

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

Obst



Hervorragende Kirschen, doch ein Nachgeschmack bleibt

Die Kirschenenernte ist abgeschlossen. Zeit für einen Rückblick zur Kirschenaison. Es gab Positives und Negatives. Der nachfolgende Bericht gibt Eindrücke und Erfahrungen von betroffenen Produzenten aus dem Kanton Bern wieder.

Sabine Wieland
Obstverband BESOFRISCH, PZ Obst

Kirschen in bester Qualität konnten in diesem Jahr an die Sammelstelle geliefert werden, was die Produzenten sehr erfreute. Die Schweizerische Gesamtmenge mit 3000 Tonnen galt als marktkonform. Auch wenn sich schon bald abzeichnete, dass die Produzenten in diesem Jahr ihre Ernte gut geschätzt hatten, bahnten sich Absatzprobleme an. Ab Mitte Juni mussten die Produzenten zweimal Aktionsbeiträge von je 30 Rappen pro kg hinnehmen, um Lagerware zu vermeiden. Dies zusätzlich zu den Kalibrier- und Manipulationskosten, die die Produzenten tragen müssen. Aus dem Produzentenpreis von 7.20 für Premiumware wurde also bald ein Produzentenrichtpreis von 6.60 für 28 mm + Kirschen, der nicht wieder angehoben werden konnte.

Ernüchterung unter den Produzenten

Unter Kirschenproduzenten, die an den Zwischenhandel liefern,

macht sich Unmut breit. Während sie beste Kirschen an die Sammelstelle liefern, werden die Kirschen im Laden schlecht präsentiert oder zu Tiefpreisen verkauft. Beat Helbling aus Epsach, Vertreter PZ Steinobst beim SOV, spricht von Mutlosigkeit, gar von einer gewissen Depression, die sich bei den Produzenten im Seeland breit mache. «Man kommt sich als Depp vor», meint er. «Wir sind einfach am kürzeren Hebel». Er spricht von der Abhängigkeit gegenüber dem Detailhandel, «der scheinbar lieber billige Ware aus dem Ausland importieren würde und es sogar in Kauf nimmt, dass frische Schweizer Kirschen weggeworfen werden müssen, wie das im Vorjahr der Fall war.»



Beat Helbling, PZ Obst, äussert sich zur diesjährigen Kirschenkampagne.

Noch mehr Aktionen?

«Kirschen statt 15.90 noch für 5.95? Eine Reduktion um 62%? Da fühlt sich ja jeder Konsument, der vorher Kirschen für 16.– einkaufte, hintergangen», so Beat Helbling. Zugegeben, die Kirschenaison war in diesem Jahr besonders konzentriert und der Detailhandel musste innert kurzer Zeit grosse Mengen an den Mann/an die Frau bringen. Beat Helbling fragt sich, «ob nicht allen mehr gedient wäre, wenn

während der kurzen Kirschenhauptsaison von 2–3 Wochen im Jahr den Kirschen am POS (point of sale) einen attraktiveren Platz eingeräumt und dafür die ausländischen Heidelbeeren und Nektarinen etwas nach hinten gestellt würden? Wo bleibt das Zugeständnis zu Nachhaltigkeit und zur einheimischen Produktion?» Das Marktumfeld hat sich im Bereich der Sommerfrüchte stark verändert. Es gab eine massive Zunahme und Ausdehnung des Angebots von Steinobstfrüchten und Beeren. Betreffend neuer Kirschenanbauflächen sind die Produzenten im Seeland deshalb vorsichtig geworden.

Keine Verkaufsprobleme in der Direktvermarktung

Wer hingegen Kirschen direkt an Kunden verkaufen kann, erfreute sich in diesem Jahr eines guten Absatzes dank bester Qualität.



Hannes Röthlisberger in seinem Hofladen. Er verkauft seine Kirschen direkt.

Hannes Röthlisberger aus Ersigen erntet am Morgen und liefert diese auch gleich aus. Auch gibt es bei ihm keine Aktionsrabatte. Er verlangt von den frühen bis zu den späten Sorten den gleichen Preis. Und niemand hat sich bis anhin darüber beklagt. «Die Frische ist unser grosser Vorteil, und die Leute sind bereit dies zu honorieren.» Der Grosshandel kann mit dieser Qualität nicht mithalten. Im Zwischenhandel

4 • August 2018

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

Produktezentrum Obst

- Kirschenenernte
- Mechanische Bodenbearbeitung
- Neuheit im Witterungsschutz

Mitteilungen BESOFRISCH

- Bäumelerhöck
- BEA 2018

Mitteilungen INFORAMA

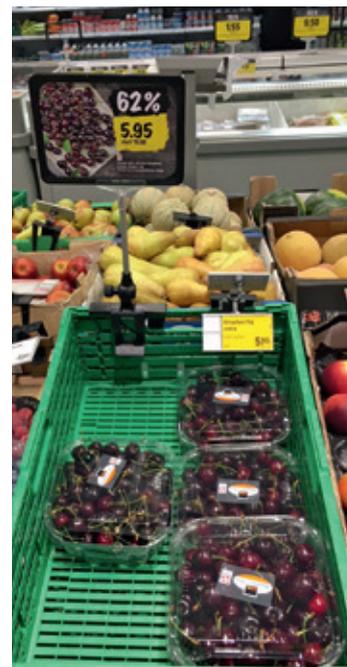
- Kurs Obstverarbeitung
- Güttingertagung
- Tafelkernobstmodul
- Catherine Baroffio

Produktezentrum Verarbeitung

- Vorbereitung Verarbeitungskampagne
- Bergsäfte Südtirol
- Einladung Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter
- Einmischen von Steinobst
- Schätzung Mostobst
- Kurs Saftbehandlung

Produktezentrum Beeren

- Long Cane Himbeeren
- Schwefel gegen Himbeerblattmilbe



Das Angebot an frischen Früchten ist enorm. Einheimische Kirschen müssen sich im Regal mit ausländischen Heidelbeeren und Nektarinen konkurrieren.

Agenda

18.08.2018 9.30
Güttingertagung
Agroscope, Güttingen

23.08.2018 20.00
Erfahrungsaustausch I
PZ Verarbeitung
Fam. Röthlisberger, Ersigen

04.09.2018 13.30–16.30
PZ Verarbeitung
Erfahrungsaustausch
«Schönung/Klärung»
INFORAMA Oeschberg

18.09.2018 09.00–16.30
Kurs Obstverarbeitung
zur Selbstversorgung
INFORAMA Oeschberg

dauert es 3–5 Tage, bis die Kirschen im Verkaufsregal sind, manchmal sogar doppelt so lange, wie er aus erster Hand weiss. Dass die Qualität durch die Kalibrierung, das Abpacken und den Transport leidet, kann niemand verschweigen. Für Hannes ist die Direktvermarktung deshalb die optimale Lösung, trotz mehr Handarbeit für die Sortierung und die Auslieferung. Doch es ist klar, dass nicht alle Produzenten auf Direktvermarktung umstellen können.

Fazit von Beat Helbling
«Braucht es deshalb wieder ein Umdenken? Beim Produzenten und beim Handel? Trotz bester ökonomischer Absichten wieder ein Hinwenden zu mehr Handarbeit und weg von grossen Kalibrier- und Verteilzentren oder ein Zugeständnis an die Schweizer Produktion? Oder ist ganz einfach das Marktpotential ausgeschöpft?» Diese Fragen wird sich nach der aktuellen Kampagne der eine oder andere Produzent stellen.



Die Kirschen waren in diesem Jahr von bester Qualität.

Das sagt der Obstverband



«Die Kulturen waren insgesamt in einem guten Zustand und es gab einen guten Behang. Die Informationen über die Ernteaussichten und den Start der Haupterntewochen wurden von den Handelspartnern klar mitgeteilt. Dies hätte eine perfekte Organisation der Aktivitäten an der Verkaufsfront ermöglichen sollen. Trotz der Ankündigung einer grossen Ernte mit detaillierten Mengen pro Woche und Kategorie waren die Kirschen in den Regalen nicht ausreichend präsent. Diese Situation hat dazu geführt, dass andere Kanäle wie der Direktverkauf an Bedeutung gewonnen haben. Es gibt nach wie vor ein Importproblem,

da in der Zeit vom 15. bis 30. Juni, als Schweizer Waren verfügbar waren, wieder Kirschen importiert wurden. Der Saisonpreis mit dem doppelten Aktionsrabatt wurden schnell eingeführt, das wurde aber nicht an allen Verkaufsstellen an die Konsumenten weitergegeben. Dies wirkt sich letztlich negativ auf die Produzentenrichtpreise aus. Es haben sich Lagerbestände gebildet. Eine gewisse Menge wurde sogar exportiert, um den Schweizer Markt zu bereinigen. Für einige Produzenten, Sorten und Händler gab es ein Pflückstopp! Schätzungen und Planungen sind sehr wichtig, um sich optimal auf die Saison vorzubereiten. Dies kann jedoch nicht garantieren, dass dies bis an die Verkaufsfront perfekt gelingt und die Konsumenten Schweizer Kirschen kaufen.»

Hubert Zufferey, Schweizer Obstverband

Auf der Suche nach dem besten Gerät für die mechanische Bodenbearbeitung

Am 17. Mai 2018 führte das PZ Obst einen Anlass zum Thema «Mechanische Bodenbearbeitung» durch. In der Anlage von Paul und Marco Messerli konnten die Geräte Spedo, Bioliner, Heisswassergerät Mantis BioMant, Sternhacke, Zwischenstammkrümmer und die Fingerhacke von den Produzenten begutachtet werden.

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

Die Obstbäume sind während der Vegetationszeit auf einen unkrautfreien Baumstreifen angewiesen, damit sie nicht der Wasser- und Nährstoffkonkurrenz durch die Begleitflora ausgesetzt sind. Bei unzureichender Umsetzung ist mit einem wesentlichen Minderertrag zu rechnen. Im Bioanbau war die Pflege der Baumstreifen während vielen Jahren eine grosse Herausforderung. Mittlerweile steht eine Vielzahl von Geräten zur Verfügung, um den Baumstreifen herbizidfrei zu bewirtschaften. Der Einsatz dieser Geräte bringt einen hohen arbeitstechnischen und finanziellen Aufwand mit sich. Eine Umstellung auf die mechanische Bodenbearbeitung ist nicht auf die leichte Schulter zu nehmen. Dennoch braucht es und gibt es im Obstbau Alternativen. Am Anlass im

Mai konnten sich die Produzenten über die Vor- und Nachteile einiger dieser Geräte sowie über die finanziellen Auswirkungen ein Bild machen.

Eine Auswahl von Vorher-Nachher-Bildern

Auf dem Betrieb von Marco und Paul Messerli wurden die Geräte in einer jungen Apfelanlage getestet. Der Unterwuchs war im Vergleich hoch und vorgängig wurden einzelne Reihen mit dem Bioliner behandelt. Eine vollständige Fotodokumentation ist auf der Homepage BESOFrisCH unter PZ Obst einsehbar.

Walzenfadenmäher

Bei diesem oberirdischen Abschlagen der Vegetation bleibt die Bodenstruktur unverändert und es besteht keine Gefahr für Wurzelschäden, selbst bei relativ hohem Unkrautbesatz und bei feuchten Bedingungen. Wie die Bilder zeigen,

wird die Begleitvegetation sauber geschnitten. Nach 2 Wochen war das Gras wieder gewachsen.

Gerät: Bioliner, Silent AG, Otelfingen
Vorgeführt durch: Obstproduzent Messerli, Kirchdorf
Anzahl Durchgänge: 1
Vorgängige Bearbeitungen: Kompost auf einer Seite



Bioliner direkt nach dem Durchgang

Zwischenstammkrümmer

Bei diesem Gerät arbeitet eine Drehscheibe mit Zinken und entwirrt das Unkraut bis in 4 cm Tiefe. Nach dem Durchgang sollte es ein paar Tage trocken bleiben, damit die gelösten Pflanzen vertrocknen. Das Gerät vermochte zwischen den Stämmchen und einen Grossteil des Unkrauts zu lösen. Diejenigen Gräser, die nicht gelöst wurden oder aufgrund des einsetzenden Regens nicht eintrockneten, sind nach zwei Wochen wieder gewachsen.

Gerät: Zwischenstammkrümmer, seppi m, Kaltern (Italien)
Vorgeführt durch: Agro-Technik Zulliger, Hüswil
Anzahl Durchgänge: 1
Vorgängige Bearbeitungen: Bioliner



Zwischenstammkrümmer von Agro-Technik Zulliger direkt nach dem Durchgang

Sternhacke

Die Sternhacke arbeitet ähnlich wie die Rollhacke. Sie wird über den Boden angetrieben. Beim vorgeführten Modell wurde die Hacke an ein Vielfachgerät, Haruwy, angebaut. Es bleibt ein Streifen in der Mitte (Sandwichsystem), der entweder abgedeckt, von Hand gehackt oder mit niedrig wachsenden, wenig konkurrierenden Pflanzen begrünt werden muss.

Gerät: Vielfachgerät Haruwy mit Sternhacke
Vorgeführt durch: Ruedi Reusser, Noflen
Anzahl Durchgänge: 1
Vorgängige Bearbeitungen: Bioliner



Sternhacke direkt nach der Bearbeitung



Auf dem Betrieb von Familie Messerli wurden verschiedene Bodenbearbeitungsgeräte vorgestellt.

Heisswassergerät Mantis BioMant
Das Heisswassergerät arbeitet mit 99.5 °C heissem Wasser. Das heisse Wasser zerstört den oberen Teil der Pflanzen. Die oberirdischen Teile haben sich bereits nach ein paar Tagen gelb verfärbt. Nach zwei Wochen sind die Gräser wieder gewachsen.



Heisswassergerät BioMant 6 Tage nach der Applikation

Gerät: Mantis BioMant Aqua, Gessthacht (De)
Vorgeführt durch: Dubler Agrar Service
Anzahl Durchgänge: 1
Vorgängige Bearbeitungen: Bioliner

Das Fazit aus der Demonstration macht deutlich, dass jedes Gerät Vor- und Nachteile mit sich bringt und der Zeitpunkt des Einsatzes sehr wichtig ist. Bei hohem Bewuchs ist eine mechanische Regulierung schwierig und die Geräte vermögen nicht alle ihre ganze Kraft zu entfalten. Der Erfolg liegt in einer regelmässigen Anwendung und einer frühen Bearbeitung bei Saisonstart. Eine gute Unkrautregulierung brachte das Sternhackgerät, obwohl hier ein

Mittelstreifen bestehen bleibt. Beim Heisswassergerät sind die getroffenen oberirdischen Gräser abgestorben, nach zwei Wochen sind jedoch wieder einige Pflanzen gewachsen. Weitere Erfahrungen sind nötig um die Wirksamkeit zu testen. Die Bearbeitung mit dem Zwischenstammkrümmer bedingt ebenfalls regelmässige Durchgänge, damit die Gräsbüschel nicht bereits zu tief angewurzelt sind.

Kostenvergleich

Bei der mechanischen Bearbeitung ist aufgrund der hohen Anschaffungskosten, den erhöhten Personal- und Traktorstunden mit höheren Kosten pro Hektare zu rechnen als beim Herbizideinsatz. Ebenfalls kommt

es drauf an, ob das Gerät einseitig oder zweiseitig eingesetzt werden kann und wie viele Hektaren mit dem Gerät bewirtschaftet werden. Bei 5 ha belaufen sich die jährlichen Kosten pro Hektare für die Standardvariante mit Blatt- und Bodenherbizid gemäss Berechnungen der Agroscope auf CHF 505.-. Bei einer Rollhacke mit Fingerhacke (zweiseitig) sind es CHF 963.-, bei einem Hackgerät (Typ Ladurner, zweiseitig) mit Bioliner sind es CHF 997.-, bei einer Abschreibedauer von 10 Jahren. Wir bedanken uns herzlich bei der Familie Messerli und allen Ausstellern, die ihre Zeit, ihre Gerätschaften, ihr Wissen und ihre Anlage für die Demonstrationen zur Verfügung gestellt haben.

Für Sie gesehen

Interessante Neuheit im Witterungsschutz

Das Netzteam in Oberkirch lud Mitte Juni zu einer Sichtung und Demonstration des neuen CMG Reissverschluss-Systems nach Gelfingen ein. Bei prächtigem Sommerwetter konnte den zahlreich aus der ganzen Schweiz erschienen Besuchern eine Obstanlage demonstriert werden, die neu mit diesem System ausgestattet wurde. Das System beeindruckt durch seine einfache Montage.

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

Das Reissverschluss-System wurde vor acht Jahren im Südtirol von der CMG Ideenfabrik entwickelt und schon verschiedentlich mit gutem Erfolg getestet. Das System wird europaweit im Lizenzverfahren vertrieben. Seit diesem Jahr ist das Netzteam Meyer Zwimpher exklusiver Lizenzpartner für die Schweiz. Der Vorteil dieses Systems liegt in der viel rascheren und einfacheren Installation (laut Vertreiber drei Mal

schneller). Das Öffnen und Schliessen der herkömmlichen Netze nimmt jährlich, in einer sonst schon arbeitsintensiven Zeit, einige Arbeitsstunden in Anspruch. Auch braucht es dazu mehrere Personen. Mit dem CMG Reissverschluss-System geht alles viel einfacher (30 Minuten pro Hektare) und es kann sogar von einer Einzelperson bedient werden. Die Reissleine des Reissverschlusses kann vom Boden aus oder mit einem Zugfahrzeug auf- oder zugezogen werden. Das mühsame Schliessen der Plaketten entfällt. Speziell in Lagen, wo man

rasch die Netze jährlich mehrmals auf- und zuschliessen will (wegen Schneefall), ist das Patent ideal. Ebenfalls für Anlagen, die wegen Insekten rundum eingenetzt werden müssen. Als Nachteil müssen die höheren Materialkosten erwähnt werden (rund CHF 6000–8000.- pro Hektare). Ein Teil davon wird aber durch die raschere Montage und den Wegfall der vielen Plaketten wettgemacht. Ebenfalls wird sich zeigen, wie stabil sich die ganze Konstruktion bei einem Extrem-Hagelereignis verhält. Der Reissverschluss und dessen Nähte sind so stabil und zugfest, dass sie halten werden. Ob das System auch für Hanglagen geeignet ist, wird sich ebenfalls zeigen. Zwei Obstproduzenten aus dem Kanton Bern haben sich schon für dieses System entschieden.



Das neue CMG Reissverschluss-System ist viel schneller montiert. (Bild: Netzteam)



Gut besuchter Anlass mit Teilnehmenden aus der ganzen Schweiz.



«Bäumeler»-Höck vom 19. Mai 2018

Bei schönem Maiwetter hatten viele alte «Bäumeler» den Weg nach Mittelhäusern zur jährlichen Zusammenkunft im Restaurant Schwarzwasser angetreten. Ältester Besucher mit 99 Jahren war, wie fast jedes Jahr bei guter Gesundheit, Hans Schindler aus Linden. Leider konnten nicht alle Veteranen die Tagung besuchen wegen Krankheit oder weil sie sonst verhindert waren. Dieses Jahr durften wir wiederum Ehrungen vornehmen. Seit 60 Jahren sind Werner Gerber aus Lyss, Werner Habegger aus Vechigen, Peter Hohl aus Attiswil und Rudolf Zürcher aus Münchenbuchsee Mitglieder des Obstverbandes.

Seit 50 Jahren gehören Hans Gehri aus Lobsigen und Hansueli Iseli aus Uetendorf dem Obstverband an. Herzliche Gratulation! Den Jubilaren wurden eine Urkunde und ein Geschenk überreicht mit den besten Wünschen für die Zukunft. Auf eine rege Diskussion an der Versammlung folgte ein sehr feines Mittagessen, das uns der Gastwirt Herr Leuenberger servierte. Nach einem geselligen Nachmittagschlosson wir die Tagung. Ich danke nochmals für das Erscheinen und wünsche allen alles Gute und einen schönen Sommer.

Ueli Niklaus, Tägertschi
PZ Feld- und Gartenobstbau



BEA 2018: Was die Hühner zu gackern wussten

Ueli Steffen, Ausstellungsverantwortlicher
Obstverband BESOFrisCH

Grünes Zentrum und BESOFrisCH Auftritt

Dieses Jahr wurde die Halle unter dem Motto gestaltet «Das Schweizer Ei ist das Grösste». An verschiedenen Sonderschauen konnte das Mega-Zukunfts-Ei, die Riesenbratpfanne, der XXL-Hühnerstall oder die grösste Eierschachtel bestaunt werden. Der Obstverband BESOFrisCH mit seinen beiden Ständen war eher im hinteren Teil der Halle anzutreffen.



Öpfuchüechli sehr gefragt!

Die mittlerweile bekannte Take-Away-Strasse im Grünen Zentrum bot neben den begehrten BESOFrisCH-Öpfuchüechli auch Pilze, Fisch und Gemüse als Zwischen- oder Hauptmahlzeit an. Sie wurde auch dieses Jahr rege genutzt. Das bewährte Öpfuchüechli-Team wurde in der intensiven Zeit von jungen motivierten Frauen unterstützt.

Verschiebung der BEA hatte Auswirkungen

Die um eine Woche später stattfindende BEA brachte sowohl einige Vorteile wie auch Nachteile. Dank dem früh sommerlichen Wetter zog es viele Besucher zum Vergnügen an die BEA. Für die von BESOFrisCH angesprochenen interessierten Kreise jedoch stand in dieser Zeit viel Arbeit an in den Kulturen, weshalb wir weniger Besucher aus dieser Kundschaft verzeichnen konnten.



Aus der Sicht unseres Verbandes darf der BEA-Auftritt wieder als Erfolg bewertet werden und es konnte ein Gewinn erwirtschaftet werden.

Abschliessend, im Namen von BESOFrisCH, allen ein herzliches Dankeschön für den grossen geleisteten Arbeitseinsatz!

INFORAMA

Kurs «Obstverarbeitung zur Selbstversorgung»

Übersteigen die Erntemengen Ihrer Obstbäume und Beerenpflanzen Ihren Bedarf für den Frischverzehr?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre eigenen Früchte zu qualitativ hervorragenden Produkten verarbeiten können. «Learning by doing» hat in diesem Kurs einen hohen Stellenwert. Arbeitsschritte, die selbständig ausgeführt werden, garantieren einen hohen Lerneffekt und ein erlebnisreiches Lernen. Den Teilnehmenden stehen erfahrene Obstverarbeiter als Kursleiter zur Seite. Für diesen Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse notwendig. Der Kurs eignet sich sehr gut als Vorbereitung für das Fachschulmodul Obstverarbeitung, das 2019 geplant ist.

Traubensaft, Beerensäfte, Mischgetränke, Obstessig, Destillate, Liköre, u.a.

Kursleitung

Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg, FOB, und Kursleiter.

Kurskosten

Fr. 80.–, zuzüglich Fr. 30.– für den Kursordner

Anmeldung

INFORAMA Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal, 062 916 01 01, bis spätestens 4. September 2018. (Kurs 181801)

Weitere Informationen

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 031 636 12 90, info.fob@vol.be.ch oder auf www.inforama.ch/Kurse

Kursprogramm

Dienstag, 18. September 2018, 09.00 bis 16.30 Uhr, INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen

- Vom Mostapfel zum Süssmost Anforderungen an Mostobst, Saftgewinnung, Saftbehandlung
- Wie kann der Süssmost haltbar gemacht werden? Pasteurisation, diverse Süssmostgebilde
- Welche Produkte lassen sich nebst Süssmost noch herstellen? Trockenfrüchte, Gärsaft,



Samstag, 18. August, 9.30 Uhr

Güttinger-Tagung 2018

Versuchsbetrieb Obstbau Güttingen, BBZ Arenenberg und Agroscope



Referate

- **Begrüssung zur Güttinger-Tagung**
Willy Kessler, Leiter Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte, Agroscope
- **Stellenwert der Agrarforschung in der Deutschschweiz – wie weiter?**
Markus Hausamann, Nationalrat Kanton Thurgau

Themenparcours: Präsentationen jeweils um 10.15, 11.00 und 11.45 Uhr

- **Automatisierung im Obstbau – computergesteuerte Traktoren, Feldmessgeräte und Drohnen**
Florian Abt, BBZ Arenenberg; Christian Knaus, Knaus Obstbau; Lukas Müller, Andermatt Biocontrol AG; Peter Fröhlich, AgriCircle AG
- **Nachhaltige Fungizidstrategien**
Sarah Perren, Agroscope
- **Neue Schädlinge im Obstbau**
David Szalatnay, Strickhof und Barbara Egger, Agroscope

Infostände und Besichtigungen

Wildbiene + Partner • Info- und Medienstand, Agroscope • Video Interreg-Projekte Modellanlagen & Unkrautregulierung, Agroscope • Neuzüchtungen und alte Apfelsorten für Säfte und Cider, Agroscope • Checkmate Puffer, Stähler • Gemeinsam gegen Feuerbrand, Agroscope

Restauration ab 8.30 Uhr / Zufahrtsplan siehe Rückseite

Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit

Güttinger-Tagung – Das Treffen der Obstbranche / www.agroscope.ch/guettingertagung

Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt

Thurgau
BBZ Arenenberg
Thurgau
Obstverband

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Fachmodul «Erwerbsmässiger Tafelkernobstbau» (BF 17) 2018/2019

Partner Fachschaften: BL, SO, BE, ZH, AG

Der Kurs steht allen interessierten Personen offen, welche den erwerbsmässigen Kern- und Steinobstanbau schon selber betreiben oder betreiben wollen. Die Teilnehmenden lernen die Grundlagen eines zukunftsorientierten, professionellen Kernobstbaues (Apfel, Birnen) kennen und erwerben die Fähigkeit, eine Niederstammanlage fachgerecht zu erstellen und zu pflegen.

Kursdaten

02.11; 05.11; 22.11; 23.11; 10.01; 21.01; 22.01; 04.02; 13.02; 14.02; 15.02; 18.02; 19.02; 20.02; 5 Tage im Frühling.

Kursorte

BBZN Hohenrain, Luzern und LBBZ Schluechthof Cham, Zug

Kurskosten

1'500.– inkl. Unterlagen und Prüfungsgebühren. Exkursionen werden separat verrechnet.

Informationen

BBZN Hohenrain, Markus Hunkeler und Isabel Mühlentz, 041 228 30 89, markus.hunkeler@edulu.ch

Anmeldung

BBZN Hohenrain, Spezialkulturen & Pflanzenschutz, Sennweidstr. 35, 6276 Hohenrain. landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch

Anmeldeschluss

12. Oktober 2018



Catherine Baroffio geht in Pension

Am 22. Juni feierte Catherine Baroffio ihren Abschied von Agroscope, Conthey. Catherine Baroffio hat sich als Leiterin der Forschungsgruppe Beeren und Medizinalpflanzen während vielen Jahren unermüdlich für die Spezialkulturen eingesetzt und durch ihre zielstrebige, analytische, wohlwollende und entschlossene Art die Beerenbranche bewegt und nachhaltig geprägt.

Catherine hat uns besonders beeindruckt mit ihrem Engagement und ihrer Einsatzbereitschaft im Kampf gegen die Kirsches-

sigfliege. Mit höchster Präzision und Beharrlichkeit, Ausdauer und Zuversicht hat sie keine Herausforderung gescheut und sich voller Tatendrang jeden Tag aufs Neue für eine praxisnahe Lösung für die Produzenten eingesetzt.

Für die hervorragende, konstruktive und freundschaftliche Zusammenarbeit möchten wir Catherine Baroffio herzlich danken und wünschen Catherine alles Gute, viel Freude und beste Gesundheit für ihre Zukunft.

INFORAMA Oeschberg



Verarbeitung



Rechtzeitige Vorbereitungen für die Verarbeitungs-Kampagne 2018

Es zeichnet sich eine grosse Mostobsternte ab. Landauf landab weisen die Obstbäume einen guten Fruchtbehang auf, sowohl in Hochstamm-Hofstätten wie auch in Obstkulturen und Hausgärten. Das ist Grund genug, rechtzeitig die Vorbereitungen für die bevorstehende Verarbeitungskampagne in Angriff zu nehmen, insbesondere für jene Verarbeitungsbetriebe, die im letzten Herbst mangels Mostobst pausiert haben.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFrisCH, PZ Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Geräte/ Einrichtungen/ Räumlichkeiten

Jetzt ist die letzte Gelegenheit bauliche Anpassungen in Verarbeitungsräumen, an Geräten und Einrichtungen vorzunehmen.

- In den Verarbeitungsräumen werden nur leicht zu reinigende, hygienisch einwandfreie Baustoffe verwendet.
- An Geräten und Einrichtungen sollen ausschliesslich lebensmittel-taugliche Bestandteile (Schläuche, Hähne, usw.) verbaut werden.
- Elektrische Einrichtungen sind spritzwassergeschützt vom professionellen Elektro-Installateur einzurichten (Kabel-Kanäle, Schalterschranke). Er kennt die Anforderungen an die Sicherheit von elektrischen Einrichtungen im Verarbeitungsraum, insbesondere wo mit dem Elektroden-Apparat gearbeitet wird. Besondere Vorsicht ist geboten

beim Einsatz von verschiedenen Kabelübergangsstücken. Im Zweifelsfall den Fachmann beiziehen.

- Die Wasserbezugsquellen liefern genügend hygienisch einwandfreies kaltes Wasser sowie die benötigte Menge Heisswasser. Zudem sind die notwendigen Handwaschgelegenheiten verfügbar.
- Die Bodenbeläge in den Verarbeitungsräumen sind mit dem notwendigen Gefälle ausgestattet, was eine rasche und vollständige Entwässerung ermöglicht. Die Ablaufrinnen und Sammelbecken entleeren sich rasch und lassen sich einfach reinigen.
- Die Arbeitseinrichtungen sind zweckmässig und ausreichend beleuchtet.

Bezug von Hilfsmitteln, Gebinden

Die Hilfsstoffe in der bäuerlichen Obstverarbeitung sind nicht unbeschränkt haltbar. Vor Beginn der Kampagne sind die Vorräte an Hilfsstoffen zu kontrollieren und bei Bedarf Nachschub zu beschaffen.



Vor der Kampagne muss kontrolliert werden, ob alle Hilfsmittel zur Verfügung stehen.

- pektolytische Enzyme, als Grundstoff zur Schönung von Obstsäften
- Gelatine zur Schönung, je nach Einsatzbereich auch pflanzliche Eiweisse
- schweflige Säure
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Hilfsmittel für die Vergärung von Säften und/oder Maischen (Reinzuchthefen, Gärsalze, ev. Milch-/ Phosphorsäure)

Mittlerweile können diese Hilfsmittel bei zahlreichen Bezugsquellen eingekauft werden. Je nach Firma ist mehr oder weniger Beratungsdienstleistung inbegriffen. Der Bedarf an Gebinde (Bag-in-Box und PET) ist auf der Basis eines Gross-Erntejahres zu schätzen und rechtzeitig zu beschaffen.

Rückverfolgbarkeit

Wo es in den vergangenen Jahren bei der Lebensmittelkontrolle zu Beanstandungen kam, sind die Mängel in den Betriebsabläufen, bzw. im Selbstkontroll-Konzept zu beheben und die Dokumente sinnvollerweise vor Kampagnenbeginn entsprechend anzupassen. Ein häufig beanstandeter Punkt ist die Temperatur-Aufzeichnung. Es wird verlangt, dass der Temperatur-Verlauf bei der Pasteurisation kontrolliert und die Werte aufgezeichnet werden.

Die Arbeiten für die Aktualisierung der Unterlagen zur Selbstkontrolle sind im Gang. Der Formularsatz kann bei der Fachstelle bezogen werden. Damit können die Be-

triebsabläufe lückenlos beschrieben werden. Die Unterlagen bilden zudem die Grundlagen für die Arbeit der Lebensmittelkontrolle. Hingegen ist die Branchenlösung für die Produkte-Analysen sowie die Branchenleitlinie noch im Entstehen.

Unterstützung anfordern

Bäuerliche Obstverarbeiter aus der Region BESOFrisCH haben die Möglichkeit, im Rahmen einer kostenpflichtigen INFORAMA Beratungsdienstleistung beim INFORAMA Oeschberg (031 636 12 90)

Unterstützung bei der Erarbeitung des Selbstkontroll-Konzepts anzufordern. Wir empfehlen die Erstellung, bzw. Überarbeitung des Konzeptes frühzeitig anzugehen, um möglichst keinen Zeitdruck auszulösen.

Bezugsquellen für Süssmosterei-Artikel

- LV-Schwilch Süssmosterei-Artikel, Ibergstrasse 26, 9220 Bischofszell (071 454 79 13, info@lv-schwilch.ch; www.lv-schwilch.ch)
- Max Baldinger AG, Industrie Unterflüh Nord,

- alte Bahnhofstr. 67, 5467 Rümikon (044 806 80 80; info@bladinger.biz; www.baldinger-plus.ch)
- Hans Kronenberg, Menznauerstrasse – Daiwil, 6130 Willisau (041 970 21 33; h.kronenberg@bluewin.ch; www.h-kronenberg.ch)
- Wenger Getränke-Technologie AG, route de l'industrie 36, 1615 Bossonnens (021 947 44 10; info@wengertechnologie.ch; www.wengertechnologie.ch)
- und andere



Lebensmitteltaugliche Schläuche und Verbindungsstücke einsetzen.

Berg-Apfelsäfte aus dem Südtirol

Im Südtirol in Unterinn am Ritten, auf einer Höhe von 1 000 m. ü. M., auf einem Hochplateau hoch über Bozen (260 m. ü. M.) liegt der Produktionsbetrieb von Thomas Kohl's Berg-Apfelsäften. Der Betrieb hat sich spezialisiert auf die Herstellung von Premium-Apfelsäften.

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

An den Hängen wurde in der letzten Generation noch Milch-wirtschaft und Futterbau betrieben.

Marktnische «Berg-Apfelsäfte»

Heute stehen dort Obstanlagen mit den sechs Sorten Gravensteiner, Rubinette, Elstar, Pinova, Jonagold sowie einer rotfleischigen Apfelsorte. Daraus werden sortenreine «Gourmet-Säfte» produziert. Die Säfte werden in 0.7l Weissglas-Flaschen mit Schraubverschluss gekapselt vermarktet. Für die Grand Cru-Linie werden zudem die Sorten Ananas Reinette und Winter-Calville angebaut. Diese Säfte werden sortenrein und unfiltriert in Magnum-Flaschen in limitierter Auflage angeboten.

Mischsäfte ergänzen die Produkte-Palette

Ergänzend zu den sortenreinen Säften sind Mischsäfte im Angebot. Apfelsaft mit Birne, Holunderblüten, Johannisbeere, Karotten, Hopfen, Minze, usw. Die Produkte werden an exklusiven Verkaufsstellen im Hochpreis-segment angeboten und erreichen für die 0.7l-Flasche Preise von

€ 4.20 und mehr. Die Produkte sind zudem in der 0.2l Flasche erhältlich.

Der gesamte Verarbeitungsprozess erfolgt auf dem Betrieb

Sämtliche Arbeitsschritte von der Saftgewinnung, Saftbehandlung, Pasteurisation, Abfüllung bis zur Aufbereitung erfolgen auf dem Betrieb. Das Obst wird handgepflückt und vor dem Abpressen sortiert. Die Saftgewinnung erfolgt auf einer Siebbandpresse. Die groben Trubstoffe werden mit einem Fein-Sieb zurückgehalten. Der Saft wird naturtrüb pasteurisiert und in die Glasflaschen abgefüllt. Nach dem Abkühlen erfolgen das Etikettieren sowie das Aufsetzen der Schrupfkapseln. Zur möglichst guten Auslastung der Anlagen werden zusätzlich zu den eigenen Säften im Auftrag Säfte hergestellt von anderen Obstproduzenten der Region.

Verkostungs- und Verkaufsort

Im Verkaufsort auf dem Betrieb können die Berg-Apfelsäfte verkostet werden. Sie überzeugen durch eine frische, sortentypische Fruchtigkeit und sehr hohe Reinheit. Bei den Mischsäften spielen die persönlichen Vorlieben eine wichtige Rolle. Die positiven Wahrnehmungen bei der Degustation werden bestätigt durch

die erzielte Auszeichnung «goldene Birne 2018» anlässlich der dies-jährigen Prämierung an der Messe Wieselburg in Niederösterreich.

Attraktiver Marktauftritt erfordert eine ständige Präsenz

Die Berg-Apfelsäfte aus Unterinn am Ritten sind ein gelungenes Beispiel für ein mit viel Energie und Einsatz umgesetztes Projekt in einer Marktnische. Schliesslich hat es im Südtirol Äpfel genug, um daraus irgendeinen Saft herzustellen.

Weitere Informationen: www.kohl.bz.it



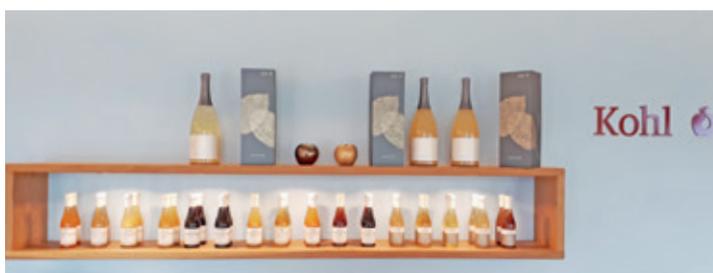
Saftgewinnung mit einer klassischen Siebbandpresse.



Pasteurisation und Heissabfüllen in 0.7l Flaschen mit Schraubverschluss.



Obstkulturen an den Hängen hoch über Bozen im Südtirol.



Produktepalette von Kohl's Berg-Apfelsäften.

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 23. August 2018, 20.00 bis 22.00 Uhr
Betrieb: Familie Röthlisberger, Hintergasse 3, 3423 Ersigen (034 422 14 77)

Programm:

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Schätzung Mostobsternte
4. Tarife Obstverarbeitung
5. Verschiedenes

Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes BESOFrisCH kostenlos angeboten!

Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mostereisaison!



Einmaischen von Steinobst

Die Kirschenenernte ist weitgehend frei von Kirschessigfliegen über die Bühne gegangen. Die Pflaumen- und Zwetschgenbäume weisen erfreulichen Fruchtbehang auf, was die Hoffnung zulässt, dass 2018 wieder einmal genügend Rohstoffe für Pflüml- und Zwetschgenbrände verfügbar sind.

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

Die Früchte sind dank der trockenen Frühjahrs- und Sommerwitterung gesund gewachsen, mit wenig Fruchtfäulen. Die Vorzeichen für gute Destillate sind gegeben. Wenn die nachfolgenden Punkte beim Einmaischen und Vergären berücksichtigt werden, steht einer guten Qualität nichts im Wege.

Reife Früchte zügig einmaischen

Reife Früchte weisen die höchsten Zuckergehalte und optimale Fruchtaromen auf. Von «reif» zu «überreif» dauert bei Pflüml im warmen Spätsommer erfahrungsgemäss sehr kurz. Die reifen Früchte sind mit oder ohne Schütteln der Bäume in kurzen Intervallen von wenigen Tagen aufzulesen und sogleich einzumaischen. Mit dem Auslegen von Tüchern oder Netzen unter den Bäumen wird verhindert, dass die Früchte mit Erde in Kontakt kommen. Erdbesatz an Früchten kann zur deutlich spürbaren Beeinträchtigung der Maische führen. Der scharfe Geruch von Acrolein entwertet das Destillat vollständig. Blätter, Zweige, faulige oder andere minderwertige Früchte sind auszu-

sortieren. Diese gehören nicht in die Maische. Sehr warme Früchte werden vor dem Einmaischen am Schatten oder im Keller etwas gekühlt. Es ist einfacher Früchte zu kühlen als die Maische. Sehr warme Früchte führen zu einer stürmischen Gärung, die zum Überlaufen des Gärbehälters und jedenfalls zu Aroma-Verlusten führen wird.

Gärbehälter zu 80 Prozent befüllen

Die Gärbehälter werden nach Möglichkeit in einem Zug gefüllt. Die sauberen, geruchsneutralen und meist aus Kunststoff bestehenden Fässer sind daher in ihrer Grösse der Erntemenge anzupassen. Der Deckel der Fässer ist mit einem Gärspond ausgestattet. Damit können die Gärgase aus dem Gärbehälter entweichen. An den Luftblasen in der Filterflüssigkeit (Wasser) ist der Gärverlauf ersichtlich.

Geführte Gärung begünstigen

Auf reifen Früchten sind grundsätzlich viele wilde Hefen vorhanden. Die Eigenschaften (Alkohol-Verträglichkeit, Aroma-Schonung, usw.) von wilden Hefen sind unbekannt. Daher werden Mai-

schen geführt in Gärung gebracht. Die weichen Früchte können mit einem Stössel einfach zu einer flüssigen Maische zerstoßen werden. Dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass die Steine am Boden des Gärbehälters nicht zerquetscht werden. In den meisten Fällen ist der Zusatz eines pektolytischen Enzyms zur Verflüssigung der Maische daher nicht erforderlich. Um die Maische vor unerwünschter Entwicklung von Mikroorganismen zu schützen, ist es empfehlenswert die Maische auf pH 3.0 bis 3.2 anzusäuern. Dazu wird ein gebrauchsfertiges, im Fachhandel erhältliches Gemisch von Milch-/Phosphorsäure eingesetzt. Nach dem Zusatz ist ein sorgfältiges Umrühren der Maische erforderlich, um die Säure homogen in die Maische einzumischen. Anschliessend wird die, entsprechend den Empfehlungen des Anbieters, rehydrierte Reinzuchtheife zugeführt. Nach dem vollständigen Einmischen in die Maische wird der Rand des Behälters geputzt und der Deckel, dessen Dichtungsring auf Unversehrtheit kontrolliert wird, aufgesetzt und mit dem Spannung verschlossen. Der Gärspond wird aufgesetzt und mit Wasser befüllt.

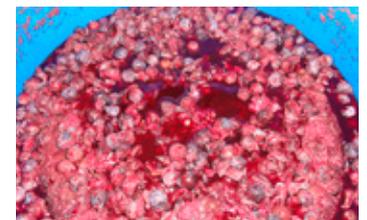
Gärung dauert zehn Tage bis vier Wochen

Je nach Temperatur der Maische und der Umgebung des Gärbehälters setzt die Gärung bereits nach Stunden ein, was an den Luftblasen im Gärfilter erkennbar ist. Bereits nach wenigen

Wochen ist die Maische vollständig vergoren. Wird der Gärbehälter an einem schattigen, kühlen Ort aufgestellt (15–18 °C) dauert die Gärung zwar etwas länger und aber gleichzeitig Aroma schonender. Im Raum, worin Gärbehälter stehen, ist für einen guten Luftaustausch zu sorgen, damit sich die Gärgase nicht am tiefsten Punkt des Raumes ansammeln.

Destillation sogleich nach Gärungs-Ende

Sobald die Gärung abgeschlossen ist, kann die Maische destilliert werden. Prinzipiell soll jede vergorene Maische so schnell wie möglich destilliert werden. Nur durch Ansäuerung haben Maischen einen gewissen Schutz. Für alle anderen vergorenen Maischen stellt die Lagerung ein Risiko dar. Ist beim Brenner zum gewünschten Zeitpunkt kein Termin frei, ist die vergorene Maische luftdicht verschlossen und kühl zu lagern bis zum Brenntermin. Das vorhandene Gärgaspolster auf der Oberfläche schützt die Maische.



Pflaumen lassen sich leicht zu einer flüssigen Maische zerstoßen. Steine dabei keinesfalls zerreiben!

Schätzung Mostobst-Ernte 2018

Nach einer äusserst bescheidenen Mostobst-Ernte im vergangenen Herbst ist in den Hochstamm Hofstätten, Obstanlagen und Hausgärten derzeit ein sehr guter Fruchtbehang erkennbar. Dank dem trockenen Frühjahrs- und Sommerwetter war der Druck von Pilzkrankheiten gering. Die Früchte haben sich hervorragend entwickelt.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFrisCH, PZ Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Die Vorernte-Schätzungen für die Mostobsternte 2018 des Schweizer Obstverbandes deuten auf eine gute bis sehr gute Mostobsternte hin. In der Region BESOFrisCH wird aufgrund von Rückmeldungen aus der Produktion mit einer Mostobsternte von zehn Prozent über einer Normal-Ernte gerechnet.

Aufgrund der geringen Lager-Vorräte an Obstsaft-Konzentraten werden im Herbst 2018 von den gewerblichen Verarbeitungsbetrieben grössere Mengen Mostobst übernommen. Die Grundpreise für Mostobst bleiben unverändert. Die genauen Zahlen standen bis zum Redaktionsschluss noch nicht fest.

Für die bäuerlichen und kleingewerblichen Verarbeitungsbetriebe gilt es, die im vergangenen Herbst geknüpften Lieferanten-Beziehungen auch in diesem Herbst zu pflegen, um die Bezugsquellen für qualitativ gutes Verarbeitungsobst zu erhalten. Gutes Mostobst garantiert hohe Ausbeuten sowie gehaltvolle Säfte mit hohen Zucker- und Säuregehalten.



Es ist mit einer guten bis sehr guten Mostobsternte zu rechnen. Teilweise müssen die Leitäste oder Fruchttäste unterstützt werden, damit sie nicht brechen.

Kurs «Saftbehandlung – Schönung / Klärung»

Mit der in der bäuerlichen Obstverarbeitung gebräuchlichen Enzym-/Gelatine-Schönung gelingt es in der Regel, recht klare Säfte zu erzielen. Gibt es Alternativen zu dieser etablierten Schönungs-Methode? Wie sehen vegane Schönungs-Ergebnisse aus? Das BESOFrisCH Produktezentrum Verarbeitung versucht an einem Anlass zu Beginn der Verarbeitungskampagne darauf Antworten zu liefern.

Kursprogramm

Dienstag, 4. September 2018, 13.30 bis 16.30 Uhr, INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen

- Überblick über die in der bäuerlichen Obstverarbeitung praktikablen Klärungs- und Schönungs-Methoden
- Welche Alternativen gibt es? Wie sehen die Ergebnisse aus?
- Wie erfolgt eine Schönung für vegane Säfte?

Die Säfte aus verschiedenen Klärungs- und Schönungsverfahren können verkostet werden.

Kursleitung

Oliver Gerber ZHAW, Wädenswil und Max Kopp, INFORAMA Oeschberg.

Kurskosten

Mitglieder: Fr. 40.–, exkl. Kursunterlagen; Nicht-Mitglieder: Fr. 50.–, exkl. Kursunterlagen

Weitere Informationen und Anmeldungen

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 031 636 12 90, info.fob@vol.be.ch, bis spätestens 24. August 2018, telefonisch oder per mail an INFORAMA Oeschberg.



Welchen Einfluss hat die Klärung / Schönung auf die Säfte?



«Long Cane» Himbeeren

Bei den Beeren-Profis ist der Begriff «Long Cane» seit einigen Jahren fest verankert. Was bedeutet «Long Cane» aber wirklich?

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

«Long Cane» bedeutet lange Rute. Diese Ruten entsprechen den überwinterten Jungruten von Himbeeren und Brombeeren, die im Jahr nach der Überwinterung als Tragruten genutzt werden.

Dienstleistung «Long Cane»

Vermehrungsbetriebe übernehmen mit der Dienstleistung «Long Cane» die Überwinterung der Jungruten für den Produktionsbetrieb.

Dazu werden im Frühjahr in der Regel zwei Topfgrünpflanzen in einen Zwei-Liter-Topf gepflanzt. Während der Vegetationsperiode versucht der Vermehrungsbetrieb pro Topf zwei Ruten à 1.80 Meter Länge zu erreichen, vorteilhaft mit kurzen Knospenabständen. Sobald das Pflanzenwachstum abgeschlossen ist, werden die Pflanzen im Kühlhaus bei minus zwei Grad Celsius gelagert. Im Frühjahr bis in den Frühsommer bietet der Vermehrungsbetrieb den Beerenproduzenten überwinterte Jungruten an, die mit Blütenknospen besetzt sind und das ganze Ertragspotenzial enthalten.



Long Cane Ruten bei der Auslieferung an den Produzenten (Bildquelle Agroscope C. Minguely, A. Ançay)

Pflanzung bis Ernte in 65 bis 80 Tagen

Der Produktionsbetrieb erhält mit diesem Jungpflanzen-Typ die Gewissheit, 65 bis 80 Tage nach der Pflanzung die Ruten beernten zu können. Das ermöglicht mittels einer gestaffelten Pflanzung einen gestaffelten Ernteverlauf. Dadurch kann insbesondere die Marktversorgung zwischen frühen Sommerhimbeeren und Herbsthimbeeren sichergestellt werden.

Die klassische Dauerkultur Himbeeren gibt es fast nicht mehr

Die Produktion von Long Cane ist aus der Not entstanden. Die früher klassische Dauerkultur Himbeere mit zwei Aufbaujahren und zehn bis zwölf Nutzungsjahren ist in der Praxis nicht mehr realisierbar. Bereits nach wenigen Nutzungsjahren sind die Pflanzenausfälle so

gross, dass die Wirtschaftlichkeit, insbesondere mit aufwändigen Gerüst- und Witterungsschutz-Einrichtungen, nicht mehr gegeben ist.

Kostenintensive Produktion – sehr gute Fruchtqualität

Die Produktionsmethode mit «Long Cane» ist aufwändig. Mit der üblichen Bestandesdichte von rund sechs Ruten pro laufenden Meter entstehen hohe Pflanzmaterialkosten. Das ist der Grund, weshalb Long Cane-Kulturen meist im Tunnel oder unter Witterungsschutz kultiviert werden. Der Anbau ist sowohl im gewachsenen Boden als auch als Substratkultur möglich. Die Hauptsorten sind Tulameen und Glen Ample.

In der Regel werden Long Cane Termin-Kulturen für eine Ernte kultiviert. Um die Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe auszuschliessen, werden die sich bildenden Jungruten laufend entfernt. Dadurch kann die Himbeere als Fruchtfolgekultur angebaut werden. Aus diesen Beständen werden mit einer hohen Pflückleistung sehr hohe Fruchtqualitäten geerntet. In Beerenkost 2018 werden für eine einjährige Long Cane Himbeerkultur im Substrat unter Witterungsschutz Produktionskosten von 11.50 Franken pro kg ausgewiesen.

Angebotslücke geschlossen

Mit diesem Anbau-Verfahren – das im Übrigen sehr gut vergleichbar ist mit den Frigo-Jungpflanzen bei den Erdbeeren – ist es innert weniger Jahre gelungen, die gefürchtete Angebotslücke zwischen Sommer- und Herbsthimbeeren zu schliessen. Die Konsumenten honorieren die guten Fruchtqualitäten mit einer erfreulichen Nachfrage. Seit einigen

Jahren wird nach Möglichkeiten gesucht, mit Long Cane Himbeeren auch die Bio-Himbeerproduktion zu fördern. Seit kurzer Zeit bieten Vermehrungsbetriebe auch Long Cane Brombeersorten an.

Vorsicht: echter Mehltau und Himbeerblattmilben

Für die Vermehrungsbetriebe und die Produzenten stellen Long Cane Kulturen eine grosse Herausforderung dar. In den letzten Jahren hat es wiederholt Probleme mit Himbeerblattmilben und Rutenkrankheiten gegeben. Die Vermehrungsbetriebe setzen alles daran, möglichst gesunde und vitale Long Canes anzubieten. Auf den Produktionsbetrieben stellt die Fertigation (Bewässerung mit Nährstoffgaben) eine zentrale Aufgabe dar, insbesondere in der Substratkultur im 7.5 oder zehnliter-Topf. Die Kultur darf nicht zu nass gehalten werden. Hohe Salzgehalte in der Nährlösung und im Substrat sind unbedingt zu verhindern. Unter Witterungsschutz entstehen im Hochsommer gelegentlich Hitzeschäden an den Früchten. Zudem vermehren sich im heissen, trockenen Klima unter Witterungsschutz Spinnmilben, Himbeerblattmilben und echter Mehltau sehr rasch.



Die Anzucht von Long Canes im Vermehrungsbetrieb.

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Bewilligung von einzelnen Schwefel-Produkten für die Nacherntebehandlung in Himbeeren

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

Am 27. September 2017 hat das BLW eine Allgemeinverfügung für Netzschwefel gegen die Himbeerblattmilben, befristet bis 30. Juni 2018 erteilt. Nach Ablauf dieser Befristung sind per 5. Juli 2018 einzelne Schwefel-Produkte (Celos, Mycosan-S und Schwefel 80 WG) für die Nacherntebehandlung in Himbeeren gegen Himbeerblattmilben regulär bewilligt worden. Detaillierte und aktuellste Informationen zu bewilligten Mitteln im BLW-Pflanzenschutzmittel-Verzeichnis: www.blw.admin.ch/psm/produkte

Wir weisen darauf hin, dass hochdosierte Schwefel-Behandlungen (Konzentration 1%) bei Kulturen unter Witterungsschutz zu Blattverbrennungen führen können. In den Brombeeren, zur Bekämpfung der Brombeermilbe, war Schwefel bereits bewilligt. Die Nacherntebehandlung hat sich als wirkungsvolle Bekämpfungsmethode erwiesen gegen die Himbeerblatt- und Brombeermilbe. Nach der Ernte wird das Zeitfenster für eine Behandlung genutzt, wo die Milben auf den Jungruten unterwegs sind in ihr Winterquartier in die Knospen.



Schaden durch Brombeermilbe



Verwachsene Flecken auf Himbeerblättern – Schaden der Himbeerblattmilbe