

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

Obst



Direktverkauf: Preis und Qualität müssen stimmen!

Auch bei der Direktvermarktung gilt es Tafelobst und verarbeitete Produkte nach den herkömmlichen Qualitätskriterien zu präsentieren und zu vermarkten. Das gleiche gilt für die Preisgestaltung.

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

Die Vorstellung, minderwertiges Obst, das nicht über den Grosshandel vermarktet werden kann, über die Direktvermarktung zu verschleiern, funktioniert glücklicherweise nicht mehr.

Qualität

Beim Obst ist die rechtliche Grundlage für die Sortierungsklassen in der Lebensmittelverordnung (LMV) nicht enthalten. Denn Qualitätsanforderungen an Lebensmittel gehen über die Ziele der LMV hinaus. Deshalb hat die Obstbranche im Sinne einer Qualitätsverbesserung und Marktregulierung Bestimmungen (Normen und Vorschriften für Früchte) festgelegt, die für ihre Mitglieder gelten, auch in der Direktvermarktung.

Preisanschrift und -gestaltung

Im Verkauf gilt die Preis-Anschreibungspflicht. Der tatsächlich zu bezahlende Preis in Schweizerfranken ist anzugeben. Zudem muss klar hervorgehen, auf welche Verkaufseinheit sich der Detailpreis bezieht. Detailpreis

und Grundpreis müssen durch gut lesbare Anschrift an der Ware oder unmittelbar daneben (Preisschild, Anschrift, Etikette, Aufdruck), bekannt gegeben werden. Das Fachzentrum Obstverarbeitung/Direktvermarktung des Schweizer Obstverbandes (SOV) gibt regelmässig ein Preisbulletin mit Richtpreisen für den Direktverkauf heraus. Dieses findet man unter der neuen Mitglieder- und Marktinformationsplattform members.swissfruit.ch.

Rabatte und Aufpreise

Die Richtpreise des SOV sind eine unverbindliche Preisempfehlung.

In der Empfehlung sind auch Rabatte und Aufpreise vorgesehen. Beispielsweise können Premiumqualität oder Spezialitäten mit einem Faktor von 1,1 bis 1,3 angehoben werden und Klasse 2 mit Faktor 0,6 bis 0,7 reduziert werden. Für Bio-Produkte kann ein Aufpreis mit dem Faktor 1,2 bis 1,4 gemacht werden. Ebenfalls sind Zuschläge bei Saisonbeginn oder Saisonende bis zu Faktor 1,2 möglich. Das gleiche gilt für Kleinmengen. Auch hier ist ein Zuschlag mit Faktor 1,2 bis 1,3 möglich. Weitere Zuschläge sind möglich für Stadtmärkte, Hauslieferungen um den Faktor 1,2 bis 1,3. Dagegen erfolgt eine Reduktion bei selbst gepflückten Früchten mit Faktor 0,5 bis 0,6.



Qualität, die zum Spontankauf animiert. Beim Zwetschgenpreis wäre noch Spielraum nach oben! (Bildquelle: zvg SOV, Zug)

Preise für den Direktverkauf für Früchte, Nüsse

| | Fr./kg |
|-------------------------------|-------------------|
| Äpfel Gala, Braeburn usw. | 3.20–3.50 |
| Äpfel Gravensteiner | 3.30–3.60 |
| Äpfel Golden, Idared, Boskoop | 3.00–3.20 |
| Kochobst | 1.50 |
| Birnen | 3.20–3.40 |
| Baumnüsse, grün | 5.00 |
| Baumnüsse, gewaschen, trocken | 7.50–9.00 |
| Baumnüsse, halbe (100g) | 4.00–5.00 |
| Nashi | 3.30–3.50 |
| Quitten | 2.80 |
| Tafeltrauben, neue Sorten | 6.50 |
| Tafeltrauben, Chasselas usw. | 4.50 |
| Apfelringli gedörrt, 110g | 3.50–4.00 |
| Sirup aus Beeren und Früchten | 7.50–8.00 |
| Süssmost, 5-l-Box, past | mind. 10.00–12.00 |
| Süssmost, 10-l-Box, past | mind. 18.00–20.00 |

Quelle: Schweizer Bauer, Sept. 2016

5 • Oktober 2016

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

- **Produktezentrum Obst**
 - Direktverkauf Kernobst
 - Rückblick Kirschenerte
 - 146 Jahre alter Baschiapfel
 - Sichte
- **Mitteilungen BESOFRISCH**
 - Schlussitzung PZ Obst
 - Sommerausflug PZ Feldobst
- **Mitteilungen INFORAMA**
 - Weiterbildungskurs Personalführung
- **Produktezentrum Verarbeitung**
 - Qualitäts-Wettbewerb Süssmost
 - Tarife Lohnmosterei
 - Erfahrungsaustausch II
 - Rückblick Erfahrungsaustausch I
- **Produktezentrum Beeren**
 - Fachexkursion in Nordrhein-Westfalen
 - Rückblick Exkursion Thurgau
 - Liebegger Beerentagung
 - Leserfragen

Beispiel Preisaufschlag: Zwetschgen, Fellenberg, Klasse 1 Fr. 4.50 Richtpreis SOV. Zuschläge für Bio Produktion auf dem Wochenmarkt und bei Saisonende: 4,5 x 1,3 x 1,1 x 1,2. Das ergibt in dieser Situation einen theoretischen Verkaufspreis von rund Fr. 7.20.

Als Direktvermarktung gilt der Verkauf eigener Produkte ab dem eigenen Betrieb (ab Hof) an den Verbraucher. Werden Produkte zugekauft oder müssen Transporte ab Hof berücksichtigt werden, ist das im Verkaufspreis aufzurechnen bzw. zu berücksichtigen.

Wer noch mehr Werbung für die eigene Direktvermarktung machen möchte, kann sich auf der vom Schweizer Bauernverband betriebenen Plattform «Vom Hof» registrieren. Dazu passend gibt es eine App mit Namen «Farmguide». Direktvermarkter können so ihre landwirtschaftlichen Produkte und Dienstleistungen auf eine vielfältige Weise präsentieren.

Agenda

| | |
|--|-------------------|
| 17.11.2016 | 15.30 |
| PZ Obst | |
| Schlussitzung | |
| Marronifabrik, Siselen | |
| 17.11.2016 | 20.00 |
| PZ Verarbeitung | |
| Erfahrungsaustausch II | |
| Einreichung Muster Süssmostwettbewerb, Fam. Studer, Boningen | |
| 24.–26.11.2016 | 9.00–18.00 |
| Interpoma Bozen | |
| Bozen | |
| 02.12.2016 | 20.00 |
| PZ Verarbeitung | |
| Prämierung Süssmostwettbewerb | |

Rückblick und Gedanken zur Kirschenernte 2016

Die diesjährige Kirschenernte lag genau im Schnitt der letzten Jahre. Die Fruchtgrösse war überdurchschnittlich gut. In unserer Region hat die Fläche in letzter Zeit massiv zugelegt, die über den Handel vermarkteten Mengen sind aber gleich geblieben oder sogar leicht rückläufig, dies obschon die Bevölkerung um fast 1 Mio zugenommen hat. In der gleichen Zeit ist der Feldobstbau massiv zurückgegangen. Das wirft Fragen und Widersprüche auf, die unbeantwortet sind. Es liegt am Dachverband künftig dafür zu sorgen, dass wir über die nötigen Grundlagendaten verfügen. Nur so können wir künftig unser Obst erfolgreich und mit hoher Wertschöpfung vermarkten.

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

Die diesjährige Tafelkirschenernte wird als durchschnittliche Ernte (in unserer Region als unterdurchschnittlich) in die Geschichte eingehen. Trotz des milden Winters und des anfänglichen Vegetationsvorsprungs gab es Verzögerungen zu Beginn der Vegetation. Die Produzenten mussten in den Frostnächten während der Blüte um ihre Ernte bangen. Teilweise wurden Massnahmen gegen den Frost ergriffen. Ob diese im Einzelfall wirksam waren, ist schwierig zu beurteilen. Trotzdem sind wir noch mit einem «blauen Auge» davon gekommen und die Ernte 2016 lag national genau im Schnitt der letzten Jahre. Aber mit dem Frost und den vielen Niederschlägen bis kurz vor der Ernte war es nicht getan: Mit der KEF galt es eine weitere Hürde zu meistern. Der hohe Druck führte dazu, dass die Erntemengen von den Hochstämmen praktisch kurz nach Erntebeginn ganz wegfielen. Nur wer seine Kulturen vollständig einnetzte, die empfohlenen Hygienemassnahmen umsetzte und die reifen Früchte laufend erntete, kam schadenlos über die Runden. Betreffend Feldobstbäume wird sich die Frage stellen, wie es mit den Kirschhochstämmen weiter gehen soll. Die Pflege (Pflanzenschutz und Schnitt) werden die Produzenten künftig nicht mehr machen, wenn es keinen Ertrag gibt. Dann stellt sich die Frage der Berechtigung dieser Bäume. Die bis zu Fr. 50.– Baumbeiträge ändern daran kaum etwas. So wird die Zahl der Kirschhochstämmen wohl oder übel in den nächsten Jahren weiter abnehmen. Der Obstverband BESOFrisCH und das INFORAMA Oeschberg planen dazu an der kommenden Obstbautagung im Januar 2017 ein Podiumsgespräch.

Erntemengen im Schnitt

National lag die Ernte mit 1850 Tonnen genau im Schnitt der letzten 14 Jahre.

Im Kanton Bern dagegen lag die Ernte mit 139 Tonnen 25 % unter dem Schnitt der letzten 14 Jahre. Unsere Region war durch den Frost etwas stärker betroffen. Zudem gab es auch recht grosse Unterschiede bei den Sorten und den Regionen.

Fruchtgrösse hat massiv zugelegt

Die vielen Niederschläge im Frühling führten zu einer optimalen Wasserversorgung der Kulturen und der unterdurchschnittliche Behang führte zu den grossen

Kalibern. Entsprechend hoch war der Anteil an 28+ Früchten.

Überhaupt ist es beeindruckend, wenn man die Entwicklung der letzten 14 Jahre anschaut, wie sich die Kaliber in unserer Region positiv entwickelt haben: Die 21+ oder frühere Klasse 1, ist quasi zur Bedeutungslosigkeit geworden. Dagegen halten sich die 24+ und 28+ im Normaljahr die Waage. Wegen der guten Witterung war heuer der Anteil an 28+ sogar erstmals höher ausgefallen. Hier liegt unsere Region höher als der nationale Schnitt.

Dagegen sind die Konservenkirschen vollständig von der Bildfläche verschwunden.

Flächenentwicklung Kanton Bern

Die Kirschenfläche der Kulturen betrug 2004 30 ha. Davon waren 5 ha unter Witterungsschutz. 2016 haben wir 56 ha Kulturen. 40 ha davon sind unter Witterungsschutz. Das entspricht 71 %. Hier hat eine gewaltige Entwicklung stattgefunden und es wurden grosse Summen investiert!



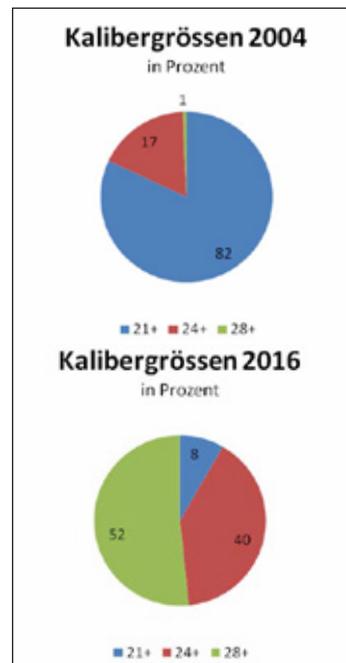
Die Erntemengen Kirschen 2016, Schweiz, lagen genau im Schnitt der letzten 14 Jahre.



Die Erntemengen Kirschen 2016, Bern, lagen 25 % unter dem Schnitt der letzten 14 Jahre.



2016 war der Anteil der Erntemengen an Klasse 28+ hoch.



Entwicklung der Kalibergrössen. 2004 und 2016 im Vergleich

Interpretationen schwierig wegen fehlender Datengrundlage

Es ist nicht einfach die Entwicklung im Kirschenanbau in den letzten Jahren richtig zu interpretieren. Dazu fehlen uns wichtige Grundlagendaten. Während 2004 in den Handelsmengen der Anteil Tafelfrüchte aus dem Feldobstbau nicht unbedeutend war, ist er heute praktisch auf null gesunken. Wir wissen auch nicht, wie sich die Direktvermarktung in den letzten Jahren entwickelt hat. Ist sie stabil geblieben, hat sie zugenommen? Die Branche hat es verpasst diesbezüglich Erhebungen zu machen. Eine andere Entwicklung ist festzustellen: In den letzten Jahren wurden in unserer Region viele Neuanlagen von Bio-Produzenten erstellt. Diese kommen jetzt in den Ertrag. Die Mengen aus diesen Kulturen werden über andere Absatzkanäle vermarktet und diese Mengen wurden bisher in keiner offiziellen Statistik erfasst bzw. berücksichtigt.

Starker Rückgang der Feldobstbäume

Eine andere Tatsache ist, dass zwischen 1991 und 2001 der Kirschbaumbestand im Kanton Bern von 144'000 auf 109'700, also um 34'600 Bäume abgenommen hat. Es wurde ein weiterer Rückgang von 2001 bis 2011 um 11'600 Bäume geschätzt. Rechnet man diesen Baumrückgang von 2001 bis 2011 in Flächen um (ca. 80 Bäume pro ha), dann entspricht das 145 Hektaren! Da erscheint der Zuwachs von 26 Hektaren Kulturen fast bescheiden...



Entwicklung der Kulturen und Flächen BE: Trotz der starken Zunahme der Fläche haben die Handelsmengen in unserer Region (noch) nicht zugenommen.



National haben die Handelsmengen leicht zugenommen.

Bevölkerung hat auch zugenommen

Von 2004 bis 2016 ist die Bevölkerung in der Schweiz gewachsen und zwar um fast eine Million auf 8,4 Mio Einwohner! Das entspricht einem Wachstum von 13%.

Gemäss SOV/SBV beträgt der durchschnittliche Kirschenkonsum pro Einwohner und Jahr in der Schweiz rund 1.2 kg. Er kann je nach Jahr leicht schwanken, ist aber ziemlich stabil geblieben seit der Einführung der neuen Berechnungsgrundlage. Von diesen 1,2 kg Konsum sind je nach Jahr 40 bis 70% Importanteil. Diese Konsumzahlen stammen vom Schweizerischen Bauernverband, Berechnung nach agristat, NMB08.

Berechnungsgrundlage:
Handelsmengen Tafel- und Konservenkirschen (SOV) + 70% Direktvermarktungszuschlag (Schätzung SBV) + Eigenverbrauch 7,6% (Schätzung SBV) + Kleinproduzenten Zuschlag

4% (Schätzung SBV) – 8% Ernteverluste = Total Tafel und Konservenkirschenkonsum
Die Zahlen der Handelsmengen stammen von der SOV Statistik.

Unbeantwortete Fragen

Diese tendenziell eher rückläufigen Handelsmengen werfen verschiedene Fragen auf: Hatte der Anteil von Tafelkirschen aus den Hochstämmen um die Jahrtausendwende eine viel grössere Bedeutung als angenommen? Und/oder gibt es heute andere Absatzkanäle, so dass nur noch ein Bruchteil über die Sammelstellen vermarktet wird? Oder sind die neuen Anlagen gar nicht so produktiv wie man annimmt? Und noch etwas: Akteure, die schon länger in der Branche sind, mögen sich noch an die Gebirgsaktionen erinnern, die vom BLW in Grosserntejahren unterstützt wurden. Seit 2006 wurden diese eingestellt, wegen der Gesetzanpassung.

Fundierte Daten nötig

Um auch künftig mit dem Kirschenanbau Geld zu verdienen, braucht es ein gut funktionierendes Informations- und Vermarktungssystem mit einem Vermarktungskonzept. Dafür sind verlässliche und detaillierte Daten Grundlage für den Erfolg. Dazu gehören auch die Mengen, die direkt vermarktet werden. Ein nationaler Dachverband kann es sich nicht leisten, diese Mengen bei den Beiträgen, bei der Vermarktung und beim Konsum zu ignorieren. Dafür haben sie mittlerweile eine zu grosse Bedeutung bekommen!

«Und so erlebten die Kirschenakteure das Kirschenjahr 2016»

David Dreyer, Dreyer AG Gerolfingen

«Mengenmässig war die Kirschenenernte in unserer Region mit 138 Tonnen abgelieferter Menge, gegenüber einer Schätzung von 178 Tonnen, bescheiden. Es gab schon schlechtere Ernten, jedoch war es keine einfache. Der Druck durch die Kirschesigfliege war stark, vereinzelt verzeichneten 'Freilandproduzenten' Totalausfälle. Die Qualität, welche von der Sammelstelle angenommen wurde, war jedoch gut und der Anteil grosskalibriger Ware höher als in den vergangenen Jahren.»

Matthias Zurflüh, Bereichsleiter Markt und Marketing SWISSCOFEL.

«Die Importregelung im Rahmen der Kirschenenernte 2016

hat einwandfrei funktioniert. Dies haben wir nebst dem fairen Handel auch den weit-sichtigen und marktorientierten Produzenten zu verdanken.»

Daniel Schwab, Leiter Marketing Verkauf, Steffen-Ris AG

Mit einer Erntemenge von 1860 Tonnen (-15% zum Vorjahr) ist die Kirschenenernte etwas kleiner ausgefallen als die Schätzung. Die Produktion in der Region Bern hat mit gut 138 Tonnen rund 32% weniger Kirschen geerntet und war verhältnismässig stark von der Witterung und der KEF betroffen. Die Vermarktung hat aber – dank grossem Einsatz der Produktion – und der daraus resultierenden guten Qualität, wenige Probleme bereitet. Die Kaliberverteilung war gegenüber dem Vorjahr ausgeglichen

und hat dem Markt entsprochen.

Beat Helbling, Produzent, Epsach

«Die Erntemenge war leicht unter dem Durchschnitt der letzten Jahre. Die Fruchtgrösse war sehr gut (hoher Anteil 28+). Stabile Preise über die ganze Erntezeit.»

Tobias Meuter, Produzent, Vinelz

«Die Kirschenenernte 2016 war geprägt durch die unregelmässige Reife bei allen Sorten, was einen erhöhten Pflückaufwand mit mehreren Durchgängen erforderte. Der Behang war eher schwach, bei guter Qualität und grossen Kalibern. Der Druck der KEF war gegenüber dem Vorjahr wieder enorm stark und richtete teilweise grosse Schäden an. Durch die kleineren Erntemengen stellte die Vermarktung zu keinem Zeitpunkt ein Problem dar.»

146 Jahre alter Baschiapfel dem Wetter erlegen

Der wohl älteste Apfelbaum der Schweiz stand bis vor kurzem im Pfarreigarten in Interlaken BE. Der Jahrgang des Baschiapfels wurde auf das Jahr 1870 datiert. Nun ist der Baum schlechten Witterungsbedingungen erlegen und grösstenteils abgestorben. Der Baum soll jedoch nicht entfernt, sondern als seltenes Biotop für Totholzbewohner auf dem Areal belassen werden. Von einem Baumpflegeunternehmen wurde der Baum nun aufgebahrt.



Bis vor kurzem war er der älteste lebende Apfelbaum der Schweiz (Bild: Baumpflege Dietrich).

Sichlete auf dem Bundesplatz

Am 19.09.2016 fand in Bern die Sichlete statt. Als traditionelles Erntedankfest machen bei der Sichlete die Produzenten auf sich aufmerksam und präsentieren regionale Produkte zur Verkostung und zum Verkauf. Ein Höhepunkt war die Begrüssung durch Hans Jörg Rügsegger, Präsident des Berner Bauernverbandes und das Grusswort von Nationalrats-Präsidentin Christa Markwalder sowie das Eintreffen des Alpabzugs.



(Mitteilung: FRUCTUS)

An alle Mitglieder: Einladung zur Jahresschlussitzung PZ Obst

**Donnerstag, 17. November 2016,
15.30 – 19.00 Uhr**

Besichtigung Marron Purée
Rudolf Moser AG
Hinterdorf 11
2577 Siselen
www.marroni.ch

Das PZ Obst lädt alle Mitglieder zur Schlussitzung mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklung ein. Das Highlight dieser Sitzung bildet der Besuch der Verarbeitungsfirma Marron-Purée in Siselen, die aus Marroni ein hochstehendes Marron-Purée herstellt. Mehr dazu auf www.marroni.ch

Programm
15.30 Uhr Führung durch die Marronproduktion.
17.00 Uhr Schlussitzung mit allen Mitgliedern

Anmeldung erwünscht bis 10.11.2016 an:
andrea.niklaus@vol.be.ch
oder 031 636 12 90

Treffpunkt
**Rud. Moser AG,
Hinterdorf 11, 2577 Siselen**

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter



Sommerausflug Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau

Am 3. August hat sich eine kleine Gruppe zum diesjährigen Sommerausflug des Feld- und Gartenobstbaus in Kallnach getroffen.

Urs Schaller, PZ Feldobst
ursschaller@gmx.ch

Zu Beginn wurde die Hochstammanlage mit Damassine, Löhrpflaumen, Zwetschgen und Mirabellen besichtigt, welche im 2009 gepflanzt wurde. Die Bäume sollen dereinst den Bedarf an Steinobst der Brennerei Matter in Kallnach decken. Seit vergangenem Jahr werden zwischen den Baumreihen Erntenetze gespannt, um das

Einsammeln der reifen Früchte zu erleichtern. Es entwickelte sich rasch eine vielseitige Diskussion unter den Teilnehmern zu aktuellen und anbautechnischen Themen. Bei der anschliessenden Besichtigung in der Brennerei Matter wurde ein innovativer Betrieb vorgestellt und es blieben keine Fragen unbeantwortet. Beim offerierten Apéro wurde in gemütlicher Runde noch eine Weile weiter diskutiert. An dieser Stelle nochmals einen grossen Dank an Oliver und Nicole Matter und ihr Team für die Führung durch ihren Betrieb und den Apéro.

Bio-Obst- und Beerenmarkt

mit Ausstellung von 400 Obstsorten inkl.
Degustation. Details unter www.biobaumschule.ch

Samstag, 08.10.2016
09.00 - 18.00Uhr
Festwirtschaft auch abends

Glauser's Bio-Baumschule
Limpachmatt 22
3116 Noflen



Erntenetze zwischen den Bäumen erleichtern das Einsammeln der Früchte.

INFORAMA

Weiterbildungskurs «Personal motiviert und effizient führen»

In vielen Betrieben des Berufsfeldes Landwirtschaft (speziell im Gemüse-, Obst-, Beeren- oder Weinbau) ist die tägliche Personalführung – der direkte Austausch mit den Mitarbeitenden – vermehrt ein zentraler Erfolgsfaktor geworden und stellt an Vorgesetzte aller Stufen hohe soziale und methodische Anforderungen.

Zielgruppe

Langjährige, in- oder ausländische Vorarbeitende oder Gruppenführende auf Schweizer Betrieben im Agrarsektor oder der «Grünen Branche» (Kursprache ist Deutsch)

Kursinhalte/-ziele

- Mitarbeiterführung auf Stufe Gruppenchef/Vorarbeitende
- Kommunikation, Motivation und Teambildung
- Arbeitsorganisation und Auftrags erledigung
- Konfliktbewältigung, Arbeitsrecht
- Qualitätssicherung/Arbeitskontrolle

Kursdauer/-daten

3 Tage, 7./8./9. Dezember 2016

Kursort

INFORAMA Seeland, 3232 Ins

Kurskosten

Fr. 700.– (davon Kursgebühren und -unterlagen Fr. 500.–;

2 Übernachtungen und sämtliche Verpflegung Fr. 200.–)

Anmeldefrist

20. Oktober 2016

Zusatzinformation

Am 11./12. Dez. 2017 wird ein Weiterbildungskurs Personalführung II (Aufbaukurs) am INFORAMA Seeland in Ins angeboten

Wichtig

Anmeldungen bitte bis 20.10.2016 an:
INFORAMA Seeland,
Martin Freund, 3232 Ins
Mail: martin.freund@vol.be.ch,
Tel: 031 636 24 00 05)

Ausschreibung

Erwerbsmässiger Tafelkernobstbau 2016/17

Modulkurs BF 17
Kursstart: 15.12.2016
Anmeldung und Infos:
bis 09.12.2016 bei bbzn.lu.ch
oder Tel. 041 228 30 70

Zu verkaufen auf Herbst 2016

diverse Obstbäume

- Aprikosen, Kirschen, Zwetschgen, Äpfel und Birnen auf schwachen Unterlagen
 - grosses Sortiment an Hochstämmen
- Baumschulen H.J. Dubler
Rebenweg 1, 2576 Lüscherz
Mobile 079 334 72 40

Verarbeitung

Qualitäts-Wettbewerb Süssmost

Auch in diesem Jahr bietet der Obstverband BESOFrisCH seinen Mitgliedern einen Qualitätswettbewerb Süssmost an. Die Säfte müssen bis am 17. November eingereicht sein!

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

Die eingereichten Saftmuster werden in ihren jeweiligen Kategorien nach dem 20-Punkte Schema beurteilt. Die Produkte können in folgenden Kategorien eingereicht werden:

- **Süssmost geklärt/geschönt** (Enzym/Gelatine, Filtration)
- **Süssmost naturtrüb** (ohne Saftbehandlung)
- **Mischsäfte** (aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)

Die original abgefüllten Saftmuster können an regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Saftmuster,

die nicht in Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden, müssen zurückgewiesen werden.



Die Saft-Verkostung und -Beschreibung erfordert konzentriertes Arbeiten und viel Erfahrung.

Sammelstellen und Abgabetermin
Die Saftmuster im Original-

gebinde können bis Donnerstag, **17. November 2016, 14.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden oder gleichentags beim Erfahrungsaustausch. Beim Einreichen der Saftmuster ist ein Formular auszufüllen und darauf die notwendigen Angaben korrekt und vollständig vorzunehmen. Das Anmeldeformular ist an den regionalen Sammelstellen erhältlich, oder kann unter www.besofrisch.ch herunter geladen werden.

- Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf (033 346 03 03)
- Ernst Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb (031 839 33 35)
- Theo Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen (031 765 54 89)
- Jakob Rothenbühler, Ellenberg, 3432 Lützelflüh (034 461 24 83)
- Inforama Oeschberg (FOB), 3425 Koppigen (031 363 12 90)

Saftmuster können auch per Post zugestellt werden an das

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen.
Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!

Startgeld

Das Startgeld von Fr. 30.– pro Saftmuster wird nach dem Qualitätswettbewerb in Rechnung gestellt. Nicht BESOFrisCH Mitgliedern werden Fr. 40.– pro Saftmuster verrechnet.

Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen an der Rangverkündigung teilzunehmen. Die Ergebnisse werden anlässlich der Rangverkündigung **am Freitag, 2. Dezember 2016 um 20.00 Uhr** bekannt gegeben. Bitte Teilnahme auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.

Tarife Lohnmosterei 2016

Für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmosterei lassen sich folgende Tarife anwenden. Die empfohlenen Tarife basieren auf aktuellen Produktionskostenberechnungen und sichern eine kostendeckende Entschädigung der geleisteten Arbeit.

| Abpressen | |
|-------------|-------------------|
| Liter | Preis pro Liter |
| bis 100 | 50 bis 60 Rappen* |
| 100 bis 300 | 35 bis 45 Rappen |
| 300 bis 500 | 30 bis 35 Rappen |
| über 500 | 30 Rappen |

Grössere Mengen sowie Mithilfe des Kunden nach gegenseitiger Preisabsprache

*oder nach Aufwand

Klären

10 Rappen pro Liter oder nach Aufwand

Pasteurisieren und abfüllen

Die Tarife gelten für die Arbeit in der Kundenmosterei, für geklärten Saft, sauber gewaschene Flaschen mit Verschluss vom Kunden geliefert. Zusätzliche Leistungen, Gebinde, usw. sind separat zu verrechnen.

Pauschaltarif für Bag-in-Box

Für Bag-in-Box Gebinde lässt sich die Fakturierung mit einem Pauschaltarif vereinfachen. Damit werden vom Auftraggeber der Lohnmosterei alle Arbeitsleistungen sowie der Preis für das Gebinde abgegolten.

Bag-in-Box 5 Liter, inkl. Gebinde: 7 bis 8 Franken

Bag-in-box 10 Liter, inkl. Gebinde: 12 bis 14 Franken

Verkaufs-Richtpreise 2016

Der Schweizer Obstverband hat Richtzielpreise für die Direktvermarktung für Obst und Süssmost festgelegt. Diese Preise finden Sie unter www.besofrisch.ch → Mitglieder → PZ Verarbeiter

| Gebinde | Preis pro Liter |
|--------------------|----------------------|
| Bag-in-Box 5 l | 40 Rp, exkl. Gebinde |
| Bag-in-Box 10 l | 40 Rp, exkl. Gebinde |
| Kleinflaschen | 50 bis 60 Rappen |
| 25-l-Ballonflasche | 40 bis 50 Rappen |

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

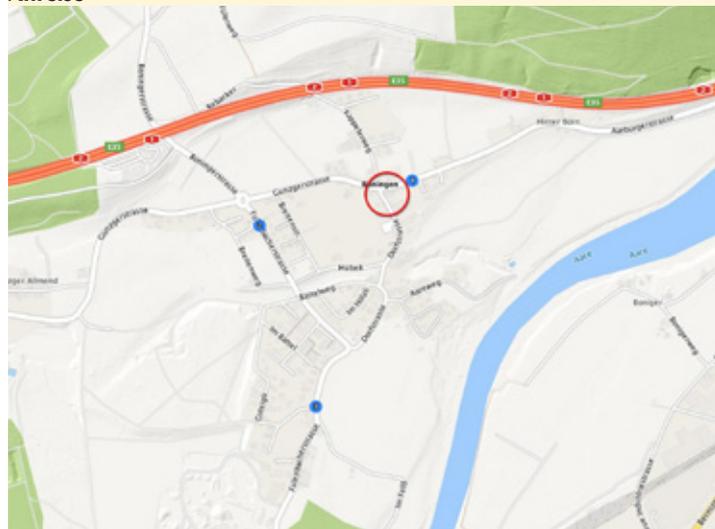
Donnerstag, 17. November 2016, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb: Familie Studer,
Kreuzplatz 13,
4618 Boningen,
079 517 55 17

Programm

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Infos Qualitätswettbewerb Süssmost 2016

Anreise



4. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
5. Terminplanung 2017
6. Verschiedenes

Muster für den Qualitätswettbewerb Süssmost können an diesen Anlass noch mitgebracht werden. Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes BESOFrisCH kostenlos angeboten! Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mostereisaison!

In 6 Jahren zu einem attraktiven Kleinunternehmen

Das Mostobst der 43 Hochstambäumen in der familieneigenen Hofstatt selbständig verarbeiten zu können, war die ursprüngliche Absicht von Heidi und Urs Kocher in Schwadernau. Nach Rücksprache mit der Beratung am INFORAMA Oeschberg und dem Besuch des Moduls Obstverarbeitung erfolgte eine funktionale Grundeinrichtung.

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

In der Folge gelang es Heidi und Urs Kocher, ein wertvolles Netzwerk mit den BESOFrisCH Obstverarbeitern zu knüpfen. Daraus

konnten viele wertvolle Erkenntnisse und Erfahrungen gewonnen werden. In kurzer Zeit sind zahlreiche Kunden auf die hervorragenden Dienstleistungen von Kochers aufmerksam geworden. Heute produzieren sie jährlich rund 25'000 Liter Süssmost und eine breite Palette von Verarbei-



BESOFrisCH Süssmosterei in der Seeland Mosterei.

tungsprodukten. In der Zwischenzeit konnten zweckmässige Verarbeitungsräumlichkeiten eingerichtet werden. Rund dreissig BESOFrisCH Obstverarbeiter folgten Kochers Einladung und verbrachten einen gemütlichen Spätsommerabend in der Seeland-Mosterei.

Tarife für kostendeckende Verarbeitungsdienstleistungen

Angesichts der Tatsache, dass auch für 2016 eine durchschnittliche Verarbeitungsmenge (Schweiz: 77'600 Tonnen Mostäpfel und 8'500 Tonnen Mostbirnen) erwartet wird, werden die Tarife des Vorjahres ohne Anpassungen für 2016 übernommen (vgl. Kasten «Tarife»). Die Mostobstpreise werden gleichbleibend zur Anwendung gelangen, die Rückbehalte sind abgestuft, je nach definitiv übernommenen Mostobstmengen. Bis Ende September dürfte es erfahrungsgemäss schwierig sein, qualitativ gute Mostobstposten bedeutender Mengen zu erhalten.

Aus diesem Grund werden die Verarbeiter aufgerufen, die Tarife anzuwenden und für Spezialaufträge auch die zusätzlichen Aufwände kostendeckend zu verrechnen.

Rechtzeitige Beschaffung von Hilfsmitteln

Die Verarbeiter decken sich rechtzeitig mit Hilfsmitteln ein, insbesondere mit Schönungs- und Klärungshilfsmitteln. Im Weiteren wird die rechtzeitige Auslieferung der bestellten Gebinde eingefordert. Im Bereich der Gebinde präsentiert Alex Hurni einen 200l Beutel, der eingesetzt wird zur Lagerung von Säften und Fruchtmark als Grundstoff für spätere Herstellung von Mischsäften. Der Beutel wird in einem Fass eingefüllt. Besten Dank an Heidi und Urs Kocher für das Gastrecht. Das PZ Verarbeitung wünscht allen BESOFrisCH Verarbeiterinnen und Verarbeitern eine erfolgreiche Verarbeitungs-Kampagne 2016.

Beeren



Fachexkursion 18./19. August 2016 – Nordrhein-Westfalen

Im Zweijahres-Turnus bereist die Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft Beeren des Schweizer Obstverbandes (SOV) ein Beerenanbaugelände im benachbarten Ausland mit dem Ziel, die eigene Arbeit – die Aktualisierung der Produktionskostenberechnungen – in der Diskussion mit Fachleuten kritisch zu hinterfragen und Ansätze für Verbesserungen zu finden. Am 18. und 19. August verbrachte die Gruppe zwei intensive Tage im Gebiet Nordrhein-Westfalen.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
SOV, PZ Beeren, Arbeitsgruppe
Betriebswirtschaft Beeren
max.kopp@vol.be.ch

Mit dem Besuch des Versuchszentrums Straelen, Köln Auweiler, zwei Produktionsbetrieben, sowie einem Jungpflanzenproduzent und einem Gewächshaushersteller wurden die zwei Tage optimal ausgenützt, um möglichst viele Informationen zu erhalten sowie einen regen Austausch zu pflegen. Das beherrschende Thema war die Einführung des Mindestlohnes von € 8.–/h, mit den Auswirkungen auf die Produktionskosten und die Arbeitswirtschaft. Begleitet wurde die Gruppe auf den Produktionsbetrieben von Ulrich Bussmann, Berater für Beerenobst, Westfalen Lippe.

Versuchszentrum Straelen, Köln Auweiler (Simon Schrey)
Versuchingenieur Simon Schrey und der Berater Manfred Fischer führten uns durch die Beerenanlagen auf dem Versuchsbetrieb nördlich von Köln, der viel Praxiswissen erarbeitet. Die Sortenversuche sind darauf ausgelegt, möglichst

rasch verlässliche Informationen über die Sorteneigenschaften, wie Pflückzeitpunkt, Erntemengen, Anteil Klasse 1 und Fruchtgrössen zu erhalten. Bei den Erdbeeren stellen Clery und Flair die Standardsorten im frühen Bereich dar. Es werden neue Sorten gesucht mit einem konzentrierten Ernteverlauf und regelmässigen Fruchtkalibern. Bei zweijährigen Erdbeerbeständen werden die Pflanzen auf drei Kronen pro Pflanze (bei 3 Pflanzen/m²), bzw. zwei Kronen bei vier Pflanzen pro m² ausgebrochen, um eine möglichst hohe Pflückleistung dank guten Fruchtgrössen zu erzielen.

Die alte Faustregel: **1g Fruchtgewicht → 1kg Ernteleistung pro Stunde** ist nach wie vor gültig und aktueller denn je. Derzeit werden grosse Hoffnungen in die Sorte Malling Centenary gesetzt. Die gute Fruchtgrösse und der hohe Anteil an vermarktungsfähigen Früchten stellen positive Eigenschaften dar. In den nächsten Jahren wird untersucht, wie viele Kältestunden die einzelnen Sorten brauchen. Im letzten milden Winter zeigte sich, dass manche Sorten im

Folienhaus zu wenig Kältestunden hatten, folglich das Ertragspotenzial nicht ausschöpfen konnten und zu kurze Fruchtstände zeigten. Am Versuchszentrum hat sich die Kirschessigfliege längst etabliert. Bei Exakt-Versuchen werden Schutznetze über die Folienhäuser gespannt. Engmaschige Netze mit Schleusen mit Hygienemassnahmen bieten den zuverlässigsten Schutz. Der Einsatz von Insektiziden und anderen Wirk- und Grundstoffen vermögen den Befallsdruck nur ungenügend einzudämmen. Der Einsatz von Löschkalk gegen die KEF zeigte im Versuch keine Wirkung, erläuterte Schrey.



KEF-Einnetzung mit Schleuse.

Weitere Infos:
www.landwirtschaftskammer.de

Produktionsbetrieb Hubertus Bleckmann, Selm-Bork

Auf dem Betrieb hat die Direktvermarktung lange Tradition. Es werden sehr gute Umsätze mit dem Direktverkauf an den Endverbraucher erzielt, selbst unter Berücksichtigung der damit verbundenen Arbeit und den Kosten

für die bereitgestellte Infrastruktur. Dennoch wird festgestellt, dass die Kundschaft mehrheitlich über 50 Jahre alt ist und dass ein Trend ausgemacht wird zu weichem Gemüse (Salate, Bohnen, Kräuter, Erbsen, usw.), derweil die klassischen Lagergemüse (Kohl, Wurzelgemüse, Lauch, usw.) nach und nach aus dem Sortiment verdrängt werden. Erdbeeren und Spargel haben ihren Platz über die Jahre sehr gut gehalten. 90 Prozent des weissen und 50 Prozent des grünen Spargels werden direkt vermarktet. Weitere Infos:
<http://gemuesehof-bleckmann.de>

Jungpflanzen-Vermehrungsbetrieb Kraege, Telgte (Markus Staden)

Jährlich werden rund 100 Millionen Erdbeerjungpflanzen produziert, davon rund zwölf Millionen als wurzelnackte Jungpflanzen, etwa 4 Millionen als Wartebeetpflanzen, und ebenso viele getopfte Grünpflanzen. Weiterhin verlassen rund 60 Millionen Frigojungpflanzen jährlich den Betrieb. 45 Festangestellte und rund 1'200 Hilfspersonen garantieren einen zwölf-Stunden Liefer-Service innerhalb Deutschlands, was namentlich bei der Auslieferung von wurzelnackten Jungpflanzen von grosser Bedeutung ist. Wurzelnackte Jungpflanzen werden hier von Hand gerodet.

Weitere Infos: <http://kraege.de/>



Tray-Pflanzen Anzucht bei Kraege.

Produktionsbetrieb Bernhard Lastering, Lasterings Erdbeer- und Spargelhof, Blik, Wettringen

Auf dem Betrieb werden vier bis fünf Festangestellte, zehn Personen für die Kulturpflege, dreissig Personen für die Pflanzung sowie etwa 220 Personen für die Erntearbeiten beschäftigt. Gemäss Betriebsleiter stellt die grösste Herausforderung mit der Einführung des Mindestlohnes nicht primär die finanzielle, als vielmehr die administrative Seite dar. Auf dem Betrieb werden seit her Betriebsabläufe gezielt nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten geplant. Abläufe werden optimiert und es wird versucht überall mit Akkordlohn oder Stücklohn zu arbeiten. Dadurch ist es seither gelungen, die Personalkosten um fünfzehn Prozent zu senken,

die Pflückleistung um zwölf bis dreizehn Prozent zu erhöhen und den Stundenlohn um 70–80 Cent zu verbessern. Die Mitarbeitenden denken mit und versuchen die Arbeiten speditiv und wirtschaftlich auszuführen, da die Entlohnung im Akkord erfolgt und zum Mindestlohn erfolgte. Sehr gute Leistungen werden mit Bonus honoriert. Bei einmaltragenden Erdbeeren werden 2.50€, bei remontierenden Sorten 4€ pro Pläteau für die Ernte bezahlt. Weitere Infos: <http://www.lasterings-spargelhof.de/erdbeeren.html>

Folientunnel-Produzent Hochstädter, Bielefeld

Seit der Einführung des Mindestlohnes werden von den Anbauern die Kosten für die Handarbeit besonders gut abgewogen. Das Verstellen

eines Folientunnels kostet rund 25'000€ je Hektar. Zur Senkung der Handarbeitskosten hat die Firma Hochstädter einen verschiebbaren Tunnel auf Kufen entwickelt. Innert zwei Tagen verschieben und verankern vier Personen die Folientunnel auf einer Fläche von einem Hektar. Grundvoraussetzung dafür ist jedoch in erster Linie, dass die Tunnel auf einer mehr oder weniger ebenen Fläche auf eine passende Parzelle verschoben werden können. Weitere Infos: www.hochstaedter.de



Mechanische Lüftungs-Einrichtung.



Tunnel auf Kufen zur Verschiebung ohne Abbau.

Fazit

Die Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft hat interessante Ansichten und Überlegungen der besuchten Betriebe aufnehmen können. Der Austausch war einmal mehr sehr wertvoll. Das zentrale Thema stellte wie erwartet die Einführung des Mindestlohnes dar. Für die besuchten Betriebe ist es vor allem eine riesige Herausforderungen, sich einerseits mit dem enormen administrativen Aufwand auseinander zu setzen, andererseits die betrieblichen Abläufe so zu gestalten, dass die Handarbeit dort eingesetzt wird, wo es sinnvoll ist. Dies führt aktuell zu einer Intensivierung und Mechanisierung des Anbaus in Deutschland.

Eine ausführliche Beschreibung der besuchten Betriebe kann beim Autor verlangt werden.

Spannender Erfahrungsaustausch

BESOFRisCH Beerenproduzenten besuchten am 30. August zwei Thurgauer Berufskollegen. Das ermöglichte einen interessanten Erfahrung- und Gedankenaustausch und bot zudem Einblick in zwei spannende Betriebsausrichtungen.

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

Die Reisegruppe besuchte in Goldach den Betrieb von Paul und Karin Troxler. Wo vor wenigen Jahren noch im grossen Stil Milch produziert wurde, werden heute professionell Beeren angebaut. Aus der Tierproduktion ist noch die Schweinemast übriggeblieben. Zehn Hektaren Erdbeeren, über vier Hektaren Himbeeren und zur Komplettierung des Sortiments die übrigen Strauchbeerenarten wie Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren. Seit 2016 besteht zudem die Zupacht einer Tunnelfläche von rund einer Hektare. In den teilweise beheizbaren Tunnels werden remontierende Erdbeeren sowie Himbeeren angebaut. Das ermöglicht eine Verlängerung der Angebotsdauer. Auf dem Betrieb sind während der Haupterntezeit rund 55 Personen beschäftigt. Zudem ist je ein Vorarbeiter für die Kulturführung beziehungsweise für die Erntearbeiten engagiert.

Niederschlägen. Zudem hat der Betrieb vorwiegend schwere, eher kalkhaltige Böden. Da in der Region vorwiegend Milchwirtschaft betrieben wird, stehen kaum Tauschflächen zur Verfügung. Bedingt durch das grosse Beeren-sortiment und die lange, sich zum Teil überlappende Erntezeit stellt die Unterdrückung der KEF eine sehr grosse Herausforderung dar.



Paul und Karin Troxler aus Goldach haben die gesamte Beerenpalette im Angebot.

Ausgedehnte Direktvermarktung

Am Rande des Dorfes gelegen pflegt der Betrieb eine ausgedehnte Direktvermarktung. Die Kunden

Grosse Herausforderungen

Der Betrieb liegt am oberen Ende des Bodensees, in einer Region mit jährlich rund 1'400 mm

schätzen das vielseitige und frische Angebot während einer langen Zeit und werden über die attraktive Homepage (www.beerengoldach.ch) laufend über den Erntestand informiert. Dennoch stellt die Direktvermarktung im Zusammenhang mit der Kirschesigfliege eine der grössten Herausforderungen dar, da die Bestandes-Hygiene noch schwieriger zu erreichen ist als in den übrigen Kulturen.

Kurzzeitkulturen bei Himbeeren

Die klassische Dauerkultur bei Himbeeren existiert nicht mehr. Eine Nutzungsdauer von mehr als vier Jahren ist nicht mehr realistisch aufgrund von Pflanzen- oder Rutenausfällen und nachlassender Fruchtqualität. Die Konsequenz davon ist der Anbau von Long Cane Pflanzmaterial in Substratrinnen oder in Substrattöpfen. Dabei kommen auf dem Betrieb Troxler nebst Tulameen und Glen Ample seit kurzem mit gutem Erfolg die Sorten Mapema, Enrosadira und Kweli zum Einsatz. Amira und Rubyfall wurden wieder fallengelassen. Die Heidelbeeren stehen in 65-Liter Trögen. Der Betriebsleiter geht davon aus, dass künftig auch bei dieser Kulturform mit einer kurzen Nutzungsdauer von etwa fünf Jahren zu rechnen ist. Später werden zunehmende Pflanzenausfälle die Erträge und die Pflückleistung beeinträchtigen. Angebaut werden die Sorten Duke, Elisabeth, Liberty und Huron.

Erdbeeren auf Einzelreihendämmen

Als einmaltragende Sorten werden eingesetzt: Flair, Darselect, Joly, Salsa. Als remontierende werden derzeit die Sorten Evi, Harmony, Capri, Florentina angebaut. Die remontierenden Sorten stehen in Substratrinnen unter Folientunnel. Das Bewässerungswasser bezieht der Betrieb ab dem öffentlichen Netz zu drei Franken pro Kubikmeter, da die eigene Quelle zu wenig ergiebig ist und das Wasser einen zu hohen Kalkgehalt aufweist.



Remontierende Erdbeersorte Harmony.

Am Nachmittag wurde die Reisegruppe auf dem Sonnenhof von Matthias und Werner Müller empfangen (www.sonnenhof.ch). Zudem präsentiert Florian Sandrini von der Beratungsstelle am Arenenberg den Thurgauer Beerenanbau. 2010 hat Matthias Müller die Betriebsleitung übernommen. Auf vierzehn Hektaren werden Beeren angebaut: 7 ha Himbeeren, 4 ha Erdbeeren, 1.3 ha Heidelbeeren, 1.5 ha Brombeeren und 0.2 ha Johannisbeeren. Seit einiger Zeit wird die Ernte mit einem Strichcode-Lesegerät überwacht. Dadurch lassen sich bei 120

bis 140 Erntehelferinnen und -helfer die Erntemengen pro Zeiteinheit, pro Feld, pro Pflücker, usw. aufzeichnen. Daraus lässt sich die Pflückleistung darstellen. Auf dem Sonnenhof wird ausschliesslich gelegte Ware gehandelt, aus der Überzeugung, dass Beeren vor allem Impuls-Käufe der Konsumenten auslösen, wenn sich die Ware attraktiv präsentiert.

Bestandeshygiene als Grundvoraussetzung gegen die Kirschessigfliege

In den Beerenkulturen auf dem Sonnenhof ist auf eindrückliche Weise die Bedeutung des Begriffs «Bestandeshygiene» ersichtlich. Die Kulturen sind sauber ausgepflückt, es sind keine Beeren am Boden zu finden. Überreife oder verletzte Beeren werden aus der Kultur entfernt und in Plastikfässern während 48 Stunden vergoren. Die entstehenden Gärgase bringen allfällige Larven zum Absterben. Die Strauchbeerenkulturen sind mit seitlich angebrachten Insektenschutznetzen ausgerüstet. In regelmässigen Abständen sind Schleusen angebracht. Während des ganzen Jahres werden zwölf Kontrollfallen ausgezählt. Nach dem ersten Fallenfang im Stadium Fruchtbildung wird rund um die Anlage ein Fallengürtel eingerichtet. Von geernteten Früchten wird aus einem Rückstellmuster eine Salzwasserprobe gemacht, um ein Bild der aktuellen Befallsituation zu erhalten. Bis Ende August waren die Kulturen befallsfrei.



Auf dem Betrieb von Matthias Müller steht die Bestandes-Hygiene und die Einnetzung an erster Stelle für eine erfolgreiche Prophylaxe gegen die Kirschessigfliege.

Erntestart ab Ende April

Der Betrieb beabsichtigt mit den ersten Erdbeeren Ende April am Markt zu sein. Da die Erdbeeren auf Stellagen stehen, wird Warmwasser in Rohren unter den Rinnen durchgeführt zum Heizen. Bereits im Januar gelingt es auf diese Weise, die Tunnels frostfrei zu halten. Im Februar wird eine Temperatur von mindestens vier Grad, im März rund sechs Grad erreicht. Um die Wärme möglichst bei den Kulturen zu konzentrieren, sind die Tunnels mit einem Energieschirm ausgerüstet. Dadurch entwickeln sich die Kulturen rascher und die erste Ernte erfolgt bereits in der letzten April Woche und dauert bis Ende Mai. Mit dem zweiten Satz Pflanzen, die zuvor angezogen wurden, erfolgt die Ernte ab Mitte Juni. Der dritte Satz Pflanzen steht in Ernte von Mitte August bis Mitte September. Dieser letzte Satz wird überwintert und liefert im Folgejahr die erste Ernte. Im ungeheizten Folienhaus werden zwei Ernten angestrebt. Dazu wird

ausserhalb alle zwei Wochen eine neue Staffel Pflanzen angezogen.

Kurzzeithimbeeren im Substrat gegen Krankheits- und Schädlingsdruck

Der Betriebsleiter ist überzeugt, dass die Produktion von Himbeeren und Brombeeren im Substrat als Kurzzeitkultur den Befallsdruck durch Krankheiten (Rutenkrankheiten, falscher Brombeermehltau, Botrytis) sowie von Schädlingen (Weichhaut- und Brombeermilben) deutlich reduziert. Voraussetzung ist die gute Lüftung der Folienhäuser. Zudem werden regelmässig grosse Früchte geerntet, die ein gutes Shelf-life aufweisen. Diese Kulturform ermöglicht es ab Anfang Juni mit Himbeeren am Markt zu sein. Dabei kommt es zu gestapelten Erntemengen aus Long Cane Sommerhimbeeren und Herbsthimbeerkulturen. Die Kulturheidelbeeren stehen in einem Substrat-Känel. Mit Mypex-Gewebe wurde ein rund 50 Zentimeter breiter und 50 Zentimeter hoher Känel erstellt, der mit Substrat gefüllt wurde. Seit rund drei Jahren

entwickeln sich die Kulturheidelbeeren einwandfrei unter Regendach, ergänzt durch eine Seiteneinnetzung gegen die Kirschessigfliege. Der Abnehmer hat mittlerweile investiert in eine Sortier- und Kalibrieranlage. Damit wird es künftig möglich sein, Premium-Ware kalibrieren zu können.



Himbeersorte Kweli besticht durch die helle Farbe, den schönen Glanz und das gute Nachertverhalten.

Der Besuch der beiden Betriebe ermöglichte einen eindrücklichen Einblick in zwei sehr professionell geführte Betriebe. Besten Dank für den wertvollen Gedanken- und Erfahrungsaustausch!



Die BESOFrisCH Beerenproduzenten besuchten ihre Berufskollegen im Thurgau.

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

LIEBEGG



Liebegger Beerentag 2016

in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Obstverband und den Deutschschweizer Beerenfachstellen

Produktionstechnik und Kosten im Griff

- Vergleich verschiedener Produktionssysteme bei Erdbeeren und Strauchbeeren.
- Grundlagen der Arbeitswirtschaft – Hohe Leistung ohne Stress und Erntequalität durch Führung.

Donnerstag, 01. Dezember 2016

Informationen zur Anmeldung Liebegger Beerentag, Nr. 070

Anmeldungen bis 01. November 2016 unter www.liebegg.ch/kurse oder kurse@liebegg.ch oder 062 855 86 15.

Leser fragen, wir antworten

Sind Nacherntebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln erlaubt?

Antwort Fachstelle für Obst und Beeren:

Im Futter- und Ackerbau dürfen von 1.11. bis 15.2 keine Pflanzenschutzbehandlungen gemacht werden. Anders in den Dauerkulturen (Obst-, Beeren, Reben): Hier dürfen vom Einsatzzeitpunkt her bewilligte Mittel teilweise auch nach der Ernte eingesetzt werden, wenn die Situation es erfordert. Beispiele:

- Milbenbehandlungen bei Erdbeeren und Strauchbeeren
 - Pockenmilbenbehandlungen im Rebbau und bei Birnen
 - Kupfer beim Blattfall gegen Bakterienbrand im Steinobst
 - Antraknose bei Heidelbeeren
- Allerdings gibt es beispielsweise für Krebs- und Rindenbranderreger in der Schweiz für Nacherntebehandlungen keine Zulassung! Grundsätzlich müssen nach der Ernte jedoch die gleichen Auflagen berücksichtigt werden wie vor der Ernte. Für bestimmte Produkte ist der erlaubte Anwendungszeitpunkt ausdrücklich eingeschränkt.