Berner Obst

Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRisCH
Impressum: www.besofrisch.ch
Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

3 • Juni 2018
Erscheint zweimonatlich

Inhalt

- **Produktezentrum Obst**
  - Stellenmeldepflicht
  - Kirschenvermarktung
  - Xylella fastidiosa
  - Marmorierte Baumwanze
- **Mitteilungen BESOFRisCH**
  - Erinnerung Aprikosenanlass
- **Mitteilungen INFORAMA**
  - ÖGA
- **Produktezentrum Verarbeitung**
  - Kostenstruktur Destillate
  - Prämierung Fruchtsaft und Cider
- **Produktezentrum Beeren**
  - Erfahrungsaustausch Erdbeeren
  - Modul Beeren
  - Einladung Erfahrungsaustausch Strauchbeeren
  - Betriebsstrukturen Beerenbau
  - Beerenpreise für Direktvermarktung
  - Start Beerenernte

Obst

Stellenmeldepflicht ab 1. Juli 2018

Der Bundesrat hat am 30.4.2018 die Liste der betroffenen Berufsarten veröffentlicht, welche ab dem 1. Juli 2018 der Stellenmeldepflicht unterliegen. Die Obst- und Beerenbranche ist davon auch betroffen. Ab dem 1. Juli müssen freie Stellen, die mit Landwirtschaftlichen Gehilfen/Gehilfinnen besetzt werden sollen, vorgängig den Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV) gemeldet werden.

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

Ab dem 1. Juli wird die Rekrutierung von Mitarbeitenden aus der Berufsgruppe «Landwirtschaftlichen Gehilfen/Gehilfinnen» wie zum Beispiel für Landwirtschaftliche Mitarbeiter, Meistergehilfen, landwirtschaftliche Vorarbeiter, Landwirtschaftsgehilfen, Taglöhner, Landarbeiter und Hilfsarbeiter (Landwirtschaft, Spezialkulturen) für die Arbeitgeber komplizierter. Die Einführung der Stellenmeldepflicht ist die konkrete Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative, die am 9. Februar 2014 vom Volk angenommen wurde. Die Stellenmeldepflicht betrifft alle Berufsarten, in denen die Arbeitslosigkeit schweizweit höher als 8 Prozent ist. Nebst Landwirtschaftlichen Gehilfen sind auch Betonbauer, Magaziner, Marketingfachleute, PR-Fachleute, Gipser und viele andere Berufsarten betroffen. Ab 1. Januar 2020 wird die Marke auf 5 Prozent heruntergesetzt. Mit dieser Verordnung sollen inländische Arbeitskräfte leichter eine neue Beschäftigung finden.

Welche freien Stellen müssen nicht gemeldet werden?
- Stellen, die mit Personen besetzt werden, welche seit mindestens 6 Monaten im Unternehmen angestellt sind, müssen nicht gemeldet werden. Dies gilt auch für Lernende, die im Anschluss an die Lehre angestellt werden.
- Stellen, die mit Personen besetzt werden, welche mit den Zeichnungsberechtigten durch Ehe oder eingetragene Partnerschaft verbunden, oder in gerader Linie (Kinder, Grosseltern) oder bis zum ersten Grad in der Seitenlinie (Geschwister) verwandt oder verschwägert sind; Stiefgeschwister sind den Geschwistern gleichgestellt.
- Wenn die Beschäftigungsdauer maximal 14 Kalendertage dauert (es gilt die Zeit zwischen dem Beginn und dem Ende des Vertragsverhältnisses. Die zeitliche oder prozentuale Besetzung der Stelle ist nicht relevant).
- Stellen, die mit Personen besetzt werden, die beim RAV registriert sind, müssen ebenfalls nicht gemeldet werden.

Wo müssen die freien Stellen gemeldet werden?
Die offene Stelle muss dem zuständigen RAV gemeldet werden. Dies kann online über das Portal www.arbeit.swiss, telefonisch oder persönlich erfolgen. Es ist ein detailliertes Anforderungsprofil notwendig. Für die gemeldete Stelle gilt ein Publikationsverbot von 5 Arbeitstagen. Das bedeutet, dass während 5 Tagen nach Erhalt der RAV-Eingangsbestätigung die Stelle nicht öffentlich ausgeschrieben werden darf.

Online Plattform für die Personaladministration
Der Berner Bauernverband bietet ein interessantes Tool zur Personaladministration an. Über eine Plattform können freie Stellen erfasst und gemeldet werden, womit die Stellenmeldepflicht als erfüllt gilt. Die Plattform ermöglicht es ebenfalls einfach und umfassend Arbeitsverträge, Lohnabrechnungen und Lohnausweise für die Angestellten zu erstellen. Die Administration von Angestellten wird dadurch sehr vereinfacht. Weitere Infos unter www.bernerbauern.ch

Bewerbungsdossiers beurteilen
Innert drei Arbeitstagen nach Meldung der Stelle beim RAV werden dem Arbeitgeber drei passende Bewerbungsdossiers auf die ausgeschriebene Stelle übermittelt. Der Arbeitgeber muss dann entscheiden, ob ein Bewerber für die ausgeschriebene Stelle geeignet ist. Es muss zwingend eine Rückmeldung ans RAV erfolgen, ob Kandidaten geeignet sind oder nicht, zu einer Eignungsabklärung eingeladen wurden oder ob ein Kandidat angestellt wurde.

Wer ist betroffen?
In unserer Branche sind vor allem Stellen für Saisonarbeitende und Erntehelfer/Erntehelferinnen betroffen. Auch Stellen, die bis jetzt mit Freunden, Bekannten oder Senioren besetzt wurden, müssen jetzt vorgängig gemeldet werden. Selbst wenn diese lediglich einen Naturallohn für ihre Arbeit erhalten haben. Alle Stellen, die vor dem 1. Juli 2018 besetzt wurden, müssen nicht gemeldet werden. Der administrative Aufwand und die 5 Tage Publikationsverbot verzögern den Rekrutierungsprozess. Jeder Produzent muss sich deshalb bereits jetzt gut überlegen, ob er Hilfe während der Saison braucht um früh genug die Stelle zu melden. Bei einem Unterlassen der Meldepflicht droht eine Busse bis zu 40'000 Schweizerfranken.

Die Stellenmeldepflicht bedeutet einen zusätzlichen administrativen Aufwand. Es kann aber auch eine Chance sein um in der Schweiz domizilierte Stellensuchende zu rekrutieren.

Quellen und weitere Infos unter: www.arbeit.swiss oder www.bernerbauern.ch

Ab dem 1. Juli 2018 wird die Stellenmeldepflicht eingeführt. Betroffen davon sind zum Beispiel Erntehelfer im Obstbau.

Agenda

06.06.2018 **19.30**
Flurbegehung Bio-Obst
Obstbauverein Solothurn
Fam. Grüter, St. Urban

10.06.2018
Anmeldefrist für Aprikosenanlass
PZ Obst

27.–29.06.2018
öga Fachmesse
Koppigen

26.07.2018 **19.00**
Erfahrungsaustausch Strauchbeeren
PZ Beeren
BG Herren-Siegenthaler,
Gempenach

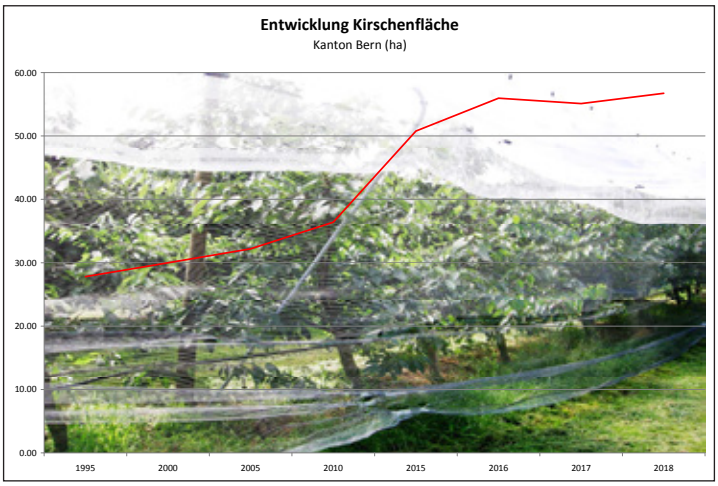
Gedanken zur Kirschenernteschätzung

Ernteschätzungen für Kirschen sind bekanntlich eine Lotterie. Die Branche tut sich schon seit Jahren schwer damit. Praxistaugliche und zuverlässige Methoden wie wir es beim Kernobst kennen (Bavendorfer Ernteschätzungen), gibt es noch nicht.
Im Kanton Bern haben wir in den nächsten Jahren, sobald die jetzigen Junganlagen in Vollertrag kommen, in einem Grosserntejahr über alle Bio- und IP-Kulturen hinweg ein Produktionspotential von fast 1'000 Tonnen Kirschen. In unserer Region werden etwa gleich viele Kirschen direkt vermarktet wie über die Sammelstelle. Dazu kommt ein wachsender Biomarkt.

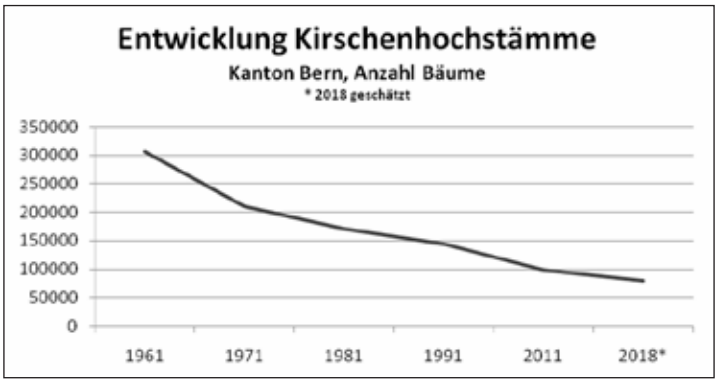
Jürg Maurer, Leiter Fachstelle Obst und Beeren,
INFORAMA Oeschberg
juerg.maurer@vol.be.ch

Gesunde Bäume
Die Kirschbaumblätter sind gesund, weil es wegen dem trockenen und warmen Frühling kaum Schrotschuss gab. Auch die Frostspanner sind nicht sehr stark aufgetreten. Deshalb werden heuer auch Kirschen aus dem Extensivobstanbau (Feldobstbau) auf den Markt kommen. Diese werden über den Kanal der Konservenindustrie oder der Brennereien gehen. Diese Märkte sind ausgetrocknet, es gibt dort im Moment genügend Absatzmöglichkeiten. Eine unbekannte Komponente allerdings ist und bleibt für den Extensivanbau die Kirschessigfliege (KEF). Die grosse Herausforderung wird sein, eine Grossernte von Tafelkirschen mit akzeptablen Produzentenpreisen zu vermarkten. Alle Akteure werden sich dafür kräftig ins Zeug legen müssen, denn die Vermarktungsdauer von maximal zwei Monaten ist sehr kurz. Ohne zusätzliche Werbe- und Absatzmassnahmen wird das kaum möglich sein.

Grosse Veränderungen bei den Baumbeständen
In den letzten Jahren haben sich auch die Baumbestände stark verändert.
Der Feldobstbaubestand ging massiv zurück. Gleichzeitig entstanden laufend neue Kulturen unter Witterungsschutz. 80 % der Kirschenkulturen verfügen mittlerweile über Witterungsschutzsysteme.



Entwicklung der Erwerbsobstanlagen Kirschen



Entwicklung der Kirschenhochstämme (inkl. Zwetschgen) Kanton Bern

Ertragspotential bis 1000 Tonnen!
Zur Ermittlung des Ertragspotentials haben wir die Zahlen von Agroscope von Arbokost. Dort wird im Schnitt mit 1,2 kg pro Quadratmeter für Kirschenkulturen gerechnet.
2018 im Frühling haben wir bei allen potentiellen öln-Kirschenproduzenten im Kanton Bern (52 Betriebe) eine Befragung gemacht. Diese gaben uns als Durchschnittsertrag in einem Normaljahr 1,1 kg pro m² an. Bei einem Grosserntejahr 1,6 kg/m².

Ernteschätzungen 2018 Kanton Bern
Im 10-Jahresschnitt liegt die Erntemenge, die über den Grosshandel (Sammelstelle) abgesetzt wurde, in unserer Region bei knapp 200 Tonnen, wobei zwei ernteschwache Jahre in dieser Zeitperiode zu verzeichnen sind. Letztes Jahr waren es fast 300 Tonnen, die über die Sammelstelle vermarktet wurden. Im Gegensatz zu anderen Regionen hatte unser Hauptanbaugebiet 2017 kaum Frostschäden zu verzeichnen. Trotz des Flächenwachstums der letzten Jahre und den diesjährig guten Voraussetzungen, schätzten die Produzenten im Seeland die Handelsmenge nicht über 207 Tonnen Kirschen.

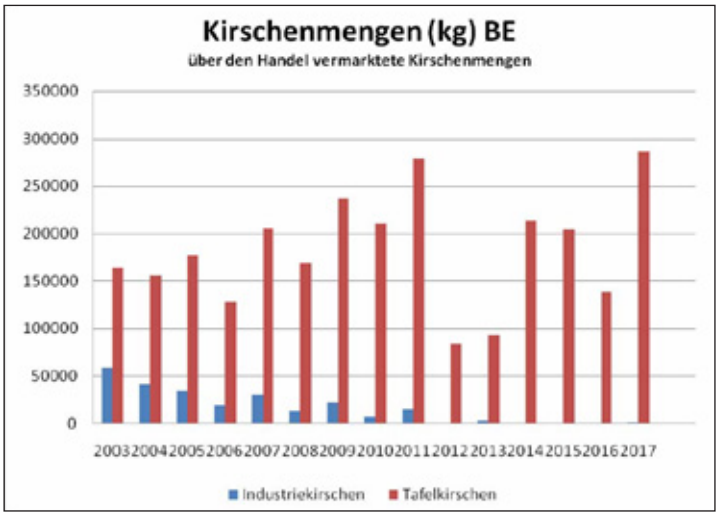
Für Feldobstbäume rechnet man im Schnitt mit 80 bis 100 kg pro Baum.

Das ergibt ein theoretisches Produktionspotential für Tafelkirschen (mit 1,1 kg pro m²) in einem Normaljahr von ca. 600 Tonnen sobald die jetzigen Junganlagen in Ertrag sind. Pro Berner Einwohner wären das dann rund 600 g Kirschen. Mit der aktuellen Altersstruktur der Bäume liegt das Produktionspotential über alle IP- und Bioanlagen in einem Durchschnittsjahr bei ungefähr 450 Tonnen. In einem Grosserntejahr (1,6 kg pro m²) wären es in Zukunft rund 900 Tonnen und würde dann für fast ein Kilo pro Person reichen.

Vermarktung über den Grosshandel
Die über den Grosshandel (Sammelstelle) vermarktete Kirschenmenge ist jährlich grossen Schwankungen unterworfen. Kaum eine Obstart ist so unregelmässig und launenhaft in der Produktion wie die Kirsche (80 bis 280 Tonnen). Und dies trotz den gewaltigen Investitionen der

In den Kirschenkulturen verlief der Blühet heuer optimal. Das Potential für eine gute Ernte wäre vorhanden. Im Seeland sind die Bäume teils weniger gut behangen.

Auch die Kirschenhochstämme präsentieren sich heuer gesund und mit einem guten Fruchtansatz.



Der Anteil an vermarkteten Industriekirschen hat stark abgenommen.

Produzenten in Witterungsschutzsysteme. Deshalb ist es auch so schwierig verlässliche Ernteschätzungen zu machen. Währenddem die Produktion von Tafelkirschen laufend zugelegt hat, ist der Anteil von Industrie- und Brennkirschen in die Bedeutungslosigkeit gesunken.

Hoher Anteil Direktvermarktung
Aus der diesjährigen Umfrage geht auch hervor, wie viele Kirschen in unserer Region direkt vermarktet werden. Was lange nur vermutet wurde, ist jetzt bestätigt:
Im Hauptanbaugebiet (Berner Seeland) werden im Schnitt fast 50 % der Erntemengen direkt vermarktet (inkl. Marktfahrer, ADR und Selfpick). Im übrigen Kantonsgebiet liegt der Anteil sogar noch höher. Keine anderen Früchte lassen sich so leicht und gut direkt vermarkten wie Kirschen oder Erdbeeren, denn es handelt sich meistens um Spontankäufe. Wenn die Qualität stimmt, dann werden sie gekauft.

Bio Anbau im Aufwind
Stark im Aufwind ist auch der Bio-Kirschenanbau. Diese Kirschen werden über einen anderen Absatzkanal vermarktet und sind bei den Ernteschätzungen ebenfalls zu berücksichtigen. Derzeit werden im Kanton Bern auf 8 Betrieben, auf 7 Hektaren, Bio-Kirschen angebaut, was einem Potential von in Zukunft bis zu 70 Tonnen Tafelkirschen entspricht. Diese Kirschen werden direkt oder über den Biokanal abgesetzt.

Und der Feldobstbau?
Obschon theoretisch mit den 80'000 Feldobst-Kirschenbäumen noch ein grosses Ertragspotential besteht, ist dieses heute kaum mehr Markt relevant.
Bei einem Schnitt von 80 kg pro Baum wären das 6400 Tonnen Kirschen.
Der Konservenkirschenanbau wurde seit 2011 bei uns praktisch aufgegeben.
Der Anteil an verarbeiteten Brennkirschen ist ebenfalls rückläufig:
Im Kanton Bern wurden im Schnitt der letzten 5 Jahre rund 6'264 Liter 100 % Kirsch gebrannt (Quelle EZV). Das entspricht einer Menge von 125 Tonnen Brennkirschen. (Mit einer Ausbeute von 5 % gerechnet).
Das heisst, der grösste Teil der Feldobst-Kirschen wird nicht mehr geerntet oder nur noch für die Selbstversorgung verwendet.

Umfrage Kirschenanbau: Ermittlung Ertragspotential und Vermarktung
Bei Kirschenproduzenten Kanton Bern: 52 angeschriebene öln-Betriebe mit 50 Hektaren.
An der Umfrage teilgenommen: 19 Betriebe mit einer Fläche von 25 Hektaren. Das entspricht 37 % der Betriebe oder 56 % der öln-Fläche. Differenzierung zwischen den beiden Anbauregionen Seeland und übriges Kantonsgebiet.

Durchschnittserträge
Seeland: Im Normaljahr 1,1 kg pro m² (0.9 bis 1,5 kg); im Grosserntejahr 1,6 kg pro m² (1,3 bis 2,2 kg). Übriges Kantonsgebiet: Im Normaljahr 1,2 kg pro m² (1 bis 1,5 kg); Grosserntejahr 1,9 kg pro m²

Anteil Direktvermarktung
Der Direktvermarktungsanteil beträgt im Seeland gemäss den Schätzungen der Produzenten im Durchschnitt rund 48%. Im übrigen Gebiet im Durchschnitt 67% in Normaljahren. Erstaunlicherweise variiert der prozentuale Anteil an der Direktvermarktung zwischen einem Kleinerntejahr und Grosserntejahr nur geringfügig.

Xylella fastidiosa – ein neues Bakterium kann auch Steinobst befallen

Nebst Feuerbrand ist seit einigen Jahren auch die gefährliche Krankheit «Feuerbakterium» bekannt, auch *Xylella fastidiosa* genannt. Um über die Gefahr zu informieren und eine Einschleppung und Verbreitung dieses Quarantänebakteriums zu verhindern, hat der Eidgenössische Pflanzenschutzdienst ein Infoblatt herausgegeben.

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

Wer bereits einmal in Apulien (Italien) Ferien gemacht hat, kennt die imposanten Olivenbäume rund um Gallipoli und Brindisi. Das gefährliche Bakterium *Xylella fastidiosa* wurde 2013 in Europa erstmals in diesen Olivenplantagen entdeckt. Seither verendeten Tausende dieser kulturträchtigen Olivenbäume wegen Xylellabefall oder mussten gefällt werden. Das Bakterium ist sehr gefährlich, weil es mehr als 350 Pflanzenarten befallen und weder chemisch noch biologisch bekämpft werden kann. Obwohl die Krankheit vor allem in wärmeren Regionen problematisch ist, kann eine Ausbreitung in kühlere Gebiete nicht ausgeschlossen werden.

Auch Steinobst bedroht
Beim Bakterium sind zur Zeit sechs verschiedene Unterarten bekannt. Bis jetzt weiss man, dass Unterarten des Bakteriums zum Beispiel Kirschen, Zwetschgen, Pflaume, Pfirsiche und Aprikosen befallen können. Auch Reben, Blaubeeren, Ahorn, Eichen, Ulmen, Luzerne, Oleander und Rosen können infiziert werden.

Bereits in der Schweiz festgestellt
In Europa wurde das Bakterium bisher in Italien, Frankreich, Deutschland, Spanien und der Schweiz nachgewiesen. In der Schweiz wurde der Schadorganismus im September 2015 auf importierten Kaffeepflanzen aus Mittelamerika festgestellt. Glücklicherweise handelte es sich hierbei um Pflanzen, die nicht im Freiland standen. Nach den Tilgungsmassnahmen und Kontrollen gilt die Schweiz nun wieder als frei von *Xylella*. In der EU und in der Schweiz sind deshalb alle *Xylella*-Wirtspflanzen pflanzenpasspflichtig. Ab März 2018 werden im Rahmen der jährlichen Pflanzenpasskontrollen alle *Xylella*-Wirtspflanzen kontrolliert und besonders sensitive Wirtspflanzen auch beprobt und im Labor auf *Xylella*-Befall untersucht.

Edelreiser und Jungpflanzen nur mit Pflanzenpass erwerben
Zu beachten ist, dass Handelsbetriebe (Wiederverkäufer) und gewerbliche Endverbraucher wie Baumschulen und Obstproduzenten zum Anpflanzen bestimmte Wirtspflanzen nur mit einem Pflanzenpass erwerben dürfen. Obstproduzenten müssen deshalb sicherstellen, dass sie beim Kauf von Pflanzenmaterial (wie Jungbäume oder Edelreiser) einen korrekt ausgefüllten Pflanzenpass erhalten und diesen zur möglichen Rückverfolgung mindestens 3 Jahre aufbewahren. Die Angaben des Pflanzenpasses sollten auf dem Lieferschein und der Rechnung aufgedruckt sein. Die Pflanzen sollten zudem beschriftet oder markiert sein, damit auch später noch eine Rückverfolgung möglich ist (inklusive woher und wann die Lieferungen kamen). Wenn Pflanzen im europäischen Ausland bestellt werden oder wenn bekannt ist, dass die Pflanzen aus dem europäischen Ausland stammen, bestätigt der Pflanzenpass die Freiheit von Quarantäneorganismen. Die Pflanzen müssen regelmässig auf Symptome von Quarantäneorganismen kontrolliert werden und bei verdächtigen Symptomen muss der Verdacht unverzüglich bei der Fachstelle für Pflanzenschutz gemeldet werden (Meldepflicht). Alle Mitarbeitende sind auf die besonders gefährlichen Schadorganismen (Quarantäneorganismen) zu sensibilisieren.

Symptome beim Steinobst
Die Symptome sind visuell nicht einfach zu erkennen. Die Bakterien beeinträchtigen Teile des Leitungsgewebes (Xylem), wodurch Wasser und darin gelöste Mineralstoffe nicht mehr transportiert werden können. Blätter oder ganze Pflanzenteile wie Triebe welken oder sterben ab. Die Pflanzen sehen aus, als hätten sie zu wenig Wasser erhalten. Manchmal bildet sich ein gelber Hof um die vertrockneten Stellen. Zum Teil stirbt die Pflanze ganz ab.
Da diese Symptome auch durch viele andere Ursachen hervorgerufen werden, sind Verwechslungen nicht auszuschliessen.
Die Sanierung eines Befallsherdes ist gesetzlich vorgeschrieben.
Im Umkreis von 100 m um die befallenen Pflanzen müssen alle Wirtspflanzen fachgerecht vernichtet werden. In der 5 km Pufferzone wird intensiv überwacht. Im Weiteren sind alle Jungpflanzenbetriebe in der 5 km Pufferzone gesperrt, da keine Wirtspflanzen ausserhalb der Pufferzone in Verkehr gebracht werden dürfen.

Quelle und weitere Informationen, Merkblätter und Details für Baumschulen unter: http://www.xylella.agroscope.ch und www.pflanzenschutzdienst.ch -> Xylella fastidiosa.

Vom Feuerbakterium befallene Kirschenblätter beginnen zu welken *(Bild: Donato Boscia, CNR UOS, Bari, IT)*

Um die vertrockneten Stellen bildet sich manchmal ein gelber Hof *(Bild: Donato Boscia, CNR UOS, Bari, IT)*

Marmorierte Baumwanze – ein weiterer ungebetener Gast aus Asien

Die Marmorierte Baumwanze *(Halyomorpha halys)* hat im letzten Jahr im Kanton Zürich in Birnenkulturen grosse Schäden angerichtet. Im Kanton Bern wurde sie bislang vor allem in der Stadt gefunden. Dort ist sie bereits ziemlich häufig anzutreffen.

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

Der Erstnachweis dieses Schädlings in der Schweiz wurde 2004 in Zürich gemacht. Vermutlich wurde er mehrfach mittels Holzkisten eingeschleppt. Daraufhin hat er sich in verschiedene Städte ausgebreitet. Erste ökonomische Schäden gab es 2012 auf Paprika im Aargau. Ab 2013 wurde ein vermehrtes Auftreten in den Städten Basel, Bern, Lugano und Genf beobachtet. Bislang waren die gemeldeten Schäden vorwiegend in privaten urbanen Gärten und keine nennenswerten Schäden in Obstanlagen. Im Tessin wurde der Befallsdruck ab 2014 grösser. Italien meldete bereits Schäden auf Pfirsichen, Äpfeln und Birnen. Letztes Jahr hat nun auch Zürich einen massiven Schaden in Birnenanlagen gemeldet.

Lebenszyklus
Die Marmorierte Baumwanze (oder auch Asiatische Baumwanze genannt) überwintert als erwachsenes Tier meist an geschützten Orten wie in städtischen Gebäuden in Ritzen oder Spalten von Mauerwerken, auf dem Dachboden oder in Blumenkisten. Bei Temperaturen um 15°C wird sie aktiv. Sie macht sich dann meist in Gärten und Parks auf die Suche nach geeigneten Futterpflanzen, wo sie mehrere Wochen frisst bevor sie mit der Eiablage beginnt. Die Eiablage dauert dann ungefähr von Mai bis Oktober. Ein Weibchen kann bis zu 250 Eier ablegen. Nördlich der Alpen hat die Wanze normalerweise eine Generation pro Jahr, auf der Alpensüdseite dagegen zwei. In besonders warmen Jahren, wie es z. B. 2017 der Fall war, kann es aber auch zu einer zusätzlichen Generation in nördlichen Gebieten kommen.

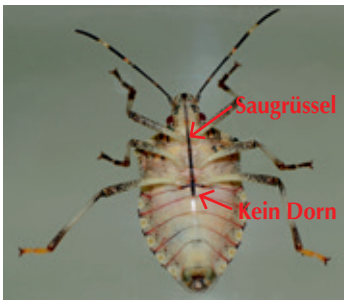
Bevorzugte Futterpflanzen
Die Wanze ist polyphag, das heisst sie interessiert sich für eine Vielzahl von Pflanzen zur Ernährung. Ihre bevorzugten Pflanzen stammen aber aus der Familie der Rosengewächse, also Birnen, Äpfel, Nektarinen und Pfirsiche. Sie geht aber auch auf Gemüse wie Aubergine, Paprika, Gurke, Tomate oder auf Mais, Himbeeren und Brombeeren. Dabei bevorzugt sie für die Pflanzensaftaufnahme vor allem heranreifende Früchte.

Schadbild
Die Früchte werden durch die Einstiche deformiert. Es bilden sich eingesunkene Stellen und Dellen, das Fruchtfleisch kann sich verfärben und um die Einstichstellen verhärten. Sowohl Nymphen als auch Adulte können Schäden verursachen, die meist bereits ab Mai/Juni oder Juli bis Oktober geschehen können.

Befallene Früchte weisen Dellen und eingesunkene Stellen auf. *(Photo: T. Haye, CABI)*

Auf Birnen sieht der Schaden ähnlich aus wie die «Steinigkeit der Birne». *(Photo: T. Haye, CABI)*

Auftreten in der Schweiz und Überwachung
Die Marmorierte Baumwanze hat sich bereits über weite Teile der Schweiz verteilt. Ein besonders grosses Vorkommen ist in Zürich vorhanden, aber auch in anderen Städten wurde sie bereits mehrmals beobachtet. Der Kanton Bern wird zur Gebietsüberwachung 2018 ebenfalls ein flächendeckendes Überwachungsnetz mit 12 Fallen in Erwerbsobstanlagen, Privatgärten und im Gemüsebau starten. Bislang gab es im Kanton Bern noch keine gemeldeten Schäden aus Erwerbsobstanlagen. Melden Sie Ihre Beobachtungen ebenfalls an die Fachstelle Pflanzenschutz oder an die Fachstelle für Obst und Beeren.



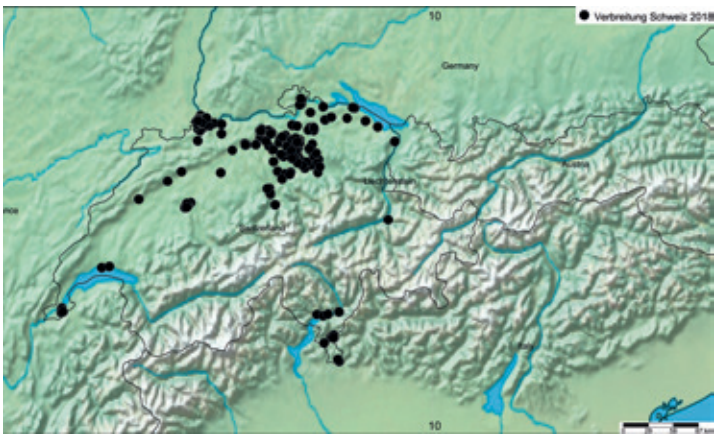
Die Marmorierte Baumwanze besitzt auf der Unterseite im Gegensatz zur Grauen Feldwanze keinen Dorn. Die Einheimische Wanze hat einen Dorn. *(Photo: T. Haye, CABI)*

Die Marmorierte Baumwanze ist braun bis grau meliert, die Beine und der Rand des Hinterleibes sind schwarz-weiss gebändert, auf dem Halsschild gibt es bis zu fünf helle Punkte und die Membran am Ende des Flügels weist längliche Streifen auf, keine Punkte.
(Photo: T. Haye, CABI)

Erkennungsmerkmale der Wanze
Die Wanze ist besonders nach dem Umdrehen gut erkennbar, da sie wie die einheimischen Wanzen zwar einen Saugrüssel hat, aber keinen Dorn. Auf der Oberseite hat sie gelbliche Punkte unterhalb des Halsschildes und der hintere Teil des Flügels (dünnhäutige durchsichtige Teil der Flügel) besitzt langgestreckte, schwarze Streifen und keine Punkte. Sie kann leicht mit der einheimischen grauen Feldwanze verwechselt werden.

Bekämpfung
Die Marmorierte Baumwanze hat im Ursprungsland natürliche Feinde (sogenannte Eiparasitoide), in der Schweiz sind die Gegenspieler aber leider noch nicht sehr aktiv. Das CABI Centre testet und untersucht vielversprechende Nützlinge. Chemische Bekämpfung hat sich im Ausland als nicht sehr vielversprechend herausgestellt, weil die Wanzen immer wieder aus der Umgebung einwandern und viele Mittel nur eine geringe Wirkung haben. Die Kombination von einer Totaleinnetzung und einer Bekämpfung wäre in Zukunft vielleicht denkbar. Bislang ist aber noch vieles nicht geklärt und es gibt noch keine bewilligten Pflanzenschutzmittel.

Quellen und weitere Infos unter: Merkblatt Nr. 71, Marmorierte Baumwanze, Agroscope; Tim Haye, CABI, www.halyomorphahalys.com



Diese Karte zeigt auf, wo die Marmorierte Baumwanze bereits aufgefunden wurde
(Bildquelle: www.halyomorphahalys.com)

Erinnerung Fachexkursion «Aprikosen im Folientunnel»

Das Produktezentrum Obst organisiert eine Fachreise für seine Mitglieder und interessierte Obstproduzenten aus umliegenden Produktionsgebieten zum Thema «Aprikosen unter Folientunnel». Mehr dazu siehe im Berner Obst 2/2018

Anmeldungen an:
INFORAMA Oeschberg, PZ Obst, FOB, 3425 Koppigen
Mail: info.fob@vol.be.ch,
031 636 12 90
Name, Adresse, Telefonnummer, Email und Anzahl Personen angeben.

Anmeldeschluss:
Sonntag, 10. Juni 2018!

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnehmerzahl!

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

30. öga: 27. – 29. Juni 2018

Erstklassiges Messeprogramm – attraktive Sonderschauen

Öffnungszeiten
Mittwoch, 27. Juni 2018
08.30 bis 17.30 Uhr
Donnerstag, 28. Juni 2018
08.30 bis 17.30 Uhr
Freitag, 29. Juni 2018
08.30 bis 16.00 Uhr

Preise (inkl. Messekatalog)
Einzeleintritte
CHF 25.–
Studenten/Lernende/Schüler
CHF 10.–

Sonderschauen
– JardinTOP – lässt Sie nicht fallen: JardinTOP, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in der Grünen Branche, steht für Innovation und Fortschritt.
– Gemüsebau per Mausklick: Die Digitalisierung hält auch im Gemüsebau Einzug. An der ÖGA-Sonderschau wird ausschliesslich computergesteuert Gemüse produziert!
– Sortenschau Gemüse, Beeren & Kräuter: Ein fixer und in der Branche sehr beliebter Bestandteil der Messe ist die Sortenschau «Gemüse, Beeren und Kräuter»: Im ÖGA Gemüsesektor (9.3) präsentieren Firmen aus dem Bereich Saatgut und Jungpflanzen auf kompaktem Raum ihre Neuzüchtungen & Innovationen und gewähren Einblick in ihr firmenindividuelles Sortiment; direkt in Form der Endprodukte.
– Technische Neuheiten: Technische Neuheiten sind jeweils Besuchermagnet und Anstoss für einen Besuch. Die Aussteller haben nicht weniger als 30 neue Produkte für den ÖGA Aussteller-Award «Technische Neuheiten» angemeldet. Dazu gehören Maschinen, Geräte und Bedarfsartikel für die Kulturpflege und den Bau, Hilfsstoffe, Kleinfahrzeuge sowie Installationen.

öga 27. - 29.6.2018 Besuchen Sie uns!

Schaufenster Neue Pflanzen: Für den Bereich Obstbau gibt es neue Sorten von Maulbeer- und Rosinenbäumen.

Verarbeitung

Was kostet ein Destillat?

Mit Ehrfurcht nehmen wir Kenntnis davon, wie es Anbietern von trendigen Spirituosen wie Whisky, Grappa, Gin, Rum gelungen ist, ihre Produkte in einem exklusiven Preis-Segment anzusiedeln. Gleichzeitig werden in der Direktvermarktung Fruchtbrände zu sehr bescheidenen Preisen angeboten.

Victor Egger,
Fondation rural interjurassienne FRIJ
victor.egger@frij.ch
Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@vol.be.ch

Im Wissen darum wie aufwändig Fruchtbrände in der Herstellung sind, wurde im Rahmen des Moduls Brennerei versucht, die einzelnen Kostenelemente eines Destillates zu erfassen und jedem einen Wert zu geben.
– Brennerei-Rohstoffe
– Einmaischen
– Transporte
– Brennlohn
– Alkoholsteuer
– Abfüllung
– Verkauf

Nebst den Materialkosten wurden zusätzlich die kalkulatorischen Kosten wie Abschreibung und Verzinsung für Räume und Einrichtungen sowie die Arbeitskosten berechnet. Die Berechnungen erfolgten aus der Sicht des «Kleinproduzenten» als Kunde beim Lohnbrenner. Die Gesamtkosten wurden pro 100 kg Maische und pro Liter Destillat zum wählbaren Volumenprozent berechnet. Zudem lassen sich die Herstellungskosten für die 0.5 Liter Flasche herleiten.

Kosten-Elemente individuell anpassbar
Die Berechnungen erfolgen in einer Excel-Datei. Victor Egger hat die zu Grunde liegende Anwendung erweitert, indem über ein Drop-down-Menu die gewünschte Obstart ausgewählt werden kann, deren theoretische Ausbeute-Wert hinterlegt ist. Zudem lassen sich Werte individuell eingeben wie Menge, Preis der Verarbeitungsrohstoffe, gewünschte Vol.-%-Gehalt des verkaufsfertigen Destillates, die Gebindegrösse, der Lohnansatz pro Stunde, der Brennlohn, die Fahrstrecke Betrieb/Brennerei sowie der geschätzte Zeitaufwand für den Verkauf pro Einheit. Überdies sind die Preise für Hilfsstoffe individuell anpassbar.

Überblick verschaffen
Die Excel-Tabelle bietet die Möglichkeit sich einen Überblick zu verschaffen, wie sich die Kostenstruktur bei den Fruchtbränden gestaltet. Nach der Aufrechnung einer branchenüblichen Marge ermöglicht sie die Berechnung kostendeckender Verkaufspreise. Das ist notwendig, wenn der Betrieb(szweig) Brennerei betriebswirtschaftlich erfolgreich geführt werden soll und allenfalls eine Betriebsübergabe bevorsteht.

Die Gesamtkosten von Destillaten lassen sich mit der Excel-Tabelle einfach berechnen, um kostendeckende Preise erzielen zu können.

Kostenberechnung für Destillate
aus der Sicht als "Kleinproduzent" als Kunde beim Lohnbrenner

Français ○ Deutsch ◉ Variable Grössen Material Preise

Obstart	Kirsche	
theoretische Ausbeute	#WERT!	%
Menge	500	kg
Preis für Verarbeitungsrohstoffe/kg	8	CHF
%vol trinkfertiges Destillat	42	%
Flaschen-Grösse	0.5	Litres
Lohnansatz/Akh	27	CHF
Brenn-Lohn	8	CHF/litre
Wegstrecke Betrieb-Brennerei	80	km
geschätzter Zeitaufwand für Verkauf 1 Flasche	5	min
Steuer-Rabatt für Kleinprodzenten 30% auf max. 30l RA	non	

Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch
Fondation Rurale Interjurassienne
COURTEMELON · LOVERESSE

INFORAMA
Fachstelle für Obst und Beeren

Das Excel-Dokument kann auf der Homepage des INFORAMA unter www.inforama.vol.be.ch unter Beratungsthemen, Obst und Beeren, Verarbeitung heruntergeladen werden.

Schweizer Fruchsaft- und Cider-Prämierung 2018

Der Schweizer Obstverband hat die Nationale Fruchtsaft und Cider Prämierung neu lanciert. Ende März hat eine hochkarätige Fachjury die 94 verschiedenen Säfte und Cider degustiert und bewertet. Insgesamt haben 57 Produzenten teilgenommen. An der Prämierungsfeier vom 13. April in Morges wurden 17 Produkte mit Gold, 34 mit Silber und 32 mit Bronze ausgezeichnet.

Besuchen Sie die Internet-Seite unter www.fruchtsaft-cider.ch um weitere Eindrücke über den gesamten Anlass zu bekommen. *(SOV)*

Auszeichnung für die Kategorien-Sieger *(Bild SOV)*

Die Apfelsaft-Produzenten mit Gold-Auszeichnung *(Bild SOV)*

Beeren

Erfahrungsaustausch Erdbeeren

Unmittelbar zum Auftakt der BESOFRisCH Erdbeerernte trafen sich die Produzenten traditionsgemäss zu ihrem Erfahrungs-Austausch, diesmal bei Johann und Erika Gerber in Langnau. Die «Warnung vor möglichem Bodenfrost» für den darauffolgenden Morgen, weckte bei den Teilnehmenden Erinnerung an vergangenes Jahr.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFRisCH, PZ Beeren
max.kopp@vol.be.ch

Nach den guten Startbedingungen in die Vegetation sind überall wüchsige, gut bestockte Erdbeerpflanzen anzutreffen. Das sind Vorzeichen für eine gute Erdbeerernte. Die Ernteschätzung wurde ausgiebig diskutiert. Es wird äusserst wichtig sein, die Erntemenge wöchentlich so exakt wie möglich zu schätzen.

Die Teilnehmenden wurden zudem informiert über Neuerungen und Änderungen im Bereich des Pflanzenschutzes im Beerenbau. Es wird jede Gelegenheit wahrgenommen, die Produzenten mit möglichst aktuellen Informationen zu versorgen.

So kurz vor Erntebeginn ist dieser Anlass jeweils eine willkommene Gelegenheit, sich unter einander nochmals ausgiebig auszutauschen. Für die nächsten Monate werden diese Gelegenheiten erfahrungsgemäss zur Mangelware.

Johann Gerber präsentiert seine Erdbeerkulturen.

Modul «erwerbsmässiger Beerenbau BF19» 2018

Unter der administrativen Leitung vom Strickhof beteiligt sich das INFORAMA Oeschberg und die Fachstellen der Kantone Aargau, Thurgau, Luzern und St. Gallen an der Durchführung des Moduls «erwerbsmässiger Beerenbau BF19» 2018.

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

Das acht Tage dauernde Modul wird jedes zweite Jahr angeboten. Erfreulicherweise kommen vierzehn Teilnehmende aus der Region BESOFRisCH mit dabei. Am 25. April fand der sechste von acht Kurstagen auf dem Betrieb von Barbara Schwab Züger in Walperswil statt. Nebst theoretischen Grundlagen zu den Themen Applikationstechnik und Mehrfachrückstände wurden am Kurstag auch viele Praxis-Eindrücke vermittelt.

Rundgang mit der Betriebsleiterin
Aufmerksam folgten die Teilnehmenden während dem Betriebsrundgang den Ausführungen von Barbara Schwab Züger. In unterschiedlichen Folientunnel-Typen konnten verschiedene Formen von Substratkulturen besichtigt werden. Mit grossem Interesse verfolgten die Kursteilnehmenden die laufenden Arbeiten der maschinellen Pflanzung von Frigo-Setzlingen im Freiland.

Praxisbeispiele zur Applikationstechnik
Im Praxisteil demonstrierte der Kulturchef «Substratkulturen» das eingesetzte Sprühgerät. Das Sprühbild wurde mittels Wasser-Sensitiv-Papier überprüft.
Vor Abschluss des Kurstages fuhr die Gruppe nach Worben, wo in einer Freilandparzelle von Ueli Fiechter der Tunnelbandsprayer «skovhave» gezeigt wurde.
In Kombination mit den im Theorieteil vermittelten Informationen, wird es den Teilnehmenden gelingen die erforderlichen Anpassungen an der bestehenden Sprühtechnik vorzunehmen und sie zu optimieren.

Zwei verbleibende Kursteile
Der siebte und achte Kursteil sind den Strauchbeeren (Pflanzenschutz) gewidmet sowie einer Exkursion in die Region Thurgau mit der Besichtigung eines führenden Produktions- und Handelsbetriebes.
Die Kursteilnehmenden profitieren nebst der Aufnahme des vermittelten Grundlagenwissens besonders vom entstandenen Netzwerk untereinander. Der Austausch wird rege genutzt.

Anfangs August steht die Modul-Lernzielkontrolle an. Der erfolgreiche Abschluss ist erforderlich, damit das Modul mit vier Punkten an die Berufsprüfung Landwirt/Landwirtin angerechnet werden kann.

Modul-Teilnehmende auf dem Betriebsrundgang mit Barbara Schwab Züger.

Der 9-reihige Tunnelbandsprayer im Einsatz in einem einjährigen flachen Freilandbestand.

Erfahrungsaustausch Strauchbeeren

Der Erfahrungsaustausch Strauchbeeren findet wie im Jahresprogramm angekündigt auf dem Betrieb der Betriebsgemeinschaft Herren in Gempenach statt.

Donnerstag, 26. Juli 2018
Ort: Himbeeranlage der BG Herren (→ roter Kreis), Hinterdorf, 3215 Gempenach. (Kontaktnr. 079 617 27 59)

Dauer: 19.00 – 22.00 Uhr

Programm
1. Begrüssung durch die Vorsitzende des Produktezentrums Beeren
2. Präsentation des Betriebes Herren
3. Besichtigung der Strauchbeerenkulturen
4. Aktuelle Pflegemassnahmen in Strauchbeerenkulturen
5. Aktuelle Informationen aus dem PZ Beeren
6. Gemütlicher Ausklang

Dieser Anlass wird den Mitgliedern vom Obstverband BESOFRisCH kostenlos angeboten.
Das Produktezentrum Beeren freut sich auf eine rege Beteiligung.

Anfahrt: (→ BESOFRisCH Plakatständer beachten)

Betriebsstrukturen der BESOFRisCH Beerenproduktion

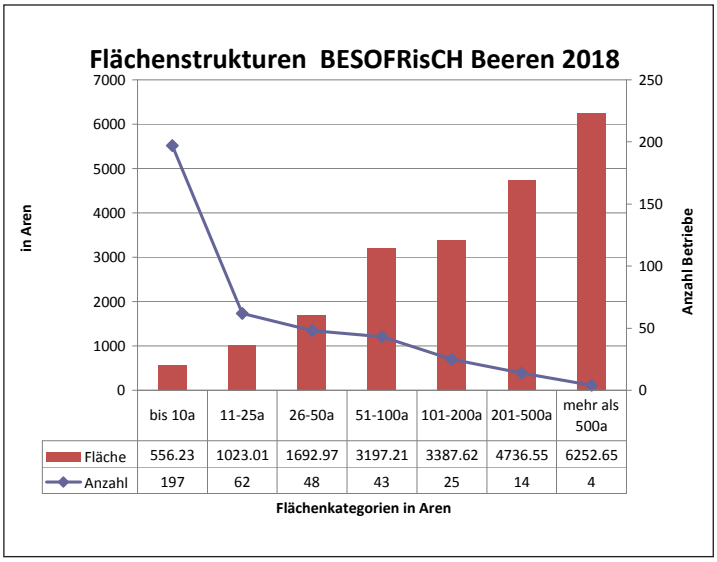
Die Auswertung der Daten der GELAN Stichtags-Erhebung liefert für die Region BESOFRisCH eine gesamte Beerenanbaufläche von über 208 Hektaren. Diese Daten stellen die Basis für die Ernteschätzung dar.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFRisCH, PZ Beeren
max.kopp@vol.be.ch

Auf 393 Betrieben in der Region werden auf mehr als einer Are Beeren angebaut. Über die Hälfte dieser Betriebe melden Beerenanbauflächen bis 10 Aren.

Interessante Betriebsstrukturen
Rein rechnerisch entfällt pro Betrieb somit eine Beerenanbaufläche von 53 Aren.
Aus den Auswertungen ist aber ersichtlich, dass rund drei Viertel der Betriebe unter dem Durchschnitt liegen. Sie bewirtschaften etwa fünfzehn Prozent der Gesamtfläche. Das widerspiegelt die Tatsache, dass in der Region der Beerenbau häufig zur inneren Betriebsaufstockung gewählt wird und der Anteil Direktvermarktung entsprechend hoch ist.

Der Anteil derjenigen 86 Betriebe, die über der durchschnittlichen Fläche liegen, beträgt rund ein Viertel. Sie bewirtschaften 85 Prozent der gesamten Fläche. Es sind denn auch in erster Linie diese Betriebe, die den Handel beliefern.



15 % der Beerenanbaufläche werden von 75 % der Betriebe bewirtschaftet
85 % der Beerenanbaufläche werden von 25 % der Betriebe bewirtschaftet

Beerenpreise für Direktvermarktung

Die Beerenpreise für Direktvermarktung richten sich nach den Richtzielpreisen, die das SOV Fachzentrum Direktvermarktung festlegt. Für die Selbstpflückerei sind Rabatte auf den Direktvermarktungspreisen vorgesehen. Für die Region BESOFRisCH werden folgende Preise empfohlen:

Selbstpflückerei

	Preise pro kg
Erdbeeren	Fr. 5.–
Himbeeren	Fr. 9.–
Brombeeren	Fr. 7.–
Kulturheidelbeeren	Fr. 8.–

Direktverkauf

	Preise pro kg
Erdbeeren	Fr. 9.–
Johannisbeeren	Fr. 7.–
Stachelbeeren	Fr. 7.–
Cassis	Fr. 9.–
Himbeeren (abgepackt in 250 g Schalen)	Fr. 18.–
Brombeeren (abgepackt in 250 g Schalen)	Fr. 14.–
Kulturheidelbeeren (abgepackt in 250 g Schalen)	Fr. 18.–

Hinweis
Diese Richtzielpreise sollen als Grundlage für die Preisbildung dienen. Von unterpreisigen Verkäufen ist abzusehen. Ebenso wichtig wie der Preis ist die konsequente Umsetzung des Standortvorteiles in der Direktvermarktung und Selbstpflückerei mit entsprechend hoher Qualität und Frische!

Frische, reife Beeren in sauberen, gut erreichbaren Feldern – das Selbstpflückfeld wird zum Ausflugsziel für Familien.

Start in die Erdbeeren-Ernte 2018

Mit der GELAN Agrardaten-Erhebung werden in der Region Bern, Solothurn und Fribourg auch die Beerenflächen erhoben. Die aktualisierten Daten nach der Stichtags-Erhebung stellen die Grundlage dar für die Ernteschätzung Beeren für die Region.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
Obstverband BESOFRisCH, PZ Beeren
max.kopp@vol.be.ch

Die Beerenflächen werden zudem auf verschiedene Anbauverfahren aufgeteilt. Daraus wird über die Flächenproduktivität die Erntemenge berechnet.

Ernteschätzung und Tagesmeldungen an den SOV
Die Erntemenge pro Anbausystem wird in Rücksprache mit den Produzenten und nach Berücksichtigung des Vegetationsverlaufes auf die Erntewochen verteilt. Nach dem Abgleich mit dem Durchschnitt der zehn Vorjahre ergibt sich die Ernteschätzung für das laufende Jahr. Die Schätzungen werden vor und während der Ernte regelmässig mit führenden Produzenten abgeglichen und an die Gegebenheiten im Anbaugebiet angepasst. Daraus entstehen die täglich zu meldenden Erntemengen pro Beerenart.

Normale bis gute Erdbeerernte
Aufgrund des Vegetationsstandes per Ende April wird von normalen bis guten Ernteaussichten ausgegangen. Die Bestände sind kräftig und weitgehend gesund in die Vegetation gestartet. Die Produzenten konnten die notwendigen Pflegemassnahmen bei guten Bedingungen vornehmen. Die Region rechnet mit einer Erntemenge Erdbeeren von rund 1360 Tonnen, verteilt auf die Zeit von anfangs Mai bis anfangs Oktober.

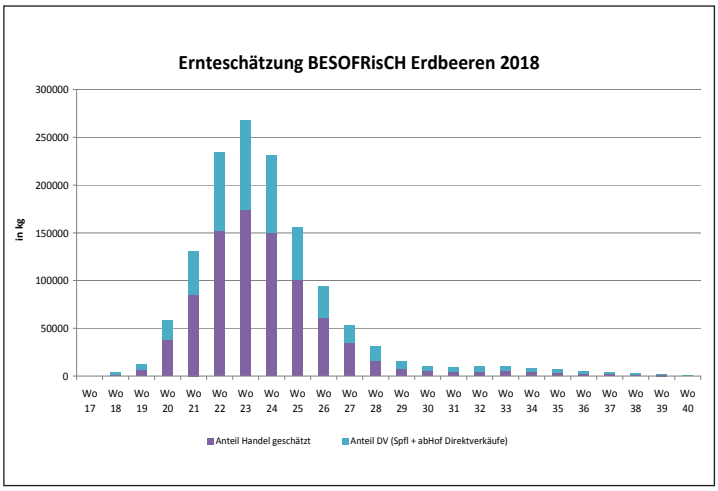
Drei Erdbeer-Haupterntewochen
Die Ernte ist anfangs Mai mit ersten kleinen Mengen langsam angelaufen. Bereits ab der dritten Mai-Woche sind beachtliche Erntemengen realisiert worden.
Es zeichnet sich ab, dass dieses Jahr ab Ende Mai wohl drei Grosserntewochen realisiert werden. Um die anfallenden Erntemengen vermarkten zu können, ist das Engagement sämtlicher Marktpartner erforderlich.

Traditionell hoher Anteil Direktvermarktung
Bereits seit Ende Mai sind die ersten Selbstpflückfelder geöffnet. Die in der Region traditionelle Vermarktungsform ermöglicht es den Anbietern täglich mit Konsumenten im Kontakt zu sein und den Standortvorteil bewusst zu nutzen. Inmitten der grossen Konsumenten-Zentren des Landes hat die Direktvermarktung traditionsgemäss einen hohen Stellenwert. Je nach Beerenart werden schätzungsweise zwischen zehn und vierzig Prozent der Erntemengen über Selbstpflücke, Hofladen, Wochenmarkt und andere Kanäle direkt vermarktet.

Strauchbeeren
Die Strauchbeeren gedeihen gut. Die Kulturen sind weitgehend von Frostschäden verschont geblieben. Die trockene Frühjahrswitterung hat zu einer guten und gesunden Entwicklung der Strauchbeeren geführt. Die Bedingungen während der Blütezeit waren insgesamt gut. Daraus lässt sich ableiten, dass für alle Strauchbeerenarten mit guten Erntemengen gerechnet werden darf. Insbesondere bei den Heidelbeeren wird nach zwei «mageren» Jahren verhalten optimistisch auf einen guten Fruchtbehang und erfreuliche Erntemengen gehofft. Aufgrund der Flächenzunahme wird mit mehr Himbeeren gerechnet.

Erdbeeren erreichen einen Anteil von 70% an der BESOFRisCH Beerenproduktion.

Der Markt wird während rund vier Monaten mit über 300 Tonnen BESOFRisCH Himbeeren versorgt werden.



Die Konsumenten erwerben rund einen Drittel der BESOFRisCH Erdbeeren direkt beim Produzenten.

Nach zwei «mageren» Jahren wird auf eine gute Heidelbeer-Ernte gehofft.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG