

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



Marmorierte Baumwanze verursacht Schäden

Die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*) hat erstmals im Kanton Bern grosse Schäden auf Birnen verursacht. Im Vorjahr wurden bereits Schäden im kleinen Masse oder in Hausgärten beobachtet. Die Bekämpfung stellt die Birnenproduzenten vor neue Herausforderungen.

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

Im letzten Jahr wurde die Marmorierte Baumwanze im Kanton Bern erstmals im grösseren Stil beim offiziellen Monitoring an allen kontrollierten Standorten nachgewiesen. Damals waren die Schäden noch unproblematisch. Lediglich Private in Stadtnähe haben sich über deformierte Birnen beschwert. Nun hat die Wanze auch in Erwerbsobstanlagen zugeschlagen. Betroffen sind vor allem Birnen der Sorten Morettini, Williams, Conférence.

Wanzen überwintern in Häusern

Der Plagegeist war im letzten Winter in vielen Wohnungen und Häusern anzutreffen. Die adulte Wanze überwintert an geschützten Orten und ab Temperaturen um 15 °C wird sie wieder aktiv und fliegt aus.

Agenda

25.10.2019 14.00
Exkursion Nussbäume
Produktion, Ernte, Verarbeitung
Urs Schaller, Dotzigen

04.11.2019 13.30
Schluss Sitzung
Ernst Lüthi, Ramlinsburg
PZ Obst

14.11.2019 20.00
Erfahrungsaustausch II
Obstverarbeiter
PZ Verarbeitung
Fam. Blum-Graf, Linden

14.11.2019 20.00
Eingabe Süssmost-Muster
für Qualitätswettbewerb
PZ Verarbeitung

06.12.2019 20.00
Prämierung Qualitätswettbewerb
Süssmost
PZ Verarbeitung
Gartenbauschule, bz Emme,
Koppigen

So wurden die ersten Wanzen im Kanton Bern in den kontrollierten Fallen ab Mitte Mai gefangen. Ab Ende Juni konnten die Eiablagen beobachtet werden und ab Anfang Juli die ersten Nymphen. Ein Weibchen kann bis zu 250 Eier ablegen.

Schäden durch Adulte und Nymphen

Der Schaden entsteht vor allem durch die Saugaktivität der Wanze. Dabei können die Adulten sowie die Nymphen Schäden verursachen. Passieren die Saugschäden auf den noch jungen Früchten, entstehen Deformationen und Dellen. Besonders Birnen weisen dann starke Formänderungen auf, während Äpfel vor allem Dellen aufweisen. Bei Birnen kann der Schaden auch mit der Steinigkeit der Birne verwechselt werden. Ebenfalls können andere Wanzenarten, wie die Rotbeinige Baumwanze, Schäden verursachen. Die Unterscheidung ist schwierig. Einzig das Vorhandensein der Wanzen hilft bei der Schadzuordnung.

Bekämpfungsmöglichkeiten eingeschränkt

In der Schweiz gibt es bislang keinen zugelassenen Wirkstoff gegen Baumwanzen. Baumwanzen sind

«robuster» als Fruchtwanzen und deshalb haben die Produkte, die gegen Fruchtwanzen wirken, kaum eine Wirkung auf Baumwanzen. Gewisse Produkte, denen eine Nebenwirkung nachgesagt wird, besitzen nur eine kurze und zumeist unzureichende Wirkung, so dass zu viele Wiederholungen nötig wären, um die Wanzen abzuhalten. Einzig das Einnetzen scheint das Einfliegen der Wanzen eindämmen zu können. Die Kompletteinnetzung mit Insektenschutznetz seitlich und Reissverschlussnetz scheint momentan die vielversprechendste Variante zu sein. Trotzdem kann es sein, dass sich Individuen in der Anlage befinden. Es ist noch viel Forschungsarbeit nötig, um eine Kombination von Massnahmen zu entwickeln, die eine wirtschaftliche Birnenproduktion weiterhin erlauben.

Wespen gegen Wanzen

In Nordamerika wird bislang an einer biologischen Bekämpfungsmassnahme gearbeitet. Auch in der Schweiz wird untersucht, ob hier geeignete Wespen vorkommen. Diese winzigen Wespen legen Eier in die Eier der Wanzen, wodurch sich die Tiere nicht mehr entwickeln können. Bislang scheint eine eingeschleppte und parasitisch auf Marmorierten Baumwanzen lebende Wespe im Tessin und in Zürich anwesend zu sein. Ob dieser Gegenspieler die Populationszunahme der Wanzen genügend eindämmen vermag, wird sich zeigen.



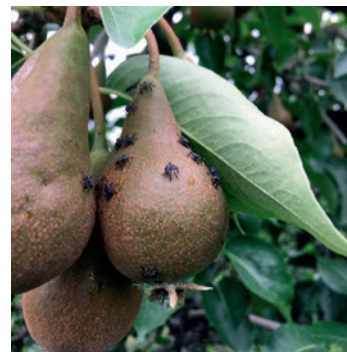
Befallene Birnen sind deformiert und sind nicht mehr verkaufsfähig. Die Früchte haben keinen Geschmack und eignen sich auch nicht für die Herstellung von Saft.

5 • Oktober 2019

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

- Produktezentrum Obst
 - Marmorierte Baumwanze
 - Lagerung von Kernobst
 - Wildschäden vermeiden
 - Ernteschätzung 2019
 - Schluss Sitzung PZ Obst
 - Wildobstgarten
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Exkursion Nussbäume
- Mitteilungen INFORAMA
 - Christian Hofer, neuer Direktor des BLW
 - Verbot Pflanzenschutzmittel
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Exkursion in Mostindien
 - Erfahrungsaustausch Verarbeiter
- Produktezentrum Beeren
 - Beerenenernte 2019
 - Beeren Modul BF19 2020
 - Erdbeer-Messe Karlsruhe
 - Jürg Beiner



Die Nymphen treten meist in Gruppen auf und saugen an den Früchten. Die Ansammlung der Wanzen hat mit Aggregationspheromonen zu tun, die es den Wanzen erlauben, sich gegenseitig zu finden. (Bild Martin Winkelmann, Studen)



In Hausgärten war der Einsatz von Netzsäcken erfolgreich.

Kisten im Kühllager korrekt anordnen

Bei der Einlagerung von Kernobstkisten sollten zwischen den Kisten und zwischen den Lagergebinden und der Lagerwand genügend Abstand eingehalten werden. Damit wird die Luftumwälzung sichergestellt.

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

Erfahrungsgemäss wird bei der Einlagerung wenig Rücksicht genommen auf die Anordnung der Kistenstapel im Kühllager. Beim Einlagern wird Wärme (Feldwärme) und die Eigenwärme (Atmungswärme) der Früchte in den Kühlraum transportiert. Diese Wärme gilt es so schnell wie möglich abzuführen.

Luftumwälzung korrekt einstellen

Die Luftführung ist so zu wählen, dass eine Luftwalze entsteht, welche die Wärmenester wegführt, die Früchte aber auch nicht austrocknet. Die Luftkühler sind so ausgelegt, dass die anfallende Wärme abtransportiert werden kann. Eine 40- bis 50-fache Luftumwälzung je Stunde ist in dieser Anfangsphase umzusetzen. Nach der Abkühlungsphase ist der Luftkühler jedoch überdimensioniert, denn ab diesem Zeitpunkt

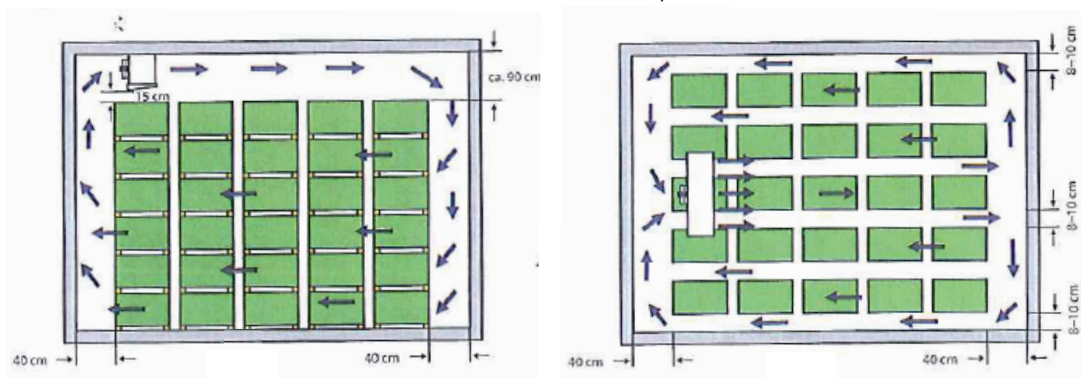
muss nur noch in geringem Masse die Atmungswärme abtransportiert werden und keine Feldwärme mehr. Eine Reduzierung auf ca. 10 Umwälzungen pro Stunde vermindert den Stromverbrauch und die Kühlerlaufzeit erheblich.

Korrekte Stapelung im Kühlraum

Damit dies jedoch möglich ist, bedarf es einer fachgerechten Stapelung. Idealerweise markiert man am Boden mit gelben Linien die Anordnung der Stapel. Beim Einlagern wird immer zuerst unter dem Verdampfer begonnen. Somit wird sichergestellt, dass die kalte Luft durch die Stapel hindurch gezogen wird. Danach ordnet man die Kisten

tenstapel in Längsrichtung im Abstand von 7 cm oder besser 10 cm zueinander und zur Wand hin an. Auf der Seite des Verdampfers und auf der gegenüberliegenden Seite sollte der Abstand zur Wand grösser sein und zwischen 25 bis 45 cm liegen. Ebenfalls müssen von der obersten Kiste bis zur Decke mind. 50 cm eingehalten werden.

Quellenangabe: Lagerung gartenbaulicher Produkte, Martin Geyer, Ulrike Praeger



Die korrekte Anordnung der Stapel ermöglicht die Luftumwälzung. Dazu sind die fachgerechten Abstände zwischen den Stapeln in Längsrichtung, der Wand sowie zwischen der obersten Kiste und der Decke einzuhalten. (Abbildung siehe Quellenangabe.)



Idealerweise werden Bodenmarkierungen angelegt, damit die Abstände beim Stapeln eingehalten werden, wie hier im Gemüsebau.

Wildschäden vermeiden

Bald werden wieder Obstbäume gepflanzt und neue Erwerbsobstanlagen erstellt. In der Wildschadenverordnung des Kantons Berns ist geregelt, wie Wildschäden verhütet und entschädigt werden. Im Obstbau werden keine Schäden an Obstbäumen durch Wild vergütet, aber vorbeugende Massnahmen finanziell unterstützt.

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

In Obstanlagen kommt es immer wieder vor, dass durch Hasen und Rehe, vor allem in jungen Obstanlagen, Schäden angerichtet werden. Die Rehe verbeißen die jungen Triebe und fegen an den Stämmchen, die Hasen fressen gerne die Rinde junger Bäume. Entlang von Gewässern kam in den vergangenen Jahren der Biber dazu, welcher die Bäume fällt und entweder verseisst oder zum Dammbau verwendet. Vereinzelt werden auch Rothirsch- und Wildschweinschäden festgestellt. Aus diesem Grund hat sich die Einzäunung von Erwerbsobstanlagen durchgesetzt. Dabei sind ein paar Eckpunkte zu beachten, damit der Schaden durch Wild vermieden werden kann.

Maschenweite und Höhe des Zauns

Ein Maschendrahtzaun von 1,6 Metern ist das Minimum. Wenn zusätzlich noch zwei Sprungdrähte oberhalb montiert werden, ist eine ideale Höhe von 1,8 Metern erreicht. Damit der Zaun umfassend gegen alle möglichen Tiere Schutz bietet, muss ein sogenannt «hasensicheres» Drahtgeflecht verwendet werden. Das heisst, im unteren Bereich des Zaunes dürfen die Maschen nicht grösser als 5 cm auseinander liegen.

Keine Bewilligung mehr nötig für Zäune

Seit diesem Jahr sind temporär montierte Witterungsschutzsysteme für Obstanlagen ausserhalb von Landschaftsschutz- und Schongebieten bewilligungsfrei (siehe Berner Obst 2/2019). In diesem Zusammenhang konnte ebenfalls erreicht werden, dass

Zäune auch über 1.2 m Höhe bewilligungsfrei sind. Das heisst, seit diesem Jahr braucht es für die Einzäunung keine Bewilligung mehr, wenn diese neben einer Obstanlage mit Witterungsschutz steht. Dies hat mit dem Geringfügigkeitsartikel zu tun, der folgendes aussagt: ist das dominante Objekt, in diesem Fall die Obstanlage, bewilligungsfrei, dann ist das geringfügigere, also der Zaun, ebenfalls bewilligungsfrei. Grenzabstände müssen aber nach wie vor eingehalten werden.

Finanzielle Unterstützung

Im Kanton Bern gibt es einen Wildschadenfonds, der durch die Jägerschaft gespiesen wird. Pro Jahr entrichten die Jägerinnen und Jäger einen Beitrag von Fr. 150.– zugunsten des Fonds. Daraus werden grundsätzlich nur Schäden an landwirtschaftlichen Kulturen, Wald und Nutztieren vergütet, die jagdbare Tiere verursachen. Dazu gehören unter anderem Rothirsch, Damhirsch, Reh, Feldhase und andere. Der Biber gehört nicht zu den jagdbaren



Ein Wildzaun sollte mind. 1.60 m hoch sein, besser wären 1.80 m. Grenzabstände sind einzuhalten.

Tieren. Schäden an Obstbäumen hingegen werden nicht entschädigt. Im Obstbau werden aber Beiträge an Verhütungsmassnahmen (Materialkosten) gezahlt. Vor dem Erstellen eines Zaunes muss ein Gesuch schriftlich und mit Kostenvoranschlag an das Jagdinspektorat gerichtet werden. Im Normalfall wird ein Prozentsatz der Kosten für Zaungeflecht, Agraften, Spanndrähte vergütet. Pfähle, Arbeit und Sonderanfertigungen gehen zu Lasten der

Bewirtschafter. Wenn sich ein Bewirtschafter nicht an der kostengünstigsten Offerte orientiert, erfolgt eine Kostengutsprache pro Laufmeter anhand von Erfahrungszahlen. Aufgrund einer Schlussabrechnung wird der definitive Beitrag (nach erfolgter Kontrolle durch den Wildhüter) festgelegt und überwiesen.

Hilfe durch angehende Jäger
Auszubildende Jungjäger absolvieren in ihrer Ausbildung einen

praktischen und theoretischen Teil. Im praktischen Teil müssen unter anderem 50 Hegestunden geleistet werden. Als Hegearbeiten gelten Rehkitzrettung, Mithilfe bei der Jagdhundausbildung, Biotopschutz, Unfallverhütung und Wildschadenverhütung. Konkret bedeutet das, dass angehende Jäger in ihrer Ausbildung Hegestunden sammeln können, wenn sie einem Obstbauern beim Erstellen einer Einzäunung helfen. Vor

der Planung der Wildschutzmassnahmen sollte deshalb das Gespräch mit dem zuständigen Wildhüter gesucht werden. Er kann über die zu erwartenden Schäden und die erforderlichen Massnahmen Auskunft geben und kennt gleichzeitig die Kontaktadressen der Hegeorganisation und der Jungjägerausbildung.

→ Verhinderung von Wildschäden in Beerenkulturen vgl. «Berner Obst», Ausgabe Dezember 2016

Ernteschätzung 2019

Der Schweizer Obstverband hat, unterstützt durch die Anbau-Regionen, die Schätzung der Kernobsternte per Ende Juli 2019 in der Schweiz vorgenommen. Die Ergebnisse der Schätzung geben einerseits Auskunft über die zu erwartende Menge an Tafel-Kernobst und andererseits über die zu erwartende Mostobstmengen.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@vol.be.ch
Sabine Wieland, INFORAMA Oeschberg
sabine.wieland@vol.be.ch

Schweizweit wird mit einer guten Kernobsternte gerechnet, vergleichbar mit 2016. Im westlichen und östlichen Teil des Mittellandes sind aufgrund der Frosteignisse im Frühjahr die Ernteaussichten bescheiden. Die Ostschweiz hingegen erwartet eine sehr gute Ernte.

Tafelkernobst

In Tafelapfelanlagen werden rund 23% weniger Äpfel bei der hängenden Ernte erwartet als im Vorjahr. Bei den Birnen sind es rund 11% weniger als 2018. Somit beträgt die Schätzung bei den Äpfeln mit 136'455 Tonnen eine ähnliche Erntemenge wie im Jahr 2016. Im Mittelland wird mit 16'781 Tonnen nur fast die Hälfte vom Vorjahr geschätzt, 2018 wurden 30'574 Tonnen geerntet. Im Vergleich dazu schätzt die Ostschweiz ca. 10% weniger als im Vorjahr. Bei den Birnen zeichnet sich ein ähnliches Bild ab. Bei einer Gesamtmenge von

23'280 Tonnen schweizweit wird in der Ostschweiz fast die gleiche Menge wie im Vorjahr erwartet, während in unseren Gebieten rund 66% der Vorjahresmenge erwartet werden. Gesamtschweizerisch wird der Bedarf an Äpfeln und Birnen aber gedeckt. Es ist sogar mit einer Übermenge von 11'600 Tonnen Äpfeln und 7'300 Tonnen Birnen zu rechnen.

Mostobst

Die Mostobstmengen fallen in der Schweiz sehr unterschiedlich aus. Die Gebiete Thurgau, St. Gallen und Luzern rechnen mit einer guten Mostobsternte, während Zürich, Bern, Aargau und die übrigen Mittellandkantonen mittlere bis bescheidene Mostobstmengen erwarten.

Bedarf liegt bei knapp 60'000 t Mostäpfel

Aufgrund der noch vorhandenen Konzentrat-Lagerbestände aus der Ernte 2018 wird von einem Bedarf an Mostobst von rund 58'600 Tonnen Mostäpfel (inkl. 8'600t Bio Mostäpfel) und 5'850 Tonnen Mostbirnen (inkl. 1'350t Bio Mostbirnen) ausgegangen.

Gemäss Ernteschätzung werden folgende Mostobstmengen erwartet:

Mostobst-Quelle	Menge in t
Mostäpfel aus dem Feldobstbau	53'910
Mostäpfel aus Mostobst-Anlagen	7'560
Mostäpfel aus Tafelobstanlagen	17'270
Tafelobst aus Tafelobstanlagen	11'600
TOTAL Mostäpfel	90'340
TOTAL Mostbirnen	7'180

60% aus dem Feldobstbau

Derzeit wird davon ausgegangen, dass rund 60% der Mostobsternte aus dem Feldobstbau stammen wird. Der Rest wird aus Mostobstanlagen, Mostobst aus Tafelobstanlagen und Tafelobst bestehen, das im Rahmen des Vermarktungskonzeptes direkt der technischen Verwertung zugeführt wird.

Mostobst-Übermengen

Für die Schweiz wird mit Mostobst-Übermengen von 26'000 Tonnen gerechnet. Am 13. August hat das SOV Produktezentrum Mostobst das Vermarktungskonzept Mostobst und die Mostobstpreise sowie die Rückbehalte festgelegt. Die Preise für Suisse-Garantie Mostobst und Bio-Mostobst werden unverändert aus dem Vorjahr übernommen.

Rückbehalte

Für die Bewirtschaftung der Mostobst-Übermengen werden

Rückbehalte auf den Ablieferungen an die gewerblichen Mostereien in Abzug gebracht.

Die Höhe der Rückbehalte richtet sich nach den abgelieferten Mostobstmengen. Bei der geschätzten Mostäpfelmenge ist ein Rückbehalt von Fr. 12.-/100 kg, bzw. Fr. 4.50/100 kg bei Mostbirnen vorgesehen.

Region «Berner Früchte» sucht Mostobst

Die Verarbeitungsbetriebe der Region des Verbandes Berner Früchte werden infolge der zu beklagenden Ernteaussfälle über die Kantons Grenzen hinaus Mostobst zukaufen müssen, um die erforderlichen Süssmostmengen herstellen zu können. Die bäuerlichen Obstverarbeiter im Mittelland werden auf diese Weise den überfüllten Mostobstmarkt um schätzungsweise 5'000 bis 10'000 Tonnen entlasten, indem sie für gute Qualitäten Mostobst die offiziellen Preise bezahlen und dadurch die Mostobstproduzenten vor Abzügen durch Transportkosten und Rückbehalte bewahren.

Einladung Besichtigung Neubau Ernst Lüthi

Das Produktezentrum Obst lädt herzlich ein zur Schlussitzung Obst mit anschliessender Besichtigung des Obst- und Kühllagers sowie des Hofladens von Ernst Lüthi.

Montag, 4. November 2019

13.30 Uhr Schlussitzung PZ Obst mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklungen für alle Mitglieder Obst.

15.00 Uhr Besichtigung der Verkaufs- und Lager-räume Ernst Lüthi

Besammlung um 13.30 Uhr beim Öpfelhüsl Lüthi Obstbau in Bärenmattenstrasse, 4424

Hölstein oder melden sich bei Sabine Wieland (079 224 28 53) für eine gemeinsame Anfahrt.

Anmeldung

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern kostenlos angeboten.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



Einzigartige Wildobst-Sortensammlung in Dürrenäsch

Wer sich für Wildobst als Nischenproduktion im Erwerbsobstbau, im Hausgarten oder für den öffentlichen Raum interessiert und Wildobst anbauen möchte, kann künftig die Vielfalt am Standort Dürrenäsch und Hallwil bestaunen. Auf einer Fläche von 1.3 Hektaren ist ein Wildobst-Arboretum entstanden mit 1'000 Pflanzen. Das sind 100 verschiedene Arten und Hybriden und 420 verschiedene Sorten. Allein von den Kornelkirschen gibt es 39 verschiedene Sorten zu besichtigen.

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

Die Trägerschaft wird gebildet durch die Stiftung Landschaft Aare-Seetal KLAS und Pro-SpecieRara. Unterstützt wurde das Projekt von zahlreichen Sponsoren wie Swisslos-Fonds Kanton Aargau, Fonds Landschaft Schweiz, Verein Hochstamm-Freunde und viele mehr. Die Sammlung im aargauischen Seetal ist die erste systematische Sammlung von mehrheitlich europäischen Wildobst-Arten und deren Sorten sowie einigen besonderen Obstarten. Das Interesse am Wildobst entsteht vor allem durch seine ökologische, gesundheitsfördernde und kulturhistorische Bedeutung. Wildobstgehölze wie Kornelkirsche, Vogelbeere und Schlehe bereichern das Landschaftsbild und werten Hecken auf, sind aber auch interessant für die Verwertung und als Naschfrüchte.

Kulturgut erhalten

Das Projekt Wildobst-Arboretum verfolgt einerseits die Ziele Erhaltung, Förderung und Weitervermehrung eines alten Kulturgutes im Sinne einer lebenden Genbank und kulturellen Vielfalt, andererseits die Förderung eines wichtigen Elementes der Kulturlandschaft, die als natürlicher Lebensraum einen wertvollen Beitrag an die Biodiversität leistet. Darüber

hinaus werden die Pflanzen beschrieben und deren Nutzungsmöglichkeiten für Landwirtschaft und Privatgärten aufgezeigt.

Die Definition von Wildobst

Es gibt verschiedene Auslegungen. Als Wildobst werden meist diejenigen Wildgehölze beschrieben, deren Früchte essbar und verwertbar sind und züchterisch nicht oder kaum bearbeitet wurden. Sie wachsen ohne menschliches Zutun in der freien Natur. Es gibt mittlerweile auch Auslesen, wie Sanddorn, Kornelkirschen, Holunder und Wildrosen.

Frei zugänglich

Auch im Wildobst-Arboretum gibt es Auslesen von diversen Sorten. Man findet dort Sorten von Mispeln, Haselnüssen, Kornelkirschen, Schwarzdorn, Kirschkirschen, Mehlbeeren, Felsenbirnen, Sanddorn, Heckenkirschen, Aronia, Vogelbeeren, Ebereschen und viele mehr. Aufgeteilt sind die Gehölze in Module, welche die Arten nach deren Verwertung einteilen. Da gibt es die Mischhecke, die Naschhecke, die Einmach-Hecke und die Heilpflanzen-Hecke. Das Wildobst-Arboretum in Dürrenäsch ist frei zugänglich und es darf auch genascht, nicht jedoch geerntet werden.

Quellenangabe: Umwelt Aargau, Januar 2019; Pressemappe Eröffnungsfest Wildobst-Arboretum Dürrenäsch und Hallwil

Wildobst für den Erwerbsobstbau?

Nicht weit von Dürrenäsch entfernt, in Hallwil, werden Wildobst-Spezialkulturen für die landwirtschaftliche Nutzung angebaut. Drei Bio-Gemüsebauern haben dort 2017 auf einer Fläche von einer Hektare Schlehen, Kornelkirschen, Sanddorn, Felsenbirnen, Berberitzen und Kirschkirschen angebaut. Zudem befinden sich dort dreissig in der Schweiz vorkommende Heckenrosen, welche den zweiten Teil des Arborets ausmachen. Die jungen Landwirte setzen ihr Augenmerk auf eine hohe biologische Vielfalt und haben um den Obstgarten eine Q2-Hecke angelegt. Das Ziel des Wildobstes ist die kommerzielle Nutzung. Um die Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe auszuschalten, wurden die Wildobststarten in ein Bändchengewebe gepflanzt. Eine regelmässige Mäusebekämpfung wird dadurch unabdingbar, denn die Mäuse bewegen sich gerne unter der Abdeckung. Eine Herausforderung stellt ebenfalls die Bekämpfung der Kirschessigfliege dar, welche die Betreiber hoffen, durch die biolo-

gische Vielfalt und die Nützlingsförderung in Schach zu halten.

Der Verkauf der Früchte erfolgt über die Direktvermarktung. Zwar sei das Interesse von grösseren Handelspartnern beispielsweise an Bio-Sanddorn hoch, jedoch seien die Preise in diesem Absatzkanal nicht interessant und die eigene produzierte Menge zu gering. Abnehmer sind deshalb vor allem Restaurants und kleinere Verarbeiter.



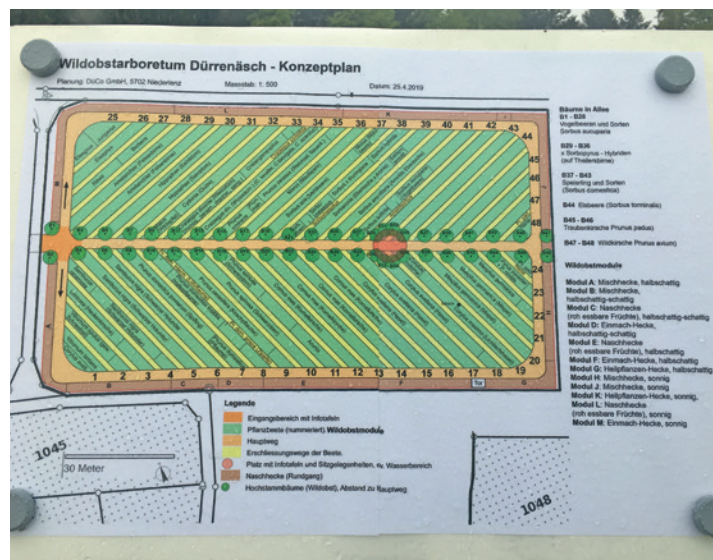
Blick auf Felsenbirnen, Berberitze und Sanddorn



Die jungen Landwirte Thomas Urech, Dominik Bisang und Martina Räber pflanzen Wildobststarten wie Kornelkirsche und Schlehen an. Die Obstfläche ist von einer Q2-Hecke umgeben.



Im Wildobst-Arboretum säumen Speierlinge, Elsbeeren, Traubenkirschen und Wildkirsche die Allee.



Das Wildobst-Arboretum ist gemäss der Nutzung eingeteilt in eine Einmach-, Nasch-, Misch- und Heilpflanzen-Hecke.

Exkursion Nussbäume

**Freitag, 25. Oktober 2019,
14.00 Uhr**

Betrieb:

Schaller Urs, Bahnhofstr. 12, 3293 Dotzigen, (078 728 27 05).
Ab dem Wohnhaus an der Bahnhofstrasse 12 ist der Weg zur Nussplantage signalisiert.

Programm:

1. Begrüssung (Urs Schaller, Vorsitzender PZ Feld- und Gartenobstbau)

2. Besichtigung der Nussbaumplantage mit verschiedenen Sorten
3. Besichtigung der Arbeitsgeräte und Erntemaschinen
4. Degustation von Nüssen
5. Erfahrungsaustausch und Diskussion

Der Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Das PZ Feld- und Gartenobstbau freut sich auf zahlreiches Erscheinen und angeregte Diskussionen!

Anreise:



INFORAMA

Christian Hofer wird neuer BLW-Direktor

Der Bundesrat hat am 14. August 2019 auf Antrag von Guy Parmelin, des Vorstehers des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) Christian Hofer zum neuen Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) gewählt. Der 47-jährige tritt damit die Nachfolge von Bernard Lehmann an, der Ende Juni 2019 pensioniert wurde.

Hofer wird seine neue Aufgabe Anfang Dezember übernehmen.

Seit 2018 leitet er das Amt für Landwirtschaft und Natur (LANAT) des Kantons Bern. Für die herausfordernden Aufgaben wünschen wir Christian Hofer viel Weitsicht, Weisheit, Durchhaltevermögen und Durchsetzungskraft.



Bildquelle: vol.be.ch

Verbot vom Produkt Pirimicarb 50 WG Nr. 20161211

Das BLW hat am 23.09.2019 darüber informiert, dass die **nachfolgend genannte Charge** wegen einer Kontamination mit einem Insektizid die Bienen gefährden kann. Diese Charge darf nicht mehr verwendet werden und ist unverzüglich an die Verkaufsstelle zurückzugeben:

Handelsname: Pirimicarb 50 WG
Bewilligungsinhaber: Sharda Swiss GmbH, c/o Revinova Treuhand AG, Friesenbergstrasse 75, 8055 Zürich
Eidgenössische Zulassungsnummer: W- 7118
Betroffene Chargennummer: 20161211

Verarbeitung



Zu Besuch in Mostindien

Mit dem Besuch im Unter- und Ober-Thurgau setzten die Süssmoster des Verbandes Berner Früchte ihre Tradition fort, in regelmäßigen Abständen über den eigenen Tellerrand hinaus zu schauen, um Fachkenntnisse zu bestatigen und Neues zu lernen. Gleichzeitig dient der Austausch unter Berufskollegen.

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

Die Ziele der diesjährigen Exkursion waren die Betriebe Mosteria Bussinger GmbH in Hüttwilen und die Mosterei Möhl in Arbon. Auf beiden Betrieben wurden die Berner Süssmoster herzlich empfangen und der Besuch wurde rege genutzt zum gegenseitigen Austausch.

Mosteria Bussinger GmbH, Hüttwilen

Vor zwölf Jahren fand auf dem Betrieb eine Kursleiter-Weiter-

bildung der damaligen SVOT (Schweizerische Vereinigung für Obst- und Traubenverarbeitung) statt zum Thema «Lebensmittelsicherheit und Selbstkontrolle im bäuerlichen Verarbeitungsbetrieb». Seither ist aus der klassischen Lohn-Mosterei die Mosteria Bussinger GmbH entstanden mit einem Event-Lokal mit Degustationsraum und Verkaufsladen. Bruno Bussinger hat, seit er den Verarbeitungsbetrieb übernahm, stets über die Landesgrenzen hinausgeschaut: nach Niederösterreich, Deutschland,

ins Südtirol aber auch in die Normandie und nach England. Dort sammelte er Eindrücke und Erkenntnisse zur Weiterentwicklung des Betriebes.

Die 1. Schweizer Most-Sommelière

Mit dem Entscheid zum Bau der Mosteria absolvierte die Tochter Cornelia Hänni-Bussinger in Hohenems (A) die Ausbildung zur Most-Sommelière. Ergänzend zu den fachlichen Kompetenzen ihres Vaters in der Produktion ist sie dadurch in der Lage, einer breit gefächerten Kundschaft den Zugang zu Obstsaften, Cidres, Obstweinen und Destillaten zu erleichtern und ihre Produkte zu positionieren. Der Verkaufsladen ist mit grosser Hingabe gestaltet und wirkt sehr einladend.



Bruno Bussinger im Austausch mit Berufskollegen

Moderne und effiziente Verarbeitungseinrichtungen

«Entweder richtig oder gar nicht» – diese Aussage von Bruno Bussinger zieht sich durch den ganzen Verarbeitungs-Betrieb. Die Betriebsabläufe sind optimal angeordnet für eine effiziente Verarbeitung mit einer gleichzeitig hohen Lebensmittelsicherheit. Die Räume sind hell, grosszügig, mit leicht zu reinigenden Belägen ausgestattet und nach Nass- und Trockenzone getrennt. Es wird zudem versucht, für die Hygiene kritische Abläufe, wie die Mostobstannahme, ausserhalb des Gebäudes zu platzieren.

¾ Lohnmosterei, ¼ für Verkauf

Im Betrieb werden rund ¾ der Verarbeitungsmengen im Lohnauftrag zu Saft verarbeitet, während ¼ der Verarbeitung für den Verkauf in die Gastronomie, an Verkaufsstellen und für die Mosteria produziert werden. Für die Herstellung der Cider und

Obstweine wird für den Ausbau und die Abfüllung mit einem Weinbaubetrieb der Region zusammengearbeitet. Diese Produkte sind nach dem Vorbild der österreichischen Obstweine glanzklar vinifiziert.

Rote Säfte und Cider

Aus der Gruppe der rotfleischigen «redlove»-Äpfel werden auf dem Betrieb Säfte, alkoholfreier Secco und Cider produziert. Dem Betrieb gelingt es, auf der kontinuierlich arbeitenden Siebbandpresse die rote Farbe zu konservieren und die Säfte weitgehend vor der Oxydation zu bewahren.

Nach dem feinen Mittagessen und der Degustation von zahlreichen Mosteria-Produkten ging die Reise weiter in den Ober-Thurgau nach Arbon, wo der Besuch der Mosterei Möhl auf dem Programm stand.

Mosterei in fünfter Generation

Was 1895 begann, wird heute in fünfter Generation weitergeführt im

eigenständigen Familien-Betrieb, als einer der grossen Mostereien der Schweiz. Jährlich verarbeitet die Firma Möhl rund 25'000 bis 40'000 Tonnen Mostobst, das vorwiegend aus der Region der Mosterei stammt. Seit Jahren engagiert sich die Firma in der Förderung des Anbaus von säurereichen Mostobstsorten auf Hochstammbäumen. Bei der Mostobstannahme werden strikte Qualitätskontrollen durchgeführt, um die Qualität der hergestellten Produkte gewährleisten zu können.

Seit 1962 wird Obstsaft als Konzentrat gelagert

Die Mosterei Möhl ist einer der wenigen Betriebe in der Schweiz, die Konzentrat herstellen und lagern und damit in der Lage sind, fortlaufend Obstsaft durch Rückverdünnung mit Wasser herzustellen. Sieben Liter Süssmost werden durch Wärme-Einwirkung auf ein Liter Konzentrat eingedickt. Zuvor wird im Vakuum-Dampf-Verfahren das Aroma abgetrennt. Pro 100 Liter Süssmost wird ein Liter Aroma kondensiert, das später beim Prozess der Rückverdünnung wieder zugeführt wird.

Saft vom Fass

Im Gegensatz zu unserer Region hat sich in der Ostschweiz, auch dank den Anstrengungen der Firma Möhl, der Obstwein als «Saft vom Fass» auf der Getränke-Karte und in den Trinkgewohnheiten der Bevölkerung halten können. Mit dem Ausbau im Holzfass und der Herstellung von alkoholfreien Obstweinen konnten weitere Marktanteile gesichert werden. Der alkoholfreie Obstwein findet Abnehmer bis ins Bernbiet! Mit dem «Shorley» gelang es der Firma Möhl, den Anspruch nach light-Getränken abzudecken. Mit

60% Apfelsaft aus Konzentrat und 40% Passugger-Mineralwasser wird ein erfrischendes, zuckerreduziertes Getränk angeboten.

Neue Cider-Linie

Möhl's Saftandwerker der 5. Generation haben kürzlich eine Cider-Linie entwickelt und auf den Markt gebracht. Damit wird versucht, den Cider-Trend aufzugreifen und Craft-Cider mit verschiedenen Aroma-Profilen zu verbinden. Es ist wichtig, dass dieses Handwerk bei den Saft-Profis bleibt und nicht von den Brauerei-Grosskonzernen besetzt wird.

Effizienz und Nachhaltigkeit

Auf dem Betriebsrundgang mit Markus Möhl wurde den Besuchern die Effizienz der Betriebsabläufe eindrücklich dargestellt. In der Produktion wird beispielsweise das Brüdenwasser (= dem Apfelsaft beim Konzentrationsprozess entzogenes Wasser) eingesetzt zur Reinigung des angelieferten Mostobstes. Das bei der Gärung freigesetzte CO₂ wird aufgefangen, durch Druck und Frosttemperaturen verflüssigt eingelagert und bei der Karbonisierung der eigenen Säfte wieder zugesetzt.

Schweizer Mosterei- und Brennerei-Museum «Momö»

2018 wurde das Mosterei- und Brennerei-Museum eröffnet. Im Besucherzentrum werden die Gäste empfangen. Der Betriebsrundgang endet im Museum, wo die Geschichte der Süssmost- und Obstwein-Produktion in der Schweiz entdeckt werden kann. An der Bar können die Produkte aus dem Möhl-Sortiment genossen und im «Saftladen» ein Andenken an Möhl und Mostindien eingekauft werden. Das sehr einladend gestaltete Museum ist unbedingt einen Besuch wert!

Weitere Informationen

- Mosteria Bussinger GmbH, Hüttwilen, www.mosteria.ch
- Mosterei Möhl und Mosterei- und Brennerei Museum, www.moehl.ch



Besuch in der Mosteria in Hüttwilen



Die beeindruckende Produktpalette im «Saftlade»



Fachsimpeln kommt nicht zu kurz

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

**Donnerstag, 14. November 2019,
20.00 bis 22.00 Uhr**

Betrieb: David und Simone Blum-
Graf, Ried 504, 3673 Linden
(031 721 84 35 / 079 215 16 08)

Programm:

1. Begrüssung (Daniel Oppliger,
Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Ver-
arbeitungsbetriebes
3. Infos Qualitätswettbe-
werb Süssmost 2019

4. Erfahrungsaustausch über
den Saisonverlauf
5. Terminplanung 2020
6. Verschiedenes

Muster für den Qualitätswettbe-
werb Süssmost können an diesen
Anlass noch mitgebracht werden.

Der Anlass wird den Mitglie-
dern des Obstverbandes Berner
Früchte kostenlos angeboten.
Das Produktezentrum Verarbei-
tung freut sich auf zahlreiches
Erscheinen und wünscht einen
guten Verlauf der Mostereisaison!

Anreise:



Beeren



Keine Rekord-Ernte – aber dennoch reich an Herausforderungen

Auch in geschützten Erdbeer- und Himbeerkulturen neigt sich die Ernte langsam dem Ende zu. Ein erstes Zwischenfazit zeigt: 2019 wird nicht als Rekord-Ernte in die Geschichte eingehen. Für die Produzenten und Abnehmer geht eine aufwändige und insgesamt schwierige Ernte zu Ende.

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

Ende April präsentierten sich die Kulturen in einem erfreulichen Zustand: gut überwintert, gut entwickelt, mit einem kräftigen Austrieb und einem guten Blütenansatz.

Kälte-Einbruch verzögert Erntestart bei Erdbeeren

Der Kälte-Einbruch anfangs Mai sorgte nebst Frostschäden an Erdbeer-Blüten vor allem für einen um zwei Wochen verzögerten Ernte-Beginn. Die vorhergesagten Erntemengen ab Mitte Mai wurden erst zwischen Ende Mai und anfangs Juni erzielt. Die Abnehmer mussten lange auf bedeutende Mengen Schweizer Erdbeeren warten. Somit fiel die Ernte voll in die Auffahrts- und Pfingst-Feiertage, mit je einem verkaufsfreien Tag. Mit Preis-Reduktionen und zusätzlichen Absatzförderungsmaßnahmen wurde versucht, die konzentrierten Angebotsmengen möglichst gut zu vermarkten.

Hoher Anteil Selbstpflückerei und Direktvermarktung

Das war die Gelegenheit für die Selbstpflückbetriebe, ihre Kundschaft in die voll beladenen Kulturen zu locken. In dieser Zeit wurden schätzungsweise 50 bis 60 Prozent der Erntemenge direkt und über die Selbstpflückerei vermarktet. Bereits anfangs Juli waren die Erntemengen bei den Erdbeeren wieder auf Talfahrt und erreichten jeweils kaum mehr die

Hälfte der Vorwochen-Menge. In der Region Berner Früchte konnten die fehlenden Erntemengen im Verlaufe der Erntezeit nicht vollständig kompensiert werden. Es wird mit einem Erntevolumen von gut 80 Prozent der Schätzung gerechnet.

Strauchbeeren mit 2 Wochen Verzögerung

Bei sämtlichen Strauchbeeren setzte die Ernte zehn bis vierzehn Tage verzögert ein. Die kühle Frühsommer-Witterung sorgte für einen schleppenden Erntestart. Kaum waren die Kulturen in Ernte, setzten ihnen die Hitze und die aggressive Sonnen-Einstrahlung zu. Bei Himbeeren litten darunter die Fruchtkaliber, Johannis- und Stachelbeeren erlitten Sonnenbrandschäden.

Schwierige Stafflung der Erntemengen

Bei den Himbeere-Terminkulturen war die beabsichtigte Stafflung des Ernteverlaufes zünftig durcheinander geraten, was überlappende Erntestaffeln und damit verbunden



Auch die Heidelbeer-Ernte setzte verzögert ein.

punktuell sehr hohe Erntemengen bewirkte. Das stellte mitten in der Ferienzeit die Vermarktung vor grosse Herausforderungen, mit entsprechendem Druck auf die Produzentenpreise.

Hoher Druck durch die Kirschessigfliege

Durch den verzögerten Erntestart verschob sich die ganze Ernte nach hinten. Dadurch waren die Kultu-

ren ab Mitte August einem massiven Druck durch die Kirschessigfliege ausgesetzt. Betriebe mit engen Pflück-Intervallen, guter Bestandeshygiene und punktuellen Insektizid-Einsätzen konnten die Kulturen mehr oder weniger zu Ende pflücken. Wie bei den Erdbeeren werden die geschätzten Erntemengen bei den Strauchbeeren zu rund 80 bis 90 Prozent erreicht.



Die frühe Marktversorgung Mitte Mai mit Erdbeeren konnte nicht gewährleistet werden.



Schwierige Erntestafflung bei longcane-Himbeerkulturen.

Modul BF19 «Erwerbsmässiger Beerenbau» 2020

Im Januar 2020 startet der Modulkurs «Erwerbsmässiger Beerenbau». An 9 Kurstagen bieten sechs in der Beerenberatung engagierte Fachstellen der Deutschschweiz und das FiBL, unterstützt durch Agroscope und SBV-agriprof, gemeinsam diesen Lehrgang für BeerenproduzentInnen an. Der Lehrgang eignet sich insbesondere für bestehende Betriebe oder angehende BeerenproduzentInnen in IP oder biologischer Produktion. Grundkenntnisse der «grünen Branche» (Landwirtschaft/Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten) sind Voraussetzung. Es ist die Gelegenheit, sich national ein Netzwerk in der Beerenbranche aufzubauen.

Strickhof – administrative Leitung

Der Lehrgang wird vom Strickhof administrativ geleitet. Die BeraterInnen aus den übrigen Regionen engagieren sich als Referenten und Kursleitende. Das bietet den Vorteil, dass auch regionale Besonderheiten zur Sprache kommen und abgedeckt werden. Der Lehrgang wird stets weiterentwickelt und den Erkenntnissen zeitgemässer Unterrichtsformen angepasst. Fachliche Inputs werden mit praktischen Übungen gefestigt und mittels Exkursionen auf Produktions- und Handelsbetrieben vertieft.

Detailprogramm

- 15. Jan. 2020, Strickhof, Lindau
 - 12. Feb. 2020, Strickhof, Wülflingen
 - 26. Feb. 2020, Strickhof, Wülflingen
 - 11. März 2020, Strickhof, Wülflingen
 - 25. März 2020, Liebegg, Gränichen AG
 - 29. April 2020, Walperswil BE
 - 13. Mai 2020, Strickhof, Wülflingen
 - 27. Mai 2020, FiBL, Frick AG
 - 1. Juli 2020, Region Thurgau
- Die Modul-Lernziel-Kontrolle ist auf den 19. August 2020 festgelegt.

Kurskosten

Die Kurskosten belaufen sich auf CHF 750.–, exkl. Kursunterlagen, Modulprüfung, Verpflegung. Für Teilnehmende der Betriebsleiterschule können andere Tarife gelten.

Anmeldeschluss

1. Dezember 2019. Erfahrungsgemäss ist das Modul sehr gut besucht. Eine frühzeitige Anmeldung lohnt sich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Anmeldung

Weitere Informationen und Anmeldung unter: www.strickhof.ch/fachwissen/obst-beeren/fachkurse



Praktischer Unterricht – Winterschnitt in Heidelbeeren



Betriebsbesichtigung auf führenden Profi-Betrieben

«Erdbeer-Messe» in Karlsruhe

Am Mittwoch und Donnerstag, dem 20. und 21. November 2019, findet in Karlsruhe die Europäische Spargel- und Erdbeerbörse «expoSe» statt, verbunden mit der «expodirect», der Fachmesse für landwirtschaftliche Direktvermarktung.

Die Ausstellung umfasst

- über 450 Aussteller aus 14 Nationen,
- eine überdeckte Ausstellungsfläche von 25'000 m² und zieht
- jährlich ca. 7'000 internationale Fachbesucher an.

Das bedeutet: diese Messe ist der Branchentreff für Beerenproduzenten, für Witterungsschutz, Substrate, Bewässerung und Fertigation, Tunnel, Substrat-Einrichtungen, Jungpflanzen, Mechanisierung zur Bodenpflege und Bewirtschaftung von Beerenkulturen.

Jürg Beiner ist gestorben

Mit dem Tod von Jürg Beiner ist eine bedeutende Persönlichkeit der Obst- und Beerenbranche von uns gegangen. Er war als Präsident des Produkteentrums Beeren SOV/Swisscofel ein Gestalter und Treiber der Schweizer Obst- und Beerenproduktion.

Seit 1999 hat er sich unermüdlich für das reibungslose Funktionieren der Beerenmärkte eingesetzt. Neben dem Präsidium des Produkteentrums Beeren war er Mitglied im Vorstand des Schweizer Obstverbandes, im Fachzentrum Ein- und Ausfuhr, im Fachzentrum Direktvermarktung und in verschiedenen Arbeitsgruppen des PZ Beeren.

Dank seines Verhandlungsgeschicks, seinen visionären Ansichten und seiner motivierenden Arbeitsweise hat er die Entwicklung des Beerenbaus in der Schweiz nachhaltig und erfolgreich geprägt. Mit ihm verlieren wir einen grossen Vertreter und eine prägende Persönlichkeit unseres Berufsstandes.

Voller Dankbarkeit erinnern wir uns an die gemeinsamen, erfolgreichen Jahre und Erlebnisse. Unser aufrichtiges Beileid gilt seiner Familie und seinen Lieben.

Jimmy Mariéthoz, Direktor SOV/FUS, aus Schweizer Obst 4/2019



P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG