Berner Obst

Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRisCH

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

4 • August 2017

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

- **Produktezentrum Obst**
  - Steinobsternte
  - Interview Kirschenernte
  - Grüne Stiele erhalten
  - 50 Jahre Güttingen
  - Breitenhoftagung
  - Unterscheidung Raupenschäden
- **Mitteilungen BESOFRisCH**
  - Erinnerung Zwetschgenanlass
  - Bäumelerhöck
- **Mitteilungen INFORAMA**
  - Grundlagen Düngung
  - Güttingertagung
- **Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau**
  - Just in Time Hausgarten
- **Produktezentrum Verarbeitung**
  - Mostobsternte
- **Produktezentrum Beeren**
  - Himbeeren Spinnmilben
  - Beerenernte Zwischenbericht
  - Fachexkursion Beeren

Obst

Steinobsternte: zwischen Begeisterung und Ernüchterung

Während rund um den Bielersee Tageshöchstmengen an die Sammelstelle angeliefert wurden und um den Thunersee der Direktverkauf boomte, betrauerten andere Produzenten die fast leeren Kirschenbäume. Und dann kamen in diesem Jahr noch eine herausfordernde Vermarktungssituation bei den Kirschen und ein heftiger Hagelschlag vor der Zwetschgenernte am Bielersee dazu.

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

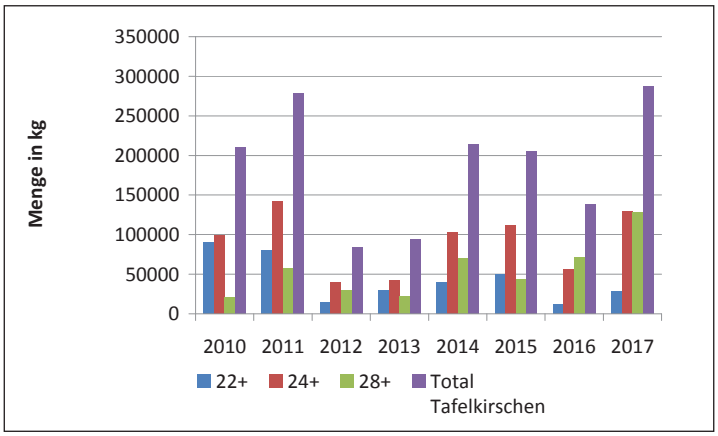
Im Rekordjahr 2011 wurden in der Region Seeland 278 Tonnen Tafelkirschen vermarktet. Im vergangenen Jahr waren es total 139 Tonnen. Nach den Frostereignissen gab man sich im Seeland verhalten optimistisch und schätzte mit 140 Tonnen eine Ernte wie im Vorjahr, was ungefähr der Hälfte der Grossernte von 2011 entspricht. Während in den ersten Kirschenwochen wohl noch viele Kirschen in die Direktvermarktung verkauft wurden, stiegen ab der dritten und vierten Kirschenwochen die Mengen extrem an. Nach der fünften Kirschenwoche, wo vor allem Kordia geerntet wurde, war mit 180 Tonnen Tafelkirschen die Schätzung bereits übertroffen. 2017 wurden im Kanton Bern 287 Tonnen Kirschen an die Sammelstelle geliefert. Somit haben wir rund um den Bielersee ein Rekordjahr und die Schätzung um das Doppelte übertroffen!

Extreme Tagesmengen im Seeland

In den besten Kirschenwochen lieferten einzelne Produzenten an einem Tag bis 1'700 kg tadellose Ware an. Mit der Qualität waren dementsprechend auch alle grösstenteils zufrieden: kein Moniliadruck, kein Zusammenschmoren, tagelang gute Ware auch nach Kühllagerung. Die vielen Sonnenstunden haben den Kirschen gut getan. Reklamationen gab es wegen braunen Stielen. Für den Handel sind Kirschen mit braunen Stielen «unbrauchbar» und mit der Qualität der Sorten Carmen und Christiana war der Handel teils nicht ganz zufrieden. Demgegenüber sehen sich die Produzenten im Aaretal, Region Bern und Oberaargau einer schwierigen Situation ausgesetzt. Der Frost raffte die Früchte dahin und hinterliess nur noch eine Handvoll Kirschen. Knapp ein Zwanzigstel konnte noch geerntet werden und vielleicht ein Drittel, wo das Mikroklima etwas besser war. Die wirtschaftlichen Schäden sind für einzelne Produzenten immens. Abklärungen für finanzielle Erleichterungen laufen bei involvierten Stellen und der fondssuisse hat signalisiert, hart betroffene Betriebe zu unterstützen. Der Schweizer Hagel führt 2018 zudem eine Frostversicherung für Obst und Beeren ein.

Zum ersten Mal ist ein Wasserkühler im Einsatz

Indessen geben der Zwischenhandel und die Produzenten Vollgas für beste Qualität. An der Sammelstelle im Seeland wurde in diesem Jahr zum ersten Mal ein Wasserkühler, auch Hydrocooler genannt, getestet. Der Kühler wird ebenfalls in der Spargelkühlung eingesetzt. Ein Vorkühler hat die Aufgabe, die Feldwärme möglichst schnell nach der Ernte abzuführen. Da eine Frucht mit einer hohen Atmungsrate bei höheren Temperaturen viel schneller verdirbt, soll durch



In diesem Jahr wurden mit 287 Tonnen mehr Kirschen an der Sammelstelle angeliefert als im Jahr 2011.

Im Hydrocooler haben 6 Paletten Platz, die gleichzeitig heruntergekühlt werden können.

Im Wasserkühler werden die Kirschen mit kaltem Wasser berieselt.

Agenda

10.08.2017 **18.30**
PZ Obst Steinobstanlass
Fam. Dominik Hurni, Mörigen

15.–17.08.2017
Fachreise in die Steiermark
Organisator: Ph. Gut, Wallierhof

19.08.2017 **09.30**
Güttinger-Tagung
Versuchsbetrieb Güttingen, TG

31.08.2017
Exkursion Obstverarbeitung
Ostschweiz

30.09.2017 **11.00–18.00**
01.10.2017 **09.00–17.00**
Markt der Regionalprodukte
Courtemelon bei Delémont

die unmittelbare Abkühlung nach der Ernte eine längere Haltbarkeit der Produkte erreicht werden. Während ein Kopfsalat von einer Feldwärme von 30 °C mit dem Tauchverfahren im Wasser und einer Wassertemperatur von 3 °C nach rund 2 Minuten auf 5 °C heruntergekühlt ist, erfolgt bei den Kirschen eine Berieselung mit kalten Wasser während rund 10 Minuten. Im Hydrocooler in Gerolfingen variierte die Wassertemperatur zwischen 2 °C und mehr. Je mehr Ware gekühlt werden muss, desto mehr erwärmt sich mit der Zeit auch die Kühlwassertemperatur. Die Kirschen werden im Hydrocooler beispielsweise von 23.7 °C mit 5.4 °C warmem

Das Wasser kühlt die warmen Kirschen innert 10 Minuten auf eine Kerntemperatur von 5 bis 7 °C.

Wasser auf eine Kerntemperatur von 6 °C gekühlt. Nach der Vorkühlung werden die Kirschen in den Zwischenkühler gestellt, bevor sie kalibriert und weiterverkauft werden. Ob sich der Hydrocooler durchsetzt, wird sich noch zeigen.

Heftiger Hagelzug im Seeland
Bei den Zwetschgen sieht sich die Schätzung auch wieder einer schwierigen Situation ausgesetzt. Kurz vor Erntestart hat ein heftiger Hagelzug in der Region Bielersee einen grossen Teil der Ernte, der nicht unter Witterungsschutz steht, stark beschädigt. Die Ernte dürfte um einiges geringer ausfallen als geschätzt. Ein herber Rückschlag für die Produzenten in der Region.

Der Hagel von Anfang Juli 2017 hat am Bielersee grosse Schäden angerichtet und einen Grossteil der Zwetschgenernte vernichtet. (Bild Tobias Meuter)

Kirschenernte 2017

Das Berner Obst hat sich mit Hubert Zufferey vom Schweizer Obstverband über die diesjährige Kirschenernte unterhalten. Die Vermarktung gestaltete sich sehr schwierig.

Wie ist die Kirschenvermarktung in diesem Jahr gesamtschweizerisch gelaufen, nach der tiefen Ernteschätzung?
Die diesjährige Kirschenernte stand unter dem Zeichen des starken Frühlingsfrostes. Vor der Ernte ging man für die ganze Saison von nur 800 Tonnen Schweizer Tafelkirschen aus. Obwohl der Frost viele spezialisierte Betriebe hart getroffen hat, ist die Schweizer Kirschenernte 2017 übers Ganze gesehen nicht so klein wie befürchtet. Bis jetzt wurden 1'080 Tonnen abgeliefert und bis Ende Juli dürften es über 1'400 Tonnen werden. Von Anfang an waren die gelieferten Mengen höher als die erste Schätzung.

Wie schätzen Sie die momentane Marktsituation ein?
Die Vermarktung ist wie in den letzten Wochen noch immer nicht einfach und entspricht nicht den Erwartungen der Branche. Obwohl die Zusammenarbeit mit dem Detailhandel gut ist, verläuft der Verkauf nur schleppend. Die Branche hat sich sehr stark engagiert mit vielen Aktivitäten, jedoch mussten wir feststellen, dass diese Kampagne wirklich äusserst schwierig ist. Die Schweizer Kirschen werden noch gut zwei Wochen vorhanden sein und wir hoffen, dass die Konsumenten vermehrt Schweizer Kirschen bevorzugen. Der Inlandbedarf ist letzte und diese Woche mit Schweizer Kirschen gedeckt. Es wurde kein Kontingent vom Produktzentrum bewilligt, aber trotz dieser Situation wurde Importware mit dem hohen Zollansatz importiert.

Welche Aktivitäten wurden aufgrund der schlechten Schätzung unternommen oder unterlassen?
Damals war die Ernteschätzung nicht schlecht, aber viele Faktoren kann man nicht vorhersehen. Deswegen machen wir normalerweise eine zweite Schätzung.
Das Wetter hatte auch einen Einfluss auf den Reifeprozess, es kamen mehr Kirschen und das früher als vorgesehen. Das sollte aber kein Problem sein, wenn die Menge stimmt.
Bei den Mengen war es damals sicher sehr schwierig eine genaue Prognose zu machen und wir waren der Meinung, dass eine so kleine Ernte im Handel noch kleiner sein wird. Die Produzenten waren auch erschrocken von diesem Frostschaden.
Wegen der Preisanpassungen (+10 %) rechnet der Handel damit, dass die Produzenten motiviert sind, ihre Kirschen an die Handelskette zu liefern. Das haben wir bei den Produzenten auch betont.

Weshalb gab es keine zweite Schätzung?
In der Region Seeland wurde zwar eine zweite Schätzung durchgeführt, jedoch war die Ernte bereits weit fortgeschritten. An der Telefonkonferenz des Produktzentrum (PZ) Kirschen/Zwetschgen wurde das Thema diskutiert und das PZ kam zum Schluss, dass die zweite Ernteschätzung bei einer so kleinen Ernte nicht nötig ist und dass diese nur unnötigen Ärger bringen könnte. Wir sind immer davon ausgegangen, dass diese Menge ohne Probleme vermarktet werden wird. Heute müssen wir sagen, dass dieser Entscheid falsch war. Wir werden uns darüber an der Schlusssitzung unterhalten.

Weshalb gab es zeitweise Schweizer Ware, die in den Kühlern zwischengelagert werden musste?
Weil es nicht möglich war, die gesamte geerntete Ware zu vermarkten.

Weshalb gab es zweimal einen Preisabschlag bei den Produzentenrichtpreisen?
Es gab effektiv nur einen Preisabschlag / Preisanpassung, auf das Bulletin Nr. 02 mit 30 Rappen. Dann wurde eine Beteiligung der Produzenten an die Aktivität abgezogen im Bulletin Nr. 03 und Bulletin Nr. 04. Bulletin Nr. 05 und Nr. 06 hatten einen Doppelaktionsbeitrag um grössere Aktivität am Verkaufsort zu generieren. Das ist konform mit dem Vermarktungskonzept:
7.3 Die Produktion beteiligt sich an der Finanzierung von Verkaufsaktionen mittels Aktionsbeitrag. Der Aktionsbeitrag kann innerhalb der Kampagne und pro Kaliberaufteilung (22+, 24+, 28+) durch das Produktzentrum angepasst werden.

Bei den Direktvermarktern gab es in diesem Jahr ebenfalls teils schlechten Abverkauf, könnte das etwas mit der Kommunikation über den Frost oder mit der fehlenden Werbung zu tun haben?
Wegen der kleinen Ernte sind die Werbeaktivitäten gestrichen worden. Das war auch ein Entscheid des PZ Kirschen/Zwetschgen. Wir haben versucht, die fehlende Werbung mit allem was möglich war, zu kompensieren, zum Beispiel über Pressemitteilungen, Social Media usw. Aber wir müssen auch nicht Werbung machen für Importkirschen, wenn die Schweizer Kirschen keine 30 % des Marktanteils ausmachen.

Was muss in einem nächsten Jahr mit schlechter Ernteschätzung besser gemacht werden?
Wir können nicht davon ausgehen, dass die Ernteschätzung schlecht war! Die zweite hat einfach gefehlt, um die Menge zu bestätigen oder anzupassen! Letztes Jahr waren wir mit der effektiven Ernte 15 % tiefer als die Schätzung.

Gibt es weitere Bemerkungen zu diesjährigen Kirschenernte?
Dieses Jahr sind am Obst noch keine Schäden durch die Kirschessigfliege entstanden. In den Überwachungsfallen steigen die Fänge langsam an. Vermutlich hat die jetzige Situation vor allem mit dem eher trockenen Wetter zu tun und wohl kaum mit dem Frost.

Das Berner Obst bedankt sich herzlich bei Hubert Zufferey für die offene Beantwortung der Fragen.

Für das Interview:
Sabine Wieland, PZ Obst,
14.07.2017

Grüne Stiele bis zum Konsumenten erhalten

Nicht nur die Fruchtqualität muss stimmen, sondern auch das Aussehen der Stiele. Die Abnehmer beurteilen sehr oft anhand der Stiele die Frische der Ware. Braune Stiele werden vom Abnehmer meist nicht akzeptiert. Versuchsanstalten erforschen deshalb, welchen Einfluss die Verweildauer der Ware auf dem Feld, die Vorkühlung und die Lagerungstechnik auf die Frucht- und Stielqualität haben.

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

In den Versuchen wurde deutlich, dass der grösste Wasserverlust in den Stielen bereits in kürzester Zeit nach der Ernte stattfindet, wenn diese nicht vor Entfeuchtung geschützt werden. Wenn die Kirschen ohne Entfeuchtungsschutz sechs Stunden auf dem Feld verweilten, verloren die Stiele fast 30 % ihres Wassers. Dies hatte vorerst keinen Einfluss auf die Farbe der Stiele. Erst nach acht tägiger Lagerung wurden mehr braune Stiele beobachtet als bei den Vergleichsvarianten. Die Art der Abkühlung, also ob luftintensiv oder mit Eiswasser, hatte nur einen geringen Einfluss auf den Wassergehalt der Stiele. Untersuchungen aus Deutschland (Köpcke, 2017) zeigten, dass eiswassergekühlte Früchte am wenigsten Wasser verloren, dies aber keinen messbaren Einfluss auf die Stielfarbe hatte. Einen grösseren Effekt als die Abkühlungsart hatte der Verdunstungsschutz. Kirschen mit Folie zum Schutz gegen Verdunstung waren deutlich fester und die Stiele grüner und dicker. Auch Kittemann, 2006, konnte zeigen, dass eine Eiswasserbehandlung nur einen geringen Einfluss auf die Stielqualität hatte und keine Verbesserung der Fruchtqualität bewirkte. Hingegen hatte auch hier die Lagerung in speziellen Folienbeuteln zur Erzeugung einer modifizierten Gaszusammensetzung (MAP = Modified Atmosphere Packaging) einen deutlichen Effekt auf die Qualität, den Erhalt der Stielfarbe und die Fruchtfleischfestigkeit. Die Wirkung wurde auch hier vor allem auf die erhöhte Luftfeuchtigkeit in den Folien zurückgeführt.

Empfehlungen der Forschung
Deshalb empfehlen die Forschungsanstalten aus British Columbia und Jork eine Abdeckung der Früchte direkt nach der Ernte bereits auf dem Feld mit einer Folie, am besten mit einer aluminiumbeschichteten PE-Folie. Mit einer Folienabdeckung auf dem Feld soll die Luftfeuchtigkeit auch bei warmen Temperaturen erhalten und der Entfeuchtung wirksam entgegengewirkt werden. Dabei sollte die Zeit mit einer Abdeckung auf dem Feld so kurz wie möglich gehalten werden, um einem Pilzdruck entgegenzuwirken. Ganz wird sich der Wasserverlust zwar nicht verhindern lassen, denn auch die Früchte entziehen den Stielen Wasser. Die besten Ergebnisse wurden erzielt, wo der Verdunstungsschutz auch während der Lagerung, zum Beispiel mit PE-Beuteln, sichergestellt worden konnte.

Eine durchgängige «Feuchtekette» scheint also für die Stielqualität entscheidend zu sein und auch einen deutlichen Effekt auf die Fruchtqualität zu haben, während für eine gute Fruchtqualität die Einhaltung der Kühlkette das A und O ist.

Die Obstversuchsanstalt Jork empfiehlt zur Erhaltung der Stiel- und Fruchtqualität nach der Ernte:
– Ernte in relativ luftdichten Behältern (z. Bsp. Pflückeimer)
– Volle Pflückbehälter in den Schatten stellen und mit Folie abdecken
– Ware schnellstmöglich auf <5 °C abkühlen (ggf. mit Schnellabkühler)
– Lagerung bei möglichst 100 % Luftfeuchtigkeit (z. Bsp. Folienbeutel oder MA-Verpackung)
– Kühl- und Feuchtekette bis zum Verbraucher sicherstellen

Quellen: Köpcke, D. (2017). Optimale Erhaltung der Frucht- und Stielqualitäten bei Süsskirschen. Mitt. OVR 72. Kittemann, D. (2006). Massnahmen zur Qualitätsverbesserung bei Kirschenlagerung. Powerpointpräsentation KOB.

Die Lagerung der Kirschen in Folie hatte in verschiedenen Versuchen einen deutlichen Einfluss auf die Qualität. (Bild Obstbauversuchsanstalt Jork)

Die Abdeckung der frisch geernteten Kirschen mit einer PE-Folie hat gemäss Obstbauversuchsanstalt Jork einen positiven Effekt auf die Frische der Stiele. (Bild Obstbauversuchsanstalt Jork)

50 Jahre Schul- und Versuchsbetrieb Güttingen (1967 – 2017)

Im Rahmen der «Strohballen-Arena» vom 21. Juni wurde das 50-jährige Bestehen des Schul- und Versuchsbetriebes in Güttingen gefeiert. Die 4. internationale «Strohballen-Arena» des Kompetenz-Netzwerks Ernährungswirtschaft war dem Thema «Obstbauern auf der Durchfahrt! – ist weniger auch gleich mehr?» gewidmet.

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

Der moderne Obstbau ist mit grossen Herausforderungen konfrontiert, namentlich im Bereich des Pflanzenschutzes. Mit neuen Lösungsansätzen wollen die Obstproduzenten Ressourcen schonen. In regelmässigen Abständen wird in den Medien von Umweltbelastung durch Pflanzenschutzmittel in Gewässern und von Rückständen in Nahrungsmitteln berichtet. Die Spezialkulturen stehen dabei oft im Fokus.

Auf einem interessanten Betriebsrundgang wurde versucht, einem breiten Publikum von Konsumenten, Medienschaffenden und Produzenten die Lösungsansätze zu präsentieren.

Füll- und Waschplatz
Patrick Stadler, Betriebsleiter Schul- und Versuchsbetrieb Güttingen, ist sich bewusst, dass die Spezialkulturen stark exponiert sind in der öffentlichen Diskussion über den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wegen der Häufigkeit und der weither sichtbaren Form der Anwendungen. Dabei wird die fachliche Entwicklung in der Anbautechnik in der Öffentlichkeit kaum wahrgenommen. Die technische Entwicklung der Pflanzenschutzgeräte und der mechanischen Bodenpflegegeräte ist enorm. In der Branche wird alles daran gesetzt, um die Punkt-Einträge bei der Befüllung und Spülung/Reinigung der Pflanzenschutzgeräte zu verhindern. Es scheint erwiesen, dass bis zu 60 % der Einträge in die Umwelt von ungesicherten Waschplätzen stammen. Bei der Anwendung mechanischer Verfahren für die Bodenpflege anstelle eines Herbizid-Einsatzes wird zwar der Einsatz chemischer Wirkstoffe reduziert, aber der Zeit- und vor allem der Energieverbrauch in Form von Treibstoff mit entsprechenden Schadstoff-Emissionen erhöht sich massiv.

Patrick Stadler weiss, dass mit einer gut eingerichteten Füllstation und einem Waschplatz für Pflanzenschutzgeräte die Punkteinträge verhindert werden können.

«low input»-Anlage
Urs Müller, Obstbauberater am BBZ Arenenberg, führte durch die

vierjährige Anlage «Sommeri», entstanden als Interreg-Projekt «low residues». Eine vollständig eingenetzte Anlage mit einem robusten Apfel- und Birnen-Sortiment, teils auf Feuerbrand-resistenten Unterlagen wird mit einem Minimum an Pflanzenschutz bewirtschaftet, mit dem Ziel, nach sechs Jahren auf Bio umzustellen. Mit der Voll-Einnetzung wird in Kauf genommen, dass den Pflanzen rund 25 Prozent weniger Licht zur Verfügung steht, dass die Luftfeuchtigkeit höher ist und wegen weniger Windeinfluss die Pflanzen nach Niederschlägen langsamer abtrocknen. Der Vorteil, dass eine vollständig eingenetzte Anlage eine Steuerung und Kontrolle von invasiven Schädlingen und Krankheiten bietet, wird höher eingeschätzt als die oben genannten Nachteile.
Nebst dem aktiven Eintrag von natürlichen Gegenspielern werden zur Nützlingsförderung verschiedene Massnahmen ergriffen:
– Anlage von Nützlingsförderpflanzen wie Hartriegel, Geissblatt, Hundsrose, Holunder
– Blühende Pflanzen und hohes Gras in den Fahrgassen der Birnenanlage werden alternierend gemäht, damit sich Gegenspieler des Birnblattsaugers entwickeln können.
– Tontöpfe als Rückzugsort für Ohrwürmer
2017 sind die Fahrgassen erstmals mit einem Hackgerät mechanisch bearbeitet worden.

Kurzzeitkulturen und Witterungsschutz
Michael Mannale, Beerenbauberater am BBZ Arenenberg, stellt in der Versuchsanlage, die von Agroscope, den Kantonen Thurgau und St. Gallen sowie dem Handel und der Produzenten-Organisation getragen wird, neue Anbaumethoden für Beeren vor, insbesondere die Terminkultur von Himbeeren unter Witterungsschutz. Mit dieser Anbaumethode wird versucht, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren, indem eine kurze Kulturdauer angestrebt wird, ohne die Überwinterung der Pflanzen. Unter Witterungsschutz ist zudem der Einsatz von natürlichen Gegenspielern möglich und wirkungsvoll und die Kulturen können mit Insektenschutznetzen effizient vor Kirschessigfliegen geschützt werden. Diese Anbauform bringt zudem höhere Fruchtkaliber und dadurch eine bessere Pflückleistung.

Einsparungspotenzial dank Prognose-Modellen
Andreas Naef, Extension Obstbau bei Agroscope, stellt den Besucherinnen und Besuchern die verfügbaren Prognose-Modelle vor, die im modernen Anbau von Spezialkulturen Anwendung finden. Auf www.agrometeo.ch erfährt der Produzent, wie sich verschiedene Krankheiten und Schädlinge in Abhängigkeit der Witterungsbedingungen (Temperatur, Niederschläge, usw) entwickelt und wann der geeignete Bekämpfungszeitpunkt ist, um mit einem Minimum eines Wirkstoff-Einsatzes einen möglichst gezielten Wirkungserfolg erzielen zu können. Das Einsparungspotenzial an Pflanzenschutzmitteln, Arbeit, Zugkraft- und Maschinenkosten schätzt Naef auf zwanzig bis dreissig Prozent ein.

Agroscope Güttingen jubiliert
Beim Festakt «50 Jahre Agroscope Güttingen» erinnerte Willy Kessler, Leiter des Kompetenzbereichs Pflanzen und pflanzliche Produkte Agroscope, an die Anfänge des Forschungs- und Versuchsbetriebs Güttingen. 1967 hatte die damalige Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil in Güttingen 7,5 ha Land erworben. Als wichtige Errungenschaften des Versuchsbetriebs Güttingen erwähnte Willy Kessler die Güttinger V-Anbauform, welche weltweit zum Einsatz kam, sowie die Entwicklung des Einsatzes von Nützlingen im Pflanzenschutz und damit die bedeutenden Leistungen im Aufbau der Integrierten Produktion (IP) im Obstbau.
Das Thurgauer Bildungs- und Beratungszentrum BBZ Arenenberg und Agroscope realisieren seit 2006 ein innovatives Zusammenarbeitsmodell und nutzen zu diesem Zweck den Obst- und Beerenbau Schul- und Versuchsbetrieb Güttingen gemeinsam. Dadurch können die beiden Partner zusammen die ganze Kette von Forschung, Beratung sowie Aus- und Weiterbildung auf einem Betrieb anbieten. Das BBZ pachtet Gebäude und Land für den gesamten Versuchsbetrieb Güttingen vom Bundesamt für Bauten und Logistik BBL. Eine Vereinbarung regelt die Zusammenarbeit zwischen dem BBZ, Agroscope und weiteren Partnern.

Breitenhoftagung

Am 28.05.2017 fand auf dem Breitenhof das traditionelle Treffen der Steinobstbranche statt. Trotz der bevorstehenden schlechten Kirschenernte versammelten sich viele Produzenten aus der ganzen Schweiz in Wintersingen. Nebst dem aktuellen Thema Frost wurden auch neue Kirschensorten vorgestellt und über die Quarantänekrankheit Sharka informiert.

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

Informativ und mitfühlend gab sich Hansruedi Wirz, Präsident des Früchtezentrums Basel, bei seiner Rede zum Ausblick auf die Schweizer Steinobsternte und die Vermarktung 2017. Er betonte, dass er in all den Jahren noch nie eine solch schwierige Ausgangslage präsentieren musste wie in diesem Jahr. Ein aussergewöhnliches Jahr auch deshalb, weil der Frost alle Obstarten betroffen hat in fast allen Regionen der Schweiz. Frostschäden hat es immer gegeben, das Aussergewöhnliche in diesem Jahr war aber das Ausmass. Die Ernteschätzung war dann auch eine schwierige Angelegenheit, mit der sich das Produktezentrum Kirschen/Zwetschgen befassen musste. Bereits absehbar war, dass im Berner Seeland und im Waadtland mit einer recht guten Ernte zu rechnen ist. Aus dem Rest der Schweiz waren die Rückmeldungen sehr unterschiedlich.

Sharka immer noch anwesend
Michael Neumüller vom Bayerischen Obstzentrum referierte über die Massnahmen gegen Sharka-Infektionen. Sharka lodert immer wieder auf und auch die Schweiz ist davon nicht ausgenommen. Befallene Bäume müssen gerodet werden. In Unterlagenversuchen werden neue hypersensible Unterlagen getestet. Bei hypersensiblen Unterlagen wird das Edelreis bei der Veredelung sofort abgestossen, wenn dieses von Sharka befallen ist. Somit wird gewährleistet, dass nur gesunde Bäume die Baumschule verlassen. Hypersensible Zwetschgensorten reagieren ihrerseits mit einem organisierten Zelltod, wenn diese von Sharka befallen werden, zum Beispiel bei der Übertragung mit Vektoren wie den Blattläusen. Somit ist der Ausbreitung des Virus entgegengewirkt, denn der Virus kann sich nur in lebenden Zellen vermehren. Die sharka-hypersensiblen Unterlagen, die getestet wurden, sind Docera 6 und Dospina 235. Im Wachstum zeigte beispielsweise Docera 6 auf Cacaks Schöne einen etwas schwächeren Wuchs verglichen mit Wavit, dementsprechend waren die Erträge etwas tiefer, was sich kompensieren liesse durch nähere Baumpflanzungen. Dospina 235 war im Wuchs und Ertrag ähnlich wie die Unterlage Wavit.

Die Breitenhoftagung ist eine bedeutende Tagung für die Steinobstbranche in der Schweiz.

Sharka kann durch hypersensible Sorten oder Unterlagen bekämpft werden.

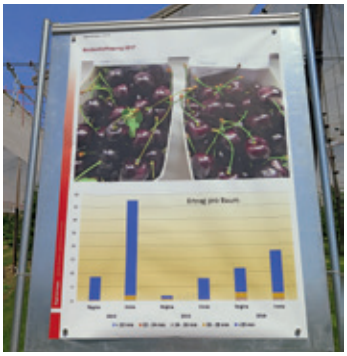
Eigenschaften von neuen Kirschensorten
Immer wieder interessant sind die Informationen zu den neuen Kirschensorten. Thomas Schwizer präsentierte verschiedene Varietäten. Besonders interessant scheint Irena (CZ), eine grosse und herzförmige Kirsche, die sogar bessere Erträge als Regina abwirft und als Befruchter für Regina geeignet ist. Teils seien zwar braune Verfärbungen möglich, doch hätten diese

keinen Einfluss auf die Lagerung. Thomas Schwizer sieht diese Sorte als Konkurrenz zu Regina, da die Erträge höher und regelmässiger seien als bei Regina und der Geschmack auch etwas besser sei. Satin Sumele (CAN) ist eine 4–5 Tage vor Kordia reifende Sorte und überzeugt durch ihre Grossfrüchtigkeit, den Geschmack, das Aussehen und die Platzfestigkeit. Da sie leider pseudomonasanfällig ist, muss der Standort behutsam gewählt werden. Summer Sun reift ebenfalls vor Kordia und stellt eine interessante Ergänzung zu Kordia dar. Sie ist eher schwachwüchsig und bringt regelmässige und sehr hohe Erträge. Die Sorte zeichnet sich dadurch aus, dass sie nicht anfällig ist auf Pseudomonas und kaum auf Monilia. Ein Problem könnte die Truppelbildung verursachen, aber dafür sind die Kirschen alle gleichzeitig reif.

Für Testpflanzungen sind auch nachfolgende Sorten denkbar; Die Sorte Folfer ist langastig, die Früchte riesengross, aber mit kurzen Stielen. Sortentypisch ist der Stempelpunkt, der aussieht, als sei die Frucht aufgesprungen. Die Stelle ist aber vernarbt und stellt keine weiteren Probleme dar. Areka fungiert als Ersatz für Kordia in der 4./5. Kirschenwoche mit einem langen Stiel. Sie ist fest, saftig und nach Auskunft aus Norddeutschland frosthart im Winter.

Frostprävention
Geprägt durch die Erfahrungen mit den Frostnächten gaben Simon Schweizer und Othmar Eicher Auskunft über die Folgemassnahmen. Ein Patentrezept gibt es bislang noch nicht, wie der Frost und die Folgeschäden bekämpft werden müssen. Je nach Standort, Entwicklungszustand der Pflanzen und Frostart haben einzelne Massnahmen Erfolg gebracht. Leider waren die Minustemperaturen lokal sehr unterschiedlich und dementsprechend unterschiedlich waren auch die Frostbekämpfungserfolge.

Kirschessigfliege – kein Ende in Sicht
Auf einem Poster konnten sich die Besucher über die Kirschessigfliege informieren. Als oberstes Ziel der Bekämpfungsstrategie im Steinobst soll der Populationsaufbau des Schädlings möglichst verlangsamt und Vermehrungsmöglichkeiten vermieden werden. Ein Mittel,um Schäden vollständig zu verhindern, ist jedoch weiterhin nicht in Sicht. Deshalb bleibt die Kombination aller verfügbaren Massnahmen unumgänglich. Mehr zum Thema findet man auf der Homepage der Agroscope.



Die Sorte Irena ist eine spannende Ergänzung zu Regina, da sie sich durch regelmässige und hohe Erträge mit einem sehr guten Geschmack auszeichnet.

Raupenschäden auf Früchten richtig erkennen

Auch wenn die Schädlinge bekannt sind, so ist die Unterscheidung der Insekten am Schadbild trotzdem nicht immer eindeutig. Sägewespen, Apfelwickler und Kleine Fruchtwickler schädigen die Früchte. Doch wie sind die jeweiligen Raupenschäden zu unterscheiden. Eine kurze Auffrischung.

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

Fruchtschädigende Raupen
– Apfelsägewespe: Die Apfelsägewespe hat einen oben schwarzen und unten hellbraun gefärbten Körper ohne Wespentaille. Das Weibchen legt seine Eier durch einen Einstich in den Fruchtkelch ins Gewebe zwischen Staubfäden und Griffel ab. Die jungen Räupchen, die innerhalb von 14 Tagen schlüpfen, fressen anfänglich unter der Fruchtoberhaut und hinterlassen einen spiralförmigen Frassgang auf der Oberfläche der Haut. Diese erste beschädigte Frucht bleibt meist bis zur Ernte mit einem vernarbten Spiralgang am Baum hängen und fällt nicht ab. Danach bohren sich die Räupchen in 2–4 Nachbarfrüchte. Nach drei bis vier Wochen sind die Raupen erwachsen und verlassen die Früchte, um sich im Boden zu verpuppen. Zu verwechseln ist der Schaden mit dem des Apfelwicklers. Die Apfelsägewespe schädigt die Früchte jedoch nur bis maximal Walnussgrösse. Das Einbohrloch ist grösser als beim Apfelwickler. Der braune Kot an der Aussenseite der Frucht ist feucht, läuft an der Frucht herab und trocknet dort teils ein. Die befallene Frucht fällt nach dem Apfelsägewespenbefall ab.

– Apfelwickler: Die Falter sind 1 cm gross und weisen einen kupferbraunen Fleck auf dem Flügel auf. Die weissen Jungraupen sind 2 mm gross und als ausgewachsene Raupe hellrötlich. Ab Ende Mai werden die Eier abgelegt, zuerst auf Blätter, später auf junge Früchte. Die junge Raupe bohrt sich in die Frucht ein und legt einen feinen Spiralgang direkt unter der Fruchthaut an, dann dringt die Raupe ins Fruchtinnere und frisst am Kernhaus und an den Kernen. Das ist ein typisches Erkennungszeichen für Apfelwicklerraupen. Die Frassgänge sind ausgefüllt mit feuchtem, braunem Kot im Unterschied zum Kleinen Fruchtwickler, mit dem der Schaden im Sommer verwechselt werden kann. Die Frassgänge in der Frucht sind beim Kleinen Fruchtwickler kotfrei und neben der Einbohrstelle sind oft ein bis zwei auffällige Löcher für die Kotausfuhr sichtbar. Die Überwinterung des Apfelwicklers erfolgt im Cocon unter den Rindenschuppen.

Die jungen Raupen der Apfelsägewespe minieren auf der Fruchtoberhaut und hinterlassen Narben bis zu Ernte.

Danach fressen die Apfelsägewespenraupen sich in 2–4 Nachbarfrüchte ein. Die walnussgrossen Früchte werden bis zum Kern gefressen und fallen ab.

Der Apfelwickler legt einen feinen Spiralgang beim Einbohrloch direkt unter der Haut an. Die Raupe frisst bis zu den Samenanlagen und an den Kernen.

– Kleiner Fruchtwickler: Der Falter des Kleinen Fruchtwicklers ist gelbbraun mit unregelmässiger dunkler Zeichnung. Die Raupen sind graugelb bis hellrosa und ausgewachsen ca. 12 mm lang. Das Einbohrloch ist beim Kleinen Fruchtwickler ähnlich wie beim Apfelwickler, jedoch legt die Raupe vor dem Einbohren eine kurze 1–2 mm lange Furche an und nach dem Einbohren miniert die Raupe in auffälliger Weise um das Einbohrloch herum. Unterschiede gibt es auch im Frassverhalten. Die Kerne und das Kernhaus sind nicht angefressen und die Frassgänge sind kotfrei. Die Einbohrspirale ist ausgeprägter als beim Apfelwickler.

Beim Kleinen Fruchtwickler sind oft ein bis zwei Ausfuhrlöcher neben dem Einbohrloch erkennbar. Der Frassgang ist kotfrei.

In diesem Jahr wurden sogar auf Zwetschgen Schäden durch den Kleinen Fruchtwickler beobachtet. Während die Einstichstellen durch den Pflaumenwickler mit einem kleinen Punkt erkennbar sind, hinterlässt der Kleine Fruchtwickler unter der Fruchtoberhaut einen grösseren Spiralgang.

Der Kleine Fruchtwickler kann auch auf Zwetschgen Schäden anrichten. Die Spirale unter der Fruchthaut deutet auf einen möglichen Befall durch den Kleinen Fruchtwickler hin.

Quellen: Merkblätter Agroscope Frankenhuyzen, A. Van. et al. (2002). Schädliche und nützliche Insekten und Milben an Kern- und Steinobst. Informationsseite Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee (KOB).

Erinnerung

Zwetschgenanlass PZ Obst

Am Donnerstag, **10. August 2017 findet um 18.30 Uhr** in der Zwetschgenanlage von Dominik Hurni der zweite PZ Obst Anlass statt zum Thema «Optimaler Pflückzeitpunkt bei Zwetschgen zur Sicherung der sensorischen Qualität». Anmeldung ist nicht nötig. Weitere Infos siehe letztes Berner Obst 3/2017.

«Bäumeler»-Höck vom 20. Mai 2017

Bei guter Laune der Teilnehmenden konnten wir eine grosse Schar Bäumeler im Restaurant Schwarzwasserbrücke in Mittelhäusern begrüssen. Einige mussten sich entschuldigen wegen Krankheit oder Abwesenheit. Im Weiteren nahmen wir Abschied von Mitgliedern, die nicht mehr unter uns sind. Es sind dies Rudolf Riesen, Fritz Liechti, Hermann Rothen und Roland Häni. Dieses Jahr gab es wiederum mehrere Ehrungen. Seit 50 Jahren ist Jakob Weber, Worben, Mitglied beim Obstverband. Für 60 Jahre Mitgliedschaft wurden Ernst Binggeli und Adolf Kurth, beide Attiswil, Walter Feissli, Ins, und Hans Salzmann, Zollikofen, geehrt. Alle erhielten eine Urkunde und eine Flasche Wein. Der älteste Teilnehmer mit 98 Jahren war wie fast immer Hans Schindler aus Linden! Nach all den Traktanden genehmigten wir uns ein gutes Mittagessen mit Dessert. Auch das gesellige Zusammensein kam nicht zu kurz. Am späten Nachmittag schlossen wir die Tagung. Ich danke nochmals für das Erscheinen und wünsche allen alles Gute und einen schönen Sommer.

PZ Feld- und Gartenobstbau,
Ueli Niklaus, Tägerschi

INFORAMA

GRUD 2017 im Juni erschienen

Die GRUD 2017 lösen die bisherigen separaten Grundlagenwerke über Düngung ab und vereinen neu in einem einzigen Dokument alle landwirtschaftlichen Kulturen der Schweiz: Acker- und Futterbau, Wein- und Obstbau, Gemüsebau, Beeren, Medizinal- und Aromapflanzen sowie Zierpflanzen und Gehölze. Sie sind eine wertvolle Entscheidungshilfe im Zusammenhang mit der Düngung landwirtschaftlicher Kulturen, ein unverzichtbares Werkzeug für landwirtschaftliche Berater und Landwirtschaftsbetriebe und Grundlage für Vollzugsinstrumente des Bundes und der Kantone (beispielsweise Suisse-Bilanz).
Die GRUD 2017 sind als Spezialpublikation der «Agrarforschung Schweiz» (Ausgabe Juni 2017) und auf Deutsch, Französisch und Italienisch erschienen. Für die Abonnenten der Zeitschrift ist die Publikation ohne Aufpreis erhältlich. Die GRUD 2017 sind in gedruckter (CHF 21.–) und in elektronischer Form (CHF 11.–) unter www.bundespublikationen.admin.ch erhältlich.

Samstag, 19. August, 9.30 Uhr

Güttinger-Tagung 2017

Versuchsbetrieb Obstbau Güttingen, BBZ Arenenberg und Agroscope

Produktezentrum Feld- und Gartenobst

just in time – auch im Hausgarten

Die Zeiten, als der Obst- und Beeren begeisterte Hausgartenbesitzer der Entwicklung seiner frisch gepflanzten Obst- und Beerenpflanzen genügend Zeit für die Jungentwicklung einräumte, scheinen wohl vorbei zu sein.

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

Der Trend «gestern gepflanzt – heute geerntet» scheint vermehrt Einzug zu halten bei den Angeboten im Gartencenter.

Zahlreiche Produkte-Linien
An einem Info-Anlass der Häberli Fruchtpflanzen AG wurden zahlreiche Neuheiten präsentiert. Den Kunden werden Produktelinien für unterschiedliche Bedürfnisse angeboten:
– «Crony» – mein kleiner Obstbaum. Kleinkronige, vier- bis fünfjährige Bäume, die sofort nach dem Pflanzen ertragreich sind.
– «Säulenobst» – für Balkon, Terrasse und Kleingarten
– «Arcadia mini» – Obstgarten auf Balkon und Terrasse
– «Arcadia plus» – kräftige Balkonpflanzen
– «Express-Erdbeere» – pflanzen, staunen, ernten. Analog den Terminkulturen im Erwerbsanbau werden kräftige Frigo- oder Traypflanzen angeboten mit dem Versprechen, dass sechs Wochen nach der Pflanzung die Ernte einsetzt.
– Himbeeren als Longcane-Jungpflanze. Die 1.5 m hohen langen Ruten tragen zwölf Wochen nach der Pflanzung. Die Vorzüge der Himbeerterminkultur aus dem Erwerbsanbau werden in den Hausgarten übertragen.

Kanadische Blaubeere
Nebst dem bekannten sehr breiten Angebot an Obst- und Beerenarten ist insbesondere die kanadische Blaubeere (Amelanchier alnifolia) aufgefallen. Amelanchier sind bei uns bestens bekannt als Felsenbirne und praktisch in jedem Hausgarten als Zierpflanze präsent. Die kanadischen Blaubeeren werden als Büsche gezogen, weisen höhere Fruchtkaliber auf und schmecken süsslich, zart parfümiert. Die Blüten sind selbstfruchtbar. Die Früchte reifen Ende Juni. Die Büsche können bis vier Meter hoch werden. Sie benötigen kein Moorbeet und scheinen robust und winterhart zu sein.

Die kanadische Blaubeere (Amelanchier alnifolia) ist eine ästhetische Bereicherung im Hausgarten.

Bescheidene Mostobsternte

Was bereits anfangs Mai nach den zahlreichen Frostnächten zu befürchten war, bestätigt sich nun eindrücklich. Nebst der Tafelobst- und Beerenproduktion werden auch die Mengen an Verarbeitungsobst deutlich geringer ausfallen.

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

In der Region BESOFRisCH wird die Mostobsternte sehr klein ausfallen. Bei den Mostäpfeln wird mit 23 Prozent und bei Mostbirnen mit 11 Prozent einer Normalernte gerechnet. Dennoch ist davon auszugehen, dass im Emmental und Oberaargau in erhöhten Lagen der Fruchtansatz nicht allzu schlecht ist, weil dort die Blütezeit nach den Frostnächten einsetzte. Andernorts hingegen sind die Bäume leer. Hier wird sich die Frage stellen, ob die Mosterei überhaupt in Betrieb genommen werden soll oder ob die wenigen Kundenaufträge und die kleinen Verarbeitungsmengen nicht konzentriert in wenigen Verarbeitungsbetrieben pro Region verarbeitet werden sollen. Die Kosten für die Inbetriebnahme der Grundinfrastruktur sind beim Fällen dieses Entscheides nicht zu vernachlässigen. Jetzt ist der Zeitpunkt sich mit Berufskollegen darüber abzusprechen und zu entscheiden.

Gelegenheit für Weiterbildung
Warum nicht die frei werdende Zeit im Verarbeitungsbetrieb in die berufliche Aus- und Weiterbildung investieren? Diesen Herbst bietet das INFORAMA zwei Module an:
– Modul «Obstverarbeitung», BF 22, 4 Kurstage, vom 19. September bis 17. Oktober, Anmeldefrist: 29. August 2017
– Modul «Brennerei», BF 23, 4 Kurstage vom 25. Oktober bis 6. Dezember 2017, Anmeldefrist: 4. Oktober 2017
weitere Informationen: www.inforama.ch/Kurse

Die Mostobstmengen fallen bescheiden aus.

Himbeeren – Vorsicht Spinnmilben!

Die hohen Sommertemperaturen begünstigen in Himbeerenkulturen, insbesondere unter Witterungsschutz, die rasche Entwicklung von Spinnmilben-Populationen. Mit dem rechtzeitigen Einsatz von Nützlingen können Schäden an Kulturpflanzen und Früchten abgewendet werden. Für Bio-Betriebe bietet der Nützlingseinsatz ein zentrales Element der Schädlingsregulierung.

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

In Beerenkulturen mit einer lange dauernden Erntezeit, wie Herbsthimbeeren und Terminhimbeeren auf longcanes, kommt es im Sommer gelegentlich zu einer «Explosion» von gemeinen Spinnmilben. Auf remontierenden Erdbeeren kann in dieser Zeit massives Auftreten von Thripsen erfolgen. Beide Schädlinge führen bei starkem Befall zu empfindlichen Ernteverlusten.

Frühzeitige, seriöse Kulturkontrolle
Dem geübten Produzenten, der seine Kulturen regelmässig kontrolliert, fällt der Spinnmilbenbefall sogleich auf. Die Kontrolle erfolgt an den alten Blättern ganz unten an den Ruten. Auf der Blattunterseite werden gemeine Spinnmilben (als Eier, Larven, Nymphen oder ausgewachsene Tiere) mit der Handlupe erkannt. Die Blätter sind glanzlos und verlieren das vitale Grün, sie werden graugrün, bei sehr starkem Befall verlieren sie ihre grüne Farbe und erleiden Vertrocknungserscheinungen. Bei sehr starkem Befall sind Blätter mit Gespinsten zusammen gesponnen.

Wehret den Anfängen! – Früher Nützlingseinsatz
Der Nützlingseinsatz kommt im Folientunnel oder in Strauchbeerenkulturen unter Witterungsschutz auf Betrieben in Frage, die auf der Suche sind nach einer alternativen Spinnmilbenbekämpfung und überdies einen nützlingsschonenden Insektizid-Einsatz betreiben. Es ist besonders wichtig, dass keine Insektizide eingesetzt werden, die auf Raubmilben toxisch wirken und/oder eine lange Persistenz aufweisen.
Am wirkungsvollsten gestaltet sich der Raubmilbeneinsatz, wenn er frühzeitig erfolgt, das heisst im Anfangsstadium der Spinnmilbenpopulation.
Nebst der natürlich vorkommenden Raubmilbenart *Amblyseius andersoni,* die wenig Anforderungen an die Feuchtigkeit und Temperatur stellt und nebst Spinnmilben auch Himbeerblattmilben und Thripse bekämpft, lassen sich ergänzend die Raubmilbenarten *Phytoseiulus persimilis* und *Amblyseius californicus* oder die Raubgallmückenart *Feltiella acarisuga* einsetzen. Die beiden Raubmilben-Arten sind auch als «Phyto/Ambly-Mix» erhältlich.

Besonderheiten der Nützlinge beachten
Ein Spinnmilbenbefall entwickelt sich stets von unten nach oben. Der Nützling *Phytoseiulus persimilis* wird bereits bei schwachem Befall unten an den Ruten auf die alten Blätter ausgesetzt (bis etwa 80 cm Höhe). Diese Raubmilbe ist auf eine gewisse Feuchtigkeit angewiesen und erträgt hohe Temperaturen schlecht. Dafür werden im oberen Pflanzenbereich in den Sommermonaten *Amblyseius californicus* ausgebracht, die mit weniger Feuchtigkeit und höheren Temperaturen (bis über 30 °C) zurechtkommen.
Es kann sinnvoll sein, bei einem starken Befall vor der Raubmilben-Freilassung mit einem Natural-Einsatz, die Spinnmilbenpopulation etwas einzudämmen.
Mit der Berieselung des Blattwerkes unter dem Witterungsschutz wird das Laubwerk gekühlt und die Feuchtigkeit erhöht. Dadurch werden die Bedingungen für Spinnmilben verschlechtert. Diese Massnahme ist mit Bedacht einzusetzen, um nicht mit zu viel Feuchtigkeit Botrytis-Infektionen zu begünstigen.

Positive Nebenwirkungen
Der Akarizid-Einsatz ist kostspielig und verschiedene Pflanzenschutzmittel gegen Spinnmilben weisen offensichtlich verminderte Wirkung auf. Um gleichzeitig im Bereich der Mehrfachrückstände Entlastung zu schaffen, steigt die Bedeutung des Einsatzes von Nützlingen. Die Kombination der verschiedenen einsetzbaren Raubmilben, bei Bedarf ergänzt mit dem Einsatz von Kali-Seife, bietet die Möglichkeit, in der biologischen Himbeerenproduktion ohne chemisch-synthetische Wirkstoffe auszukommen, zumal sich auch Blattläuse wirkungsvoll mit Nützlingen regulieren lassen. Die Herausforderung besteht darin, dass sich die Nützlinge in Kurzzeit-Himbeerkulturen mit longcanes für die Terminkultur kaum ansiedeln können, bis die Kultur wieder abgeräumt wird.

Gespinstbildung durch starken Spinnmilbenbefall.

Spinnmilbenbefall (links)

Beerenernte mit grossen Herausforderungen

Von allen Beerenarten werden derzeit noch Früchte geerntet und vermarktet. Dennoch kann schon jetzt auf eine herausfordernde Erdbeerenernte 2017 zurückgeschaut werden.

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

Bis nach Ostern, Mitte April, zeichnete sich ein überaus frühes Beerenjahr ab. Die Kulturen starteten nach einer guten Überwinterung früh in die Vegetation, der Kulturzustand war ausgezeichnet. Trotz der zahlreichen Frosteinwirkungen begann die Erdbeerenernte in der letzten April Woche. Letztmals erfolgte der Erntestart so früh im Jahr 2011. Die frühen Erntemengen stammten aus verfrühten Kulturen unter Wandertunnel und aus Substratkulturen, wo sie wirkungsvoll vor Frostschäden geschützt werden konnten.

1/6 der Ernte in den ersten 5 Erntewochen

Mit knapp 170 Tonnen BESOFRisCH Erdbeeren gelang es bis Ende Mai aus den verfrühten Tunnelkulturen rund einen Sechstel der gesamten geschätzten Erntemenge zu realisieren. Zum Leidwesen aller Beteiligten – Produzenten, Händler und Konsumenten – gestaltete sich der Übergang in die Freiland-Ernte problematisch. Infolge Frostschäden konnten die erwarteten Erntemengen aus den verfrühten Freilandkulturen nicht realisiert werden, die Ernteleistung war bedingt durch den hohen Sortieraufwand stark beeinträchtigt. Zudem erwies sich die korrekte Einschätzung der Erntemengen als äusserst schwierig, weil sich die Frostschäden in den einzelnen Beständen sehr unterschiedlich auswirkten. Felder waren viel rascher leer gepflückt als erwartet. Zudem ergab sich eine Konzentration von Erntemengen verschiedener Sorten, die eigentlich für eine Erntestaffelung geplant waren. Vom ursprünglich frühen Jahr war nichts mehr übrig geblieben.

Knappe Marktversorgung

Ab der ersten Juniwoche konnte der Markt nicht ausreichend mit Erdbeeren versorgt werden. Die zweite Juniwoche war denn auch die einzige mit einer schweizerischen Erdbeerenmenge von knapp über 1'000 Tonnen. Die hohen Temperaturen in der dritten und vierten Juni-Woche sorgten für ein rasches Ernte-Ende. Verbunden mit den unsicheren Wochenprognosen gestaltete sich die Disposition von Importkontingenten als äusserst schwierig. Terminkulturen und remontierende Erdbeeren sind seither einem hohen Druck durch Thripse ausgesetzt, was zu erschwerten Erntearbeiten und Ertragsausfällen führt.

Erfolgreiche Selbstpflückfelder

Die guten Witterungsbedingungen bescherten auf den Selbstpflückfelder gute Frequenzen. Die Kunden rühmten die gute Fruchtqualität. Die Felder wurden rasch sauber ausgepflückt. Das bedeutet, dass während den Haupterntewochen in der Region BESOFRisCH ein beachtlicher Anteil von schätzungsweise vierzig Prozent der Erntemengen in der Direktvermarktung und über die Selbstpflückerei abgesetzt wurde.

Strauchbeerenernte in vollem Gang

Seit Mitte Juni werden Sommerhimbeeren geerntet. Kurz danach starteten die Johannis- und Stachelbeeren. Ab Ende Juni wurden in den frühen Anbaugebieten der Region die ersten frühreifenden Heidelbeeren gepflückt. Anfang Juli begann die Ernte der frühen Brombeersorte Loch Tay. Die Frostschäden machen sich regional unterschiedlich bemerkbar:
– verrieselte Trauben von Johannisbeeren
– schwacher Behang bei Heidelbeeren
– nicht entwickelte Primärfrüchte an ersten Fruchtständen von Brombeeren, vor allem bei der Sorte Loch Ness.

Insgesamt wurde festgestellt, dass die Ernte nur schleppend anlief, die Erntemengen entwickelten sich zu Beginn nicht wie erwartet. Der Frost hat auch hier deutliche Spuren hinterlassen. Bei den Herbsthimbeeren haben viele Ruten nach den erlittenen Frostschäden bereits früh das Längenwachstum eingestellt, auf einer geringen Höhe Blütenstände geschoben und früh mit der Fruchtbildung begonnen. Es ist davon auszugehen, dass die Fruchtkaliber unter den Erwartungen zurückbleiben werden.

Einnetzen und Bestandeshygiene

Es wird mit einem starken Anstieg der Population der Kirschessigfliege gerechnet. Ganz besonders in Ernte stehende Strauchbeerenkulturen sind vor Befall zu schützen. Die Seiteneinnetzung in Kombination mit dem Witterungsschutz, das Einhalten von kurzen Pflückintervallen und eine gute Bestandeshygiene sind drei zentrale Instrumente in der Prophylaxe von KEF-Befall.
Weitere Informationen unter www.drosophilasuzukii.agroscope.ch

Das Produktezentrum Beeren wünscht allen Beerenproduzenten weiterhin einen guten Verlauf der Erntearbeiten und eine erfolgreiche Vermarktung.

Der Übergang der Ernte vom Tunnel ins verfrühte Freiland gestaltete sich sehr schwierig.

Herbsthimbeeren mit starker Verzweigung nach Frostschaden an der Terminalknospe.

bei Loch Ness fehlen an den ersten Fruchtständen die Primärfrüchte – Frostschaden.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Messe-Besuch Spargel-& Erdbeer-Messe in Karlsruhe

Das Produktezentrum Beeren bietet seinen Mitgliedern und interessierten Beerenproduzenten einen eintägigen Ausflug nach Karlsruhe an, zum Besuch der Spargel-&Erdbeermesse. Der Messebesuch ist lohnenswert aufgrund des umfassenden Ausstellungs-Angebots von Produktionshilfsmitteln (Jungpflanzen, Einrichtungen / Geräte / Maschinen, Pflanzenernährung und -schutz) sowie für die Direktvermarktung.

Anmeldetalon

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Tel./Mobile Nr _____

Anzahl Personen _____

Datum, Unterschrift _____

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmende!

Donnerstag, 23. November 2017

Programm

06.30 h	Abfahrt FOB Oeschberg
10.00 h	freier Besuch der Spargel-&Erdbeer-Messe in Karlsruhe
17.00 h	Rückreise
20.00 h	Ankunft FOB Oeschberg

Kosten

Die Kosten für Carfahrt, belaufen sich pro Person auf:
– Mitglieder BESOFRisCH Fr. 70.–
– Nichtmitglieder Fr. 80.–
Der Betrag wird im Car eingezogen. Die Eintrittskarten können nicht im Voraus bezogen werden, daher löst jeder seinen Eintritt selbständig. (ID und € nicht vergessen)

Anmeldung

Anmeldungen mittels Anmeldetalon an: INFORAMA Oeschberg, PZ Beeren, FOB, 3425 Koppigen (mail: info.fob@vol.be.ch), → Anzahl Personen angeben.
Anmeldeschluss: 22. September 2017!