

# Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

Obst



## Gedanken zum Frost

**2017 wird als ein Jahrhundert-Frostereignis in die Geschichte eingehen. Die daraus entstandenen Schäden in den Spezialkulturen gehen in die Millionen. Weite Teile Europas und fast die ganze Schweiz sind davon betroffen.**

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

Durch die Spezialisierung der Landwirtschaft hat sich auch die Risikostruktur innerhalb des Betriebes verändert. Bei gemischtwirtschaftlichen Betrieben konnte früher ein Frostausfall beim Obst oder bei den Reben durch den Ackerbau, die Fleisch- oder Milchproduktion kompensiert werden. Bei der Beschränkung auf einen oder zwei Betriebszweige nimmt die Abhängigkeit massiv zu. Wenn es da zu einem grossen oder sogar zu einem Totalausfall kommt, stellt sich bald einmal die Existenzfrage. Vor allem junge Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter oder Betriebe, die kürzlich grössere Investitionen gemacht haben, sind davon besonders stark betroffen. Die Preis- und Marktentwicklung der letzten Jahre bot wenig Gelegenheit und Spielraum, um genügend Reserven für Ausfälle in der Grössenordnung von einem oder zwei Jahreserträgen zu generieren. Dazu kamen im Steinobstanbau eher schwache Ertragsjahre in den Vorjahren und dass viele Betriebe in den letzten Jahren durch die Spezialisierung viel in Anlagen und Infrastruktur investieren mussten. Die Kapitalintensität pro Hektare hat sich

mit den heutigen Anbausystemen vervielfacht. Glücklicherweise befinden wir uns derzeit in einem Umfeld mit historisch tiefen Zinsen. Mit den aktuellen Witterungsschutzsystemen können zwar Hagel- und Regenschäden weitgehend vorgebeugt werden. Gegen Frostschäden dieser Dimension sind viele Betriebe aber nach wie vor machtlos. Entweder haben sie keine Möglichkeiten (fehlende Wassermengen) oder haben diesem Punkt bei der Erstellung der Anlage zu wenig Beachtung geschenkt. Obst- und Beerenbau-Betriebe sind noch viel abhängiger als die selbstkeltenden Winzer. Diese können bei Ausfällen Traubengut zukaufen und so einen Grossteil der Wertschöpfungskette trotzdem noch nutzen. Der Obstbauer, der für den Grosshandel produziert, hat da keinen Handlungsspielraum. Im Lehrbuch der Obstbauern (erstes

Lehrjahr) wird im Kapitel «Standort-eignung für Obst und Beeren beurteilen» die entscheidende Grundsatzfrage gestellt: **«Die Frage ist, ob der Standort den Ansprüchen der jeweiligen Art gerecht wird. Wer die natürlichen Voraussetzungen seines Standortes oder die Eigenschaften der Arten nicht kennt, riskiert viel Geld zu verlieren».**

Die letzten grösseren Frostereignisse waren gemäss Aufzeichnungen aus der Region Oeschberg und Wädenswil in den Jahren 1973, 1974, 1991, 1997, 2016 und 2017, in frühen Lagen auch 1981. Besonders hart war es laut Messdaten in den Jahren 1973 und 1997, wo während der Hauptblütezeit 1973 auf dem Oeschberg  $-3.8^{\circ}\text{C}$  Lufttemperatur gemessen wurde und 1997 sogar drei Nächte unter  $-4^{\circ}\text{C}$ . Auffallend ist auch, dass sich der Blühbeginn seit 1990 von Mai in den April und in jüngster Zeit sogar eher Richtung Mitte April verschoben hat. Zwischen 1982 und 1990 und zwischen 2000 und 2010 waren kaum Frostnächte während der Blütezeit zu verzeichnen. Zwischen 2010 und 2016 gab es



Sicherste und zuverlässigste Frostbekämpfung ist immer noch die Frostberegnung (Fotos zvg M. Messerli, Kirchdorf).



Frostkerzen sind eine Alternative zur Frostberegnung (Fotos zvg M. Messerli, Kirchdorf).

## Agenda

**12.07.2017** **10.00**  
PZ Feldobst Sommerausflug  
Weissenstein

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

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

**31.08.2017**  
Exkursion Obstverarbeitung  
→ Anmelden bis 14. Juli

3 • Juni 2017

Erscheint zweimonatlich

## Inhalt

### Produktezentrum Obst

- Gedanken zum Frost
- Interview Bio-Steinobst
- Neubauprojekt Apfelzentrum

### Mitteilungen BESOFRISCH

- Einladung Steinobstanlass
- Einladung Sommerausflug
- Markt der Regionalprodukte 2017

### Mitteilungen INFORAMA

- Einführungskurse Bio-Obst und Bio-Beeren
- Modul Brennerei
- Aprikosensorten
- meinobstgarten.ch

### Produktezentrum Verarbeitung

- Erinnerung Fachexkursion
- «Für Sie gelesen»

### Produktezentrum Beeren

- Beeren Frost
- Kirschesigfliege
- Erfahrungsaustausch Erdbeeren
- Handbuch Beeren

zwar lokal einige Fröste und Ausfälle, aber der Grossteil der Flächen mit Spezialkulturen war davon nicht betroffen. Entsprechend gerieten grosse Ausfälle in Vergessenheit. Es gab Betriebsleiter- und Generationenwechsel auf den Betrieben. Damit gehörten die Frosterfahrungen der Vergangenheit an und die Produzenten wurden risikofreudiger und pflanzten Dauerkulturen in unsicheren Lagen (Ebene, Senkungen) an. Es ist einfach eine Frage der Zeit, bis der Frost wieder zuschlägt. 2016 und 2017 waren leider für einige Betriebe erneut solche Jahre. Die Natur hat damit wieder die natürlichen Grenzen aufgezeigt. Diese Erfahrungen sollten wir uns bei künftigen Investitionen vermehrt vor Augen halten.

### Möglichkeiten zur Frostabwehr

Die sicherste und zuverlässigste Frostbekämpfung ist nach wie vor die Frostberegnung. Durch den Gefrierprozess des Wassers wird so viel Energie freigegeben, dass die Blüten nicht geschädigt werden. Diese Methode funktioniert je nach Stadium und Obstart gut bis zu minus vier Grad. Nicht alle Kulturen reagieren gleich

auf die enormen Wassermengen, die ausgebracht werden müssen. Am besten erträgt es das Kernobst.

Das Abbrennen von Paraffin-Frostkerzen kann für den Rebbau, wo in der Regel keine Bewässerungsleitung vorhanden ist, eine (teure) Alternative sein.

Mit neueren Geräten (Frostbuster, Windmaschinen etc.) fehlen noch die Erfahrungen. Die Kosten für deren Anschaffung sind hoch. Allfällige Kaufentscheide müssen gut überlegt sein.

### Versicherungen

Im Gegensatz zum Rebbau gibt es derzeit für den Obst- und Beerenbau noch keine Frostversicherung. Abklärungen bei der Hagelversicherung ergaben keinen Bedarf seitens der Produktion. Vielleicht sieht das nach zwei Frostjahren jetzt anders aus. Jeder Produzent und jede Produzentin mit Spezialkulturen muss für den eigenen Betrieb eine Risikoanalyse vornehmen und entscheiden, wie die Kulturen zu schützen, bzw. wie der Betrieb finanziell abzusichern ist. Panikentscheide oder Überversicherungen sind ebenso fehl am Platz wie Sorglosigkeit. Wie bereits im Lehrbuch der Obstbaulehrlinge erwähnt, legt der Betriebsleiter, die Betriebsleiterin mit der Wahl des Standortes für seine Anlagen das künftige Risiko selber fest.

### Wie weiter in Sachen Frost?

Das INFORAMA Oeschberg hat Anfang Mai bei allen Betrieben mit Obst, Reben, Beeren eine Schadensumfrage gemacht. Anschliessend fand mit dem Amtsvorsteher, den Fachkommissionspräsidenten und anderen involvierten Stellen ein runder Tisch statt. Alle sind sich einig: Es handelt sich um ein Jahrhundertereignis, das zu Härtefällen führte. Wird der Schaden nicht durch eine Versicherung (z.B. Schweizer Hagel) gedeckt, dann bestehen gegenwärtig folgende Möglichkeiten:  
**Bernische Stiftung für Agrarkredite (BAK)**

Im Vordergrund stehen die Stundung von bestehenden Investitionskrediten (IK) und Betriebshilfedarlehen (BHD). Das Gewähren von neuen zinslosen Betriebshilfedarlehen sowie Investitionskrediten erfolgt in einer zweiten Phase. Detaillierte Auskünfte erhalten Sie bei den zuständigen Gebietsexperten der Fachstelle Hochbau und Bodenrecht sowie der BAK telefonisch unter 031 636 14 00 oder via E-Mail [info.asp@vol.be.ch](mailto:info.asp@vol.be.ch)  
**Stundung (Sistierung) von bestehenden Tilgungsraten (IK & BHD)**  
Diese Möglichkeit ist die Schnellste, Voraussetzungen:  
Für eine Stundung der Novemberrate müssen die Unterlagen bis spätestens Mitte Oktober 2017 bei der BAK eingereicht werden.

- Einfaches Gesuch mit Angabe der Gründe für die angefragte Stundung,
- Buchhaltung der letzten 3

Jahre (2016, 2015, 2014),  
c. Komplette Steuererklärung 2016.

Gesuche können für 2017 gestellt werden. 2018 kann falls nötig erneut ein Gesuch gestellt werden, solange sich die restlichen Tilgungsraten innerhalb der maximalen Rückzahlungsfristen bewegen.

### Betriebshilfedarlehen (BHD)

BHD können nur an Einzelbetriebe gewährt werden. Die eingereichten Gesuche haben den Vorgaben der Verordnung über die sozialen Begleitmassnahmen in der Landwirtschaft (SBMV, SR 914.11) zu genügen. BHD können beispielsweise nicht an Genossenschaften gewährt werden, da diese nicht als Einzelbetriebe gelten. Folgende Darlehensarten kommen in Frage:

- Behebung unverschuldete finanzielle Bedrängnis (Bsp. Frostschäden)
- Umschuldung von bestehenden verzinslichen Schulden
- Darlehen bei Betriebsaufgabe

### Investitionskredite (IK)

Neue Investitionskredite können als einzelbetriebliche Massnahmen (Einzelbetriebe, gewerbliche Kleinbetriebe) oder als gemeinschaftliche Massnahmen (Bsp. Genossenschaften) gewährt werden. Die eingereichten Gesuche haben den Vorgaben der Verordnung über die Strukturverbesserungen in der Landwirtschaft (SVV, SR 913.1) zu genügen. Folgende Kreditarten kommen

unter anderem in Frage:

- Erneuerung von Dauerkulturen
- Investitionen in den Witterungsschutz sowie Einrichtungen zur Bewässerung

### Fondssuisse

Beim Fondssuisse ist Frost als Ursache ausgeschlossen, jedoch gemäss Statuten (Grundsatz "lindert Notfälle") können Ausnahmen geprüft werden:

1. Betriebe, welche Massnahmen getroffen haben.
2. Beiträge in Ergänzung zu kantonalen Massnahmen.
3. Betriebe, welche in ihrer Existenz bedroht sind (subsidiäre Sonderfälle).

### Kurzarbeit

Betrieben mit Angestellten wird empfohlen, vorsorglich das Formular für Kurzarbeit einzureichen an beco Berner Wirtschaft Economie bernoise, Arbeitsvermittlung Lagerhausweg 10, Postfach 730, 3018 Bern  
Sie finden das Formular auch auf der Homepage [INFORAMA/Über uns/Aktuelles](http://INFORAMA/Über_uns/Aktuelles).

### Härtefälle

Betriebe, die mit den oben skizzierten Massnahmen keine Lösung gefunden haben, können sich bei uns melden:

INFORAMA Oeschberg  
Fachstelle für Obst, Beeren und Rebbau  
Oeschberg, 3425 Koppigen  
031 636 12 90 oder  
[info.fob@vol.be.ch](mailto:info.fob@vol.be.ch)

## Erfahrungen im Anbau mit Bio Steinobst

**Das Berner Obst hat sich mit Familie Reusser, Noflen, über ihre Erfahrungen mit der Bio-Steinobstanlage unterhalten. Reussers haben 2011 die Obstbäume gepflanzt. Sie stehen nun im 7. Standjahr. Die Fläche ist eine Hektare gross.**



Aufschlussreiches Gespräch mit Rudolf Reusser, Noflen.

### Steckbrief:

Betriebsfläche: Rund 20 ha, davon 1 ha Steinobst  
Weitere Betriebszweige: Milchwirtschaft (rund 20 Kühe), Weizen, Futterbau (Weiden, Wiesen, Ackerbohnen und Körnermais)

Obstarten: Steinobst  
Sorten Kirschen: Burlat, Christiana, Giorgia, Masdel, Grace Star, Kordia, Merchant, Regina  
Sorten Zwetschgen: Cacaks Fruchtbare und Schöne, Dabrowice, Katinka, Tegera, Topking.

Vermarktung: Primär über Marktfahrer, aber auch über Bio-Grosshandelsfirma

### Sind Sie heuer auch vom Frost betroffen?

Ja, leider haben wir fast einen Totalausfall zu verzeichnen! Bei einigen Sorten, Christiana, sind noch Einzel Früchte vorhanden, die gut sind. Der Jungfruchtansatz war dieses Jahr besonders gut. Jetzt werden die Früchte dunkelgrün, spalten sich und fallen ab. Es schmerzt zu sehen, wie eine solche Ernte wie Sand zerrinnt. Ende Jahr fehlt uns dann auch



Noch ist unklar, warum der Frostguard versagt hat.

der Rohertrag aus dieser Kultur. Zwar sparen wir die Erntekosten, aber der ganze Aufwand und die Amortisation haben wir trotzdem.

### Haben Sie auch vorbeugende Massnahmen getroffen?

#### Wie waren die Erfahrungen damit?

Wir haben vor zwei Jahren einen Frostguard angeschafft. Das ist ein Gasheizgerät, das sich dreht. Die warme Luft wird in der Anlage verteilt. Letztes Jahr hat es sehr gut funktioniert. Dieses Jahr haben wir das Gerät bei +0,5 Grad einge-

schaltet. Allerdings waren wir nach der ersten Frostnacht für ein paar Tage abwesend. In dieser Zeit muss es irgendwie zu einer technischen Störung gekommen sein. Wir sind noch am Abklären mit der Firma, um die Ursache dafür finden und herausfinden zu können, ob das Gerät im entscheidenden Moment ausser Betrieb war. Die Blätter um's Gerät sind verbräunt, aber auch hier hat es keine Kirschen. Zudem haben wir die Anlage rechtzeitig mit der Folie geschützt und mit der Sprinklerbewässerung halten wir

den Boden feucht, so dass eine gewisse Abstrahlung vorhanden ist.

#### **Wann haben Sie den Betrieb auf Bio umgestellt?**

Wir haben schon 2001 den Betrieb auf Bio umgestellt. Seit 2003 sind wir anerkannter Knospenbetrieb.

#### **Warum sind Sie auf den Obstbau als Betriebszweig und besonders aufs Steinobst gekommen?**

Ein Marktfahrer hat mich gebeten, für ihn Zwetschgen anzubauen. Dann habe ich mich beim FiBL informiert. Dort hat man mir glücklicherweise geraten, auch Kirschen anzubauen, wenn ich noch etwas Geld verdienen wollte. Ich bin froh darüber. Unsere Früchte sind sehr gefragt. Die ganze Anlage mit den vielen Sorten ist auch ein bisschen eine Versuchsanlage fürs FiBL.

#### **Was war für Sie im Obstbau die grösste Herausforderung?**

Die ganze Investition war am Anfang schon sehr gross. Dann folgte die ertragslose Zeit und der ganze Betriebszweig war neu. Wir hatten keine grossen Obstbaukenntnisse. Zwar haben wir den Steinobstkurs besucht, aber vieles lernt man erst, wenn man es selber macht.

#### **Gibt es Punkte, die Sie positiv überraschten?**

Die hohe Qualität der Kirschen hat uns schon überrascht und auch die vielen positiven Rückmeldungen der Kunden. Das ist schön und tut gut. Da wissen wir, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

#### **Pflanzenschutz: Haben Sie den Pflanzenschutz gut im Griff oder gibt es im Bio-Steinobstbau Schädlinge oder Krankheiten, die bei der Bekämpfung eine grosse**

#### **Herausforderung darstellen?**

Die grösste Herausforderung ist natürlich die Kirscheschiffelie. Ohne Einnetzung hätten wir keinen Ertrag. Die nicht geschützten Hochstämme triefen nur so vor Saft. Die Mehligige Zwetschgenlaus kann ein Problem sein, je nach Jahr. Dagegen haben wir die Pilzkrankheiten mit der Überdachung sehr gut im Griff. Auch der Bakterienbrand ist kein Problem, sogar die Sorte Grace Star steht gut da. Die schwarze Kirschenlaus lässt sich gut mit Öl beim Austrieb behandeln, sonst mit Neem. Im Bio-Steinobstbau haben wir eigentlich kein grosses Problem.

#### **Wann montieren Sie den Witterungsschutz? Wie gehen Sie mit dem Risiko des späten Schneefalls in Ihrer Region um?**

Bei Beginn Blüte. Wenn die Folie montiert ist, kann es immer schlaflose Nächte geben. Vor allem in diesem Jahr. Dank dem Einsatz der Nachbarn bei unserer Abwesenheit konnte ein möglicher Gerüstschaden durch den späten Schneefall verhindert werden. Das bestehende System mit den Akazienpfählen scheint glücklicherweise auch etwas Schneedruck zu ertragen.

#### **Bewässerung: Mit welchem Bewässerungssystem arbeiten Sie? Haben Sie eine Ahnung, wie viel Wasser Sie pro Jahr pro Hektare Steinobst benötigen? Woher stammt das Wasser?**

Wir haben Mikrosprinkler. Das Wasser stammt aus dem Leitungssystem. Wir bezahlen pro m<sup>3</sup> CHF 1.30. Im Normalfall brauchen wir 600 m<sup>3</sup> pro Jahr. Letztes Jahr waren es nur 300 m<sup>3</sup>.

#### **Bodenpflege: Wie pflegen Sie die Baumstreifen? Gibt es damit Probleme?**

Ich arbeite mit dem Sternhackgerät mit vorgelagerter Gänsefusschar. Diese wird bei jedem Durchgang verschoben. Dazu brauche ich 1,5 bis 2 Stunden pro Hektare. Das machen wir dann 5–6 Mal pro Jahr. Dazu kommt noch Handarbeit mit der Hacke. Die Bodenpflege braucht schon Zeit. Aber ich denke, wir haben das gut im Griff. Sicher hilft das trockene Klima unter der Abdeckung auch dabei. Zudem begünstigt das Hacken im Frühjahr die Bodenerwärmung und die Stickstoffmineralisierung.

#### **Stellen Sie grosse Sortenunterschiede in Bezug auf deren Eignung für den Bio-Anbau fest? Welche Kirschenarten sind für Sie die Favoriten?**

Von der Ertragsseite her ist es sicher die Christiana, bezüglich der Qualität Masdel und Kordia. Bei den Kirschen ist die Sorte vielleicht auch weniger wichtig.

#### **Und welche bei den Zwetschgen?**

Bei den Zwetschgen haben wir viele Sorten schon wieder gerodet: Fellenberg, Jojo, Toptaste. Die beste Sorte bei uns ist Cacacs Fruchtbare, auch in Bezug auf die Qualität.

#### **Preise: Sind Sie mit den realisierten Preisen zufrieden?**

Eigentlich sind wir mit den Preisen für Kirschen und Zwetschgen sehr zufrieden im Moment. Sie lagen immer leicht über den Bio-Richtpreisen. Die Früchte für den Grosshandel allerdings muss ich ausliefern. Das muss man auch berücksichtigen.

#### **In letzter Zeit ist die Bio-Steinobstfläche stark gewachsen,**

**auch im Kanton Bern. Haben Sie Bedenken, dass es mittelfristig zu einem Preisdruck kommen könnte?**

**Quasi Bioqualität zu ÖLN Preisen?** Im Moment haben wir den Eindruck, dass es eine grosse Nachfrage gibt, die noch nicht befriedigt ist. Es ist noch Potential vorhanden. Wir stellen fest, dass unsere Kunden bereit sind für Früchte, die sie roh essen, auch einen relativ hohen Preis zu bezahlen. Es scheint ihnen das Wert zu sein.

#### **Erträge: Ihre Obstanlage steht nun im Vollertrag. Waren Sie mit den erzielten Erträgen bisher zufrieden?**

Eigentlich sind wir mit dem Ertragspotential zufrieden. Heuer gibt es fast eine Nullrunde. Dafür war letztes Jahr ein sehr gutes Jahr. Auch 2015 hatten wir im unteren Bereich Frostschäden. Da hatten wir das Frostschutzgerät noch nicht auf dem Betrieb.

#### **Wie sieht Ihr Betrieb in 10 Jahren aus? Bauen Sie den Obstbau aus?**

Wohl eher nicht. Die Betriebsnachfolge ist ungewiss.

#### **Wird es neue Obstarten auf dem Betrieb geben?**

Vielleicht noch etwas Himbeeren oder Pfirsiche, Aprikosen an Stelle von Zwetschgen.

Besten Dank für dieses interessante und offene Gespräch. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg und Befriedigung bei Ihrer Tätigkeit.

Für das Interview:

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg, Leiter FOB und Geschäftsführer Obstverband BESOFrisCH  
juerg.maurer@vol.be.ch

## **Neubauprojekt der GEISER agro.com ag**

**In Rüdltigen-Alchenflüh erstellt die GEISER agro.com ag ein neues Kompetenzzentrum für das Lagern, Aufbereiten und Verpacken von Tafelobst. Rund 2'000 Tonnen Tafelobst sollen dort jährlich gelagert und ca. 20'000 Tonnen Tafelobst sortiert und abgepackt werden können.**

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

Die GEISER agro.com ag aus Langenthal baut in Rüdltigen-Alchenflüh, an der verkehrstechnisch zentral gelegenen Autobahn A1, eine neue Apfelhalle. Mittels modernster Technologien sollen dort rund 20'000 Tonnen Obst jährlich verarbeitet werden. Realisiert wird ein mehrgeschossiges Betriebsgebäude mit Lagerflächen im Untergeschoss. Der Neubau wird direkt an das heutige Gebäude der Terralog AG angebaut. Damit werden die logistischen Abläufe

für die Bereitstellung und Auslieferung vereinfacht und für die beiden Firmen zusammengeführt. Zusätzlich wird die Terralog AG die heutigen Büroräumlichkeiten weiter ausbauen und die administrativen Arbeitsplätze der GEISER agro.com ag werden in diesem Gebäudeteil untergebracht. Die rund 120 Mitarbeitenden der Geiser agro.com ag in Langenthal werden an den neuen Standort umziehen. Verläuft alles planmässig, soll im Juli 2018 das Gebäude bezogen und im August 2018 der operative Betrieb aufgenommen werden. Das Betriebsgebäude in

Langenthal soll stillgelegt werden. Die Stadt Langenthal erarbeitet gemeinsam mit einem Investor eine Überbauungsordnung.

Quellen: Presseinformation  
GEISER, BZ



Mittels Baustellen-Kamera kann das Neubauprojekt der GEISER agro.com ag live mitverfolgt werden. Der Link zur Kamera ist auf der Homepage der Geiser agro.com zu finden.

#### **Anmerkung der Redaktion**

Der Neubau der GEISER agro.com ag ist ein Mehrwert für den Kanton Bern und ein Meilenstein für die Obstbranche.

## Anlass Steinobst zum Thema «Optimaler Pflückzeitpunkt bei Zwetschgen zur Sicherung der sensorischen Qualität»

Das Produktezentrum Obst lädt herzlich ein zum Anlass «Optimaler Pflückzeitpunkt bei Zwetschgen». Der Anlass findet am Donnerstag, 10. August 2017 um 18.30 in der Zwetschgenanlage von Dominik Hurni in Möriegen statt.

Besammlungen um 18.30 Uhr in der Zwetschgenanlage von Dominik Hurni

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

### Programm:

- Vorstellung des Qualitätssicherungssystem «QS-33». «QS-33» dient der Hochhaltung der Qualität von Tafelzwetschgen im Bereich des Früchtezentrums Basel SOV. *Andi Kaufmann.*
- Beurteilung verschiedener an der Sammelstelle angelieferten Muster. *David Dreyer*
- Möglichkeit und Grenzen der Farb- und Fruchtmessungen. *Sabine Wieland*

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



Anfahrt Obstanlage Dominik Hurni, Hauptstrasse, 2572 Möriegen



## Sommerausflug PZ Feld- und Gartenobst auf den Weissenstein

Für diesen Sommer haben wir einen gemütlichen Ausflug mit der neuen Gondelbahn auf den Weissenstein oberhalb Solothurn geplant. Alle BESOFrisCH-Mitglieder sind herzlich zu diesem Ausflug eingeladen! Am 12. Juli 2017 treffen wir uns um 10 Uhr bei der Talstation der Weissenstein Bahn. Bis zum gemeinsamen Mittagessen hoffen wir auf gutes Wetter, um die Aussicht von der ersten Jurakette ins Mittelland zu geniessen. Essen werden wir im Kurhaus auf dem Weissenstein, welches eine vielseitige Speisekarte anbietet.

**Kosten:** Retourbillet CHF 26.–, mit Halbtax oder AHV-Ausweis CHF 13.–  
**Parkplätze:** stehen bei der Talstation zur Verfügung, CHF 1.50/h oder CHF 9.–/Tag  
**Anmeldung:** bis am **3. Juli 2017** an Urs Schaller, Bahnhofstr.12, 3293 Dotzigen, 078 728 27 05, oder [ursschaller@gmx.ch](mailto:ursschaller@gmx.ch)

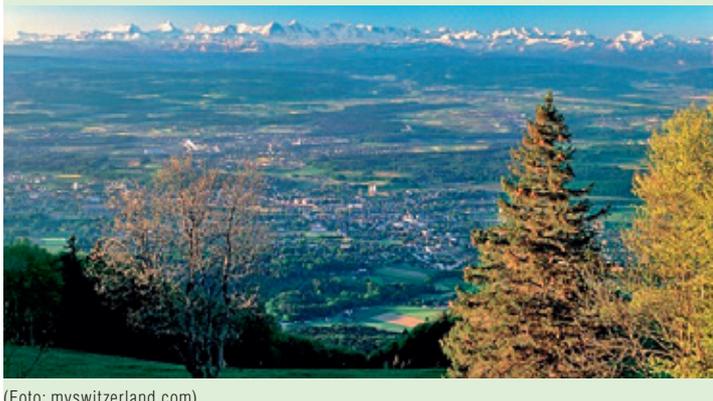
Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme und einen geselligen Austausch untereinander.

Weitere Infos findet ihr unter [www.seilbahn-weissenstein.ch](http://www.seilbahn-weissenstein.ch) und [www.kurhausweissenstein.ch](http://www.kurhausweissenstein.ch)

PZ Feld- und Gartenobstbau, Obmann Urs Schaller

**Datum, Zeit:**  
**12. Juli 2017, 10.00 Uhr**

**Treffpunkt:**  
 Talstation der Weissensteinbahn, 4515 Oberdorf SO



(Foto: myschweizerland.com)

## 7. Markt der Regional-Produkte mit Produkte Wettbewerb

Zum siebten Mal findet am 30. September und 1. Oktober 2017 der Markt der Regionalprodukte in Courtmelon bei Delémont statt. 15'000 Besucherinnen und Besucher profitierten bisher jeweils von der einmaligen Gelegenheit eines reichhaltigen Angebotes an Regionalprodukten aus der ganzen Schweiz vereint auf einem Marktplatz! Im Vorfeld des Marktes finden Produkte-Wettbewerbe in fünf verschiedenen Kategorien statt. Das ist eine gute Gelegenheit für ObstverarbeiterInnen und direkt vermarktende Betriebe, ihre eigenen Produkte in Konkurrenz mit anderen Anbietern beurteilen zu lassen. Spitzenprodukte werden mit den begehrten Auszeichnungen gekennzeichnet und können am Markt angeboten werden.

Produkte in den 5 Hauptkategorien Milchprodukte, Bäckerei-/Konditorei-/Confiserieprodukte, Fleisch- und Fischprodukte, Produkte auf Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Verschiedenes, sowie alkoholische Getränke können bis am 30. Juni angemeldet werden. Detail-Informationen und online-Anmeldungen unter: [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)



## Einführungskurse Bio-Obst und Bio-Beeren

Gemeinsam mit Andi Häseli vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) führte die Fachstelle für Obst und Beeren die vom INFORAMA ausgeschriebenen Einführungskurse für Bio-Obst und Bio-Beeren an der Bio-Schule Schwand durch.

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

Die interessierte Teilnehmergruppe setzte sich aus Auszubildenden Landwirtschaft mit Schwerpunkt Biolandbau, aus Fachhörerinnen und Fachhörern aus dem Nebenerwerbsskurs sowie aus interessierten Produzenten zusammen. Der Vormittag war der Grundlagenvermittlung zum Bio-Obst- und Beerenbau gewidmet, wobei die Möglichkeiten am Markt und die besonderen He-

erausforderungen in der Produktion aufgezeichnet wurden. Nachmittags besuchte die Gruppe je zwei interessante Betriebe. Die Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen konnten aus erster Hand über die Herausforderungen und das bisher bezahlte Lehrgeld berichten. Es fand ein offener Austausch von Erfahrungen statt. Die Fachstelle für Obst und Beeren am Oeschberg pflegt eine gute Zusammenarbeit mit dem FiBL und ist gerne bereit, Obst- und Beerenbetriebe bei der Umstellung auf den biologischen Anbau zu begleiten und zu unterstützen.



Spannende Ausführungen zum Bio-Steinobstanbau von Rudolf Reusser.



Im geschützten Anbau von Beeren wird versucht, den Markt sicher beliefern zu können und die Kulturen vor Botrytis zu schützen.

## Modul Brennerei (BF 23) 2017

«80% eines guten Destillates bestimmen der Rohstoff und die Vergärung»

Noch bevor der Brenner die vergorene Maische in die Brennblase füllt, sind schon 80% der Qualität bestimmt. Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, beim Einmaischen und bei der Wahl des Brennzeitpunkts ankommt. Die Teilnehmenden destillieren die im Kurs eingemaischten Rohstoffe auf der mobilen Brennerei der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Sie stellen ihr Destillat auf Trinkstärke ein und beurteilen es sensorisch. Zudem erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in die Herstellung von Likören. Im Modul treten Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope, der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, des Kantonalen Labors und aus der Praxis auf. Der Kurs bietet einen spannenden Mix aus Theorie und angewandter Praxis.

### Kursdaten:

- Mittwoch, 25. Oktober 2017
- Mittwoch, 22. November 2017
- Mittwoch, 29. November 2017
- Mittwoch, 6. Dezember 2017, jeweils von 09.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten: Fr. 320.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (mündlich und praktisch, je 30 Min.) absolvieren. Diese findet am 14. Dezember 2017 statt. Die erfolgreiche Lernzielkontrolle

kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden.

**Anmeldetermin:** 4. Oktober 2017

INFORAMA Oeschberg,  
Fachstelle für Obst und Beeren,  
3425 Koppigen; 031 636 12 90;  
info.fob@vol.be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschreibung und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen, unter [www.inforama.ch/Kurse](http://www.inforama.ch/Kurse) (Kurs-Nummer 171803)



Die saubere Fraktionierung in Vorlauf, Mittel- und Nachlauf will gelernt sein!

## Suche nach alten Aprikosensorten

Im Rahmen des NAP-Projekts 05-NAP-S36 zur Inventarisierung von Aprikosen ist Agroscope auf der Suche nach alten Aprikosensorten aus der Schweiz. Ziel ist die Erstellung einer Erhaltungssammlung und die Beschreibung der Genressourcen.

Gesucht werden alte Sorten wie Pallat, Rosé, Paviot, Bourbon, Royal, Abricot-pêche, Defarge oder andere unbekannte Sorten. Die Sorten werden zur genauen Bestimmung durch Blattproben molekulargenetisch analysiert, weshalb auch unbekannte, alte Sorten gemeldet werden können.

Hingegen werden neuere und Standardsorten wie Orangered, Goldrich, Bergeron, Bergarouge nicht gesucht. Wenn Sie eine alte Aprikosensorte besitzen, dann melden Sie sich umgehend direkt bei Héléne Besson (058 461 41 38, [helene.besson@agroscope.admin.ch](mailto:helene.besson@agroscope.admin.ch)).

## Früchte zum Sammeln auf [meinobstgarten.ch](http://meinobstgarten.ch) anbieten

Mein [obstgarten.ch](http://obstgarten.ch) ist eine neue Plattform, welche Obstgartenbesitzer und am Pflücken interessierte Personen zusammenbringen soll. Privatpersonen sollen die Gelegenheit erhalten, reife wohlschmeckende, seltene Früchte selber zu ernten. Baumbesitzer bieten ihre Früchte gratis oder gegen eine kleine Bezahlung an. Dabei gibt der Baumbesitzer alle nötigen Informationen in eine online-Plattform ein, damit die Früchte optimal von einem Nutzer geerntet und weiterverarbeitet werden können.

### Erhalten und Schützen durch Nutzen

Im Jahr 2014 wurden für 2'303'866 Hochstammbäume Direktzahlungen geleistet. Die Früchte dieser Bäume und viele andere in Gärten und an Strassenrändern werden oft nicht genutzt. Dazu zählt eine ganze Reihe an Spezialitäten. Mit der Plattform möchte der Verein «Wildbiss» diese Bäume zugänglich machen. Davon soll sowohl der Baumbesitzer als auch der Interessent einen Nutzen haben. Nur was man kennt und nutzt, ist man auch bereit zu erhalten und zu schützen. Die Seite [meinobstgarten.ch](http://meinobstgarten.ch) befindet sich noch im Aufbau. Mittels Crowdfunding sammelt der Verein «Wildbiss» Geld für die nötige Finanzierung.



Auf der Internetseite [meinobstgarten.ch](http://meinobstgarten.ch) können Früchte zum Sammeln angeboten werden. Wer einen Baum hat und diesen nicht selber ernten kann oder will, kann dort seine Früchte anbieten.

## Verarbeitung

### Zur Erinnerung: Fachexkursion Verarbeitung

Das Produktezentrum Verarbeitung bietet seinen Mitgliedern und interessierten Obstverarbeitern aus benachbarten Regionen am

**Donnerstag, 31. August 2017**

einen eintägigen Ausflug zum Besuch von zwei sehr innovativen Verarbeitungsbetrieben an.

→ **Anmeldeschluss ist der 14. Juli 2017.**

Weitere Informationen und Anmeldedaten unter [www.besofrisch.ch/Mitglieder/PZ](http://www.besofrisch.ch/Mitglieder/PZ) Verarbeitung/Aktivitäten oder in der letzten Ausgabe Berner Obst.

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmende!



Für Sie gelesen

### Neues Lebensmittelrecht

**Am 1. Mai 2017 ist das neue Schweizer Lebensmittelrecht in Kraft gesetzt worden. Hauptziele sind die Produktesicherheit und der Schutz vor Täuschung.**

Aus «Schweizer Obstverband, 05.05.2017»

Eine Hauptänderung ist die Aufgabe des Positivprinzips. Dies heisst, dass neu «alles erlaubt ist, was nicht ausdrücklich verboten ist». Allerdings müssen die Lebensmittel der Umschreibung und den Anforderungen der Sachbezeichnung entsprechen, dürfen also keine Surrogate (minderwertige Ersatz) sein. Neuartige Lebensmittel bleiben nach wie vor bewilligungspflichtig. Diese Philosophie erlaubt neue Möglichkeiten, verlangt aber auch eine grössere Verantwortung der Inverkehrbringer. Die Selbstkontrolle wird somit zum wichtigsten Instrument zur Beurteilung der

Produktesicherheit und muss deshalb ausgebaut und genauer umschrieben werden. Auch für Kleinbetriebe (< 900% Stellenprozent) gilt eine erleichterte Selbstkontrolle. Daher gilt es zu prüfen, ob es nicht sinnvoll ist eine Branchenleitlinie zu erstellen, welche für die Akteure verpflichtend und vom Bund sowie von den Kantonen anerkannt ist. Bei den Übergangsfristen gilt, dass die neuen Bestimmungen ab 1. Mai 2017 in Kraft treten. Bei gewissen Bereichen gibt es Übergangsfristen bis zu vier Jahren (Art. 95 LGV). Auch hier gilt es entweder ausschliesslich nach neuem oder nach altem Recht zu kennzeichnen. Eine Mischform wird nicht akzeptiert.

## Beeren



### Erntestart unter schlechten Vorzeichen

**Nach der warmen Frühjahrswitterung bis Mitte April stellte sich nach Ostern eine Wetterlage ein, die der Anbauregion sieben bis acht Frostnächte bescherte, wie sie seit Jahrzehnten nicht mehr zu verzeichnen waren. In Kombination mit dem weit fortgeschrittenen Vegetationsstand sind die Schäden in den Kulturen zum Teil massiv ausgefallen.**

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg  
[max.kopp@vol.be.ch](mailto:max.kopp@vol.be.ch)

Mit allen erdenklichen Mitteln haben die Produzenten versucht, die frostigen Temperaturen von den Kulturpflanzen fernzuhalten. Durch die Tatsache, dass je nach Standort an vier bis fünf Nächten das Thermometer bereits vor Mitternacht unter die Null-Grad-Grenze fiel und bis nach acht Uhr des folgenden Tages dort verweilte, stiessen sämtliche Frostschutzmassnahmen an ihre Grenzen.

#### Erdbeeren – Frühzeitigkeit eingebüsst

Folglich sind in verfrühten Kulturen teils massive Schäden zu verzeichnen. Inwieweit die Pflanzen die Ausfälle der ersten Blüten auf die nachfolgenden zu kompensieren vermögen, ist derzeit schwierig abzuschätzen. Für die Produzenten bestand die besondere Herausforderung darin, auch geschädigte Kulturen professionell zu pflegen und insbesondere die

vorsorglichen Botrytis-Behandlungen nicht zu vernachlässigen. Mittlerweile kann festgestellt werden, dass die Pflanzen immer noch Blütenstände nachschieben.



Frostschäden an jungen Erdbeerfrüchten.

Bei den Erdbeeren fehlten im frühen Erntebereich die Mengen und die Frühzeitigkeit war, auch bedingt durch die kühle Witterung Ende April, anfangs Mai, weitgehend eingebüsst. Folglich werden viele verfrühte Kulturen

mit den Normalkulturen geerntet. Das führt, trotz Verlust von Erntemengen, zu einer Konzentration des Angebots anfangs Juni, was besondere Anstrengungen zu Beginn der Woche bei der Absatzförderung erfordert. Das bedeutet seitens der Produktion, dass beim Erntestart mit einem erhöhten Arbeitsaufwand für die Aussortierung von deformierten Früchten zu rechnen ist, weil Früchte mit Frostschäden von der Vermarktung auszuschliessen sind.

#### Himbeeren und Brombeeren

Die Himbeeren erlitten Schäden sowohl durch die Frosteinwirkung als auch durch den Schneedruck. Frostgeschädigte neue Bodenriebe von Sommerhimbeeren, deren Mark braun verfärbt ist und

die mittlerweile hohl und instabil sind, konnten weggeschnitten werden. In den meisten Fällen ist die Neutriebbildung stark genug, dass mit dem zweiten Aufwuchs eine ausreichende Anzahl Jungruten produziert wird. Bei geschädigten Austrieben von Herbsthimbeeren mit abgestorbener Triebspitze und braun verfärbtem Mark muss ebenfalls auf einen zweiten Austrieb gehofft werden, was allerdings zu einer empfindlichen Ernteverzögerung und Einbussen bei den Erntemengen führen wird.

Problematisch wirkte sich der späte Schneefall vom 27./28. April auf die Seitentriebe von überwinterten Sommerhimbeer- und Brombeerruten aus. Ein grosser Teil der Seitentriebe brach unter der Last des Schnees. Teils wurden sie abgerissen und welkten, teils sind sie noch grün und entwickeln sich scheinbar normal, zumal die Vegetationsspitze sich wieder aufrichtet. Der Längsschnitt durch die Triebe verrät allerdings, wie stark die Schädigung durch Frost und Schneedruck ist: Blasenbildung auf der Haut der Seitentriebe oder gar eintrocknende Triebe weisen in der Regel ein braunes Mark auf. Diese Triebe haben die Stabilität weitgehend eingebüsst und werden unter der Last der heranwach-

senden Früchte ganz abbrechen, bzw. in der ersten Wärmephase kaum in der Lage sein, genügend Wasser und Nährstoffe zur Fruchtproduktion auf den geschädigten Seitentrieben zuzuführen.

Beim Aufblühen der ersten Blütenstände von Sommerhimbeeren wurden Frost geschädigte Blüten festgestellt. Bei den offenen Blüten fehlt der Blütenboden, es ist lediglich ein dunkler Punkt erkennbar. Beim Längsschnitt durch nachfolgende noch geschlossene Blütenknöpfe wird in deren Zentrum anstelle eines grünen Blütenbodens ebenfalls eine dunkle Stelle festgestellt. Das deutet darauf hin, dass die sich zu diesem Zeitpunkt noch in den Vegetationsspitzen der Seitentriebe versteckten Blütenknöpfe den tiefen Temperaturen der Spätfrostnächte nicht standhielten. Die nachfolgend aufgehenden Blüten sind vollständig entwickelt und werden von den Pollen übertragenden Insekten sehr gut besucht. Es kann davon ausgegangen werden, dass diese Blüten teilweise die wegfallende Ertragsmenge der ersten Blüten kompensieren werden, allerdings verbunden mit einer empfindlichen Verzögerung des Erntestarts. Das Schadensausmass ist derzeit schwierig zu beziffern. Wie bei den Erdbeeren ist den Pflegemassnahmen in geschädigten Himbeer- und



Erste Sommerhimbeer-Blüten weisen Frostschäden auf.

Brombeerbeständen hohe Priorität einzuräumen. Eine langandauernde, verzettelte Blütezeit stellt hohe Anforderungen an die Botrytis-Prophylaxe, zudem weisen Himbeeren und Brombeeren – aufgrund der milden Witterung bis vor Ostern – einen ungewöhnlich hohen Blattlausdruck auf. Erfreulicherweise sind zahlreiche Larven von Nützlingen in unmittelbarer Nähe zu Blattlauskolonien erkennbar. Wo eine direkte Blattlausbekämpfung dennoch notwendig wird, ist diese unbedingt vor der Blüte vorzunehmen.

#### Heidelbeeren

Je nach Lage waren die Heidelbeeren während der Frostnächte noch weitgehend im Knospenstadium. In früh blühenden Beständen sind Schädigungen in den Jungfrüchten erkennbar. Diese Früchte werden



Heidelbeerblüte mit Frostschaden.

im Laufe der Entwicklung abfallen oder als deformierte Früchte ausgebildet. In höheren Lagen hat der Schneedruck zu Bruch von frisch gebildeten Fruchttrieben geführt. Der Blütenansatz ist je nach Region und selbst innerhalb einzelner Betriebe unterschiedlich und variiert von mittel bis guter Blüte bis zu schlechter Blütenpräsenz.

#### Johannisbeeren, Stachelbeeren

Johannis- und Stachelbeeren haben die Frosteinwirkungen scheinbar weitgehend unbeschadet überstanden. Vereinzelt wurden vertrocknete Beeren festgestellt. In Johannisbeeren hat mittlerweile ein starkes Verrieseln eingesetzt. Der Blattlaus-Befallsdruck ist hoch, was direkte Bekämpfungsmassnahmen unerlässlich erscheinen lässt, um Deformationen an Jungtrieben verhindern zu können.

#### Mini-Kiwi, Holunder, Aronia

Erfahrungsgemäss reagieren Mini-Kiwis sehr empfindlich auf Spätfroste. Sämtliche Austriebe von Mini-Kiwis sind abgestorben. Vereinzelt produzieren die Pflanzen aus Basis-Knospen neue Triebe. Holunder haben die Kälte weitgehend unbeschädigt überstanden. Aronia-Pflanzen haben offene Blüten vor Frostnächten wieder geschlossen und somit versucht, der Kälte auszuweichen. Falls an blühenden Dolden Einzelblüten erfroren sind, wird die wegfallende Frucht auf die übrige Dolde kompensiert werden. Triebsschäden sind kaum zu verzeichnen, allerdings hat der Schneedruck sowohl in Holunder- wie auch in Aronia-kulturen Astbruch verursacht.



Zerstörtes Mark an Herbsthimbeer-Austrieben.



Schadensausmass bei Johannis- und Stachelbeeren noch unklar.

## Früchte schützen vor Kirschessigfliege

**Obwohl in diesem Jahr noch wenige Kirschessigfliegen gefunden wurden, sind die nötigen Vorkehrungen zu treffen, um dem Schädling die Stirn zu bieten. Agroscope hat die Kirschessigfliegenmerkblätter aktualisiert. Ein Student der Universität Geisenheim hat für seine Bachelorarbeit gegen die Kirschessigfliege einen mit 1000 Euro dotierten Preis erhalten.**

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

#### Überwachung weiterführen

Auch in diesem Jahr ist die Überwachung auf jedem einzelnen Betrieb zentral. Becherfallen oder Profatec-Fallen können für die Überwachung eingesetzt werden. Die Fallen müssen in Büschen, in Kirschbäumen oder in der Nähe von Gewässern an geschützten und schattigen Stellen aufgestellt werden. Die Resultate aus dem nationalen Monitoring werden neu auf der Agrometeoseite ([www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch)) unter Obstbau → Be-

obachtungen → *Drosophila suzukii* aufgeschaltet. Bereits läuft das nationale Monitoring auch im Kanton Bern in Steinobst- und Beerenanlagen.

#### Bekämpfungsstrategien

Die Bekämpfungsstrategien bewegen sich im gleichen Umfang wie im Vorjahr. Der Hygiene ist oberste Priorität zu schenken. Die Ernteintervalle sind mit 2 Tagen kurz zu halten und die Früchte sind nach der Ernte sofort zu kühlen. Beschädigte Früchte sind in den Erntedurchgängen zu entfernen. Der Massenfang wird kurz vor der Ernte eingerichtet mit

einem Gürtel von 2m. Die chemische Bekämpfung ist nur sehr kurzfristig und beträgt höchstens 7 Tage. Neu ist in diesem Jahr befristet Löschkalk (Nekagard 2) zugelassen. Ein Merkblatt für die Ausbringung von Löschkalk steht auf der Agroscope Homepage zur Verfügung.

#### Preisgekürnte Bachelorarbeit

Timo Strack, Student an der Universität Geisenheim, hat seine Bachelorarbeit am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) erfolgreich durchgeführt und umfangreiche Daten in Laborversuchen zur Bekämpfung der Kirschessigfliege erhoben. Er testete 28 verschiedene biologische Pflanzenschutzmittel für die Bekämpfung im Weinbau. Dabei sind Kaolin und Kalk positiv aufgefallen.



## Spannender Austausch unter Beerenproduzenten

**Der Unterschied zum letztjährigen BESOFrisCH Erfahrungsaustausch Erdbeeren besteht darin, dass 2016 die Frostnacht in der Nacht nach dem Anlass eintraf. 2017 hingegen hatten die Produzenten bereits vier und mehr Nachtschichten mit Frostabwehr hinter sich. Die Schäden waren bereits abschätzbar.**

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

Mehr als vierzig Beerenproduzenten trafen sich am 27. April zum Erfahrungsaustausch in den Beerenkulturen der Familien Niederhauser in Gals. Patrik Niederhauser führte die Gruppe durch die Beerenkulturen und orientierte über ausgeführte und geplante Pflegemassnahmen.

### Ernteaufakt in Tunnel-Dammkulturen

In der letzten Aprilwoche setzte die Ernte von Erdbeeren der Sorten

Clery und Flair aus verfrühten Dammkulturen im Wandertunneln ein. Diese Kulturen konnten erfolgreich vor Frostschäden geschützt werden. Dank Vliesabdeckung und Überkronenbewässerung gelang es dem Betrieb auch die übrigen Freilandkulturen zu schützen. Die milde Lage des Betriebes inmitten der drei Jura-Seen unterstützte den Betriebsleiter in seinen Bemühungen. Die Kulturen präsentieren sich in einem sehr guten Entwicklungs- und Gesundheitszustand. Durch die anhaltend kühle und sonnenarme Zeit nach Ostern ist

Netzwerk zum gegenseitigen Austausch über die Wirksamkeit der Frostschutzmassnahmen und über Details bei deren Anwendung. Der kombinierte Frostschutz durch Überkronenbewässerung über Vlies abgedeckten Erdbeeren scheint wiederum die beste Schutzwirkung gegen Frost zu zeigen. Dieses Jahr waren die Böden weitgehend aufnahmefähig für die hohen ausgebrachten Wassermengen. Bei der Bewertung des Schadensausmasses übten die Produzenten professionelle Zurückhaltung, da Ende April die Kompensationsleistung der Pflanzen noch kaum abzusehen war. Das gleiche gilt für die verursachten Schäden durch den Schneeedruck auf Beerenkulturen. Die Produzenten wurden darauf aufmerksam gemacht, auch in geschädigten Kulturen die Graufäulebekämpfung nicht zu vernachlässigen.

bekämpfbare Unkraut, das sich über Wurzelknöllchen vermehrt, die bis fünf, sechs Jahre keimfähig sind, tritt vermehrt auch im Acker- und Gemüsebau in unserer Region auf. Die Verbreitung über Samen aus den reich blühenden Pflanzen ist möglich. Besonders bei Parzellen-Abtausch ist diesem Unkraut besondere Beachtung zu schenken. Jede Neubildung von Knöllchen ist zu verhindern, indem die Verschleppung aus befallenen Flächen in noch nicht befallene Parzellen vermieden wird. Bereits kleinste Befalls-herde sind sorgfältig mit Samen Knöllchen auszugraben und die Pflanzen sicher zu entsorgen. Ein Merkblatt ist bei der kantonalen Fachstelle für Pflanzenschutz erhältlich.



Patrik Niederhauser führt die BESOFrisCH Beerenproduzenten durch die Erdbeerfelder.



Frostabwehr in Erdbeeren – Erstarrungswärme aus Überkronenbewässerung schützt Blüten vor Frostschäden.

### Das PZ Beeren lädt die Handelspartner ein

Im Rahmen des transparenten Informationsaustausches und der Kontaktpflege hat am 27. April zum zweiten Mal das Treffen mit den Handelspartnern der Grossverteiler und des Übernahmehandels stattgefunden. Mit der Präsentation der Ernteschätzung für die Region und einer Besichtigung von Erdbeerfeldern wird das Produktezentrum Beeren die Handelspartner aus erster Hand orientieren über den Entwicklungsstand und den bevorstehenden Erntestart der Erdbeeren in der Region BESOFrisCH. Das soll den regionalen Fruchteverantwortlichen kurz vor Beginn der Kampagne einen Einblick in die Produktion ermöglichen. Beide Seiten sind sich einig, dass dieser Anlass von hoher Bedeutung ist.

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

von der ursprünglichen Frühzeitigkeit gegenüber anderen Jahren nicht mehr viel übrig geblieben.

### Austausch zu verschiedenen Frostschutzmassnahmen

Die BESOFrisCH Beerenproduzenten benutzen das bestehende

### Erdmandelgras – wehret den Anfängen

Priska Hahn vom INFORAMA Seeland in Ins informierte die Produzenten über das Projekt «Erdmandelgras». Das schwer

## Handbuch Beeren – Ausgabe 2017

**Ende Mai erscheint das neue Handbuch Beeren.**

Die Neuauflage des Handbuchs Beeren umfasst alle aktuellen Produktionstechniken der in der Schweiz angebauten Beerenarten. Zudem sind umfassende Informationen zur Bio-Beerenproduktion, aktuelle Informationen zu besonderen Beerenarten, zur Betriebswirtschaft, Applikationstechnik und zur Kirschessigfliege enthalten. Alle Kapitel sind komplett überarbeitet und aktualisiert worden. Das Handbuch Beeren ist ein Gemeinschaftswerk des Schweizer Obstverbandes, Agroscope, des FiBL und unter Mitwirkung der kantonalen Fachstellen entstanden.

### Jetzt bestellen

Mitglieder des Obstverband BESOFrisCH können das Handbuch Beeren 2017 bestellen zum Preis von Fr. 30.– pro Stück, (Nichtmitglieder: Fr. 45.–), inkl. MwSt., Verpackung und Porto.

Bestellungen an: info.fob@vol.be.ch oder 031 636 12 90.

