Berner Obst

Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRisCH

Impressum: www.besofrisch.ch
Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Weiterbildungsveranstaltungen 2019 im Mittelteil

6 • Dezember 2018

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

Jahresrückblick BESOFRisCH 2018
Generalversammlung BESOFRisCH 2019

- **Produktezentrum Obst**
  – Jahresbericht PZ Obst
  – Obstbautagung 2019
  – Interpoma
  – Vorankündigung PZ Obst Anlass
- **Produktezentrum Feld- und Gartenobst**
  – Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobst
- **Mitteilungen INFORAMA**
  – Abschluss Feldobstbaumodul
  – Module 2019/2020
- **Mitteilungen BESOFRISCH**
  – Reorganisation BESOFRisCH
- **Produktezentrum Verarbeitung**
  – Jahresbericht PZ Verarbeitung
  – Erfahrungsaustausch 2
  – Qualitätswettbewerb Süssmost
  – Gemeinsame Branchenlösung
- **Produktezentrum Beeren**
  – Jahresbericht PZ Beeren
  – Beerenernte 2018
  – Beerentagung 2019

Obst

Das Jahr 2018 – ein Rückblick

Urs Grunder
Präsident Obstverband BESOFRisCH

Eigentlich ist jedes Jahr im Obst- und Beerenbau aussergewöhnlich. Entweder es ist zu kalt, zu nass, zu trocken oder zu warm. Trotz grosser Trockenheit haben sich die Obst- und Beerenkulturen in diesem Jahr aber gut entwickelt und den Produzenten teils Rekorderträge beschert. Bald waren die Gebinde knapp und die Mostereien liefen Tag und Nacht auf Hochtouren. Welch grosser Gegensatz zum Vorjahr! Einmal mehr zeigt sich, dass die Abhängigkeit der Landwirtschaft gegenüber dem Wetter sehr hoch ist.

Aus diesem Grund hat sich der Obstverband BESOFRisCH in diesem Jahr eingesetzt, um die bauliche Bewilligung im Kanton Bern für den Witterungsschutz zu vereinfachen. Dieser ist im modernen Obstbau nicht mehr wegzudenken. Er ermöglicht eine zuverlässigere Produktion von Qualitätsobst und ist zwingend notwendig. Der Obstverband hat sich zusammen mit der Fachstelle für Obst und dem Berner Bauernverband bemüht mit dem Amt für Gemeinden und Raumordnung eine praxistaugliche und unkomplizierte BSIG Richtlinie für Hagelnetze und Foliendächer auszuarbeiten. Konkret ringt der Obstbauverband gemeinsam mit der Fachstelle darum, dass jegliche Konstruktionen für den temporären Witterungsschutz im Obstbau in Zukunft bewilligungsfrei sein sollen. Bis jetzt konnte aber noch keine Übereinstimmung gefunden werden und es sind weitere Verhandlungen nötig.

Ein anderes Thema, mit dem sich der Verband in diesem Jahr ausführlich beschäftig hat, ist die Weiterentwicklung des Obstverbandes. Anfang Jahr fand auf dem Gurten eine Klausur statt, wo über die Ausrichtung und die Struktur des Verbandes befunden wurde. Dabei wurden der Name, das Logo, die Dienstleistungen für die Mitglieder, die Zusammenarbeit mit anderen Verbänden wie dem Berner Bauernverband und die finanzielle Lage des Verbands angeschaut. Eine Arbeitsgruppe hat dann während dem Jahr 2018 eingehend geprüft, ob eine Angliederung von BESOFRiSCH an den Berner Bauernverband finanzielle und strukturelle Verbesserungen

Generalversammlung Obstverband BESOFRisCH

Freitag, 25. Januar 2019, 09.00 Uhr

Eintreffen und Kaffee ab 08.30 Uhr

Gilt als Einladung
Alle Mitglieder sind herzlich zur Generalversammlung eingeladen!

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

Traktanden

1. Protokoll vom 26. Januar 2018
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2018)
3. Mutationen Mitglieder
4.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst/Beeren/Verarbeitung/ Feld- und Gartenobstbau
4.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation
5. Jahresrechnung 2018
6. Verbandsreorganisation, Gesamtüberblick:
6.1. Statutenrevision: Anpassung Verbandsname *«Berner Früchte»*
6.2. Statutenrevison: Anpassung Logo
6.3. Statutenrevision: Weitere Anpassungen
7. Antrag Anpassung System Mitgliederbeiträge
7.1. Genehmigung Reglement Mitgliederbeiträge
8. Budget 2019
9. Verschiedenes
   – Ort und Datum GV 2020

Der Vorstand
Obstverband BESOFRisCH

ca. 10.00 Uhr

Inputvortrag von Roland Lenz, Bio Winzer aus Uesslingen, mit anschliessender Fragerunde und Diskussion

Thema:
«Wie kann ich meinen Betrieb den heutigen Bedürfnissen der Konsumenten anpassen und dabei als Unternehmer erfolgreich sein?»

Apéro offeriert von der Agrisano Versicherung

12.00–13.00 Uhr Mittagessen, bz emme/Gartenbauschule Oeschberg, **nur mit Voranmeldung** an INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Agenda

15.01.2019 **08.30**
Start Feldobstbaumodul
INFORAMA Oeschberg

16.01.2019 **09.00**
Start Bioobstbaumodul
FiBL Frick

21.01.2019 **20.00**
9. Fachtagung für Direktvermarkter
INFORAMA Rütti

25.01.2019 **09.00**
GV und Obstbautagung
BESOFRisCH und INFORAMA
Oeschberg

30.01.2019
Bioobstbautagung FiBL
Strickhof, Lindau

20.02.2019 **09.00**
Beerentagung
INFORAMA Oeschberg

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr

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

«Es ist nicht der Hof, der den Bauern ausmacht – sondern die Liebe, die harte Arbeit und der Charakter.»
(unbekannt)

Redaktionsteam Berner Obst

für die einzelnen Mitglieder mit sich bringen und ob der Name und das Logo angepasst werden sollen. Die Arbeitsgruppe hat interessante Resultate ausgearbeitet, vor allem im Bereich der Finanzierung, und ich möchte mich herzlich bedanken bei allen, die sich im Sinne des Verbandes eingesetzt haben. Die ausgearbeiteten Vorschläge werden in dieser Ausgabe des Berner Obst in einem eigenen Artikel vorgestellt. Sie kommen an der GV zur Diskussion und werden zur Abstimmung vorgelegt.

Nun steht die Winterzeit vor der Türe. Die Ernte ist vorbei und es bleibt Zeit, sich über die vergangene Saison Gedanken zu machen, Strategien fürs nächste Jahr auszuarbeiten, sich weiterzubilden und nicht zu vergessen, sich zu erholen und bewusst wieder etwas zur Ruhe zu kommen.

In dem Sinne wünsche ich allen Mitgliedern eine erfreuliche und besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins Jahr 2019.

Jahresbericht Produktezentrum Obst 2018

Tobias Meuter
Vorsitzender Produktezentrum Obst

Ein ausgesprochenes Fruchtjahr durften wir erleben. Nach Frostschäden im vergangenen Jahr waren die Bäume bereit für eine grosse Ernte. Dank dem schönen Frühling und dem trockenen Sommer war der Krankheits- und Schädlingsdruck nur gering. So konnten wir uns über grosse Ernten in bester Qualität freuen. Diese grosse Ernte musste jedoch auch vermarktet sein.

Sowohl national als auch im Kanton Bern wurde mit Hilfe der Ernteschätzungen bei den Kirschen eine grosse Ernte vorausgesagt. Speziell war, dass die Premiumkirschen 28+ mm einen Anteil von über 50% der Gesamternte ausmachten. Letztlich war die Ernte etwas kleiner als geschätzt, mit einer nationalen Menge von 2 937 Tonnen, jedoch immer noch sehr gross. So mussten teilweise Premiumkirschen 28+ deklassiert und als Extrakirschen 24+ vermarktet werden. Wenn ich während der Kirschensaison die Kirschenqualität in den Läden anschaute, fragte ich mich, ob ich als Konsument bereit wäre, für matte Kirschen mit vertrockneten Stielen einen Preis von vierzehn Franken und mehr zu bezahlen. Oftmals sind die Wege der Kirschen vom Produzenten zur Sammelstelle, weiter zum Sortierbetrieb und über Verteilzentralen in die Läden zu lang. Eine Kirsche ist ein Frischprodukt wie es beispielsweise eine Himbeere auch ist. Wir müssen uns gemeinsam mit dem Handel und dem Detailhandel Gedanken darüber machen, wie wir unsere Kirschen in einer Qualität, wie frisch vom Baum, bis zum Kunden bringen können. Es gibt sicherlich Verbesserungsmöglichkeiten bei Sorten, Pflückzeitpunkt, Verpackung und Kühlkette. Doch am wichtigsten ist, dass die Kirschen schnellstmöglich beim Kunden sind; diese Wege müssten verkürzt werden.

Bei den Zwetschgen wurde ebenfalls mit Hilfe von Vorernteschätzungen eine grosse Ernte vorausgesagt. Im Gegensatz zu den Kirschen wurde diese jedoch bei den Zwetschgen deutlich übertroffen. Mit 4 600 Tonnen wurden in der Schweiz 30% mehr geerntet als geschätzt. Durch das Überangebot wurden die Zwetschgen gelagert und noch weit über das Saisonende vermarktet. Es konnten nicht alle restlos verkauft werden, auf Grund von Qualitätsproblemen musste die Vermarktung Mitte Oktober eingestellt werden. Um den Absatz zu fördern und den Markt nicht zusätzlich zu belasten, ist es bei solch grossen Ernten besonders wichtig, die Qualitätsnormen einzuhalten. Die inneren Werte wie Zucker und Aroma müssen stimmen und die Kaliber für die jeweiligen Sorten sind zu beachten. Wenn dem Konsumenten unsere Zwetschgen schmecken, wird er wieder kaufen; wenn nicht, weicht er vielleicht auf andere Früchte aus.

Die Kernobsternte ist eingebracht und die Lager sind gefüllt. Auch hier liegen wir in diesem Jahr mit einem Lagerbestand von 65'700 Tonnen Äpfeln rund 7 000 Tonnen über dem Ziellagerbestand. Auch bei den Bio-Äpfeln liegt der effektive Lagerbestand über dem Ziellagerbestand. Dementsprechend tief sind auch die Produzentenpreise in diesem Jahr festgesetzt. Besonders aufgefallen ist mir, dass das grösste Überangebot bei der Sorte Gala besteht. Gleichzeitig werden die Anbauflächen von Gala stetig weiter ausgebaut. Da ist es naheliegend, dass der Preis von Gala in den kommenden Jahren wohl stärker unter Druck geraten wird, wie es zuletzt bei der Sorte Golden passierte.

Auch im vergangenen Jahr haben wir mit dem Produktezentrum Obst spannende Anlässe durchgeführt. Mit der Maschinendemonstration zur mechanischen Unkrautbekämpfung konnte sich jeder selbst ein Bild von den Möglichkeiten und Grenzen der verschiedenen Geräte machen.

Die Exkursion zum Aprikosenanbau im Folientunnel führte uns in den süddeutschen Raum. Es war ein sehr spannender und informativer Tag, wo auch der Austausch unter den Teilnehmern Platz hatte.
Auch im kommenden Jahr sind wir bemüht ein Angebot zu schaffen, welches unsere Mitglieder anspricht.

Ich bedanke mich herzlich für das Engagement und die gute Zusammenarbeit bei allen Mitgliedern im Produktezentrum Obst, sowie bei allen Beteiligten und den Besuchern unserer Anlässe. Ich wünsche Ihnen eine ruhige Adventszeit und alles Gute für das kommende Obstbaujahr. Ich freue mich, Sie im neuen Jahr wiederum zahlreich an unseren Anlässen begrüssen zu dürfen.

Regionale Obstbautagung 2019
Fachstellen Bern, Solothurn, Freiburg

Freitag, 25. Januar 2019
Ort: bz emme / Gartenbauschule
Oeschberg, 3425 Koppigen, grosser Saal
Zeit: 13.00 – ca. 16.30 Uhr

Programm
Ab 12.30 Uhr
Eintreffen, Kaffee und Kuchen

13.00 Uhr Begrüssung
Allgemeine Infos und Hinweise
Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg

13.10 Uhr Bewässerung
Wie viel Wasser brauchen unsere Obstanlagen und wann?
Wasserbezugsmöglichkeiten, Bewässerungssysteme, Kosten, Zeitpunkt, Mengen
Louis Qinchard, CCD Irrigation, Charrat

13.50 Uhr Kernobst Sortendegustation
Verkostungen von neueren Apfelsorten mit kurzen Sortenportraits
Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg

14.30 Uhr Informationen aus dem SOV
Verbandsinfos, aktuelle Marktsituation, Ausblick
H. Zufferey oder J. Mariéthoz

14.50 Uhr Pause

15.10 Uhr Pflanzenschutz
Situation bei Sharka und die Notwendigkeit von zertifiziertem Pflanzmaterial
Markus Bünter, Agroscope Pflanzenschutzdienst

15.50 Uhr Aktualitäten und Neuheiten im Pflanzenschutz
S. Wieland, INFORAMA Oeschberg

16.15 Uhr Mitteilungen Fachstellen SO / FR

16.30 Uhr Schluss der Tagung

Interpoma 2018 im Bio-Trend

Mit 489 Ausstellern aus 24 Ländern und 20'000 Besuchern aus über 70 Nationen war die elfte Auflage der Interpoma internationaler denn je. Bozen hat ihren Ruf als Apfelhauptstadt der Welt damit weiter gefestigt.

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

Die Interpoma brachte vom 15. bis 17. November 20'000 Fachbesucher nach Bozen. Die Besucher stammten aus über 70 verschiedenen Ländern – von Armenien bis zur Zentralafrikanischen Republik. Rund 25 % der Besucher kamen von ausserhalb Italiens und wurden in den ausgebuchten Messehallen von 489 Ausstellern aus 24 Ländern empfangen.

Steckbrief Obstbau Südtirol
Das Südtirol hat eine Fläche von 7'400 km² und rund 500'000 Einwohner. 50 % der Fläche ist Wald und über 64 % der Fläche liegt über 1 500 m. ü. M.
Obst wird auf einer Fläche von 18'400 ha angebaut, auf 200 bis 1 200 Meter Höhe. Die durchschnittliche Betriebsfläche liegt zwischen 2,5 bis 3 Hektaren, was erstaunlich wenig ist. So leben über 7'000 Familien vom Obstbau. 5 % der Bevölkerung ist in der Landwirtschaft tätig. Die Jahresproduktion liegt bei rund 1 000 Tonnen Kernobst. Der Anteil IP liegt bei 95 %. Erst 5 % sind Bio. Das entspricht aber 25 % des EU Bio-Apfelanbaues! Rund 93 % der Menge wird über die Kooperativen vermarktet (VOB oder Vinschgau).

Aktuelle Themen
Auffallend war das grosse Interesse an den folgenden Kongressthemen: Aufstrebende Apfelnationen im Osten, Indien als möglicher Absatzmarkt der Zukunft, biologische Anbaumethoden und die Weiterentwicklung des integrierten Anbaus. «Aber auch die Frage nach den Apfelsorten der Zukunft waren die bestimmenden Themen», sagt Thomas Mur, Direktor der Messe Bozen. «Äusserst zufriedene Aussteller, der hohe internationale Zuspruch und das Interesse der Wirtschaft und Politik zeigen uns, dass wir mit Interpoma eine weltweit einzigartige Veranstaltung im Portfolio haben».

Interpoma Technology Award und Interpoma Taste
Innovative Technologien und Maschinen standen beim ersten Interpoma Technology Award im Mittelpunkt. Er entspringt einer Zusammenarbeit zwischen Messe Bozen, der Fakultät für Naturwissenschaften und Technik der Freien Universität Bozen und der italienischen Gesellschaft für Obst-, Gemüse- und Blumenanbau (SOI). In der Kategorie FIELD (Innovationen im Anbau und Pflanzenschutz) ging der erste Preis an das Unternehmen CBC Europe – Biogard Division. In der Kategorie POST HARVEST ging der Preis an BIOMETIC, einer Sparte von MICROTEC.

Mit Interpoma Taste wurde Besuchern erstmals die Möglichkeit geboten, weiterverarbeitete Apfelprodukte, die noch nicht auf dem Markt sind, zu probieren und diese über eine spezielle App zu bewerten.

Ausgebuchte Interpoma Tours
Über 300 Besucher wollten sich vor Ort von der hohen Qualität und dem Innovationsgrad der Apfelwirtschaft in Südtirol überzeugen. Erstmals stand im Rahmen der Tours auch ein Besuch in den Lebensmittel-Labors im NOI Techpark auf dem Programm. Biolandwirtschaft, neue Technologien und Innovationen im Lebensmittelbereich standen bei der diesjährigen Auflage der Interpoma Tours im Vordergrund.

Keine bahnbrechenden Neuheiten
Bahnbrechende Neuheiten gab es kaum, dafür zahlreiche Optimierungen:

Einspülgerät
Der «Twister», ein Einspülgerät für PSM von Mitterer, könnte auch für Schweizer Obstproduzenten eine Erleichterung sein. Er wird auf die Spritze montiert und so können Pflanzenschutzmittel in jeder Form eingesaugt und gut vermischt werden. Dadurch kommt der Anwender kaum noch in Kontakt mit dem Pflanzenschutzmittel. Kosten rund 800 Euro.

Neues Einspülsystem für Applikationsgerät Mitterer.

Eisen statt Beton
Die Firma Comavit in Vazzola bietet stabile Metallpfähle an. Diese sind leichter und kostengünstiger als Betonpfähle. Montiert werden sie in einer Bodenhülse. Diese muss vorher eingebohrt oder eingerammt werden. Dann wird der Metallpfahl in die Hülse gesteckt. Die Metallpfähle gibt es in Roheisen oder etwas teurer auch beschichtet. Dadurch korrodieren sie nicht.

Metallpfähle sind leichter als Betonpfähle.

«Red-Pulse» Entblätterer
Fruitec hat neu einen pneumatischen Entblätterer im Sortiment. Dieser wird je nach Sorte 3 Wochen vor der Ernte eingesetzt, damit die Früchte besser ausfärben. Primär geeignet für rote Sorten wie Pink Lady und bei uns Jazz oder in warmen Lagen mit wenig Ausfärbung.

Ein Entblätterer zur besseren Ausfärbung der Früchte.

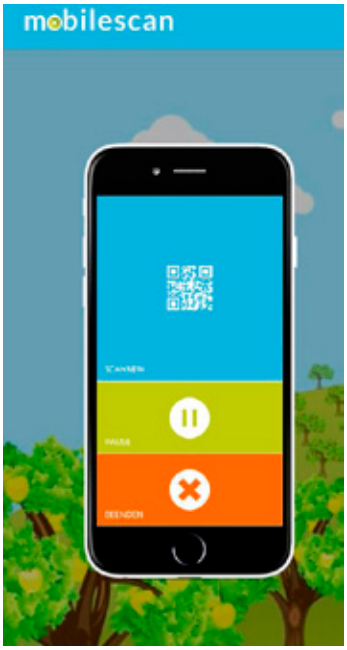
Frostbekämpfung mit Pelletofen
Voen bietet einen Pelletofen für die Frostbekämpfung an. Mit Pellet beheizt, sorgt er für Wärme während der Frostnächte. Laut Voen beträgt der Anschaffungspreis rund 200 Euro und auf einer Hektare werden rund 30 bis 50 Öfen benötigt. Zudem gibt es einen grösseren Aufsatz für eine Brenndauer bis 10 Stunden.

Pelletofen zur Bekämpfung von Frost.

Insektenfallen mit Kamera
IMetos bietet Insektenfallen mit Kamera und verschiedene Module mit Messgeräten (Wetter, Boden) an. So kann die Anlage vollständig überwacht und Pflanzenschutz, Bewässerung und Frostbekämpfung können optimal durchgeführt werden.

Ein Feldmessgerät, das mit Kameras die Schädlingsfänge erfasst und erkennt.

Produktionskostenberechnung mit Mobilescan
Die Firma Mobilescan aus Österreich hat ab 150 Euro eine einfache und kostengünstige Software für die Kontrolle aller Tätigkeiten und Arbeitszeiten. Mit dieser sehr einfachen App kann mit dem Mobiltelefon fast alles erfasst werden: Tätigkeit pro Mitarbeiter pro Parzelle, Dauer und Art der Arbeit, sowie Art und Dauer eines Maschineneinsatzes. Alle Daten, wie Erntemengen und Qualität pro Anlage, Quartier, Reihe und Gebinde, Gewicht etc, können einfach ausgewertet werden. Mobilescan verschafft auf Basis lückenloser Aufzeichnungen einen ganzheitlichen, betriebswirtschaftlichen Überblick über den Obstbaubetrieb und ist die Basis für betriebswirtschaftliche Entscheide.



Mobilescan für lückenlose Aufzeichnungen.

Pflanzenschutz, ein wichtiges Thema
Pflanzenschutz-Firmen und Applikationsgeräte hatten natürlich einen hohen Stellenwert an der Messe. Aber auch fachlich wurde an einigen Ständen über neue Krankheiten und Schädlinge informiert, z. B. über die Marmorierte Baumwanze und die Pilzkrankheit Marssonina.

Die Marmorierte Baumwanze ist auf dem Vormarsch.

Marssonina ist vor allem im Bioanbau ein Problem.

Neue Züchtungen vom Agrarinstitut Fondazione Edmund Mach.

Baumschulen und Sorten
Ebenfalls sehr stark vertreten an der Messe waren wie immer die Baumschulen und Institute mit ihren Sorten. Grosse Sortenneuheiten gegenüber der letzten Interpoma oder der Messe in Friedrichshafen gab es nicht. Einige Sortenneuheiten wurden erst als Nummern vorgestellt, wie zum Beispiel die FEM-Züchtungen von der Stiftung San Michele (Agrarinstitut) in Trentino.

Besuch eines Biobetriebes
Der Besuch eines 20 ha Bio-Betriebes (Vater mit 2 Söhnen) auf 500 Meter Höhe zeigte eindrücklich, was alles möglich ist im Bio-Anbau.

Steckbrief
Pflanzabstände: 3 x 1 Meter
Sorten: 46 % Gala; 10 % Red Delicious, 10 % Fuji, 10 % Braeburn; 7 % Pinova, 4 % Golden. Resistente Sorten: 8 % Topaz und 2 % Bonita. In den nächsten Jahren werden Red Delicious und Fuji zurückgefahren, dafür wird der Anteil resistenter Sorten erhöht.
Maschinenpark: 3 Traktoren mit Spritzen, Fadengerät zum Ausdünnen, Mulchgerät für die schmalen Fahrgassen, Fadengerät für die Baumstreifenpflege (Greenmaster), Hackgerät (Pellenc) für Jungbäume bis 3. Standjahr, mechanisches Schnittgerät (ergänzt durch Handschnitt), Kompostausbring-Anhänger, 3 Hebebühnen für die Erntearbeiten
Düngung: Bei der Pflanzung Kompost, dann alle drei Jahre Kompost.
Bodenpflege: Begrünung des Baumstreifens ab 3. Standjahr. Jungbäume hacken.
Fruchtregulierung: mit Fadengerät und manuell
Schnitt: Die Jungbäume werden ab 3. Standjahr mechanisch geschnitten, ergänzt mit händischem Klickschnitt.
Pflanzenschutz: rund 25 bis 30 Behandlungen. Feuerbrand an diesem Standort angeblich geringes Risiko. Gute Abtrocknung. Die 20 Hektaren werden ohne Witterungsschutz angebaut. 100 % der Fläche Überkronenberegnung (Frost und Bewässerung).

Ausdünngerät mit Pflanzenschutzspritzen und Greenmaster (links).

Der Betriebsleiter Egon Rieper.

Vorankündigung Weiterbildungsanlass PZ Obst

«Direktvermarktung: Früchte fachgerecht lagern und ansprechend zum Verkauf präsentieren»

Damit die eigenen Produkte mit bester Qualität verkauft werden können, braucht es in der Direktvermarktung eine fachgerechte Lagerung der Produkte und geeignete Verkaufsräume. Aus diesem Grund widmen wir uns am nächsten Weiterbildungsanlass der Kühllagerung, den MatTiempo-Boxen und dem Einsatz von Smartfresh. Daneben tauschen wir uns über ansprechende Formen der Produktepräsentation aus, besuchen einen gut frequentierten Hofladen und besichtigen einen Verkaufsautomaten.

Datum: 28. Februar 2019
Zeit: 14.00 Uhr
Ort: Hauptstrasse 10
in 3252 Worben
danach Verschiebung nach
Gasse 47, 3234 Vinelz

Programm
– Begrüssung
– Erfahrungen mit Verkaufsautomaten bei Dominik Hurni
– Erfahrungen mit Kühllagern, MatTiempo-Boxen und Smartfresh
– Korrekte Lagerung und Stapelung im Kühllager
– Besichtigung Hofladen Meuter

Referenten: *Tobias Meuter; Dominik Hurni; Sabine Wieland, INFORAMA*

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

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau

Urs Schaller
Vorsitzender Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau

Ein weiteres Jahr neigt sich dem Ende zu und ich informiere euch gerne über das vergangene Jahr.

Mit der Klausurtagung auf dem Gurten nahm ein intensives Jahr seinen Anfang. Die «Neuausrichtung» von BESOFRisCH hat viele Fragen aufgeworfen, die eine Antwort verlangten. So zum Beispiel: ist unser PZ noch zeitgemäss oder braucht es uns nicht mehr? Mit einem «Doch wir wollen auch weiter ein aktiver Teil des Verbands sein» begannen wir nach Lösungen zu suchen, um wieder mehr Schwung zu bekommen. Eine gemeinsame Kampagne mit der Berner Sektion von IP Suisse ist am Entstehen im Bereich der Hochstämmer-Aktion, die jeweils im Frühling durchgeführt wird. Wir hoffen dadurch neue und aktive Mitglieder gewinnen zu können und auf unseren Verband aufmerksam zu machen.
Auch der wiederum von Ueli Niklaus in der Schwarzwasserbrücke durchgeführte Bäumelerhöck wurde zum geselligen Anlass. Herzlichen Dank Ueli für dein Engagement!

Die Nussproduzenten durften wie wohl die meisten Hochstammproduzenten auch eine reiche Ernte einfahren. Dies stellte grössere Herausforderungen als gedacht und auf nächstes Jahr wird die Wasch- und Trocknungsanlage zum grossen Thema. Ein nationales Treffen der Nussproduzenten konnte leider nicht stattfinden und wird ersatzweise im nächsten Frühjahr in unserer Gegend erfolgen. Erfreulich war jedoch die Tatsache, dass unsere Arbeit auch im Ausland wahrgenommen wird. So fand sich Ende Oktober eine Reisegruppe der IG-Nuss Deutschland im Seeland ein, um sich über den Nussanbau auszutauschen. Bei bestem Wetter konnten die rund 40 Interessierten durch die Hochstämmer gehen und während dem Diskutieren von den verschiedenen Nüssen degustieren.

Auf den Sommerausflug unseres PZ wurde verzichtet, da die Anmeldungen der letzten Jahre leider immer weniger wurden. Im kommenden Herbst wird die Nussgruppe einen Anlass organisieren, um den interessierten BESOFRisCH-Mitgliedern den Nussanbau zu präsentieren.

An dieser Stelle möchte ich allen danken, die an den 3 Sitzungen mitgeholfen haben unser Produktezentrum zu gestalten und die Anlässe durchzuführen.

INFORAMA

Abschluss Modul Feldobstbau

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

Der Modulkurs Feldobstbau stösst jährlich auf gutes Interesse. Nicht nur Landwirte, sondern auch Private und Gärtner besuchen den 8-tägigen Kurs, der über das ganze Jahr verteilt ist. In diesem Jahr befassten sich 16 Teilnehmende mit der fachgerechten Baumpflanzung, der Standortwahl, dem Baumschnitt, der Mäusebekämpfung, dem Pflanzenschutz, dem Pfropfen und den Arbeiten rund um den Feldobstbau. Die Teilnehmenden gehen den Kurs immer mit viel Herzblut an, sind interessiert, die verschiedenen Schnitttechniken zu erlernen, alte Apfelsorten zu bestimmen und eine fachgerechte Schädlings- und Krankheitsbekämpfung durchzuführen. Allen Kursteilnehmenden danken wir vielmals für das grosse Interesse, die vielen guten Gespräche und lockeren Diskussionen während dem Kursjahr.

Die Teilnehmenden des diesjährigen Feldobstbaumoduls (von oben nach unten und von links nach rechts): Jürg Stauffer, Markus Hofer, Daniel Glauser, Claudia Rüegsegger, Christina Bichsel, Monika Studer, Renate Balmer, Simon Blaser, Ueli Steffen (Kursleiter), Adrian Fischer, Hanspeter Dubach, Lukas Schibli. (Es fehlen: Stephan Hänni, Nicole Ramsebner, Robert Käser, Linda Hofstetter, Irene Aebi.)

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Weiterbildungsveranstaltungen 2019
Exkursionen

BESOFRISCH

Obstverband BESOFRisCH
Produktezentren Obst, Beeren, Verarbeitung
Feld- und Gartenobst

Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter INFORAMA FOB	Veranstalter BESOFRisCH	Kosten	Anmeldung bis ****
Erwerbsobstbau								
25. Januar 2019	09.00–12.00 Uhr 13.00–16.30 Uhr	INFORAMA Oeschberg	J. Maurer	**GV Obstverband BESOFRisCH** *siehe Einladung GV*		x	**kostenlos**	
				Obstbautagung	x		Fr. 50.– *)	11.01.2019 Kurs No. 191604
28. Februar 2019	14.00 Uhr	Worben, Vinelz	T. Meuter	Früchte fachgerecht lagern und direkt vermarkten		x	kostenlos ***	nicht erforderlich
16. Mai 2019	19.00 Uhr	Zollikofen, Bolligen	T. Meuter	Erfahrungsaustausch PZ Obst: Witterungsschutz mit Reiss-verschluss		x	kostenlos ***	Ausschreibung folgt
4. November 2019	13.30 Uhr	Ernst Lüthi, Ramlinsburg	T. Meuter	Schlusssitzung Obst mit Rückblick Erntemengen, Besichtigung Hofla-den und Lagerhallen Ernst Lüthi		x	kostenlos ***	Anmeldung nötig, Ausschrei-bung folgt
Weitere empfohlene Anlässe								
21. Januar 2019	ganzer Tag	Zollikofen	INFORAMA	9. Fachtagung für Direktvermarkter. Direkt verkaufen ohne Hofladen	x		Fr. 100.–	11.01.2019 Kurs No. 193102
22. Februar 2019	ganzer Tag	St. Gallen	Tier & Technik	Schweizer Obstkulturtag			je nach Ticket	
26. Mai 2019	ganzer Tag	Breitenhof	Agroscope	Breitenhoftagung			kostenlos	
17. August 2019	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung			kostenlos	
Bio Obst- und Beerenbau								
ab 16. Januar 2019	09.00–16.00 Uhr	FiBL, Frick Bio-Betriebe, Kt. Bern,	A. Häseli, S. Wieland, M. Kopp	Modul-Kurs Bio-Obst- und Beeren	x		Fr. 720.– + Unterlagen	09.01.2019 beim FiBL
30. Januar 2019	ganzer Tag	Strickhof, Lindau	FiBL	Bioobstbautagung			Fr. 90.–	24.01.2019
10. April 2019	09.00–16.00 Uhr	Bio-Schule Schwand	Häseli, Wieland	Bio-Obst Einführungskurs	x		Fr. 100.–	20.03.2019 Kurs 191305
15. Mai 2019	09.00–16.00 Uhr	Bio-Schule Schwand	Häseli, Kopp	Bio-Beeren Einführungskurs	x		Fr. 100.–	25.04.2019 Kurs 191307

Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau

15. Jan. 2019 – 12. Nov. 2019	08.30 – 16.00 Uhr 8 Tage	INFORAMA Oeschberg	S. Wieland U. Steffen	**Modul / Kurs Feldobstbau**	x		Fr. 960.–	18.12.2018 Kurs No. 191603
22. Februar 2019		Hohenrain, Luzern	BBZN	**Schweizer Hochstammtagung in Hohenrain**			Fr. 100.–	15.02.2019
13. Februar 2019	13.30 – 16.30 Uhr	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	**Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln)**	x		Fr. 50.–*)	30.01.2019 Kurs No. 191605
14. Februar 2019	13.30 – 16.30 Uhr	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	**Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln)**	x		Fr. 50.–*)	31.01.2019 Kurs No. 191606
28. Februar 2019	13.30 – 16.30 Uhr	INFORAMA Rütti	U. Steffen	**Schnittkurs Hochstammbäume: Kernobst**	x		Fr. 50.–*)	14.02.2019 Kurs No. 191607
04./05. März 2019	08.30 – 16.30 Uhr	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	**Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstammbäume)**	x		Fr. 200.–	18.02.2019 Kurs No. 191608
10. Mai 2019	13.30 – 16.30 Uhr	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	**Pfropfkurs**	x		Fr. 50.–*)	26.04.2019 Kurs No. 191609
18. Mai 2019	noch offen	Restaurant Schwarzwasserbrücke	U. Schaller	Bäumelerhöck, Veteranenehrung		x	Mittagessen individuell	Ausschreibung folgt
Noch offen	noch offen	Grenoble	U. Schaller	Nusserntemaschinen		x		Ausschreibung folgt
Noch offen	noch offen	noch offen	U. Schaller	Nussverwertung		x		Ausschreibung folgt

Erwerbsbeerenbau

20. Februar 2019	09.00 – 12.00 Uhr	INFORAMA Rütti, Zollikofen	M. Kopp	**Beerentagung** Aktuelle Themen + Pflanzenschutz	x		Fr. 50.–*)	08.02.201 Kurs No. 191201
23. April 2019	19.00 – 22.00 Uhr	Fam. Mann, Selzach	M. Kopp	**Erfahrungsaustausch Erdbeeren**		x	kostenlos ***)	Ausschreibung folgt

Obstverarbeitung

31. Juli 2019	ganzer Tag	Region Bodensee	M. Kopp	**Fachexkursion**		x		Ausschreibung folgt
ab 17. Sept. 2019 4 Tage	09.00 – 16.00 Uhr	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	**Kurs / Modul Obstverarbeitung**	x		Fr. 480.– plus Unterlagen	27.08.2019 Kurs No. 191801
ab 16. Okt. 2019 4 Tage	09.00 – 16.00 Uhr	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	**Kurs / Modul Brennerei**	x		Fr. 480.–, plus Unterlagen	25.09.2019 Kurs 191802
14. Nov. 2019	20.00 – 22.00 Uhr	David und Simone Blum, Linden	M. Kopp	**Erfahrungsaustausch II**		x	kostenlos ***)	Ausschreibung folgt
14. Nov. 2019/ 6. Dez. 19			M. Kopp	**Qualitätswettbewerb Süssmost Muster-Einreichung / Prämierung**		x	BESOFRisCH 30.–/Muster	Ausschreibung folgt

*) Für Mitglieder Oeschbergclub Version Plus kostenlos; **) Tarif Ehepaare, ***) nur für Mitglieder BESOFRisCH
****Anmeldung Kurse INFORAMA: INFORAMA Waldhof, Langenthal Tel. 031 636 42 40; Anmeldung BESOFRisCH Veranstaltungen: INFORAMA Oeschberg Tel. 031 636 12 90

Fachmodule 2019

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

Überregionales Angebot an Obstbaumodulen 2019

Fachmodul **«Moderner Steinobstbau» (BF 18) 2019/2020**
Fachschaft Obst der Kantone AG, BL
Die Teilnehmenden lernen, Kirschen- oder Zwetschgenanlagen zu erstellen und fachgerecht zu pflegen. Der Kurs bietet eine stabile Grundlage über das Fachwissen moderner Obstproduktion im Steinobst.
Kursdaten: Total 16 Tage, weitere Tage nach Vereinbarung. Beginn 19. Februar 2019
Kursorte: Landwirtschaftliches Zentrum Frick, Steinobstzentrum Breitenhof und Praxisbetriebe
Kurskosten: Fr. 1 425.– zuzüglich Fr. 150.– für Kursunterlagen, ohne Verpflegung und Reisekosten
Informationen und Anmeldung: Kurssekretariat Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, 5722 Gränichen. Tel. 062 855 86 15, oder info@liebegg.ch
Anmeldeschluss: 15. Januar 2019

Regionale Fachmodule 2019

Fachmodul **«Feldobst BF 21»**
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche den Feldobstbau selber betreiben wollen. Grundkenntnisse in der Landwirtschaft/im Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten sind Voraussetzung.
Kursdaten: 15.01; 12.02; 21.03; 09.05; 23.05; 13.06; 17.10; 12.11.2019, Modulprüfung Dezember 2019
Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen und Praxisbetriebe
Kurskosten: 960.– (exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Sabine Wieland, 031 636 12 92
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütti 5, 3052 Zolikofen, Telefon: 031 636 41 16, E-Mail: heidi.soltermann-schuerch.ch
Anmeldeschluss: 18. Dez. 2018

Fachmodul **«Bioobst und – Beerenbau BF 20» 2019**
Dieser Fachkurs wird in Zusammenarbeit mit dem FiBL angeboten und steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Obstbau- und Biobeerenbaupflege.
Kursdaten: 16.01; 17.01; 18.01; 20.05; 06.06; 29.08, Modulprüfung September 2019
Kursorte: FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe
Kurskosten: 720.– (exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Sabine Wieland, 031 636 12 92
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütti 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 16, E-Mail: heidi.soltermann-schuerch.ch
Anmeldeschluss: 31. Dez. 2018

Fachmodul **«Obstverarbeitung» BF 22**
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche bereits im Bereich Obstverarbeitung tätig sind oder sich neu mit dieser Materie auseinandersetzen wollen.
Kursdaten: 17.09; 18.09; 24.09; 15.10.2019, Modulprüfung Dezember 2019
Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen
Kurskosten: 480.– (exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütti 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 16, E-Mail: heidi.soltermann-schuerch.ch
Anmeldeschluss: 27. August 2019

Fachmodul **«Brennerei»** BF 23
Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden verfügen über Praxis-Erfahrung im Bereich Obstverarbeitung/Brennerei.
Kursdaten: 16.10; 13.11; 20.11; 21.11.2019, Modulprüfung Dezember 2019
Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen
Kurskosten: 480.– (exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr)
Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Max Kopp, 031 636 12 93
Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütti 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 16, E-Mail: heidi.soltermann-schuerch.ch
Anmeldeschluss: 25. Sep. 2019

Die Weichen rechtzeitig und richtig stellen!

Urs Grunder, Präsident Obstverband BESOFRisCH
Jürg Maurer, Geschäftsführer Obstverband BESOFRisCH

Unser Obstverband BESOFRisCH besteht in dieser Form seit 18 Jahren. Er entstand aus dem Zusammenschluss der Obstproduzenten, Beerenpflanzer und Obstverbarbeiter. Dieser Zusammenschluss damals war ein wichtiger und richtiger Meilenstein. Das Konzept hat sich bis heute bewährt.
Trotzdem ist es wichtig, von Zeit zu Zeit eine Standortbestimmung zu machen und die bestehenden Verbandsstrukturen zu hinterfragen und zu überprüfen.
Der Vorstand hat sich deshalb rechtzeitig damit auseinander gesetzt und zwar an einer Retraite im Januar dieses Jahres. Daraus entstanden sind Abklärungsaufträge und es wurde eine Arbeitsgruppe gebildet. Arbeitsgruppe und Geschäftsstelle haben Vorschläge zuhanden des Vorstandes erarbeitet. Dieser hat sich intensiv damit auseinandergesetzt. Die Resultate werden im Januar 2019 an der Hauptversammlung den Mitgliedern zur Abstimmung unterbreitet. Es geht dabei um wegweisende Entscheidungen:

Anpassung von Name und Logo
Als wir den Obstverband BESOFRisCH um die Jahrtausendwende gründeten, gingen wir davon aus, dass unser Logo vom Grosshandel übernommen wird und dass sich die Obstbau- und Beerenvereine unserer Nachbarkantone kurz- bis mittelfristig bei BESOFRisCH integrieren lassen.
Beides ist nicht passiert: Der Grosshandel hat unseren Grundgedanken zwar übernommen, aber eigene Label, Marken und Programme kreiert («Aus der Region. Für die Region»; «Mini Region» etc.). Die beiden Obstverbände in den Nachbarkantonen gibt es immer noch. Deshalb schlagen wir vor, dass wir das Rad wieder leicht zurückdrehen und unseren Verband künftig **«Verband Berner Früchte»** nennen. Das bewährte und nach wie vor attraktive Grundlogo mit dem grünen «Gut-Zeichen» und der «roten Beerenfrucht» wird beibehalten. Selbstverständlich gehören die bestehenden Mitglieder aus den Nachbarkantonen weiterhin zu unserer Produzenten-Organisation, Neumitglieder sind jederzeit herzlich willkommen.

Das Logo wird beibehalten, nur der Name wird angepasst.

Vereinfachung der Mitgliederkategorien und der Beiträge
Die Mitgliederbeiträge basierten auf einem Grundbeitrag und den Flächenbeiträgen. Für die Flächenbeiträge dienten die Angaben bei Agrosolution. Wegen dem Datenschutzgesetz werden uns diese Angaben künftig nicht mehr zur Verfügung stehen. Auch die Daten von Gelan können nicht ohne Zustimmung jedes einzelnen Betriebes übernommen werden. Diese Zustimmungserklärung einzuholen ist mit grossem Aufwand verbunden. Verarbeitungsbetriebe bezahlten nur einen bescheidenen Mitgliederbeitrag. Für den Rechnungsführer ist die bisherige Berechnung der Mitgliederbeiträge sehr aufwändig. Deshalb drängt sich hier eine Vereinfachung auf.
Vorschlag: Es werden Betriebsgrössen-Kategorien gebildet. Es gilt das Prinzip der Selbstdeklaration, für Obst- und Beerenproduzenten auf Basis der bisherigen Beiträge. Die Verarbeitungsbetriebe werden anhand ihrer deklarierten Verarbeitungsmenge einer Betriebsgrössen-Kategorie zugeteilt. Jeder Betrieb ist künftig selber verantwortlich, Veränderungen dem Rechnungsführer zu melden. Alle Mitglieder werden anfangs Jahr angeschrieben mit der Bitte, die bisherigen Angaben zu überprüfen.
Der Vorstand teilt die Ansicht, dass Betriebe mit Flächenbeiträgen nicht noch einen Grundbeitrag zahlen müssen. Alle Verbandsleistungen sollten darin enthalten sein. Als Gegenleistung soll das Mitglied die gewohnten Dienstleistungen bekommen, neu inklusiv dem Verbandsorgan Berner Obst.
In den Statuten steht unter Art. 15.1. *«Zur Bestreitung der Aufwendungen des Verbandes werden die erforderlichen, nachfolgend genannten Mittel möglichst verursachergerecht beschafft.»*

Dieses Prinzip funktioniert für Beeren- und Obstbetriebe. Das heisst, es muss eine sinnvolle Regelung für die Verarbeitungsbetriebe gefunden werden.
Vorschlag: Die verarbeiteten Mengen Mostobst werden in Flächenerträge umgerechnet. Es gilt der Durchschnitt der letzten 5 Jahre.

Wichtig: Damit Verarbeitungsbetriebe mit eigenen Obstkulturen nicht zweimal bezahlen, gilt diese Regelung nur für die Verarbeitungsmengen für die Lohnmosterei. Der Vorstand ist der Meinung, dass dieser Betrag den Kunden weiter verrechnet wird.
Für Einzelmitglieder ohne Flächen oder Verarbeitung beträgt der Jahresbeitrag neu Fr. 75.– inkl. Verbandsorgan.
Am Obstbau Interessierte können weiterhin unser Verbandsorgan «Berner Obst» abonnieren zum Preis von Fr. 40.–.

Anpassung Mitgliederkategorien
Künftig drei Mitgliederkategorien:
– Aktivmitglieder
– Kollektivmitglieder
– Ehrenmitglieder
Alle diese Mitglieder sind stimmberechtigt.
Den Status Passivmitglieder gibt es nicht mehr.

Anpassung Geschäftsführung
Die Zusammenarbeit mit dem Berner Bauernverband (BEBV) soll intensiviert werden, vor allem im Bereich Kommunikation. Hier kann uns der BEBV einiges bieten, beispielsweise die Betreuung der Homepage und die neue Vermarktungsplattform.

Vorschläge des Vorstandes
Der Vorstand und die Geschäftsstelle des Obstverband BESOFRisCH (bzw. künftig Verband Berner Früchte) sind überzeugt, dass mit diesen vorgeschlagenen Veränderungen unsere Produzentenvereinigung auch für die Zukunft fit und schlagkräftig aufgestellt ist, so dass wir reorganisiert und dynamisch schon bald unser anstehendes 20-jähriges Jubiläum angehen können!

Abo Berner Obst
Das Verbandsorgan ist im Mitgliederbeitrag inbegriffen
Das Jahresabo, ohne Mitgliedschaft, kostet Fr. 40.–.

Vorschlag Mitgliederbeiträge 2019

Kategorie	Flächen* / Mengen**	Tarif / Betr.
Ohne Fläche	**Ohne Produktion**	Fr. 75.00
Kollektivmitglieder	**Ohne Produktion**	Fr. 100.00
bis 100 a	1 bis 100 a	Fr. 100.00
Produktion	bis 20'000 l	Fr. 100.00
bis 200 a	101 – 200	Fr. 150.00
Produktion	bis 40'000 l	Fr. 150.00
bis 500 a	201 – 500	Fr. 250.00
Produktion	bis 75'000 l	Fr. 250.00
bis 1 000 a	501 – 1 000 a	Fr. 350.00
Produktion	über 75'000 l	Fr. 350.00
über 1 000 a		Fr. 600.00

* Erwerbsobstfläche (Bruttofläche) und Hochstämme (1 Baum = 1 Are)
** 20'000 Liter = 1 Hektare

Statutenanpassungen

Die Neuausrichtung des Verbandes bedingt auch kleinere Statutenrevision:
Die aktuelle Version finden Sie auf der Homepage.

1. Name und Sitz
1.1. Unter dem Namen «Verband Berner Früchte ~~Obstverband BESOFRisCH~~».

3. Mitglieder
3.1. Der Verband setzt sich zusammen aus Aktivmitgliedern, Kollektivmitgliedern, ~~Passivmitgliedern~~ und Ehrenmitgliedern.
3.2. Aktivmitglieder sind natürliche oder juristische Personen, die Früchte produzieren, verarbeiten und/oder vermarkten, obstbauliche Dienstleistungen erbringen oder Interesse an unserem Verband haben.
~~3.4 Aktivmitglieder (natürliche Personen) nach Vollendung des 65. Altersjahres werden ohne weiteres Passivmitglieder. Sie sind von der Bezahlung der Mitgliederbeiträge befreit.~~
4.3. Zur korrekten Selbstdeklaration, der für die Mitgliederbeiträge erforderlichen Betriebsdaten.
~~4.4. Zum Abonnement des Verbandsorgans;~~

8.3. Aufgaben und Kompetenzen
– Festsetzung der Höhe der Mitgliederbeiträge ~~bestehend aus Grund-, Flächen- und Hochstammbeiträgen;~~

15. Finanzen
15.1. Mittelbeschaffung:
~~– Das Abonnement des Vereinsorgans ist für alle Mitglieder obligatorisch (Art. 4.4.);~~

19.4. Rechtskraft
Die vorliegenden Statuten wurden durch die Generalversammlung am 25.1.2019 genehmigt und ersetzen sofort die bisherigen

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht. Der Präsident und die Geschäftsstelle stehen Ihnen gerne für Auskünfte oder Verständnisfragen zur Verfügung.

Verarbeitung

Jahresbericht PZ Verarbeitung 2018

Daniel Oppliger
Vorsitzender Produktezentrum Verarbeitung

Für uns Verarbeiter war es wieder soweit: am 23. Februar fand die Messe Fruchtwelt Bodensee statt. Der Obstverband BESOFRisCH organisierte für seine Mitglieder die Reise und offerierte die Fahrt und die Fähre nach Friedrichshafen. Das Interesse war auch dementsprechend gross, sodass wir um 7.00 Uhr in Oeschberg mit einem vollen Car starten konnten. Gewaltig, das Angebot an Maschinen und Hilfsmitteln, sei es für die Produktion oder die Verarbeitung. Hier findet jeder für seinen Betrieb etwas Passendes.

Bereits anfangs Juni befassten wir uns mit dem Gebindeeinkauf. Da bedingt durch die gute Blütezeit im Frühjahr und den bereits vorhandenen Fruchtansatz eine gute Apfel- und Birnenernte in Aussicht stand, hatte jeder die Gelegenheit für sich genügend Ware zu bestellen.
Zum ersten Erfahrungsaustausch trafen wir uns bei der Familie Röthlisberger in Ersigen, wo Hannes uns durch seinen Betrieb führte. Nach verschiedenen Informationen wurden wir mit einem sehr reichhaltigen Imbiss verwöhnt.

Die meisten Verarbeiter starteten bereits Mitte August mit der Herstellung von Fruchtsäften und bald wurden grosse Mengen Mostobst angeliefert. Zur grossen Herausforderung wurden die heissen Tage im September, wo doch einige mit verschiedenen Methoden versuchten, das Obst kühl zu halten, sei es mit Schatten, Wasser oder sogar eine Zeitlang im Kühlraum. Zudem kam hinzu, dass aus Unkenntnis späte Apfelsorten zum Teil viel zu früh geerntet wurden und somit die Moster zusätzlich unter Druck gerieten. Zwischendurch kam es auch zu Engpässen bei den Bag-in-Box, doch dank dem guten Verhältnis untereinander im Verband konnten wir uns mit Gebinden gegenseitig aushelfen. Schliesslich wurde doch in unserer Region circa ein Drittel mehr Süssmost hergestellt als in einem Durchschnittsjahr. Nun, auch diese Saison ging zu Ende. Somit

richte ich einen grossen Dank an alle Beteiligten für ihre wertvolle Arbeit. Zum Ausklang der diesjährigen Kampagne fand sich eine grosse Anzahl Verarbeiter in der Stiftung Uetendorfberg ein, wo uns Andreas Jost den Betrieb vorstellte und zum Abschluss des informationsreichen Abends mit seinen Mithelfern ein grosszügiges Menu auftischte.

Ein Thema, das uns immer wieder beschäftigt und herausfordert, ist das neue Lebensmittelrecht. Dank dem Verband und der Fachstelle wird für uns mit den zuständigen Behörden verhandelt und die nötigen Formulare werden vorbereitet. Vielen Dank an dieser Stelle an Max Kopp, der sich in dieser Angelegenheit sehr engagiert. Ein weiteres Thema war die bevorstehende Reorganisation, die an der GV im Januar zur Abstimmung kommen wird. Der Hauptpunkt ist die vereinfachte Mitgliederstruktur und die Einführung von Betriebsgrössen-Kategorien.

Für uns Verarbeiter wird der Beitrag abgestuft berechnet, basierend auf den produzierten Litern vom Durchschnitt der letzten fünf Jahre, wodurch wir in Zukunft einen höheren Beitrag als bis anhin leisten. Aber wir wissen es zu schätzen, was uns als Gegenleistung geboten wird, gerade was die Lebensmittelsicherheit betrifft. Hiermit möchte ich meinen Kollegen im Produktezentrum für ihre Mitarbeit herzlich danken und wünsche allen einen guten Start ins neue Jahr.

BESOFRisCH-Lohnmostereien verdienen Respekt für die erbrachte Leistung!

Die seit langem hektischste Verarbeitungskampagne wurde am 15. November mit dem traditionellen Erfahrungsaustausch abgeschlossen. Diesmal waren die Süssmoster zu Gast bei der Stiftung Uetendorfberg, in Uetendorf.

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

Andreas Jost hat mit seinem Team von Mitte August bis Mitte November ununterbrochen Obst aus der näheren und weiteren Umgebung des Betriebes verarbeitet. Die letzten Mostobstposten standen noch zur Verarbeitung bereit. Dank der regelmässigen Pflege und Wartung der Einrichtungen verlief die gesamte Kampagne ohne nennenswerte Zwischenfälle oder technische Probleme. Angesichts der sehr hohen Temperaturen bis anfangs Oktober und der Anlieferung von verletztem Fallobst war das Risiko gross, dass warme Säfte zu gären begannen und/oder Schwierigkeiten bei der Schönung auftraten. Für Andreas Jost ist es besonders wichtig, mit den Kunden verbindliche Anlieferungs-Termine zu vereinbaren. Meistens klappt das. Die Verarbeitungskampagne dauerte von Mitte August bis Mitte November, ohne Unterbruch. Es ist davon auszugehen, dass die Verarbeitungsmengen in der Region die «3 Millionen Liter» Grenze überschreiten werden. Die Anzahl bedienter Kunden wird rekordverdächtig eingeschätzt. In allen Regionen im Einzugsgebiet des Obstverbandes BESOFRisCH wurden deutlich höhere Mengen als in Normaljahren gemeldet. Um die Kunden über die Anforderungen an die Verarbeitungsrohstoffe informieren zu können, wird vorgeschlagen, auf die nächste Kampagne eine kleine, einfach verständliche Broschüre bereitzustellen, die von den Verarbeitern an ihre Kunden abgegeben werden kann. Zudem wurde angeregt, die Verarbeitungstarife früher zu publizieren.

Im fachlichen Teil wurden die Obstverarbeiter von der Fachstelle über den Stand der Arbeiten betreffend Neuerungen im Lebensmittelrecht orientiert. Zudem wurden Informationen über die Reorganisation des Obstverbandes BESOFRisCH sowie über den Qualitätswettbewerb Süssmost und das Tätigkeitsprogramm 2019 abgegeben. Für 2019 soll wiederum eine Fach-Exkursion ins Programm aufgenommen werden. Der dritte Teil des Abends wurde rege benützt, um sich über die soeben abgeschlossene Kampagne auszutauschen und das Beziehungsnetz zu pflegen und auszubauen. Gerade in einem Ausnahmejahr wie 2018 hat sich der Wert eines intakten und gut gepflegten Beziehungsnetzes innerhalb der Branche eindrücklich gezeigt. Das Team von Andreas Jost sorgte für passenden Rahmenbedingungen und das leibliche Wohl. Besten Dank für das Gastrecht!

Der Erfahrungsaustausch bietet Gelegenheit zum Fachsimpeln.

Gehaltvolle Säfte sorgen für einen sehr guten Jahrgang!

Mit 79 Saftmustern von 31 Herkünften wurde am diesjährigen BESOFRisCH Qualitätswettbewerb Süssmost ein Drittel mehr Muster eingereicht als im Vorjahr.

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

Im Rahmen der Qualitätsförderung unterstützt das INFORAMA Oeschberg das Produktezentrum Verarbeitung bei der Durchführung des alljährlichen Qualitätswettbewerbes Süssmost.

50 klare Süssmoste, 21 naturtrübe und 8 Mischsäfte
Wie in den Vorjahren wurden die Produkte in den Kategorien «geschönte/geklärte», «naturtrübe» und «Mischsäfte» beurteilt. Auf die Kategorie «Gärsäfte/Cider» wird verzichtet, weil so früh nach der abgeschlossenen Kampagne die Obstweine noch nicht fertiggestellt sind.

Die Verkosterinnen und Verkoster schätzten die diesjährig eingereichte Produktepalette als insgesamt sehr hochwertig ein. Kein eingereichtes Produkt musste als fehlerhaft deklassiert werden. Die Saftmuster weisen ein gutes Zucker-/Säure-Verhältnis auf, was auf gehaltvolle Säfte hinweist.

7 Gold-Auszeichnungen
Die Verkostung brachte sieben Produkte mit 19 oder 20 Punkten hervor. In den vier Beurteilungsbereichen Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck erreichten diese Produkte eine hohe Punktzahl.

Das Verkoster-Team hat die folgenden **Kategorien-Sieger** erkoren:
- Süssmost geklärt/geschönt: Stiftung Uetendorfberg, Jost Andreas, Uetendorf
- Süssmost naturtrüb: Melchenbühlgut, Bigler Robert, Gümligen
- Mischsäfte: BZG Kramer-Hurni, Kramer Erwin, Fäschels

Die Kategorien-Sieger – (v.l.) Robert Bigler, Gümligen; Erwin Kramer, Fräschels; Andreas Jost, Stiftung Uetendorfberg, Uetendorf.

Aus den Kategorien-Siegern wurde der **geklärte/geschönte Süssmost von der Stiftung Uetendorfberg, Andreas Jost zum Jahressieger 2018** erkoren.

Am Prämierungsanlass vom 30. November in Walperswil auf dem Betrieb Beerenland AG von Barbara Schwab Züger konnten den Teilnehmenden in würdigem Rahmen die

Zertifikate und Siegelmarken verteilt werden. Es nahmen rund vierzig Personen am Anlass teil. Besten Dank allen Verkosterinnen und Verkostern für die konzentrierte Beschreibung und Bewertung der präsentierten Produkte sowie dem Service-Personal für die speditive Bedienung an den Verkoster-Tischen. Ein besonderer Dank richtet sich an Andrea Niklaus vom INFORAMA Sekretariat für die Bereitstellung der Zertifikate, Degustationsberichte und Ranglisten. Einen herzlichen Dank an Familie Schwab fürs Gastrecht für den Prämierungs-Anlass.

Die Gold-Säfte werden verkostet und die Eindrücke diskutiert.

Mostobsternte

Gemeinsame Branchenlösung

Die Mostobsternte 2018 ist abgeschlossen. Insgesamt wurden 20'480 Tonnen Mostbirnen und 137'180 Tonnen Mostäpfel in die gewerblichen Mostereien geliefert und verarbeitet.

Die Qualität des Obstes war hervorragend. Dank der guten Koordination zwischen den Mostereien und den Produzenten konnte diese ausserordentlich grosse Ernte erfolgreich verarbeitet werden. Zur Marktentlastung sind die Mostereien bereit, die Reserven bei Birnen um 40 % und bei Äpfeln um 20 % zu erhöhen. Die Produzenten ihrerseits haben ebenfalls Hand geboten und unterstützen diese Lösung zur Bewältigung der Übermengen. Damit können die Mitte August festgelegten Beiträge reduziert werden. Der definitive Rückbehalt wird bei Birnen neu CHF 6.50/100 kg und bei Äpfeln CHF 3.00/100 kg betragen.

Mitteilung des Schweizer Obstverband vom 29. November 2018

Beeren

Jahresbericht PZ Beeren 2018

Barbara Schwab
Vorsitzende Produktezentrum Beeren

Der Start ins Beerenjahr 2018 hätte idealer nicht sein können: Wir sind wunderbar aus dem Winter gestartet, vor Frost im Frühjahr blieben wir verschont und das schöne Frühlingswetter hat die Kulturen gedeihen lassen. Derart gedeihen lassen, dass unter uns Beerenproduzenten bereits Respekt vor einer Grossernte entstand.

Wie wir wissen, kann sich das schnell ändern. Ab Ende Mai kam dann die Hitze und liess die Ernte zusammenbrechen. Dazu kam die durchgehende Trockenheit ab Ende Juni und liess sowohl die Kulturen als auch das Pflückpersonal leiden.

Die gute Seite der Hitze und des anhaltend schönen Wetters wurde durch die Verkaufszahlen ersichtlich; die Nachfrage nach unseren Beeren war gross. Das heisst für mich, dass die Beeren immer noch im Trend sind. Gerade für die gesundheitsbewussten Konsumenten, die immer zahlreicher werden, sind Beeren sehr willkommen. Schliesslich sind sie gesund, äusserst reich an Vitaminen und kalorienarm. Das ist eine grosse Chance für uns, und ich bin überzeugt, dass wir diese noch besser nützen können.

Der Verkauf war heuer auch durch starke Aktionswochen der Grossverteiler geprägt. Die Mengen, die dabei umgesetzt wurden, waren teilweise das Zehnfache der normalen Verkaufstage. Das Kostenbewusstsein der Konsumenten ist nach wie vor eine Herausforderung für uns Produzenten.

Eine Herausforderung sehe ich auch an der Verpackungsfront. In diesem Jahr wurde die Diskussion um Plastikverpackungen lauter denn je geführt. Noch haben die Grossverteiler darauf nicht – oder für uns nicht merkbar – reagiert, aber das kann sich schnell ändern. Mittlerweile wird beispielsweise kompostierbarer Karton hergestellt. Ich bin jedenfalls gespannt, in welchem Material wir unsere Beeren in Zukunft verkaufen werden.

In den nächsten Jahren werden uns auch die Superlativen des Wetters vermehrt beschäftigen: Kälte, Trockenheit und ausgeprägte Regenperioden – den Kapriolen des Wetters sind wir einerseits ausgeliefert, andererseits besteht die Möglichkeit, dass wir unsere Kulturen weiterentwickeln und anpassen. Wer weiss, vielleicht bauen wir in zehn Jahren tropische Erdbeersorten an. Es könnte neue Bewässerungssysteme geben, oder vielleicht verwenden wir künftig Hackroboter anstelle der Herbizide.

Zum Abschluss möchte ich mich herzlich bedanken bei allen Mitgliedern des Produktezentrums Beeren für die gute Zusammenarbeit. Und ganz besonders bei Max Kopp für seinen unermüdlichen Einsatz. Uns allen wünsche ich eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit im Kreise der Familie, erholsame Wintertage und frische Energie für das Beerenjahr 2019 mit all seinen Herausforderungen und Chancen.

Beerenernte 2018

Von der dritten Aprilwoche bis anfangs Oktober werden vom Schweizer Obstverband die Tagesmeldungen für Beeren erfasst. Waren die Beeren früher klassische Saisonfrüchte, so dauert die Beerenkampagne heute je nach Beerenart mehr als ein halbes Jahr. Im Handel sind einzelne Beerenarten praktisch ganzjährig erhältlich.

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

Die diesjährige Beerenernte war geprägt durch die langanhaltende trockene Witterung. Die Kulturen waren dadurch weniger gefährdet durch die Botrytis-Graufäule, dagegen einem erhöhten Druck von Mehltau sowie den Schädlingen Milben, Blattläusen und Thripsen ausgesetzt. Im Zeitraum der höchsten Temperaturen wurden nachlassende Fruchtkaliber und dadurch reduzierte Pflückleistungen beklagt.

Erdbeeren – frühe, ausgeprägte Erntespitze

Wegen den Witterungsbedingungen entfalteten die eingesetzten Massnahmen zur Erntestaffelung eine ungenügende Wirkung. Ab der dritten Maiwoche wurden sehr starke Zunahmen der Tagesmengen verzeichnet. In den zwei Wochen Ende Mai, anfangs Juni wurden in der Region wöchentlich jeweils über 240 Tonnen Erdbeeren vermarktet. In diesem Zeitraum lagen die schweizerischen Erntemengen bei Erdbeeren deutlich über 1 000 Tonnen, was erfahrungsgemäss enorme Anstrengungen in der Vermarktung erfordert.

Bereits in der dritten Juniwoche fielen die Erntemengen auf einen Drittel der Vorwoche zusammen und der Handel suchte vergebens Schweizer Erdbeeren.
Die guten Wetterbedingungen sorgten auf den Selbstpflückfeldern der Region für gute Umsätze. Dennoch ist festzuhalten, dass die Erntemengen für die Region rund 200 Tonnen oder ein Sechstel unter der Schätzung liegen.
Der Anteil der BESOFRisCH Erdbeer-Produktion beträgt knapp 17.5 % der Schweizer Mengen.

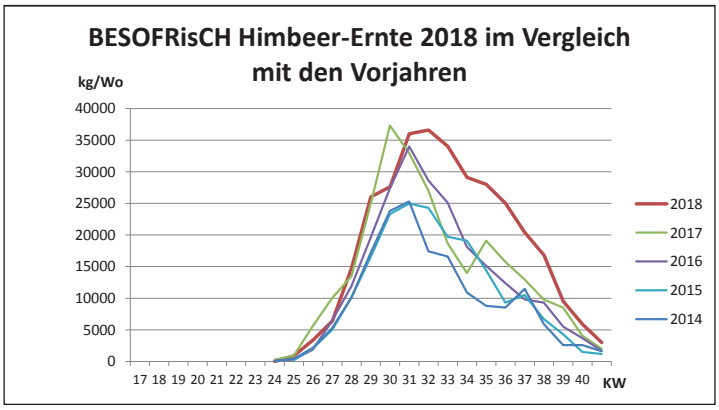
Himbeeren und Brombeeren

Bei den Himbeeren wurden sowohl national wie regional maximale Erntemengen realisiert. Die Region BESOFRisCH mit einem Anteil von über siebzehn Prozent an der nationalen Erntemenge verzeichnete 323 Tonnen ab der zweiten Juniwoche. Infolge idealer Witterungsbedingungen wurden noch bis Ende Oktober Herbsthimbeeren gepflückt. Ab Mitte Juli bis Ende August wurden wöchentlich über 25 Tonnen Himbeeren vermarktet. Auffallend ist, dass sich die Menge inländischer Himbeeren in den letzten zehn Jahren verdoppelt hat, währenddem die Importmengen sich im gleichen Zeitraum vervierfacht haben.
Bei den Brombeeren wurde insgesamt ein sehr gutes Ergebnis erzielt. Es stellte sich aber heraus, dass sich eine nationale Brombeerenernte von fast 500 Tonnen neben Himbeeren und Heidelbeeren nur schwer vermarkten lässt. Späte Sorten aus dem Freiland haben es erfahrungsgemäss sehr schwer am Markt. Dank dem warmen und trockenen Wetter wurden hervorragende Fruchtqualitäten erzielt.

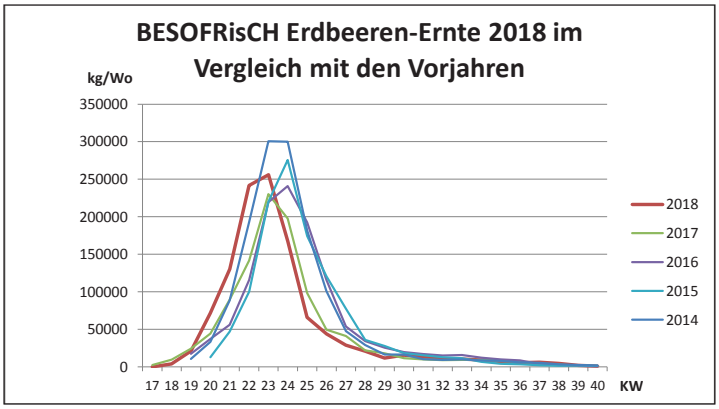
Heidelbeeren
Die Region BESOFRisCH produziert knapp 30 Prozent der nationalen Heidelbeermenge. Zwar wurde die geschätzte Erntemenge nur zu 90 Prozent erreicht. Die Ernte gestaltete sich aber nach zwei mageren Jahren erfreulich. Nach einer konzentrierten Heidelbeerblüte war zu erwarten, dass es eine konzentrierte Ernte gibt. Mit wenigen Erntedurchgängen und sehr guter Pflückleistung konnten ab Mitte Juli während vier Wochen hohe Erntemengen von zwanzig und mehr Tonnen wöchentlich vermarktet werden. Danach brachen die Erntemengen regelrecht ein. Einerseits schade, da zu diesem Zeitpunkt der Markt noch aufnahmefähig war, anderseits war die Ernte vermarktet, bevor der Druck der Kirschessigfliege anstieg. Vor zehn Jahren betrug der Anteil Schweizer Heidelbeeren mehr als ein Viertel. Im vergangenen Jahr waren es noch fünf Prozent.

Johannis- und Stachelbeeren sowie andere Beerenarten
Mit Johannis- und Stachelbeeren wurde eine erfreuliche Ernte realisiert. Vereinzelt waren Schäden durch Sonnenbrand aufgetreten. Beide Beerenarten fristen ein Schattendasein neben den Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Erfreulich verlief zudem die Ernte von Aronia und Goji. Zwar setzte die Hitze und Trockenheit vor allem Junganlagen (und dem Pflückpersonal) zu. Die Beeren schrumpften bereits am Strauch. In älteren Kulturen, die genügend Wasser mobilisieren konnten, wurden sehr gute Erntemengen bis sieben Tonnen je Hektar realisiert. Der Druck der Kirschessigfliege stieg glücklicherweise erst nach Abschluss der Ernte an.

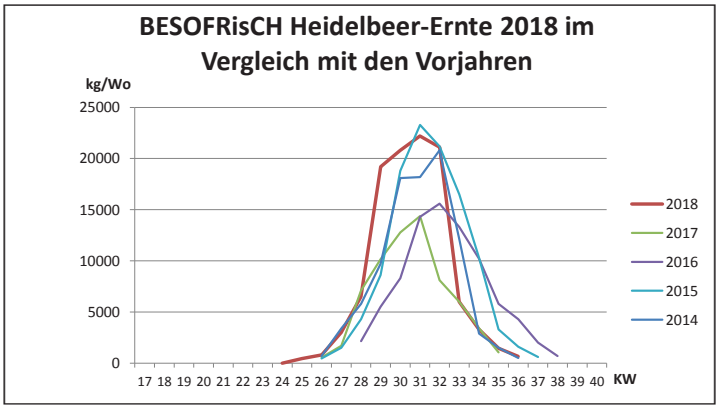
Marktvolumen steigt über die Importmengen
Der Schweizer Obstverband stellt fest, dass das Marktvolumen bei den Beeren insgesamt erneut gestiegen ist, was noch vor wenigen Jahren undenkbar schien. Bei praktisch allen Beerenarten konnte eine sehr gute Inlandernte erzielt werden, trotz erneut gestiegenen Importmengen. Der Anteil Schweizer Beeren beträgt mengenmässig noch rund 28 Prozent an der gesamten vermarkteten Menge.



BESOFRisCH Himbeeren-Ernte 2018 – verzögerter Erntestart, grosse Spätsommerernte.



BESOFRisCH Erdbeer-Ernte 2018 – frühe Ernte mit raschem Abfall der Erntemengen.



BESOFRisCH Heidelbeeren-Ernte 2018 – früher Erntestart und abruptes Ernteende.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Kantonale Beerentagung 2019

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

Mittwoch, 20. Februar 2019
Achtung! Neuer Tagungs-Ort
Ort: INFORAMA Rütti, 3052 Zollikofen

Rütti 5, 3052 Zollikofen, grosser Saal

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

Programm
08.30 Uhr Eintreffen der Teilnehmenden, Empfang der Tagungsmappe
Kaffee und Gipfeli

09.00 Uhr Beginn der Tagung, Begrüssung

09.05 Uhr Allgemeine Infos
– PZ Beeren und SOV PZ Beeren
– Tätigkeitsprogramm «Beerenbau» 2019
Barbara Schwab Züger, Vorsitzende PZ Beeren

09.20 Uhr Neuheiten Pflanzenschutz
Max Kopp, INFORAMA Oeschberg FOB

09.40 Uhr Botrytis-Fungizid-Resistenz – wie verhalte ich mich als Produzent?
Christian Wohler, Leiter Spezialkulturen, landw. Zentrum Liebegg, Gränichen

10.20 Uhr Pause

10.40 Uhr Die Beerenproduktion im Buuregarte
Jonas Boog, Hünenberg

11.15 Uhr Bodenregeneration in der Anbaupause
Vincent Michel, Agroscope, Conthey

11.45 Uhr Vermarktete Mengen 2018

12.00 Uhr Schluss der Tagung

Kosten
Fr. 50.– pro Person (inkl. Tagungsunterlagen, ohne Mittagessen)

Anmeldung Tagung
Unbedingt erforderlich bis 8. Februar 2019 (Kurs-Nr. 191201) Inforama.waldhof@vol.be.ch oder online www.inforama.ch/kurse

Anmeldung Mittagessen
Falls Sie am INFORAMA Rütti das Mittagessen einnehmen möchten, melden Sie sich bitte gleichzeitig mit der Tagungsanmeldung dazu an.