

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

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

Obst



Gute Erfahrungen mit Bio-Obstbau

Das Berner Obst hat sich mit Paul Messerli, Kirchdorf, über seine Bio-Obst Erfahrungen unterhalten und aufschlussreiche Informationen erworben. Messerli hat 2013 den Betrieb auf Bio umgestellt. Paul Messerli war von 2001 bis 2011 Präsident des Obstverbandes BESOFRISCH und war auch lange Zeit im Grossrat. Sein Sohn macht derzeit eine Zweitausbildung als Obstbauer bei Winkelmann Obst AG.

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



Aufschlussreiches Gespräch mit Paul Messerli, Kirchdorf.

Steckbrief:

Fläche: rund 30 ha,
davon 4,7 ha Obst
Weitere Betriebszweige:
Acker- und Futterbau,
Legehennen
Obstarten: Primär Kernobst,
Äpfel, wenig Birnen
Sorten: Jonagold, Rubinola, Gala,
Pinova, RubINETTE, Maigold,
Elstar, Florina, Kidds Orange,
Topaz, Diwa, Braeburn
Vermarktung: Biofarm Genossen-
schaft Kleindietwil und an
Marktfahrer

Wann habt ihr den Betrieb auf Bio umgestellt?

Wir haben auf Anfang 2013 den Betrieb umgestellt. Seit 2015 sind wir anerkannter Knospenbetrieb.

Was war für euch im Obstbau die grösste Herausforderung?

Natürlich der Pflanzenschutz und die Bodenpflege. Das waren schon die grössten Herausforderungen! Mit dem Pflanzenschutz muss man gegenüber der IP Produktion immer im Voraus sein und voraus denken. Die Behandlungen müssen rechtzeitig erfolgen. Nach 20 mm Niederschlag, wie es bei uns häufig ist, muss der Belag immer erneuert werden. Ich arbeite bei den ersten Behandlungen mit Myco-Sin und Netzschwefel, später im Verlauf des Jahres dann mit Vitsan (Kalium-Bicarbonat) und Netzschwefel für die Lagerkrankheiten und am Schluss wieder mit Myco-Sin. Je nach Jahr gibt das dann 25 bis 30 Behandlungen. Für die Obstmade, Kleiner Fruchtwickler und Schalenwickler arbeiten wir mit der Verwirrungstechnik, das geht sehr gut. Blättläuse bekämpfen wir mit Spintor und Neem, bei Bedarf. Für uns erfordert der Pflanzenschutz eine grosse

Präsenz auf dem Betrieb. Wir können nicht längere Zeit am Stück weggehen.

Gibt es Punkte, die dich positiv überraschten?

Ja, die Wirkung der Verwirrungstechnik. Das hat in allen Anlagen bestens funktioniert.

Bodenpflege: Wie habt ihr den Herbizideinsatz kompensiert? Gibt es damit Probleme?

Wir haben uns auf Empfehlung eines anderen Bio-Betriebes das Scheibengerät Spedo angeschafft. Das arbeitet sehr gut. Wir fahren etwa 5–6 Mal pro Jahr damit über den Baumstreifen. Wenn es aber längere nasse Perioden gibt oder das Beikraut zu hoch ist, dann wird es schwierig. Das Gerät hat auch den Nachteil, dass es immer wieder Grasinselfen um die Stämme bildet. Wir wollen das noch optimieren und werden zusätzlich den Bio-liner anschaffen. Dieser arbeitet mit Fäden. Der kombinierte Einsatz mit den beiden Geräten wird uns ermöglichen eine optimale Bodenpflege zu betreiben. Bisher hatten wir auch mit dem Scheibengerät keine Mäuseprobleme. Die Bodenbearbeitung mit den Scheiben scheint den Mäusen nicht zu behagen.



Das Scheibengerät Spedo arbeitet gut, macht aber Inseln mit Beikräutern.

3 • Juni 2016

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

Produktezentrum Obst

- Interview Bio-Obstbau
- Kirschesigfliege
- Kirschenfliege
- Obstsorte des Jahres 2016

Mitteilungen BESOFRISCH

- BEA Auftritt 2016
- Lieblingsapfel Jazz
- Reorganisation des SOV
- Erinnerung PZ Obst Anlass
- Sommerausflug PZ Feldobstbau

Mitteilungen Inforama

- Kurs Obstverarbeitung

Produktezentrum Verarbeitung

- Erfahrungsaustausch Verarbeitung

Produktezentrum Beeren

- Bericht Erfahrungsaustausch Erdbeeren
- Erinnerung Fachexkursion
- Bericht Beerenmodul 2016
- Beerenpreise für Direktvermarktung



Der Nachteil ist die Bildung von Grasinselfen.

Agenda

16.06.2016	18.30
Anlass Steinobst, PZ Obst, BESOFRISCH Fam. Struchen, Epsach	
29.06–01.07.2016	
ÖGA Fachmesse der Grünen Branche, Koppigen	
03.08.2016	09.00
Sommerausflug PZ Feld- und Gartenobstbau, BESOFRISCH Anlage Schaller, Kallnach	
20.08.2016	09.30
Güttinger-Tagung Versuchsbetrieb Güttingen, TG	
30.08.2016	ganzer Tag
Fachexkursion Beeren PZ Beeren Anmeldeschluss: 29. Juli 2016	



Fadenausdüngergerät Darwin: Es braucht noch einige Jahre Erfahrung um das Gerät optimal einzusetzen.

Ausdünnen: Wie sieht bei euch die Ausdünnstrategie aus?

In den ersten beiden Jahren haben wir versucht die Frucht-ausdünnung manuell zu machen. Der Aufwand war enorm. Und das hat dann auch keinen Einfluss mehr auf die Blütenknospenbildung. 2015 haben wir dann das Fadengerät Darwin angeschafft. Das funktioniert gut. Aber der Einsatz ist nicht so einfach. Es braucht noch einige Jahre Erfahrung. Je nach Sorte und

Zeitpunkt müssen die Touren und die Geschwindigkeit angepasst werden. Ideal ist das Rotknospenstadium. Heuer war der Ent-scheid sehr schwierig wegen den Frostnächten. Deshalb haben wir diese Arbeit etwas zu spät gemacht.

Hast du seit der Umstellung mehr Probleme mit Alternanz?

Wir haben nicht mehr Probleme, aber die Alternanz war und ist je nach Sorte und Jahr immer ein Thema im Obstbau.

Welches sind für dich die besten Sorten für den Bio-Anbau?

Hier gilt noch zu unterscheiden, welche Sorten für mich als Produzent interessant sind und welche am besten zu verkaufen sind. Im Anbau sind Gala und Topaz für den Bio-Anbau gut und die lassen sich auch gut verkaufen, im Moment. Schön wäre es, wenn wir es auch mit neueren Clubsorten wie Jazz® versuchen könnten. Die sind von den Konsumenten schon sehr gefragt. Im Moment sind wir in Verhandlung mit einem Grossabnehmer diesbezüglich. Wir möchten neben den üblichen Bio-Kanälen auch mit den etablierten Grossabnehmern künftig zusammenarbeiten. Der Bio-Markt wird sicher noch weiter wachsen.

Erfahrungen gemacht. Die Wirtschaftlichkeit mit Bio-Obst ist im Moment noch besser. Aber ein wichtiger Punkt ist für uns auch die Zufriedenheit der Kunden und Abnehmer. Hier haben wir den Eindruck, dass gegenüber unseren Bio-Produkten eine viel höhere und bessere Wertschätzung entgegen gebracht wird. Und das macht uns Freude.

Wie sieht euer Betrieb in 10 Jahren aus?

Mein Sohn Marco hat Freude am Obstbau und ist durch seine Zweitausbildung gut ausgebildet. Wir werden versuchen weiter zu wachsen. Obschon wir in den letzten Jahren mit der Umstellung in Bezug auf Anlagen, Mechanisierung und Kühlraum schon viel in den Betrieb investiert haben.

Wird es neue Obstarten auf dem Betrieb geben?

Kernobst wird bei uns sicher weiterhin die Hauptobstart bleiben. Vielleicht werden wir noch etwas Zwetschgen oder Beeren und Tafeltrauben für die Marktfahrer anbauen.

Besten Dank Paul für dieses interessante und offene Gespräch. Wir wünschen euch weiterhin viel Erfolg und Befriedigung bei eurer Tätigkeit.

Kirschessigfliege wieder aktiv

Nach einem eher ruhigen 2015 ist die Gefahr für 2016 nicht gebannt. Zwar waren die Fallenfänge in der Schweiz bis jetzt im Vergleich zu den Vorjahren verhältnismässig gering, doch dies kann sich noch ändern. Es ist diesem kleinen Insekt nach wie vor die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken.

Sabine Wieland, Inforama Oeschberg, FOB
sabine.wieland@vol.be.ch

Bestandeshygiene nach wie vor zentral

Nach wie vor ist jeder Produzent aufgefordert, die Kirschessigfliege auf dem eigenen Betrieb zu überwachen und die Bestandeshygiene einzuhalten. Die Kirschessigfliege kann lokal beste Entwicklungsbedingungen vorfinden und sich so rasant vermehren. Empfohlen ist die Überwachung mit Fallen an Wald-rändern, Hecken, Kirschenhochstamm-bäumen und Holunder sowie um die Anlage vor dem Reifen der Kulturen. Besonders bei Kirschen scheinen die Fallen bei Vorhanden-sein reifender und reifer Früchte in ihrer Attraktivität abzunehmen. Der Witterungsverlauf wird einen massgeblichen Einfluss auf das Schadausmass dieses Schädlings haben. Es scheint, dass die Fliegen in warmen und trockenen Jahren vor allem die Nähe zu Oberflächen-

gewässer wie Teichen, Bächen oder tropfenden Bewässerungssystemen suchen oder in schattenspendenden Bäumen, Hecken oder Efeu Schutz suchen. Bei einem regnerischen und kühleren Sommer ist eine bedrohende Populationszunahme an vielen verschiedenen Stand-orten zu erwarten. Es ist wichtig, bereits früh die ersten Fliegen wegzufangen, um so eine massive Populationszunahme zu verzögern.

Monitoring Kanton Bern

Kantonal laufen Überwachungs-netzwerke auch in diesem Jahr. Die Resultate werden laufend auf der Internetseite der Agroscope unter «Monitoring und Fallen» (www.drosophilasuzukii.agroscope.ch) hochgeschaltet. Dort stehen ebenfalls aktualisierte Merkblätter zur Bekämpfung der Kirschessigfliege für das Jahr 2016 pro Kulturart zum Herunterladen bereit. Im Kanton Bern wurden ab Ende Januar in den überwachten Fallen keine

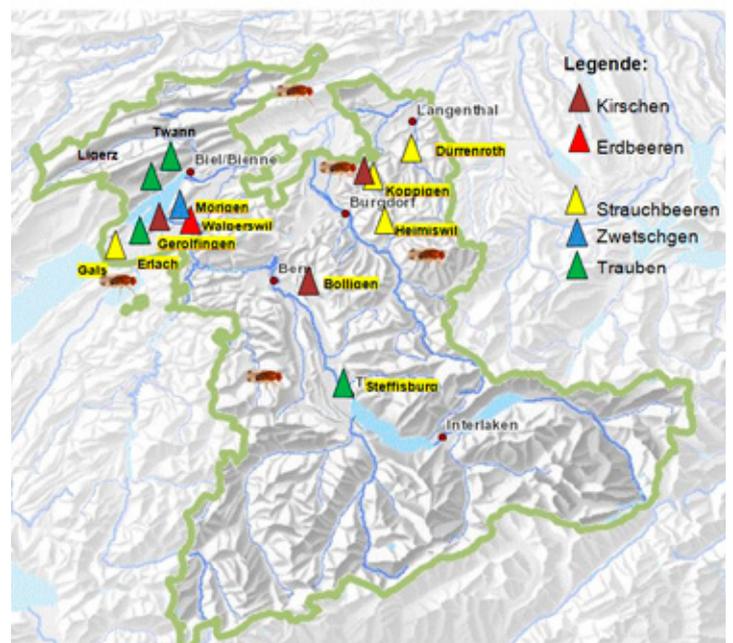
Ist Bio-Obstbau für euch wirtschaftlicher?

Bio-Obstbau ist schon viel aufwändiger als IP-Obstbau. Wir benötigen etwa 100 bis 200 Arbeitsstunden mehr pro Hektare. Für viele Arbeiten gibt es gute maschinelle Erleichterungen. Über die Bodenpflege und das Ausdünnen haben wir uns schon unterhalten. Wir werden auch versuchen beim Schnitt die Stunden zu senken. Deshalb haben wir einen Schnittbalken angeschafft und damit gute

Kirschessigfliegen mehr gefangen, bis dann Mitte Mai nach dem Start des kantonalen Monitorings wieder einzelne Fliegen festgestellt werden konnten. In anderen Kantonen war die Situation ähnlich. Ein Blick zu unserem Nachbarkanton Freiburg

zeigt, dass die Kirschessigfliegen immer noch präsent sind. Im Monat Januar wurden dort noch bis zu 1 000 Kirschessigfliegen an einem Standort gefangen. In den Monaten Februar bis April war ebenfalls ein erheblicher Rückgang festzustellen.

Überwachung Drosophila suzukii 2016



Standorte der Kirschessigfliegenüberwachung 2016

Neue Bestimmungen zum Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln beachten

Für die chemische Bekämpfung wurde im Jahr 2016 nur noch eine Allgemeinverfügung für die Kirschen und Zwetschgen erlassen. Diese kann auf der Seite des Bundesamts für Landwirtschaft unter Themen, Produktionsmittel, Pflanzenschutzmittel heruntergeladen werden. Zu beachten ist, dass Audienz nicht auf Früchten eingesetzt werden darf, die aufgrund von Beschädigung Fruchtsaft absondern. Ebenfalls wurde der Einsatz von Parexan N und Pyrethrum FS verschärft. Diese dürfen nur mit einem Abstand zu Gewässern von 100m bzw. 50m eingesetzt werden. Daneben sind die Produkte Alanto und Gazelle SG wiederum zugelassen (Wartefristen beachten). Bei den Beerenkulturen wurde die Allgemeinverfügung aufgehoben, da

zwei Produkte homologiert wurden. Es handelt sich hierbei um die Produkte Audienz und Alanto. Audienz darf mit drei Tagen Wartefrist in Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Ribes-Arten, Aronia, Holunder, Mini-Kiwi mit max. zwei Behandlungen/Parzelle und Jahr eingesetzt werden, aber nicht auf Früchten, die aufgrund von Beschädigungen Fruchtsaft absondern. In Erdbeeren sind max. zwei Behandlungen pro Kultur und Jahr, bei remontierenden Erdbeeren mit 21 Tagen Behandlungsintervall, zugelassen. Zur Einhaltung der Grenzwerte sollte auf Empfehlung der Agroscope die gleiche Erdbeere maximal 1 x behandelt werden. Alanto wurde mit drei Tagen Wartefrist nur in Himbeeren und Brombeeren zugelassen, max. zwei Behandlungen/Parzelle und Jahr; SPe3-Auflagen beachten. Keine weiteren Zulassungen für Beerenkulturen.

Zur Erinnerung: Einsatz Dimethoat in Kirschen nicht mehr erlaubt

Der Wirkstoff Dimethoat wurde bereits 2013 offiziell für den Einsatz im Obstbau verboten. In den darauffolgenden Jahren 2013–2015 wurde der Einsatz gegen die Kirschenfliege jeweils mit einer Allgemeinverfügung für ein Jahr bewilligt. Für das Jahr 2016 wurde keine solche Bewilligung mehr erteilt. Die Produkte mit dem Wirkstoff Dimethoat wie Perfekthion, Rogor etc. dürfen 2016 NICHT mehr eingesetzt werden. Die erste Behandlung muss nun mit Alanto oder Gazelle SG oder Movento arbo erfolgen, wenn sich die Früchte von grün auf gelb verfärben. Dies entspricht rund 4 Wochen vor der Ernte. Zwei Wochen danach, dementsprechend 2 Wochen vor der Ernte, muss der Belag erneuert werden.



Schauenburger – einst bedeutendste Tafelkirsche wird Obstsorte des Jahres 2016

Die einst bedeutendste Tafelkirschensorte der Schweiz wurde am 19.04.2016 in Ariswil, BL zur Obstsorte des Jahres 2016 durch FRUCTUS gekürt. FRUCTUS rückt jedes Jahr eine alte Obstsorte mit besonderen Eigenschaften ins Rampenlicht und weist damit auf die Bedeutung alter Obstsorten als kulturelles Erbe und genetische Schatztruhe für die Zukunft hin.

Auszug aus Medienmitteilung FRUCTUS, 19.4.2016

Obstbauern schätzten früher an dieser Sorte die regelmässige Ernte, die Regenfestigkeit der Früchte und deren Fähigkeit, mehrere Tage in optimaler Pflückreife am Baum zu hängen. Dem Handel bot die vergleichsweise gute Lager- und Transportfähigkeit grosse Vorteile. Als spätreife Sorte passte sie zudem optimal ins Angebot des europäischen Kirschenmarkts.

Für die Konsumenten war die braune Schauenburger während Jahrzehnten der Inbegriff einer guten Kirsche. Mit der für die damaligen Verhältnisse grosse Frucht, dem ausgewogenen Aroma und der festen Konsistenz wurde die Kirsche jedes Jahr sehnsüchtig erwartet.

Mitte der Achtzigerjahre hatte die Schauenburger ihren Zenit überschritten. Neue, attraktivere Kirschensorten, die sich auf kleinkronigen Bäumen anbauen

liessen, drängten auf den Markt und genetische Aufspaltungen (Mutationen) verursachten Schwierigkeiten. Als reine Tafelkirsche entsprach die Schauenburger nie den Anforderungen für die industrielle Verarbeitung. Der Verkauf brach ein und bis heute sind tausende der grossen Schauenburgerbäume aus der Landschaft verschwunden.

Heute hat die Schauenburger nur noch eine kleine Bedeutung im Kirschenanbau. Unübersehbar sind mächtigen Bäume in unsere Kulturlandschaft, wo sie von ästhetischem und ökologischem Wert sind. Für Direktvermarkter und Selbstversorger ist die unkomplizierte und regelmässig tragende Schauenburger jedoch eine gute Alternative zu den gängigen Sorten.

Woher stammt die Sorte?

1874 übernahm der Hotelier Emil Flury das Bad Schauenburg. Sein Interesse galt auch der dazu gehörenden Landwirtschaft und den Kirschen. Im Winter reiste er gerne in ferne Länder und brachte einmal auch Edelreiser von Kirschen mit.

An der Zufahrt zur Schauenburg wuchs ein junger Kirschbaum heran, den Flury aus den mitgebrachten Reisern veredelt hatte. Dessen bemerkenswerte Früchte sollten bald für grosses Aufsehen sorgen und die neue Sorte wurde fleissig vermehrt. Nur vier Jahrzehnte danach war die Schauenburger zur bedeutendsten Tafelkirsche der Schweiz geworden. Mitte der Siebzigerjahre reiste das Pfarrerspaar Alder aus Ziefen BL in den Libanon. Dort entdeckten sie eine dunkelbraune Kirsche, die von Alders zweifelsfrei als «Schauenburger» identifiziert wurde. Von Nachkommen Flurys erfuhr Pfarrer Alder später, dass Emil Flury um 1900 in den Libanon gereist war. Das Rätsel um die Herkunft der Schauenburger konnte damit mit grösster Sicherheit gelöst werden.

Die Kirschensorte Schauenburger steht stellvertretend für das leise Verschwinden von alten Obstsorten. Mit der jährlichen Ernennung der Obstsorte des Jahres möchte die Vereinigung FRUCTUS die Öffentlichkeit auf die Notwendigkeit der Erhaltung und Förderung alter Obstsorten aufmerksam machen.



Eine Spielerei der Natur. Durch Mutation aus der Schauenburgerkirsche entstandene «Streifenkirsche». (Bild: FRUCTUS)

Gekürte Schweizer Obstsorten

- 2008 – die robuste Apfelsorte «Schneiderapfel»
- 2009 – die kleine, feine Birnensorte «Sept-en-gueule»
- 2010 – die süsse, schwarze Kirschensorte «Schöne von Einigen»
- 2011 – die Birnensorte «Schweizerhose»
- 2012 – die Baumnußsorte «Rote Gublernuss»
- 2013 – die Zwetschgensorte «Prune de Chézard»
- 2014 – die feuerbrandrobuste Apfelsorte «Alant»
- 2015 – die robuste Apfelsorte «Wehtaler Hagapfel»
- 2016 – die Kirschensorte «Schauenburger»

Toller BEA Auftritt!

Die Sonderschau «Das Grüne Zentrum trägt Früchte» an der BEA war ein Erfolg. Die Standbetreuer bekamen täglich viele positive Rückmeldungen von den Besuchern. Die BEA wurde während den zehn Tagen von rund 290'000 Personen besucht. Agroscope und BESOFRISCH betrieben einen Stand mit Apfel-Degustation.

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg und Geschäftsführer Obstverband BESOFRISCH
juerg.maurer@vol.be.ch
Dr. Markus Kellerhals, Jonas Inderbitzin,
Melanie Abt, Agroscope
markus.kellerhals@agroscope.admin.ch

Während den berühmtesten und schönsten zehn Tagen, Ende April bis Anfang Mai, grassierte wieder das BEA-Fieber in Bern. Für die grosse Mehrheit war der Besuch des Grünen Zentrums eine Selbstverständlichkeit. Aktiv mitbeteiligt an dieser Sonderschau waren der Schweizer Obstverband (SOV), der Obstverband BESOFRISCH, das INFORAMA Oeschberg, Agroscope Wädenswil, FRUCTUS und die RAMSEIER Suisse AG. Zusätzlich haben die Sponsoren der Früchte, Pflanzen und Materialien beigetragen: GEISER agro.com ag, Baumschule Von Dach, Firmen Hengartner, Kurt Waldis und Andermatt Biocontrol. Bereits ein Jahr zum Voraus hat die Obstbranche das Konzept der Sonderschau gemeinsam mit der BEA erarbeitet. Dabei stand die nationale Dachkommunikation mit Barry und Hans im Vordergrund. Diese Protagonisten waren an der Ausstellung omnipräsent. Ein Highlight war natürlich ein Foto mit dem echten Barry und der Gans!

Die bewährte Firma Riggenbach, Thörishaus hat dieses Naturschau-Konzept erfolgreich umgesetzt. Für das Drehbuch und die Gestaltung der Infostände war die Firma Republica, Bern zuständig.



Beliebtes Fotosujet mit Barry und Gans Hans!
v.l.n.r.: Jürg Maurer, Bernadette Galliker (SOV), Fabio Stüssi (Republica).



Obstprodukte kommen gut beim Publikum an!



Hier entstehen sie, die feinen Öpfuchüechli.

Der Obstverband BESOFRISCH hat an zwei Verkaufsständen (Take-away/Öpfuchüechli und Verkaufsstand) seine Obstprodukte verkauft. So wurden an den zehn BEA-Tagen Fr. 60'000.- Umsatz gemacht! Verkauft wurden über 1 000 Liter Most in 0,5 Liter Petflaschen. Für die Öpfuchüechli brauchte es 200 Liter Vanillesauce und es wurde 250 Mal ein Teig hergestellt. Erstmals an einer BEA hatten wir ab Halbzeit auch Erdbeeren aus dem Seeland im Angebot. Für die Kinder war die Herstellung von Apfelingli für den Dörrschrank oder zum Probieren ein Hit.



Auch der FRUCTUS Stand mit den alten Sorten kam gut beim Publikum an. Klaus Gersbach und Katrin Linke im Einsatz



Der Stammbaum von Milwa-Diwa® wurde bildlich durch Agroscope dargestellt.

Der Stammbaum der Schweizer Sorte Milwa-Diwa® wurde an der Sonderschau anschaulich durch Agroscope dargestellt.

Auch der FRUCTUS-Stand mit den alten Sorten kam beim Publikum gut an. Ein weiterer Publikumsmagnet waren das Schaumosten und der Apfelschälwettbewerb. Der Schälwettbewerb wurde mit 5,44 Meter von Zbinden Rinaldo, Burgdorf, gewonnen. Als 1. Preis gibt es eine Reise für 2 Personen auf den Öpfelchüechliweg inkl. 1 Übernachtung mit HP auf dem Männlichen.



Beliebter Schälwettbewerb!

Jazz® war der Lieblingsapfel an der BEA 2016

Die Apfelsorte Jazz® ging als klarer Sieger hervor.

Jürg Maurer, INFORAMA Oeschberg und Geschäftsführer Obstverband BESOFrisCH juerg.maurer@vol.be.ch
Dr. Markus Kellerhals, Jonas Inderbitzin, Melanie Abt, Agroscope markus.kellerhals@agroscope.admin.ch



Während den 10 BEA-Tagen wurden im Schnitt täglich rund 200 Personen zu neuen Sorten und zum Apfelkonsum befragt. Insgesamt nahmen 2 649 Personen an der Befragung teil, wovon knapp zwei Drittel (62 %) Frauen waren. Die Befragung wurde von Agroscope in Wädenswil entwickelt. Folgende Apfelsorten wurden degustiert: Scifresh-Jazz®, Milwa-Diwa®, Gradiyel-Goldkiss®, Braeburn, Gala, Cripps Pink-Pink Lady®, Mariella und Rustica. Die BEA-Besucher benoteten die Beliebtheit von angebotenen Apfelschnitten der jeweils drei Sorten, die täglich in unterschiedlicher Zusammenstel-

lung angeboten wurden mit einer Skala von 9 = sehr gut bis 1 = sehr schlecht. Die Probenreihenfolge wechselte alle 1 ½ Stunden, da normalerweise die erste Probe besser ankommt als die folgenden. Alle Sorten kamen gut an; dennoch lassen sich gesicherte Unterschiede ausmachen. Am besten bewertet wurde Scifresh-Jazz®, gefolgt von Braeburn, Mariella, Milwa-Diwa® und Cripps Pink-Pink Lady®. Etwas weniger gut schnitten Rustica, Gala und Gradiyel-Goldkiss® ab. Bei Goldkiss dürfte die Optik mitgespielt haben, welche Assoziationen zu der nicht mehr sehr beliebten Sorte Golden Delicious weckte. Mit geschälten Schnitten wäre das Ergebnis wohl etwas anders herausgekommen. Die statistischen Analysen ergaben, dass weder Konsumhäufigkeit, noch bevorzugte Konsumgelegenheit (zu Mahlzeiten oder als Zwischenverpflegung) oder Geschlecht der Testpersonen einen bedeutenden Einfluss auf die Bewertung der Sorten hatte. Auch wenn die Sorten «Gala» und «Rustica» von weiblichen Teilnehmerinnen tendenziell schlechter und die Sorten «Jazz» und «Mariella» eher besser als bei Männern bewertet wurden, so war das Ranking der Sorten bei Männern und Frauen identisch. Interessanterweise spielte das Alter der Testpersonen eine Rolle; während die Sorte «Jazz» von allen Altersklassen als die deutlich

beste befunden wurde, waren die Sorten «Gala» und «Rustica» tendenziell bei älteren Personen über 60 Jahren beliebter als bei Jüngeren.

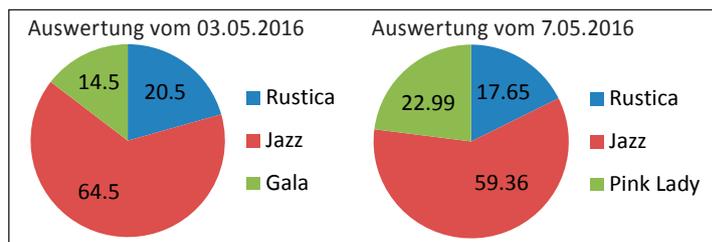
che die Schorfresistenz Vf besitzt, wurde besser als Gala beurteilt. Milwa-Diwa® liegt im Mittelfeld. Die Früchte von Jazz®, Pink Lady®,



Beim Apfeldegustationsstand konnten täglich drei unterschiedliche Sorten verkostet und beurteilt werden (Siehe Kasten).

Zum Schluss der Degustation und Befragung durften die Besucherinnen und Besucher von den jeweils drei Sorten ihren Lieblingsapfel bestimmen. Dabei ging hervor, dass Jazz® eindeutig der Lieblingsapfel der BEA 2016 war! Es folgten Braeburn und Pink Lady®. Die neue Sorte Mariella von Agroscope (Maigold x Arlet) schnitt auch gut ab, Gala und Goldkiss® waren weniger beliebt. Die Agroscope-Sorte Rustica, wel-

Goldkiss®, Gala und Braeburn wurden von der Firma Geiser agro.com ag gelagert und geliefert. Sie waren mit 1-MCP (SmartFresh) behandelt worden. Die Früchte von Mariella und Rustica wurden von Agroscope gelagert und waren nicht mit SmartFresh behandelt worden. Alle Früchte waren von sehr guter Qualität. Es erstaunt deshalb wenig, dass die Obstsorten insgesamt sehr gut bewertet wurden.



Tagesbeispiele zur bevorzugten Apfelsorte (%-Anteil im 1. Rang = Beurteilung sehr gern)

Nicht vergessen:

Anlass Steinobst PZ Obst zum Thema «Erntesysteme im Kirschenanbau»

Donnerstag, 16. Juni 2016 um 18.30 Uhr in der Anlage von Thomas und Ernst Struchen in Epsach



Der Kasten des Präsidenten

Der SOV (regiert) reorganisiert sich selber

Am 15.4.2016 fand die Delegiertenversammlung des Schweizer Obstverbandes in Wülflingen statt. Der Schweizer Obstverband steht bekanntlich vor einer grösseren Reorganisation. Das Führungsgremium (Vorstand und Präsidialausschuss) sollen zusammengelegt und verkleinert werden und künftig mehr Verantwortung übernehmen.

In einem ersten Schritt wird der Vorstand auf zehn Personen verkleinert. Dabei sind fünf Vertreter aus der Produktion, vier aus der Verarbeitung und Bruno Pezzatti als Parlamentarier gewählt worden. Gegen die Verkleinerung und Verschlingung dieser Gremien ist eigentlich nichts einzuwenden. Die Gelegenheit wäre da gewesen, dieses künftige Führungsgremium noch kleiner und effizienter zu machen.

Schade, dass unser bisheriger Vertreter im Vorstand, Martin

Winkelmann, Studen, in dieser Reorganisation keinen Platz mehr hat und dass sich die Zusammensetzung des Vorstandes nicht im Verhältnis zur Wertschöpfung in den einzelnen Branchen widerspiegelt.

Etwas befremdend am Vorgehen und an der Delegiertenversammlung-Traktandenliste war, dass zuerst dieses Gremium auf vier Jahre gewählt wurde, über dessen Aufgaben und Pflichten können die Delegierten aber erst an der nächsten DV befinden. Man hätte sich doch ein anderes Vorgehen gewünscht: zuerst wird über die Statutenänderungen befunden, dann werden die Vertreter gewählt. So ist es Usanz.

Deshalb hat der Obstverband BESOFrisCH im Vorfeld dieser DV schriftlich den Antrag gestellt, die Vertreter des künftigen Vorstandes nur auf ein Jahr zu wählen und dann 2017 beim Vorliegen der Statuten für weitere drei Jahre zu bestätigen.

Der Sinn und Zweck einer Delegiertenversammlung ist, dass die Mitglieder demokratisch entscheiden und befinden können. Das Ignorieren eines Antrages an der DV würde im Sport mit einem Abpfiff geahndet.

Es bleibt zu hoffen, dass der neue Vorstand des SOV die Anliegen der Basis künftig ernster nimmt und auf Anträge auch statutenkonform reagiert. Ansonsten dürfte die Reorganisation zur Farce werden und es besteht Gefahr, dass sich die Verbandsspitze weiter von der Basis entfernt. Und das ist längerfristig kontraproduktiv. Letztlich liegt es an den Delegierten (und deren Präsenz) an der Delegiertenversammlung Einfluss auf die künftige Verbandsgestaltung des SOV zu nehmen.

Urs Grunder, Präsident Obstverband BESOFrisCH

Sommerausflug BESOFrisCH PZ Feld- und Gartenobstbau

Alle Mitglieder von BESOFrisCH sind herzlich zu diesem Ausflug eingeladen!

Thema: Besichtigung Brennobstanlage mit verschiedenem Steinobst
Datum: Mittwoch, 3. August 2016
Verantwortlich: Urs Schaller

Programm:
09.00 Uhr Besammlung in Kallnach, bei der Anlage neben der Marti Reisen und Logistik (Parkieren auf Feldweg «Endstrasse», siehe Plan)

Besichtigung der Anlage und der Ernte mit Netzen. Zeit zum Austausch. Danach Besichtigung des Betriebes Brennerei Matter.

Ca. 12.00 Uhr Gemeinsames Mittagessen in Aarberg

An- und Abreise sind individuell zu organisieren. Mittagessen auf eigene Kosten. Da die Plätze für die Besichtigung beschränkt sind, werden die Anmeldungen nach ihrem Eingang berücksichtigt!

Anmeldung erforderlich, bis 10. Juli 2016 bei Urs Schaller, ursschaller@gmx.ch oder 078 728 27 05

Wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen.

Urs Schaller, BESOFrisCH Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau



INFORAMA

Kurs «Obstverarbeitung zur Selbstversorgung»

Übersteigen die Erntemengen Ihrer Obstbäume und Beerenpflanzen Ihren Bedarf für den Frischverzehr? Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre eigenen Früchte zu qualitativ hervorragenden Produkten verarbeiten können. «Learning by doing» hat in diesem Kurs einen hohen Stellenwert. Arbeitsschritte, die selbständig ausgeführt werden, garantieren einen hohen Lerneffekt und ein erlebnisreiches Lernen. Den Teilnehmenden stehen erfahrene Obstverarbeiter als Kursleiter zur Seite. Für diesen Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse notwendig. Der Kurs eignet sich sehr gut als Vorbereitung für das Fachschulmodul Obstverarbeitung, das 2017 geplant ist.

Kursprogramm:
Mittwoch, 14. September 2016, 09.00 bis 16.30 Uhr,
INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen

- Vom Mostapfel zum Süssmost (Anforderungen an Mostobst, Saftgewinnung, Saftbehandlung)
- Wie kann der Süssmost haltbar gemacht werden? (Pasteurisation, diverse Süssmostgebände)

– Welche Produkte lassen sich nebst Süssmost noch herstellen? (Trockenfrüchte, Gärsaft, Traubensaft, Beerensäfte, Mischgetränke, Obstessig, Destillate, Liköre, u.a.)

Kursleitung: Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg, FOB, und Kursleiter.

Kurskosten: Fr. 150.– zuzüglich Fr. 30.– für den Kursordner

Anmeldungen: INFORAMA Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal, 062 916 01 01, bis spätestens 31. August 2016. (Kurs 161802)

Weitere Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 031 636 12 90, info.fob@vol.be.ch, oder auf www.inforama.ch/Kurse



Sorgfältige Instruktion an Geräten und Einrichtungen

Verarbeitung



Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 25. August 2016, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb: Seeland Mosterei, Enselweg 36, 2556 Schwadernau/BE
079 657 94 93

Programm:

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Schätzung Mostobsternte

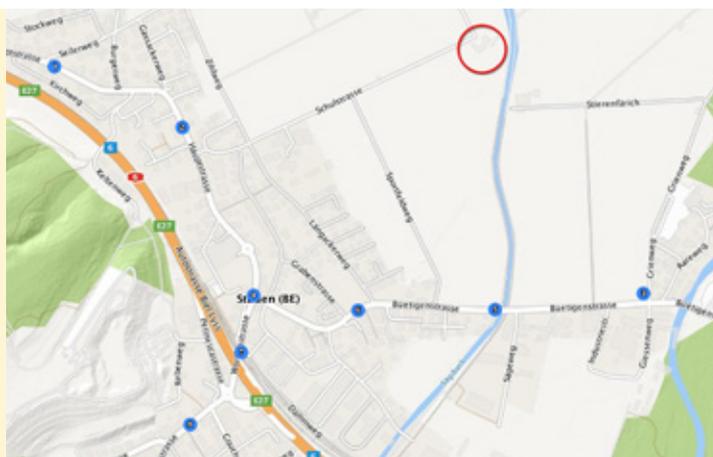
4. Tarife Obstverarbeitung
5. Verschiedenes

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!

PZ Verarbeitung, Daniel Oppliger

Anreise →





Zwischen zwei Frostnächten

Der diesjährige BESOFrisCH Erfahrungsaustausch Erdbeeren fand am 28. April statt. Yannick Stabrowski – seit 2016 Mitglied im PZ Beeren – präsentierte den rund fünfundzwanzig BESOFrisCH Beerenproduzenten seinen Betrieb am Mont Vully, oberhalb des Murtensees.

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

Yannick Stabrowski bewirtschaftet in Mur einen Gemüsebaubetrieb und ist vor einigen Jahren in die Beerenproduktion eingestiegen, nachdem ihn sein Abnehmer von Gemüse dazu motiviert hat. Die Beerenproduktion erfolgt seit diesem Jahr vollständig in Substratkulturen an verschiedenen Standorten. Es werden Erdbeeren und Himbeeren angebaut. Dabei kommen dem Betriebsleiter seine hervorragenden Kenntnisse in der Produktion von Gemüse im geschützten Anbau auch für die Beerenproduktion zu Gute.



Auf dem Betrieb werden auch Himbeeren auf longcanes-Terminskulturen in Substrat produziert.

Der eher bescheidene Besucher-Aufmarsch hatte einen Grund: vom 27. auf den 28. April sorgten Frosttemperaturen von halb elf Uhr abends bis sieben Uhr morgens von bis zu minus sechs Grad für eine weitgehend schlaflose Nacht für alle Erdbeerproduzenten mit Kulturen ab dem Stadium Blütenstand-Schieben. Zudem kündigte die Wettervorhersage für die darauffolgenden Nächte weiteren Bodenfrost an.

Regional unterschiedliches Schadensausmass durch Blütenfröste

Das Thema Frostschäden wurde denn auch ausführlich diskutiert. Auf dem Betrieb Strabrowski kam zur Frostabwehr in den blühenden Substratkulturen im Tunnel ein mit Gas betriebener Heizlüfter zum Einsatz. Damit gelang es, in den Tunnels eine Temperatur von +1.5°C zu halten. In etlichen Betrieben kam ergänzend zur Vlies-Überdeckung die Frostbewässerung zum Einsatz. Zwar konnten Frostschäden an Blütenständen weitgehend vermieden werden, allerdings gelangten sehr hohe Wassermengen in die Felder, die durch die natürlichen Niederschläge vom darauffolgenden Wochenende (30. April/1. Mai) noch vermehrt wurden. In der Folge waren Fungizid-Behandlungen unumgänglich, was als Folge der erschwerten Befahrbarkeit der Felder sehr kritisch wurde. Glücklicherweise liess die warme und trockene Witterung der ersten Mai-Woche die überfälligen Pflegemassnahmen zu.

Lückenloser Fungizid-Belag notwendig

Im fachlichen Teil wurde abermals auf die Bedeutung der Fungizid-



Der Heizlüfter ermöglichte die Frostabwehr auf 5000m² Substratkulturen.

Behandlungen und mögliche Strategien zur Botrytis-Graufäule-Bekämpfung hingewiesen. Die Produktion steht dabei in einem schwierigen Spannungsfeld unterschiedlicher Ansprüche:

- kompletter Schutz sämtlicher Blütenanlagen vor Infektionen durch Botrytis-Sporen, auch in verfrühten Kulturen unter Vlies
- optimierte Applikationstechnik, damit auch Blütenstände unter dem Laubdach erreicht werden
- möglichst sparsamer Einsatz von botrytiziden Wirkstoffen, um möglichst wenig Fungizid-Resistenzen zu fördern, möglichst geringe Mehrfachrückstände zu haben und dennoch eine optimal geschützte Frucht zu erreichen

– kombinierte Behandlungen gegen weitere Krankheiten wie Echten Mehltau, Anthraknose, Gnomonia, Blattflecken und Lederfäule. Das stellt jedes Jahr erneut eine sehr grosse Herausforderung dar!

Erntestart ab zweiter Mai-Woche

Der Start der Erdbeeren-Ernte ist in der zweiten Mai Woche erfolgt in mit Tunnel/Vlies verfrühten Kulturen. Bereits in der vierten Mai-Woche (KW 22) sind bedeutende Erntemengen gemeldet worden. Die Haupterntewochen fallen erwartungsgemäss auf die Zeit zwischen Ende Mai bis Mitte Juni.



Die Erdbeerproduzenten verfolgen aufmerksam die Ausführungen von Yannick Stabrowski.

Zur Erinnerung: Fachexkursion Beeren

Das Produktezentrum Beeren bietet seinen Mitgliedern und interessierten Beerenproduzenten am Dienstag, 30. August 2016 einen eintägigen Ausflug zur Besichtigung von zwei Beerenbetrieben in der Region Thurgau an.

Anmeldeschluss ist der 29. Juli 2016.

Weitere Informationen und Anmelde-talton unter www.besofrisch.ch, in der letzten Ausgabe Berner Obst 2/2016 oder Inforama Oeschberg, PZ Beeren, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen, info.fob@vol.be.ch

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmer!

Auszüge aus der Erzählung «das Erdbeeri Mareili» von Jeremias Gotthelf

... Der Tschaggeneigraben, und was dazu gehörte, war eine rechte Schatzkammer voll Erdbeeren und schöner Erdbeeren. Die Erdbeerig-winner machten einander nicht Plätzen ab, die Erdbeerifrau hatte keine Konkurrenten, man gönnte ihr den neuen Verdienst und liess sie machen. Sie konnte den Beeren vollständig Zeit lassen, auszureifen, brauchte nicht sie halb hart und halb weiss zu nehmen, wenn sie dieselben haben wollte.

Ja, Grichtsäss, es ist ein beträchtlicher Unterschied nicht bloss zwischen halb und ganz reifen Erdbeeren, sondern überhaupt zwischen halb und ganz reifen Menschen und Früchten.

Neuer Betriebsleiterkurs «Erwerbsmässiger Beerenanbau» gestartet

Mit erfreulich vielen Teilnehmern hat der im Weiterbildungsprogramm vom Schweizer Obstverband enthaltene Kurs mit dem Titel «Erwerbsmässiger Beerenanbau» unter Leitung der Fachstelle Obst des Strickhofs begonnen.

Hagen Thoss, Fachstelle Obst, Strickhof
hagen.thoss@bd.zh.ch

Die 26 Kursteilnehmer aus der ganzen Deutschschweiz zeigen, dass der Anbau von Beeren für viele Betriebe ein wichtiger und interessanter Betriebszweig ist und dass daher auch Weiterbildungsbedarf besteht. Der Modulkurs des SOV findet im zweijährigen Rhythmus statt und die organisatorische Leitung hat dabei die Fachstelle Obst am Strickhof in Wülflingen ZH.

Beispiel guter überkantonaler Zusammenarbeit

Der Kurs, der sich an Betriebsleiter mit Vorkenntnissen im Beerenbau richtet, wird von den kantonalen Fachstellen der Deutschschweizer Kantone Aargau, Bern, Luzern, St. Gallen, Thurgau und Zürich veranstaltet und mehrheitlich am zentral gelegenen Strickhof in Lindau unterrichtet. Gerade diese überkantonale Zusammenarbeit macht den Kurs für die Teilnehmer interessant, da sie während des Unterrichts den direkten und persönlichen Kon-

takt zu den Verantwortlichen der Fachstellen herstellen können. So profitieren die Kursbesucher optimal vom Fachwissen der jeweiligen Spezialisten aus den unterschiedlichen Anbauregionen der Deutschschweiz.



Am zweiten Kurstag zeigen Max Kopp (links) und Hagen Thoss (rechts) den Kursteilnehmenden bei einer Praxisübung in der Beerenanlage des Strickhofs, worauf beim Schnitt der Beerensträucher zu achten ist. (Foto: Jakob Schierscher)

Kurstage sind über das Jahr verteilt

Das intensive und vielseitige Unterrichtsprogramm besteht aus theoretischen Lektionen, Betriebsbesuchen und Praxisübungen. An insgesamt 8 Kurstagen von Ende Februar bis Ende August werden alle wichtigen Aspekte des Beerenanbaus in der Schweiz aufgezeigt: Marktregelungen, Wirtschaftlichkeit,

Anbausysteme, Pflanzenschutz, Schnittarbeiten, Ernteorganisation und Produktqualität sind nur einige der Themen. Der Fachkurs kann mit einer Abschlussprüfung im September beendet werden. Bei bestandener Prüfung wird das Modul in der Berufsprüfung Landwirt/Landwirtin mit 4 Modul-Punkten angerechnet.



Beerenpreise für Direktvermarktung

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

Selbstpflückerei, Preise pro kg

Erdbeeren	Fr. 5.–
Himbeeren	Fr. 9.–
Brombeeren	Fr. 7.–
Kulturheidelbeeren	Fr. 8.–

Direktverkauf, Preise pro kg

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

Hinweis

Diese Richtzielpreise sollen als Grundlage für die Preisbildung dienen. Von unterpreisigen Verkäufen ist abzusehen. Ebenso wichtig wie der Preis ist die konsequente Umsetzung des Standortvorteiles

in der Direktvermarktung und Selbstpflückerei mit entsprechend hoher Qualität und Frische!



Frische, reife Beeren in sauberen, gut erreichbaren Feldern – Selbstpflückerei wird zum Erlebnis und als Teil der Freizeitbeschäftigung für junge Familien.

... Mareili, welches die Erdbeeren entdeckt hatte, war ein eigentlich Erdbeerihexli... Es behielt die Gabe der Entdeckung, es war, als ob es die reichen Erdbeerflecken in der Luft merke, es hatte ein eigenes Auge, die bescheidene Erdbeere, von denen die schönsten am sittsamsten sich bergen unterm dunkelgrünen Laubdach, zu sehen, eigene Händchen, die saftige Beere zu pflücken, dass auch nicht ein Schatten eines Druckes an ihr sichtbar war.



P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG