel zu tun, damit wir künftig in der Lage sein werden, eine Grosseernte zu vermarkten.



Frostberegnung bei Kirschen

Die Zwetschgenkampagne war in diesem Jahr erfreulich. Während der gesamten Saison war die Ware auf dem Markt eher knapp; somit haben sich die Zwetschgen immer umgesetzt. Daher waren laufend Zwetschgen in bester Qualität an den Verkaufspunkten, was auch zu guten Abverkäufen führte. Das eher späte Jahr kam der Zwetschgenvermarktung ebenfalls zu Gute. Beim Kernobst haben wir national gesehen eine durchschnittliche Ernte. Die eingelagerte Menge liegt im Bereich vom

Ziellagerbestand von 57'000t. Dadurch sollte die Vermarktung kein Problem darstellen. Im Kanton Bern waren die Erntemengen auf Grund der Frostschäden eher klein und die Ware gesucht. Insbesondere beim Mostobst für die bäuerliche Verarbeitung überstieg die Nachfrage das Angebot bei weitem.

Auch im kommenden Jahr wollen wir Ihnen vom Produktezentrum Obst spannende Anlässe anbieten. Wir planen unter anderem einen Anlass zum Thema Befüll- und Waschplatz bei Pflanzenschutzmitteln. Dies soll Ihnen helfen, die passende Betriebslösung zu finden und offene Fragen zu klären. Es ist wichtig, dass wir auf unseren Betrieben diese Plätze erstellen, solange dies vom Kanton finanziell unterstützt wird. Es ist bereits heute klar, dass nach Ablauf dieser Frist die Kontrollen im Zusammenhang mit dem Gewässerschutz ein höheres Gewicht erhalten werden. Auch über aktuelle Themen und Probleme wie zum Beispiel die marmorierte Baumwanze, werden wir Sie an unseren Anlässen auf dem Laufenden halten.



Neu im Fokus: die Marmorierte Baumwanze

Ich freue mich, Sie auch im nächsten Jahr an unseren Anlässen zahlreich begrüßen zu dürfen und wünsche Ihnen eine schöne Adventszeit und einen guten Start ins neue Jahr.

Agenda

14.01.2020 Start Modul Feldobst INFORAMA Oeschberg	08.30
15.01.2020 Start Modul Bioobstbau FiBL Frick	09.00
15.01.2020 Start Modul Beeren Strickhof, Wülflingen	09.00
21.01.2020 Agrovina Journée arbo Martigny	
24.01.2020 Bioobstbautagung FiBL Strickhof, Wülflingen ZH	
24.1.2020 Schweizer Fruchtsaft- und Cider-Prämierung – Anmelde-/ Abgabetermin	
30.01.2020 Obstbautagung INFORAMA Ins	13.30
14.2.2020 Fruchtwelt Bodensee Friedrichshafen	
20.02.2020 GV Verband Berner Früchte und Beerentagung INFORAMA Oeschberg	09.00

Regionale Obstbautagung 2020 Fachstellen Bern, Solothurn, Freiburg

Donnerstag, 30. Januar 2020
Ort: INFORAMA Ins
Herrenhalde 80, 3232 Ins
Zeit: 13.30 – ca. 17.00 Uhr

Programm
Ab 13.15 Uhr Eintreffen

13.30 Uhr Begrüssung
Sabine Wieland,
INFORAMA Oeschberg

**13.40 Uhr Aktualitäten
Pflanzenschutz**
Rückblick und Ausblick
Pflanzenschutzsaison

Sabine Wieland,
INFORAMA Oeschberg

14.00 Uhr Marmorierte Baumwanze – aktuelle Situation
Biologie der Marmorierten Baumwanze und Bekämpfungsansätze
Tim Hays, CABI und Barbara Egger, Agroscope

14.40 Uhr Pflanzengesundheitsverordnung und Aktionsplan Pflanzenschutz
Aktueller Stand, Regelung und Umsetzung ab 2020
Michel Cygax und Regula Schwarz,
Fachstelle Pflanzenschutz

15.10 Uhr Pause

15.30 Arbeitskreis – auch für mich?

15.40 Komposttee für ein aktives Bodenleben?
Wechselwirkungen zwischen Pflanzen und Bodenmikroorganismen
Dominique Ruggli, Grangeneuve

16.10 Neues aus der Kirschen- und Zwetschgensortenprüfung
Sortenbeschreibungen, Herausforderungen, Strategien
Simon Schweizer, Agroscope

16.40 Uhr Informationen aus dem SOV
Hubert Zufferey, SOV

17.00 Uhr Schluss der Tagung

Kosten
Fr. 50.– pro Person inkl. Tagungsunterlagen, PSM-Empfehlung, Nussgipfel. Die Getränke werden durch die Landi Seeland offeriert.

Anmeldung bis am 16.01.2020
Online www.inforama.ch/weiterbildung oder Tel. Kurssekretariat
INFORAMA 031 636 42 40

Haselnussbaum statt Haselnussstrauch?

Am 9. November fand in Niederwil AG der 4. Haselnuss- und Kastanientag statt. Organisiert wurde der Tag von der Familie Gauch. Andreas Gauch betreibt dort einen Landwirtschaftsbetrieb und widmet sich seit längerer Zeit erfolgreich der Produktion von Haselnussbäumen und Haselnüssen sowie Edelkastanien. Gauchs Haselnussystem ist in der Schweiz noch kaum verbreitet, hat aber viel Potential. Die Haselnüsse werden nicht als Büsche, sondern als Halbstammbäume gezogen.

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

Der Haselnussanbau fristet in der Schweiz ein Nischendasein. 70% der weltweit produzierten Haselnüsse stammen aus der Türkei, 10% aus Italien und 20% aus anderen Ländern. Die Schweiz importiert jährlich mehrere Tausend Tonnen Haselnüsse. In der Schweiz ist der erwerbsmässige Haselnussanbau noch kaum bekannt. Leider ist die Haselnusskultur auch nicht als Obstanlage und auch nicht als Spezialkultur, sondern als übrige Dauerkultur Code 797, gemäss BLW anerkannt. Dementsprechend gibt es nur 0.028 SAK (Berner Obst 2/2015). Andreas Gauch glaubt trotzdem an die Frucht Haselnuss. Seit längerer Zeit setzt er sich für ein Haselnussystem (GHS = Gauchs Haselnuss System) auf der Unterlage Baumhasel (*Corylus colurna*) ein. Die Veredelung erfolgt auf 1 m Höhe.



Ein veredelter Haselnussbaum. Die Veredelung liegt auf 1m, die Unterlage ist eine Baumhasel.

Gauchs Haselnuss-System

Am Haselnusstag in Niederwil hat Andreas Gauch sein System und seine Produktion präsentiert. Bis jetzt wird das Haselnussystem vor allem im Ausland angewendet. Die Haselnüsse sind auf Baumhasel aufgepfropft. Die Unterlagen stammen aus Deutschland. Diese sind alles Sämlinge. Die Form «Baum» bringt gegenüber dem Busch den Vorteil, dass man unter den Ästen hacken kann und dass sie früher in Ertrag kommen. Das Hacken erfolgt auf Gauchs Betrieb mit einem Ladurnerhackgerät. Die Fahrgasse wird mit dem Schlegelmulchgerät gemulcht und der Baumstreifen nebst dem Hackgerät auch mit dem Fadenmulcher Bio-

liner bearbeitet. Gedüngt wird mit Schafmistkompost. Als Baumform hat Gauch eine Spindel gewählt. Der Mitteltrieb wird in den ersten Jahren an einem Bambusstab befestigt. Geschnitten wird ebenfalls, damit genügend Licht in den Baum kommt. Auf 80 cm Höhe ist ein Draht gespannt, an dem die Bewässerung und das Netz befestigt ist. Die Bäume sollten in diesem System in der Reihe 3 m und zwischen den Reihen 5 m auseinander gepflanzt sein, wie Andreas Gauch erklärte.



Das Haselnussystem GHS. Für die Ernte wird das Netz zwischen die Baumreihen gespannt.

Haselnussorten für die Schweiz

Bei der Wahl der Sorten ist es wichtig, dass sie an unser Klima angepasst sind. Für die Bestäubung hat Gauch in seiner Anlage in jeder Reihe eine andere Sorte angepflanzt. In Niederwil stehen die Sorten Emoa, Corabel, Hallesche Riesen, Merveille de Bollwiler, Butler und Katalonski. Emoa sei am schnellsten in Ertrag und Corabel sei die grösste Haselnuss von diesen sechs Sorten. Der Vorteil von allen ist, dass sie nicht geschüttelt werden müssen. Es sind alles «fallende» Sorten. Mit dem Haselnussbohrer hatte er bis jetzt keine Probleme, hingegen machen ihm die Baumwanzen zu schaffen. Diese würden jedes Jahr mehr Ausfall verursachen.



Die Sorte Corabel produziert die grössten Nüsse.

Mechanisierung auf gutem Wege

Getüftelt wird auf dem Betrieb Gauch nicht nur mit Sorten und Baumsystemen, sondern auch mit der Mechanisierung. Damit die herabfallenden Nüsse nicht schmutzig werden, wird vor der Ernte ein Netz gespannt. Dieses Netz passt perfekt zwischen die Baumreihen und kann mit einem Traktor befahren werden. Entwickelt wird ein Sauggerät, wo das Saugrohr an der Front eines Traktors befestigt wird und die Haselnüsse aufsaugt. Bis jetzt mussten die Haselnüsse noch manuell aufgesaugt werden, aber das System soll schon bald mechanisch funktionieren. Ebenfalls steht eine Kalibrier- und Knackmaschine auf dem Betrieb. Die Kalibrierung ist nötig, damit die Nüsse geknackt werden können. Auf den Millimeter genau sollte diese Kalibrierung funktionieren, ansonsten geht es nicht mit der Knackanlage.



Gauch arbeitet an einer Erweiterung der Nussaufsaugmaschine der Firma Chianchia.

Vermicelles ausverkauft

Nebst den Haselnüssen hat Gauch auch eine Anlage mit Edelkastanien angelegt. Er selber bezeichnet die Kastanien leider als gescheitertes Projekt. Die Produktion der Früchte und der Verkauf der Maroni oder der Vermicelles funktioniert zwar gut und die Nachfrage ist hoch, doch der Ausfall der Bäume macht ihm zu schaffen. Er stellt deshalb auch keine Bäume mehr her und in der Anlage müssen laufend absterbende Bäume entfernt werden. Die Bäume seien zu anfällig, im Winter hätten sie teils nicht gut abgeschlossen und die Rinde sei aufgerissen, teils waren sie auch durch Borkenkäfer befallen. Ebenso sei der Boden nicht ideal. Nichtsdestotrotz hat er in diesem Jahr im 7. Standjahr noch 900 kg Kastanien ernten können. Das Vermicelles, das in Sisseln bei der Firma Rud. Moser AG hergestellt wurde, war sehr schnell verkauft. In seinem Hofladen findet man noch Haselnusscrème, ganze Haselnüsse, geknackte Haselnüsse, geröstet und grob gehackte Haselnüsse, geröstet und fein gemahlene Haselnüsse.

Internationale Projekte

Bis jetzt hatte die Baumschule Gauch auch Haselnussbäume in der Schweiz verkauft. Momentan steht aber ein grosses internationales Projekt an und die produzierten Bäumchen sind die meisten für dieses Projekt reserviert. Es werden keine Einzelbäume mehr verkauft. Wer Haselnussbäume kaufen möchte, sollte sich an eine andere Baumschule wenden oder das Handwerk des Veredelns in einem Kurs selber erlernen. Im Januar und Februar finden auf dem Betrieb Gauch solche Kurse statt, die jedes Jahr mehr Interessenten anziehen. Wer weitere Infos wünscht, kann sich auf der Homepage mit Videos weiterbilden: www.gauchs.ch.



Im Hoflädeli der Familie Gauch findet man verschiedene Haselnussprodukte.

Vom Zelt zum Öpfelhüsli Hofladen

Jedes Jahr führt das Produktezentrum Obst eine Schlussitzung durch. Zu dieser Besprechung sind Vertreter des Handels und alle Verbandsmitglieder herzlich eingeladen. Im Anschluss an die Sitzung findet jeweils eine interessante Führung statt. In diesem Jahr führte uns der Ausflug ins Baselbiet nach Hölstein zu Ernst Lüthi.

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

Das Produktezentrum organisiert jedes Jahr interessante fachliche Aktivitäten im Bereich Obstbau. Ziel ist es, den Verbandsmitgliedern den Kontakt und den Austausch untereinander zu ermöglichen und die fachliche Weiterbildung zu fördern. Ende Jahr bietet das PZ Obst den Vertretern des Handels und den Mitgliedern des Verbands Berner Früchte die Möglichkeit, in einer Schlussitzung über die vergangene Saison zurück zu blicken und über die Erntemengen und Flächen- und Sortenentwicklungen informiert zu werden. In diesem Jahr fand die Schlussitzung am 4. November 2019 in Baselland statt.

Mit dem Apfelanbau ein Exot

In einem zweiten Teil findet jeweils eine Betriebsbesichtigung statt. Dieses Jahr durften wir die neu erstellte Halle mit CA-Kühl-lagern, den Verarbeitungsraum, Maschinenplatz und den Hofladen von Ernst Lüthi besichtigen. Die Halle ist 58m lang und 20m

breit. Ernst Lüthi bewirtschaftet mit seiner Familie 25 ha, wobei auf 13 ha Obstbau betrieben wird. Vor einigen Jahren hat Ernst Lüthi nebst dem Steinobstanbau auch mit dem Anbau von Kernobst und Beeren angefangen. In seiner Region ist die Nachfrage nach regionalem Obst, besonders auch Kernobst, relativ gross. Die Apfelanbaufläche im Baselbiet ist gering, die meisten Äpfel werden aus anderen Kantonen importiert. An einen Hofladen hat er zuerst nicht gedacht. Mit den Anfragen von Konsumenten und einem ersten Versuch mit einem Zelt am Strassenrand ist die Idee für die eigene Direktvermarktung gewachsen.

Ein Saftladen, der kein Saftladen ist

Mittlerweile werden jährlich 100 Tonnen Äpfel direkt vermarktet, nebst dem Hofladen auch zum Beispiel über «Schuläpfel». Im Hofladen findet man auch gemischte und sortenreine Süssmoste, Fleisch und Würste von Lama, Schwein und Wildschwein, frische oder gefrorene Beeren und Früchte sowie gefrorenes

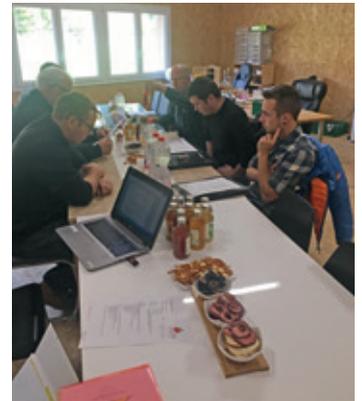


Ernst Lüthi führt durch seine neuen Hofladen.



Auch gefrorene Beeren und Apfelmus werden im Hofladen angeboten.

Apfelmus und sonstige Produkte. Gelagert werden die Früchte in den eigenen neuen CA-Lagern. Im Anschluss an die Führung offerierte uns Familie Lüthi ein reichhaltiges Apéro. Das PZ Obst bedankt sich herzlich fürs Gastrecht und die tolle Bewirtung.



Die Mitglieder des Produktezentrums PZ Obst bei der Planung von neuen Aktivitäten fürs Jahr 2020.

Wir freuen uns auf die nächste Schlussitzung und laden alle Mitglieder des Obstverbandes Berner Früchte herzlich ein, daran teilzunehmen. Voraussichtlich findet diese am 11.11.2020 am Bielersee bei einem Winzer statt.

Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Jahresbesicht PZ Feld- Gartenobstbau

Urs Schaller
Vorsitzender PZ Feld- und Gartenobstbau

Das vergangene Jahr 2019 hat auch in unserem Produktezentrum einige Aktivitäten und Arbeiten mit sich gebracht. So waren da die zwei Sitzungen auf dem Oeschberg und wie jedes Jahr der Veteranen-Höck im Restaurant Schwarzwasserbrücke, welcher gut besucht wurde. Auf einen Sommerausflug haben wir verzichtet und stattdessen einen Nachmittag mit einer Besichtigung der in Produktion kommenden Nussbäumen in Dotzigen verbracht. Die interessierten Teilnehmer hatten neben den regen Diskussionen auch die Möglichkeit, verschiedene Geräte der Nussernte und der Verarbeitung zu besichtigen. Von der Nussgruppe her wurde viel Zeit in die Vermarktung und in die Evaluation der zukünftigen Mechanisierung investiert, was in einer Vorführung einer selbstfahrenden Auflesemaschine der Firma Feucht während der Ernte endete.

An der gut besuchten Vorführung wurde auch die Vermarktung diskutiert. Die rund 1'500 kg Nüsse aus der diesjährigen Ernte werden grösstenteils als Kerne unter dem Label von Hochstamm Suisse vermarktet. Hätte der späte Frost nicht zugeschlagen, wäre die Ernte noch erfreulicher ausgefallen.

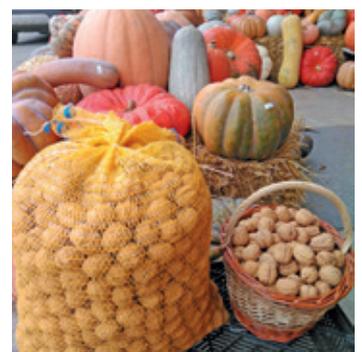


Nussauflesemaschine

Mit der neuen Homepage haben unsere Mitglieder auch die Möglichkeit, von einem Verzeichnis von Direktvermarktern und Dienstleistern wie Baumwärdern zu profitieren. Leider wurde dies noch sehr schwach genutzt. Nehmt euch die Zeit und registriert euren Hofladen oder eure Dienstleistung als Baumwärter doch in den kommenden

Wintertagen auf der Homepage, um diese auch lebendig zu gestalten.

Für das kommende Jahr ist bisher der Veteranen-Höck in der Schwarzwasserbrücke geplant und es wird wieder einen nationalen Anlass der Nusspflanzler geben. Zu diesem steht jedoch noch kein Datum fest. An dieser Stelle meinen Dank an alle, die sich in unserem Produktezentrum einbringen und zum Gelingen beitragen.



Baumnüsse im Direktverkauf

Exkursion «Fruchtwelt Bodensee», Friedrichshafen

Die «Fruchtwelt Bodensee» findet alle zwei Jahre statt und ist für die Obst- und Beerenproduzenten sowie für die Obstverarbeiter eine äusserst attraktive Messe mit einer hervorragenden Infrastruktur.

Der Verband Berner Früchte organisiert für seine Mitglieder eine gemeinsame Exkursion an die Messe «Fruchtwelt Bodensee» am **Freitag, 14. Februar 2020**.

Programm

07.00 Uhr Abfahrt Oeschberg
FOB
ca. 20.30 Uhr Oeschberg

Informationen zur Messe

www.fruchtwelt-bodensee.de/

Kosten

Mitglieder Berner Früchte höchstens Fr. 80.–, je nach Anzahl Teilnehmende.
Nichtmitglieder höchstens Fr. 90.–, je nach Anzahl Teilnehmende, inkl. Eintritt «Fruchtwelt Bodensee»
Der Betrag wird im Car eingezogen.

Anmeldungen

Jakob Rothenbühler,
PZ Verarbeitung, Ellenberg,
3432 Lützelflüh
Tel. 034 461 24 83 oder
079 227 64 57
E-Mail: jamaro@greenmail.ch

Anmeldeschluss: 24. Januar 2020

Verband Berner Früchte



Neu gibt es eine Börse auf der Homepage

An der letzten Vorstandssitzung Berner Früchte wurde beschlossen, eine neue Rubrik zu eröffnen, um unseren Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, innerhalb des Verbandes eine Art Börse einzurichten. Die Idee ist, dass Produzenten, die zum Beispiel Mostobst suchen, dies auf der Homepage Berner Früchte platzieren können. Oder wird beispielsweise eine Obstanlage neu mit Hagelnetzen gedeckt, kann das alte bei einer Erdbeerkultur als Schattenspender dienen und für Interessenten auf der Plattform angeboten werden. Unter den Rubriken «Biete» und «Suche» können Obst, Verpackungen, Material, Maschinen usw. aufgeschaltet werden. Nutzt dieses attraktive Angebot möglichst schnell; das Aufschalten eines Inserates ist für unsere Mitglieder gratis!

Das eigene Marktumfeld verlinken

Auf der Homepage Berner Früchte haben wir unter den verschiedenen Rubriken die Möglichkeit geschaffen, dass Produzenten, Verarbeiter und Baumpfleger ihre Produkte und Dienstleistungen einem weiten Publikum anbieten können. Leider haben nur wenige davon Gebrauch gemacht. Das Pdf, das momentan noch als Adressdatei

aufgeschaltet ist, ist nicht mehr aktuell, unattraktiv und schlecht leserlich und sollte deshalb möglichst bald gelöscht werden. Bietet eure Produkte und Dienstleistungen auf unserer Homepage auf attraktive Weise an. Das Aufschalten erledigt sich einfach über: Homepage Berner Früchte → Einkaufen → Direkt zu den Hofläden → Mitmachen → Jetzt anmelden → Betrieb registrieren. Und fertig!

Neuer Name – neue Werbemittel

Es besteht weiter die Möglichkeit

Verbandsmaterial zu beziehen. Bei den Tragtaschen möchten wir euch ein neues Angebot machen. Anstelle der momentan verpönten Plastiktaschen bieten wir eine reiss- und wasserfeste, mehrmals verwendbare Tasche an, wo neben dem Verbandslogo auch das eigene Logo aufgedruckt werden kann. Bestellungen (ab 500 Stück) werden bis zur nächsten GV am 20.02.2020 aufgenommen; je nach Menge liegt der Preis bei CHF 1.50–1.70. Für Fragen und weitere Informationen: ulrich.steffen@be.ch oder 079 414 03 80



Beispiel eines Shoppers mit individuellem Aufdruck

Mutationen melden

Wir bitten unsere Mitglieder, Änderungen bei den Obst- und Beerenflächen, der Anzahl der Feldobstbäume und der verarbeiteten Obstmenge bis 20.1.2020 zu melden, damit die Rechnungsstellung für den Mitgliederbeitrag 2020 korrekt erfolgen kann.

Bitte melden Sie Ihre Mutationen an die Geschäftsstelle Verband Berner Früchte, INFORAMA Oeschberg, Bern-Zürich-Strasse 18, 3425 Koppigen oder an info.fob@be.ch



Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter	Kosten	Anmeldung bis
					INFORAMA FOB Berner Früchte		
Erwerbsobstbau							
30.01.2020	13.30 – 17.00	INFORAMA Seeland, Ins	S. Wieland	Obstbautagung	x	Fr. 50.–*)	16.01.2020 Kurs No. 201607
20.02.2020	09.00 – 12.00	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	U. Steffen	GV Verband Berner Früchte	x	kostenlos ***	siehe Einladung GV
14.05.2020	13.30 – 17.00	Ins	T. Meuter	Waschplätze, Marmorierte Baumwanze	x	kostenlos ***	Ausschreibung folgt
19.08.2020	18.00 – 20.00	D. Hurni und A. Weber, Gerolfingen	T. Meuter	Erfahrungsaustausch PZ Obst: Sommerschnitt Kirschen	x	kostenlos ***	Ausschreibung folgt
11.11.2020	13.30 – 16.30	Bielsee	T. Meuter	PZ Obst Schlussitzung	x	kostenlos ***	Ausschreibung folgt
Weitere empfohlene Anlässe							
21.01.2020	ganzer Tag	Martigny	Agrovina	18. Schweizer Obstkulturtag		je nach Ticket	
14.02.– 16.2.2020	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung		je nach Ticket	
06.03.2020 – 09.03.2020	ganzer Tag	Wieselburg	«ab-Hof»- Messe	Messe für bäuerliche Direktvermarkter		je nach Ticket	
23.05.2020	ganzer Tag	Wintersingen	Agroscope	Breitenhoftagung (neu an einem Samstag)		kostenlos	
24.06.– 26.06.2020	ganzer Tag	Koppigen		öga Fachmesse		je nach Ticket	
15.08.2020	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung		kostenlos	
Bio Obst- und Beerenbau							
15.01.2020 – 27.08.2020	09.00 – 16.30 6 Tage	FIBL, Frick Praxisbetriebe Kt. Bern	A. Häseli, M. Kopp, S. Wieland	Modul Bio-Obst BF 20 / Kurs Bioobst- und Beerenbau	x	Fr. 900.– + Unterlagen	18.12.2019 beim FiBL
24.01.2020	ganzer Tag	Strickhof, Wülflingen ZH	FIBL	Bioobstbautagung		Fr. 80.–	10.01.2020
16.04.2020	08.30 – 16.30	Bio-Schule Schwand	S. Wieland	Einführung in den Bio-Obstbau	x	Fr. 100.–	02.04.2020 Kurs 201307

14.05.2020	08.30–16.30	Bio-Schule Schwand	Häseli/Kopp	Einführung in den Bio-Beerenbau	x	Fr. 100.–	01.05.2020 Kurs 201308
Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau							
14.01.2020– 17.11.2020	08.30–16.00 8 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Modul BF 21/ Kurs Feldobstbau	x	Fr. 1'200.–	18.12.2019 Kurs No. 201604
28.01.2020	09.00–12.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln)	x	Fr. 50.–*)	14.01.2020 Kurs No. 201605
28.01.2020	13.30–16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln)	x	Fr. 50.–*)	14.01.2020 Kurs No. 201606
13.02.2020	13.30–16.30	INFORAMA Rütli	U. Steffen	Schnittkurs Hochstamm-bäume: Kernobst	x	Fr. 50.–*)	30.01.2020 Kurs No. 201608
25./26.02.2020	08.30–16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstamm-bäume)	x	Fr. 200.–	10.02.2020 Kurs No. 201609
06.03.2020	09.00–16.00	Liebegg-Gränichen	Liebegg	10. Schweizer Hochstammtagung		Fr. 80.–	25.02.2020
08.05.2020	13.30–16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Pfropfkurs	x	Fr. 50.–*)	24.04.2020 Kurs No. 201610
16.05.2020	noch offen	Restaurant Schwarzwasserbrücke	U. Schaller	Bäumelerhöck, Veteranenehrung	x	Mittagessen individuell	Ausschreibung folgt
Erwerbsbeerenbau							
15.01.2020– 01.07.2020	09.00–16.30 9 Tage	Diverse Kursorte, Deutschschweiz	div Referenten	Modul BF 19 Erwerbsmässiger Beerenbau	x	Fr. 1'350.–	01.12.2019 www.strickhof.ch
20.02.2020	13.00–16.30	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	M. Kopp	Beerentagung Aktuelle Themen + Pflanzenschutz	x	Fr. 50.–*)	06.02.2020 Kurs No. 201202
21.04.2020	19.00–22.00	Fam. Rohrbach, Aarwangen	M. Kopp	Erfahrungsaustausch Erdbeeren	x	kostenlos ***)	Ausschreibung folgt
Obstverarbeitung							
14.02.2020	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtweit Bodensee	Erfahrungsaustausch I		je nach Ticket	Ausschreibung folgt
20.08.2020	20.00–22.00	Tobias u. Andrea Pärli	M. Kopp	Obstverarbeitung in der Kleinmosterei	x	Fr. 100.–	01.09.2020 Kurs No. 201801
15.09.2020	09.00–16.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen M. Kopp	Erfahrungsaustausch II	x	kostenlos ***)	Ausschreibung folgt
12.11.2020	20.00–22.00	Ernst u. Esther Gfeller, Worb	M. Kopp	Qualitätswettbewerb Süssmost Prämierungsanlass	x	kostenlos ***)	Berner Früchte Ausschreibung folgt
04.12.2020	20.00–22.00	Schache Märit, Schachenstr. 62, 3421 Lyssach	M. Kopp		x	Berner Früchte Ausschreibung folgt	

*) Für Mitglieder Oeschbergclub Version Plus kostenlos; **) Tarif Ehepaare, ***) nur für Mitglieder Berner Früchte
****Anmeldung Kurse INFORAMA: INFORAMA Waldhof, Langenthal, 031 636 42 40

Pflege von Hochstammbäumen hoch im Kurs

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

Auch in diesem Jahr konnte das Modul Feldobstbau mit einer hohen Teilnehmerzahl von 19 Personen durchgeführt werden. Vom Polizisten, über den Landwirten bis zur Floristin interessierte das Thema Hochstammfeldobstbaum. Die Teilnehmenden lernten im 8-tägigen Kurs während eines Jahres die wichtigsten Pflegemassnahmen für Hochstammfeldobstbäume kennen. Am meisten interessierte der fachgerechte Obstbaumschnitt. Auch wenn die Meinungen manchmal auseinander gehen, so ist doch das Ziel klar: einen Hochstammfeldobstbaum so pflegen, dass er vital und langlebig bleibt. Dazu braucht es ausser den Schnitt-

kenntnissen auch Wissen über die Pflanzung, die Standortwahl, die Mäusebekämpfung, über den Pflanzenschutz, das Pfropfen und die Sortenwahl. Engagiert und wissbegierig beteiligten sich alle am Unterricht. Vielen Dank an alle Teilnehmenden für das grosse Interesse und die vielen guten Gespräche.



Auch der Nussbaum interessierte die Teilnehmenden sehr.



Teilnehmende des Feldobstbaukurses (von links nach rechts und von oben nach unten): Gregor Schefer, Andreas Sägesser, Florian Herzog, Stefan Lüthi, Lukas Hiltbrunner, Marcel Affolter, Kilian Aeberhardt, Alexandra Schröder, Michael Bachmann, Roman Brunner, Stefan Straubhaar, Christoph Hadorn, Andrea Schneider, Andreas Thomet, Margreth Isenschmid, Matthias Gerber, Simon Niklaus, Andreas Graf, Sabine Wieland (Kursleiterin), Kathrin Birkhofer. Es fehlt Ueli Steffen (Kursleiter).

Abschluss Modul BF22 «Obstverarbeitung»

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

Mit vierzehn interessierten und motivierten Teilnehmenden konnte diesen Herbst das Modul «Obstverarbeitung» durchgeführt werden. Aus den Rückmeldungen der Teilnehmenden geht hervor, dass der viertägige Kurs erfolgreich verlaufen ist.

Nebst der Vermittlung der klassischen Grundfertigkeiten der Obstverarbeitung wird beim Modul «Obstverarbeitung» viel Wert daraufgelegt, dass bei den Teilnehmenden das Bewusstsein für Qualität und Verantwor-

tung geschärft wird. Es wird versucht, in der zur Verfügung stehenden Zeit möglichst viele, auch neue Aspekte anzusprechen und die Teilnehmenden zu motivieren, den eigenen Weg zur Lösung finden zu wollen.

Der positive Verlauf des Lehrganges bestärkt das gute Gefühl, dass die jungen Berufsleute nun über das Rüstzeug verfügen, einen eigenen Verarbeitungsbetrieb zu übernehmen und erfolgreich zu führen. Das sichert die Zukunft der bäuerlichen Obstverarbeitung in der Region des Verbandes Berner Früchte.



Die Kursteilnehmenden beim konzentrierten Vergleichen und Beschreiben von verschiedenen geschönten Saftmustern.

Abschluss Modul BF23 «Brennerei»

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

«Qualität vor Quantität» lautet das Motto im Modul Brennerei. Der Lehrgang stiess auch dieses Jahr auf sehr grosses Interesse. Die 30-köpfige Teilnehmer-Gruppe versuchten wir in die wichtigsten Themen-Bereiche des Brennerei-Handwerkes einzuführen.

Von der Auswahl von qualitativ geeigneten Rohstoffen bis zur Präsentation und Deklaration der verkaufsfertigen Produkte wurde der weitgespannte Themenbogen abgedeckt. Dank der fachlich kompetenten Unterstützung von Daniel Z'graggen,

wissenschaftlicher Mitarbeiter bei Agroscope Wädenswil, gelang es, die vielfältigen Themen praxisbezogen zu behandeln. Nach theoretischen Inputs hatten die Teilnehmenden die Gelegenheit, in Kleingruppen das Gehörte praktisch umzusetzen.

Ein Höhepunkt des Kurses stellte das praktische Destillieren der drei Wochen zuvor einge-maischten Äpfel auf der mobilen Brennerei, unter der Leitung von Christian Mathys, dar. Unter seiner Anleitung nahmen die Teilnehmenden die Fraktionierung des Brandes in Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf vor und zeichneten den Destillationsvorgang auf einer Brennkurve auf.

Anlässlich der Modullernzielkontrolle konnten elf Teilnehmende

ihr Wissen bei den kritischen Experten unter Beweis stellen.



Die Kursteilnehmenden bei der praktischen Kurs-Sequenz «Destillations-Technik» an der mobilen Brennerei.

Fachmodule 2020

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

Überregionales Angebot an Obstbaummodulen 2020

Fachmodul «Erwerbsmässiger Beerenbau» (BF 19) 2020
bereits publiziert im BO Okt 5/2019

Fachmodul «Moderner Steinobstbau» (BF 18) 2020/2021

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 11. Februar 2020

Kursorte: Landwirtschaftliches Zentrum Frick, Steinobstzentrum Breitenhof und Praxisbetriebe

Kurskosten: Fr. 1'350.– 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: 10.01.2020

Fachmodul «Erwerbsobstbau Tafelkernobst» (BF 17) 2020/2021

Kursort: Luzern
Kursdaten: Start Dezember 2020.

Anmeldeschluss Anfang November 2020

Informationen und Anmeldung: BBZN Natur und Ernährung, Spezialkulturen & Pflanzenschutz, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain, 041 228 30 70

Regionale Fachmodule 2020

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: 14.01; 24.01; 17.03; 18.03; 07.05; 10.06; 15.10; 17.11.2020, Modulprüfung Dezember 2020

Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen und Praxisbetriebe

Kurskosten: 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: 18. Dezember 2019



Fachmodul «Bioobst und – Beerenbau BF 20» 2020

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-Obstbau- und Biobeerenbaupflege.

Kursdaten: 15.01; 16.01; 17.01; 26.05; 09.06; (30.07 zusätzlich); 27.08, Modulprüfung im September 2020

Kursorte: FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe
Kurskosten: 900.– (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: 31. Dezember 2019

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: Der Kurs wird 2021 wieder angeboten.
Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen

Fachmodul «Brennerei BF 23»

Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden verfügen über Praxis-Erfahrung im Bereich Obstverarbeitung/Brennerei.

Kursdaten: Der Kurs wird 2021 wieder angeboten.
Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen

Mehrtägige Kurse am INFORAMA Oeschberg

Nebst den Modulen werden am INFORAMA auch mehrtägige oder eintägige Kurse zum Thema Obstbau angeboten.

Kurs Nr. 201609 «Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstammbäume)»
2-tägiger Schnittkurs von Spindelbüschen und jungen Hochstammbäumen für Einsteiger

Kursdaten: 2 Tage, 25./26.02.2020, 08.30–16.30 Uhr

Kursorte: INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen
Kurskosten: Fr.200.– inkl. Kursunterlagen (ohne Verpflegung)
Informationen: INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90, info.fob@be.ch

Anmeldung: inforama.waldhof@be.ch
Anmeldeschluss: 10.02.2020

Elf Obstbaumeister sind diplomiert worden

Zehn Absolventen und eine Absolventin haben am Strickhof Ende September ihr Diplom als Obstbaumeister/-in erhalten. Während ihrer dreijährigen Ausbildung haben sie sich das Rüstzeug erarbeitet, um einen Obstbaubetrieb selbständig zu führen.



Die frischgebackenen Obstbaumeister. Hinten links: Reto Diener, Erik Eichenberger, Stefanie Geiser, Fabian Grunder, Lukas Schöpfer, Lukas Vetsch. Vorne links: Dominic Kuppelwieser, Patrick Galliker, Ramon Staubli, Manuel Peter. Es fehlt: Pascal Bär. (Foto zVg)

Der SOV-Direktor Jimmy Mariéthoz gratulierte den erfolgreichen Absolventen und ermutigte sie, aktiv ihr erlangtes Wissen in die Betriebe einfließen zu lassen.

Er sprach die grossen Veränderungen im Obstbau an, welche nach Innovationen rufen. «Es gilt, aktuelle Herausforderungen wie Ökologie, Preisdruck, Globalisierung, Klimawandel anzunehmen. Nebst all dem ist es jedoch wichtig, den Spass nicht zu vergessen», betonte Mariéthoz.

Daniel Hauser, Au ZH, und Michael Kaufmann, Buus BL, schlossen die Betriebsleiterschule 1 mit Bravour ab.

(Quelle: Mario Stadler, SOV)

Podiumsdiskussion zur Trinkwasserinitiative

Anfang November fand am INFORAMA Bäregg ein Streitgespräch statt. Die Initiatorin Franziska Herren diskutierte mit Martin Rufer, dem Leiter Produktion, Märkte und Ökologie des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV). Barbara Grimm vom Lokalradio neo1 moderierte die Sendung.

Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg
ulrich.steffen@be.ch

Das INFORAMA und die Landwirtschaft Emmental lud zur Podiumsdiskussion von Pro und Kontra zur Gewässerinitiative ein. Zu Beginn wurde um eine ehrliche und auf sachlicher Ebene geführte Diskussion gebeten.

Stickoxid in der Luft und Nitrat im Wasser

Franziska Herren gab ein Statement ab zur Initiative, dass jedermann verpflichtet sei, alle den Umständen gebotene Sorgfalt anzuwenden, um nachhaltige Einwirkungen auf die Gewässer zu vermeiden. Sie werde nach 53 Jahren nicht weiter zusehen, dass etliche Milliarden

Subventionen für falsche Anreize ausgegeben werden. Herren warnt vor zu viel Gülle und Ammoniakemissionen durch Importfutter und überhöhte Nutztierbestände. Das Umweltziel, dass in der Schweiz die jährliche Menge der Ammoniakemissionen 25'000 Tonnen pro Jahr nicht überschreiten dürfe, sei nicht erreicht. Zwei Drittel der atmosphärischen Stickoxid-Emissionen stammen vor allem aus der Landwirtschaft und das Nitrat im Grundwasser stelle ein weiteres grosses Problem dar. Pflanzenschutzmittel seien im Grundwasser zu finden und sogar Bio-Felder seien mit Pestiziden verseucht. Das grosse Sterben findet auf der grünen Wiese statt, 60% aller Insekten seien gefährdet.

Zu radikal und unnötig

Martin Rufer, der Leiter Produktion, Märkte und Ökologie des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV) warnt, die Initiative sei «viel zu radikal und unnötig». In der Landwirtschaft sei man stets bemüht Verbesserungen weiterzuverfolgen, da brauche es keine unnötige Initiative. Die aktuellen Aktionspläne des Bundes werden umgesetzt, mit dem Ziel den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren. Auch sei der Einsatz von Antibiotika in den letzten zehn Jahren halbiert worden. Im Übrigen wurde das Berner Pflanzenschutz Projekt und weitere Umweltprojekte bereits 2015 in Angriff genommen, also noch vor der Lancierung der Initiative. Dies zeige doch, dass die Landwirtschaft praktisch als einziger Player in unserem globalen System die Aufgaben angehe und umsetze. Rufer gab zu bedenken, dass die Trinkwasserinitiative diesbezüglich kontraproduktiv sein könnte. Er zeigte auf, dass gemäss einer Studie von Agroscope der Selbstversorgungsgrad bei einer Umsetzung um

11 bis 20 Prozent sinken und dass bis zu 63% der Veredelungsbetriebe und sogar bis zu 93% der Betriebe mit Spezialkulturen aus dem ÖLN ansteigen könnten. Die sensiblen Kulturen wie Kartoffeln oder Raps können ohne Pflanzenschutzmittel kaum angebaut und müssen somit vermehrt importiert werden. Die Folge wäre, dass etliche Betriebe aus dem Direktzahlungssystem aussteigen, intensivieren und sich spezialisieren, um den Betrieb finanziell zu sichern. Wer den Initiativtext genau unter die Lupe nimmt, bemerkt, dass sogar die Bio-Bauern einige Pestizide einsetzen und deshalb betroffen sind, sagte Rufer. «Der Überbegriff Pestizide schliesst auch die biologischen Pestizide mit ein.»

Das Gespräch mit dem Grossverteiler suchen

Herren munterte alle auf, doch in Gesprächen mit den Grossverteilern Lösungen zu suchen und sich zu einigen, was die Anwesenden nicht mit einem heimlichen Schmunzeln sondern mit Gelächter quittierten.

Verarbeitung



Jahresbericht PZ Verarbeitung 2019

Daniel Oppliger
Vorsitzender Produktezentrum Verarbeitung

Sicher erinnert sich jeder noch an die grosse Menge Mostobst, die uns Lohnmostern im Herbst 2018 angeliefert wurde. Für alle war klar, dass im 2019 nicht nochmals so viel auf uns zukommt. Ziemlich unerwartet war unsere Region wieder von Frost betroffen, wodurch die ohnehin schon schwache Blust zum Teil Totalschaden erlitt. Weiter litten vor allem einzelne Hochstamm bäume, die Früchte trugen, noch unter der Trockenheit der vergangenen Monate. Das ganze Ausmass kam dann auch bei der Gebinde-Bestellung zum Tragen. Schlussendlich konnte jeder Betrieb einige Tage seine Verarbeitungsmaschinen laufen lassen und neben kleinen Mengen Kundenmost für den Eigengebrauch aus verschiedenen Regionen der Schweiz Mostobst zukaufen.

Am 31. Juli fuhren die Verarbeiter gemeinsam mit einem Car nach «Mostindien» und besuchten dort einen Berufskollegen. Bruno Bussinger führte uns durch seinen optimal eingerichteten Verarbeitungsbetrieb. Dabei konnten wir viel Interessantes hören und auch rege miteinander diskutieren. Im Gebäude nebenan, der Mosteria, wurde uns ein feines Mittagessen serviert und einige Getränke zur Degustation angeboten. Auch kauften wir Produkte, um als Erinnerung mit nach Hause zu nehmen. Am Nachmittag besichtigten wir den Betrieb der Firma Möhl. Beeindruckend waren die riesigen Pressen, die Tanklager und die Vielfalt an Getränken in den verschiedenen Gebinden. Abgerundet wurde der Tag mit einem Rundgang durch das neu eingerichtete Mosterei- und Brennerei-Museum



«Momö», wo die Obstverarbeitung viele Jahre zurück bildlich oder mit Geräten dargestellt war.

Der Erfahrungsaustausch fand am 14. November bei David und Simone Blum in Linden statt. Nach dem Vorstellen des Betriebes durch David versammelten wir uns in der heimeligen Wohnung von Blums, wo uns verschiedene Informationen und Neuigkeiten präsentiert wurden. Auch kulinarisch kamen wir nicht zu kurz und als Höhepunkt wurde uns eine hausgemachte, feine Glace serviert.

Im Rahmen des Qualitätswettbewerbs wurden am 28. November die eingereichten Muster Süssmost und Mischsäfte bewertet. Am 6. Dezember durften sich die erfolgreichen Safthersteller zu einem gemütlichen Anlass in der Mosterei Wanner in Etzelkofen einfinden, um ihre Zertifikate entgegenzunehmen.

An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich bei meinen Kollegen des Produktezentrums Verarbeitung für die gute Zusammenarbeit und wünsche allen ein erfolgreiches neues Jahr.

Abschluss der Verarbeitungskampagne 2019

Mit dem Erfahrungsaustausch der Obstverarbeiter hat das Produktezentrum Verarbeitung die Kampagne offiziell abgeschlossen. Dafür trafen sich die Süssmoster in der wohl höchst gelegenen Mosterei im Gebiet des Verbandes Berner Früchte, auf dem Betrieb von David und Simone Blum in Linden, auf 920 m. ü. M. – Vielen Dank für die Gastfreundschaft!

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

Vor etwas mehr als zehn Jahren haben Blums die Mosterei von Hans Schindler übernommen und führen diese mittlerweile in einem eigenen Verarbeitungsraum weiter. Die Verarbeitungsmengen schwanken bedingt durch Alternanz und

Frost beträchtlich, von wenigen tausend bis mehreren zehntausend Liter pro Jahr. Im Einsatz steht eine Fankhauser Packpresse. Die Haltbarmachung erfolgt mit einem Gfeller-Rohrschlangen-Pasteur. Der Saft wird vorwiegend in Bag-in-Box abgefüllt. Auf dem zwölf Hektar grossen Landwirtschaftsbetrieb werden die Grünflächen durch schottische Hochlandrinder

genutzt. Das Fleisch wird weitgehend selbständig vermarktet. Der Hauptbetriebszweig stellt allerdings die Glace-Produktion dar. Nebst der Belieferung von regionalen Wiederverkäufern sind Blums mittlerweile kantonsweit anzutreffen mit ihren Glace-Ständen.

Im fachlichen Teil wurde informiert über den Stand der

Umsetzung des Lebensmittelrechts. Zudem hatten die Teilnehmenden Gelegenheit, vier unterschiedlich geschönte Säfte zu verkosten und dazu ihre Präferenz abzugeben. In einem kurzen Input wurden zudem Tipps aufbereitet, wie bei der Planung von Anlässen, wie zum Beispiel «Besuch einer Schulklasse in der Mosterei», vorzugehen ist. An diesem Anlass ergriff der neue Geschäftsführer des Verbandes die Gelegenheit, um über dessen Aktivitäten und die geplante Anschaffung von Werbematerial zu orientieren.

Online-Umfrage zur Verarbeitungsmengen 2019
Die bäuerlichen Obstverarbeiter der Region «Berner Früchte» sind mit dem Link zur online-Umfrage der Verarbeitungsmengen 2019 bedient worden. Besten Dank für die Rückmeldung bis am 20. Dezember 2019. Bitte melden Sie sich per Mail an max.kopp@be.ch, oder 031 636 12 90, falls

- Unklarheiten entstehen beim Ausfüllen
- Sie keine E-Mail dafür erhalten haben
- Sie dazu sonst eine Rückmeldung abgeben möchten



Nach der Besichtigung des Betriebes und den Fachbeiträgen werden im dritten Teil Kontakte gepflegt und Erfahrungen ausgetauscht.

5. Distisuisse Prämierung

Mit einer Rekordbeteiligung von 622 eingereichten Mustern aus 108 Betrieben wurden im August an drei Tagen die Verkostung und Beschreibung der Muster vorgenommen. Bis Mitte Oktober wurden die Ergebnisse ausgewertet und am 17. Oktober fand im Gundeldinger-Quartier in Basel, im Rahmen des Craft-Festivals, der Prämierungsanlass statt.

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



Ursula Zürcher von der Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port, nimmt die Glückwünsche von Rapper Bligg entgegen. (Bild: SOV)

Aus der Region des Verbandes «Berner Früchte» haben 10 Betriebe teilgenommen. Mit 28 Silber-Auszeichnung und 7 Gold-Auszeichnungen sowie zwei Kategorien-Siegen haben die regionalen Brennereien beachtenswert abgeschnitten. Hervorzuheben ist die Spezialitätenbrennerei Zürcher aus Port. Daniel und Ursula Zürcher ist ein Kategoriensieg gelungen. Zudem wurden sie mit 4 Goldauszeichnungen als «Brenner des Jahres»



Die geehrten Brennereien der Region «Berner Früchte».

ausgezeichnet. Ursula Zürcher liess sich dazu vom Star-Gast, dem Rapper Bligg, beglückwünschen. Herzliche Gratulation allen Teilnehmenden zu den erzielten

Ergebnissen. Die fünfte Ausgabe der nationalen Prämierung Distisuisse veranschaulicht die erzielte Qualität der Produkte eindrücklich.

Beeren



Beerenkonferenz in Brædstrup, DK

Anfangs November fand in Brædstrup, Dänemark, die jährliche Beeren-Konferenz statt. Die Themen Pflanzenschutz und Resistenzen dominierten die Tagung.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband Berner Früchte
max.kopp@be.ch

Am 5./6. November 2019 fand im dänischen Brædstrup eine zweitägige Beeren-Konferenz statt. Die Tagung wird jährlich organisiert durch den privaten Beratungsdienst HortiAdvice, gemeinsam mit dem «jordbær- & hindbær-klubben». Im Hotel-Komplex «Pejsegården» findet das gesamte Angebot unter einem Dach statt: Tagungslokal, Ausstellungsraum für die rund 25 interessierten Anbieter (Jungpflanzen, Bewässerungs-/Fertigationstechnik, Geräte und

Maschinen, usw.) sowie Verpflegung, Übernachtung und Aufenthaltsräume für die Kontaktpflege und den Erfahrungsaustausch. Ein bedeutender Teil der Konferenz war dem Thema «Pflanzenschutz» gewidmet. Die Resistenz-Problematik beim Einsatz von Botrytiziden wurde sowohl von Peter Hartvig und von Roland Weber behandelt. Beide Referenten sind sich einig, dass bereits Jungpflanzen mit einem mehr oder weniger stark ausgeprägten Resistenz-Status auf die Produktionsbetriebe gelangen und dort in der Folge die Bekämpfungsstrategie bzw. den Behandlungserfolg we-

sentlich beeinflussen, weil der Beerenproduzent in aller Regel das Behandlungsprogramm in der Jungpflanzenanzucht nicht kennt. Aus Norwegen präsentierte Arne Stensvand Projekte zur nächtlichen UV-Behandlung von Erdbeerpflanzen gegen echten Mehltau, sowie die «Plante-Sauna» zur Behandlung von Jungpflanzen gegen bereits darauf vorhandene Krankheiten (Phytophthora fragariae, cactorum, usw.) sowie Schädlingen. Dabei wird der Einfluss auf Nützlinge untersucht. Es war unverkennbar, dass die Forschungsarbeiten, insbesondere im Bereich Pflanzenschutz, auf einen Verzicht, beziehungsweise auf eine Reduktion der eingesetzten Pflanzenschutzmittel ausgerichtet ist. Der öffentliche Druck ist gross und zunehmend.



Helle Mathiasen und Hanne Lindhard Pedersen, beides Beraterinnen bei HortiAdvice, nach dem Vortrag zur Präsentation der Beerenproduktion in der Schweiz.

Jahresbericht PZ Beeren 2019

Barbara Schwab
Vorsitzende Produktzentrum Beeren

Das Beerenjahr 2019 hat gut begonnen. Dank einem rekordverdächtig warmen März konnten wir sehr früh mit der Erdbeerernte aus Tunneln starten. Danach folgte allerdings im April/Mai der Kälteeinbruch mit zahlreichen Frostnächten, die uns um unseren Schlaf brachten, weil Vlies gelegt, Frostberieselung gestartet und Frostkerzen angezündet werden mussten. Die kühlen Temperaturen Ende April bis in den Mai hinein hatten jedoch auch Vorteile: Sie führten dazu, dass wir die Produktion von Tunnel zu Freiland gut staffeln konnten. Teilweise kam es sogar zu fehlender Menge zwischen diesen beiden Produktionsarten. Und die Kapirolen des Wetters in diesem Jahr gingen weiter: Anfang Juni regnete es stellenweise derart stark oder es hagelte, dass ein Teil der Ernte ausfiel. Die darauffolgende Hitzewelle führte zu Ausfällen in den Freilandkulturen und auch die Terminkulturen litten unter der Hitze.

Allerdings hatte das warme bis heisse Wetter im Sommer auch gute Seiten. So war die Nach-

frage nach Beeren ungebrochen gut, es gab keine Überproduktion und die Nachfrage nach regionalen Produkten stieg auch 2019. Das heisst für mich: Wir müssen zu unserem Markt Sorge tragen und unsere Kundschaft stets gut bedienen, also süsse Beeren liefern, die hohen Ansprüchen genügen.

Einmal mehr zeigte sich heuer: Die Witterung bestimmt unseren Ernteverlauf. Ich bin jedoch überzeugt, dass wir künftig nicht nur mit der Witterung zu kämpfen haben. So kommen nächstes Jahr beispielsweise die Initiativen zum sauberen Trinkwasser und Pestizideinsatz an die Urnen – mit ungewissem Ausgang. Wenn das Schweizer Stimmvolk Ja dazu sagen würde, würde dies drastische Veränderungen der Schweizer Produktionsbetriebe mit sich bringen. Aber auch wenn die Mehrheit Nein sagt: Der Pestizideinsatz in der Landwirtschaft und insbesondere im intensiven Anbau wird ein Thema bleiben. Damit müssen wir Beerenproduzenten uns vermehrt und vertieft auseinandersetzen.

Ein anderes Thema bleibt das Personal: Sind wir zukünftig noch attraktive Arbeitgeber?

Wie können wir auch längerfristig sicherstellen, dass wir genügend Mitarbeitende finden? Sind unsere Betriebe so interessant, dass wir die Nachfolge regeln können?

Ausserdem müssen wir schauen, wie wir den Spagat schaffen wollen zwischen intensivem, professionell geschütztem Anbau und dem «idyllischen» Freilandanbau, den viele Konsumenten noch so im Kopf haben, ohne dass wir uns eine Zerrung holen. Auch die Herausforderung am Markt bleibt weiterhin bestehen: Wir sollen während der ganzen Saison lückenlos und zuverlässig möglichst immer eine Top-Qualität produzieren.

Unsere Antwort auf all die Themen und Herausforderungen? Wir müssen immer am Ball bleiben, Veränderungen so gut wie möglich als Chancen wahrnehmen. Den Problemen unsere Aufmerksamkeit schenken, gegen die wir auch etwas machen können. Wir sollten soweit möglich unsere Betriebe öffnen, erklären was und warum wir etwas machen – Pflanzenschutz bringen wir ja nicht zur Freude aus... Wir sollten aber auch unseren Kritikern zuhören, vielleicht können wir sogar ein gewisses Verständnis



für deren Anliegen aufbringen. Ich bin überzeugt, dass wir nur so eine Basis schaffen können, wo wir Verständnis für unsere tägliche Arbeit bekommen können.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen bedanken, die sich in ihrer täglichen Arbeit für die Interessen und Anliegen der Beerenbranche einsetzten. Ich danke den Mitgliedern des PZ Beeren für die gute Zusammenarbeit, den Betrieben, die sich für Erfahrungsaustausche und Besuche zur Verfügung stellen und insbesondere Max Kopp für seinen unermüdlichen und engagierten Einsatz für uns alle.

Nun wünsche ich allen einen geruhsamen Winter, friedliche Festtage im Kreise Eurer Familien und viel Gesundheit, Kraft, Energie und gute Ideen für die kommende Beerenzeit.

Kantonale Beerentagung

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

Donnerstag, 20. Februar 2020, 13.00 bis 16.30 Uhr, Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen, Grosser Saal

Anfahrt und Standortplan unter: www.inforama.be.ch
→ Über uns → Standorte

Programm
13.00 h Begrüssung und Eröffnung der Tagung
M. Kopp, INFORAMA, FOB

13.15 h Allgemeine Informationen aus dem PZ Beeren
B. Schwab Züger

13.30 h Informationen des Schweizer Obstverbandes
nationale Beerenflächen 2020
J. Mariéthoz/H. Zufferey

14.00 h Neuheiten Pflanzenschutz
– Botrytis Fungizid-Resistenzen/Jungpflanzen
– Neuerungen PSM-Liste Beeren 2020

– Farbcodes
M. Kopp, INFORAMA, FOB

14.45 h Anbau von Zwischenfrüchten vor Erd-/Himbeeren
Mike Bauert, UFA Samen

15.00 h Pause

15.15 h Neuheiten aus der Forschung
– Neuheiten im Sortiment Erdbeeren und Himbeeren
A. Ançay, Agroscope Conthey
– Einsatz von Wurzel-Aktivatoren und Mykorrhiza (mögliche Beispiele in Beerenkulturen)
B. Christ, Agroscope Conthey

16.00 h allgemeine Informationen
– Reseau-lution Produktionskosten-Berechnung webbasiert Agridea
– Termine und Aktivitäten für Beerenproduzenten
– Stichtag-Erhebung GELAN «Präsentation Dateneingabe»
– Diverses, Evaluation der Tagung
M. Kopp, INFORAMA, FOB

16.30 h Abschluss der Tagung
M. Kopp, INFORAMA, FOB

Kosten
Die Teilnahme an der Tagung beträgt Fr. 50.–/Person.

Anmeldung
bis am 6. Februar 2020, Kurs-Nr. 201202, online unter www.inforama.ch/weiterbildung oder ans Kurssekretariat INFORAMA 031 636 42 40. Vormittags findet die Generalversammlung des Verbandes «Berner Früchte» im selben Lokal statt. Alle Mitglieder sind herzlich zur Versammlung eingeladen (→ vgl. Einladung mit Traktandenliste auf der Frontseite).



P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG