

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

Obst

Ladina – Erste Erfahrungen

«Ladina» ist eine Apfelsorte aus dem Hause Agroscope. Sie wurde 1999 gezüchtet und 2013 benannt. Pflanzmaterial ist beschränkt seit zwei Jahren verfügbar. Ladina ist eine Kreuzung zwischen «Topaz» und «Fuji». Der Apfel ist ausgewogen süss-säuerlich, saftig und mit seiner roten Färbung sehr attraktiv. Er besitzt ein besonderes fruchtiges Aroma, ist schorffresistent und feuerbrandrobust. Die Markteinführung erfolgt über VariCom.

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



Ladina hat eine attraktive leuchtend rote Farbe und eine schöne Form

Ladina Forum

2012/13 wurden an sechs Standorten in den Kantonen Zürich, Aargau, Luzern, Thurgau und St. Gallen 1200 Apfelbäume der neuen Apfelsorte «Ladina» gepflanzt, sowohl in IP wie in Bio-Betrieben. Auch im Kanton Bern gibt es zweijährige Anlagen von Ladina. Ziel der ersten Pflanzungen unter Praxisbedingungen ist die Verfolgung des Apfels von der Produktion bis zum Konsumenten. In Zusammenarbeit mit der Fenaco Obsthalle Sursee und TOBI Seeobst Bischofszell ist die Sortierung, Aufbereitung und Vermarktung gewährleistet, um das Marktpotenzial von «Ladina» auch über den Detailhandel im Wettbewerb zum bestehenden Apfelsortiment zu prüfen. Nun liegen erste Erfahrungen vor. Am 11.9.2015 hatten die Fachstellen im Rahmen des Ladina-Forums Gelegenheit Pionieranlagen zu besichtigen.

Erfahrungen Produktion

Die Baumeigenschaften von Ladina entsprechen den heutigen Anforderungen. Idealerweise



wird für Ladina eher eine stärkere Unterlage verwendet. Ladina lässt sich chemisch gut ausdünnen und die Erträge sind sehr regelmässig, im mittleren Bereich. Das Erntefenster von Ladina ist eher kurz. Damit die Früchte das optimale Aroma entwickeln, sollten diese erst bei voller Reife geerntet werden. Beim Aufschneiden der Früchte muss das Fruchtfleisch gelblich sein und die typische Aromatik aufweisen. Das bedingt ein mehrmaliges Überpflücken. Die Kaliber sind gleichmässig und die Früchte gut ausgefärbt. Obschon Ladina mit knapp 12 Brix eher tiefe Zuckerwerte aufweist, wird der Apfel bei der Degustation als «süss» empfunden.

Erfahrungen Lagerung

Die Fruchtfleisch-Festigkeit ist sehr gut. Lagerversuche der Saison 2014/2015 zeigten, dass bei der Sorte, bei einer Lagerung ab fünf Monaten, Hautschäden auftreten. Im Weiteren ist die Sorte Kernhausfäule gefährdet, da der Apfel einen offenen breiten Kelch hat.



Der breite und tiefe Kelch stellte ein erhöhtes Risiko von Kernhausfäule dar

Verfügbarkeit von Pflanzmaterial

Für die kommende Pflanzsaison stehen in den Baumschulen noch

rund 5000 ein- und zweijährige Bäume auf verschiedenen Unterlagen zur Verfügung.

Zum jetzigen Zeitpunkt ist erwünscht, dass diese Bäume möglichst an verschiedenen Standorten angebaut werden, damit mit der Sorte weitere Erfahrungen gemacht werden können.

Aufgefordert sind insbesondere Direktvermarkter und Betriebe in Feuerbrandrisikogebieten, diese Sorte versuchsweise anzubauen. In den kommenden ein bis zwei Jahren muss dann der Grosshandel entscheiden, ob er diese Sorte zur Bereicherung des Sortimentes (im Herbst), als Alternative zu den anderen gängigen Sorten, aufnehmen will.

Bei den Konsumenten jedenfalls kommt der neue Apfel sehr gut an! Pflanzmaterial findet man mittlerweile in diversen Baumschulen der Schweiz, auch im Kanton Bern:

– Fuchs Martin, Thörishaus
– Glauser's Biobaumschule, Noflen (weitere Auskünfte VariCom oder FOB Oeschberg)

Informationsquellen:

– Agroscope
– VariCom
– eigene Beobachtungen

Sortenbeschreibung «Ladina»

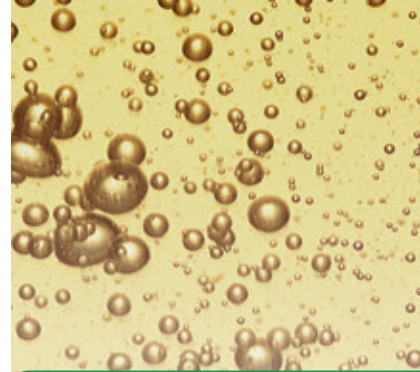
Herkunft: Kreuzung von Topaz x Fuji, 1999 durch die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil

Frucht

Grösse: mittelgross
Gestalt: kugelig-stumpfkugelförmig
Haut und Farbe: glatt, grüngelbe Grundfarbe mit 3/4 roter Deckfarbe
Essqualität: Fleisch mittelfest mit feiner Textur, saftig, knackig mit harmonischem bis säuerlich-süßem Geschmack mit exotischer Note
Reife: Je nach Region um Mitte September, rund 10 bis 14 Tage nach Gala

Baum

Wuchs: mittelstark wüchsig, gute Garnierung
Krankheiten: Schorffresistent (Vf), wenig anfällig auf Feuerbrand (Triebtest und Blütentest im Gewächshaus und Freiland), wenig mehltauanfällig
Blüte und Befruchtung: Blüht mittelspät, diploid.
Geeigneter Pollenspender: Topaz



5 • Oktober 2015

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

■ Produktezentrum Obst

- Apfel-Sorte Ladina
- Kirschessigfliege
- Verlauf Steinobst-Ernte
- Phosphonate im Apfelanbau
- Wirtschaftlichkeit Direktverkauf

■ Mitteilungen BESOFRISCH

- Nationalratswahlen
- Schlussitzung PZ Obst

■ Mitteilungen Inforama

- Modul Kernobst
- FOB mit neuen Tel. Nummern
- Information SOV
- Buchbesprechung

■ Produktezentrum Verarbeitung

- Qualitäts-Wettbewerb Süssmost
- distisuisse – Brenner des Jahres
- vaculij DEMO
- Bericht Erfahrungsaustausch
- Tarife 2015
- Einladung Erfa II
- Mittlere Mostobsternte
- Fachkongress Birnenleben, Niederösterreich

■ Produktezentrum Beeren

- Eintriebiger Anbau von Johannis- und Stachelbeeren
- Verlauf Strauchbeeren-Ernte 2015
- Haronia - neue Frühsorte bei Johannisbeeren

Produktion

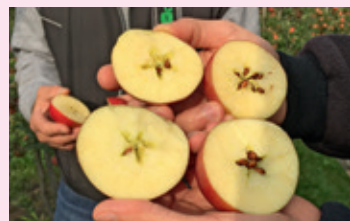
Früher Ertragsseintritt, gute Erträge, gute Lagerfähigkeit, CA-Lagerung in Prüfung

Verwendung

Knackig-süsslicher Tafelapfel. Ladina entspricht den aktuellen Anforderungen von Produzenten, Handel und Konsumenten. Die geringe Feuerbrandanfälligkeit ist ein herausragendes Plus dieser Neuheit

Lagerung

Anhand der bisherigen Erfahrungen scheint es, dass Ladina primär als Herbstapfel, nach Gravensteiner bis Ende Dezember, vermarktet werden sollte. Zu diesem Zeitpunkt ist die Aromatik am besten



Typisch gelbes Fruchtfleisch von Ladina

Kirschessigfliege - Wenig Befall auf Zwetschgen

Mit der Reife der Zwetschgen stiegen auch die Fallenfänge in den Anlagen. In einzelnen Anlagen schossen die Fangzahlen von 5 Fliegen pro Falle Ende Juni auf 120 Fliegen pro Falle bis Anfang September. Trotzdem gab es in den kontrollierten Anlagen keine Befallsmeldungen. Auch aus anderen Anlagen sind keine Meldungen eingegangen. In den Traubenbeeren am Bielersee wurden indes Anfang September, eine Woche vor der Ernte, erste Eiablagen auf der Sorte Dornfelder festgestellt.

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

Beeren

In den Beeren waren die Befallsmeldungen in diesem Jahr unterschiedlich. Während einzelne Betriebe kaum Ausfälle durch die Kirschessigfliege festgestellt haben, hat die Kirschessigfliege in vereinzelt Anlagen, besonders in Himbeerkulturen, wieder stark zugeschlagen. Im Allgemeinen war die Lage in diesem Jahr aber viel ruhiger als im Vorjahr. Aus den Beobachtungspartellen lassen sich erste Schlüsse ziehen. Die besten Resultate lieferten in den Heidelbeer- und Himbeerparkellen die eingesetzten Varianten (Netz 0.77x1.02 mm und 1.3x1.3 mm). Obwohl vereinzelt Fliegen gefunden wurden, gab es auf den Früchten keine Schäden. Ausserhalb des Netzes waren

die Fliegenfänge um ein Vielfaches höher. Diese Beobachtung konnte ebenfalls bereits bei den Kirschen bestätigt werden.

Steinobst

In den Zwetschgen wurden trotz hohen Fangzahlen kaum befallene Früchte gefunden. Vereinzelt konnte Larvenbefall auf sehr reifen am Baum hängenden Zuckerpflaumen festgestellt werden. Das rechtzeitige Ernten und eine saubere Bestandshygiene sind bei Zwetschgen wichtige vorbeugende Massnahmen im Kampf gegen die Kirschessigfliege.

Rebbau

Im Rebbau wurden bis kurz vor der Ernte keine Eiablagen beobachtet. Einzelne Partellen wiesen ein- bis zwei Wochen vor der Ernte befallene Früchte auf. Der Befall konnte dort auf 10%–20% beziffert werden.



Das Netz scheint nach ersten Erfahrungen einen guten Schutz gegen die Kirschessigfliege zu bieten.

Schlussbilanz Kirschen- und Zwetschgenernte 2015

Die Kirschenenernte 2015 fiel bedeutend weniger gross aus als geschätzt. Grund dafür waren die hohen Temperaturen im Juli. Trotz Bewässerung der Kulturen, wurde das Wachstum der Früchte durch die Hitze beeinträchtigt. Entsprechend kleiner waren die Kaliber, was wiederum einen direkten Einfluss auf die Menge hatte. Bei den Zwetschgen war die Ernte im Kanton Bern etwas tiefer als im Vorjahr.

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

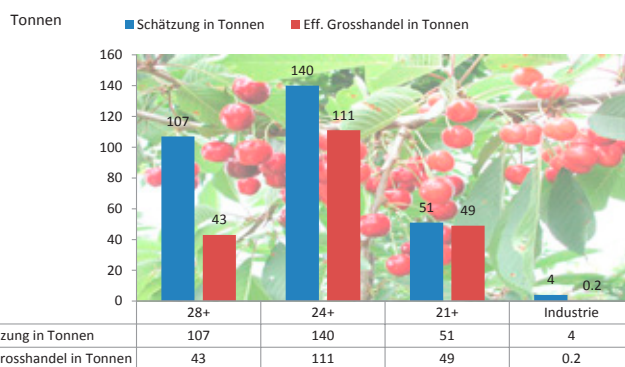
Während im letzten Jahr einige Kirschen sogar 33+ übertrafen, erreichten dieses Jahr die Kirschen nur knapp 28+. Viele Kirschen mussten mit 27mm in die Klasse 24+ eingeteilt werden. Dementsprechend wurden gerade mal 43 Tonnen Klasse 28+ abgeliefert, anstatt den geschätzten 107 Tonnen. Im Kanton Bern wurden 70% der Schätzungsmengen beim Grosshandel abgeliefert. Gesamtschweizerisch lagen die Ernteschätzungen bei den Tafelkirschen bei 2996 Tonnen. Abliefert wurden 2194 Tonnen; damit wurden 27% weniger abgeliefert als geschätzt. Die Qualität war hingegen in Ordnung und es gab nur wenige Reklamationen bei der Sammelstelle.

Bei den Zwetschgen geht ein weiteres mengenmässig gutes Jahr zu Ende. Mit 301 Tonnen

abgelieferten Zwetschgen im Kanton Bern sind nur 83 Tonnen weniger als im Spitzenjahr 2011 geerntet worden. Von den total abgelieferten Zwetschgen wurden 162 Tonnen 33mm und 139 Tonnen Fellenberger abgeliefert. Fellenberger gehört immer noch zur beliebtesten Tafelzwetschge in unserer Region.

Die Sortenwahl ist für die Ablieferung am Handel von entscheidender Bedeutung. Gute neue Sorten trumpfen mit Geschmack, Grösse und Festigkeit. Das führt dazu, dass Sorten wie Cacaks Frühe, Elisabeth, President, Schwabs Frühe, Elena und Valor vom Handel aufgrund mangelnder Qualität wenig gelobt werden. Bei den Kirschen sind es die Sorten Schauenburger, Hedelfinger und Hudson, die im Handel immer wieder aufgrund der geringen Festigkeit zu Diskussionen führen. Diese Sorten sind am Grosshandel nicht mehr gern gesehen.

Kirschenenernte Kanton Bern 2015 Schätzung und Ablieferung Grosshandel



Phosphonate für den Apfelanbau?

Phosphonate sind organische und anorganische Derivate der Phosphonsäure. Bisher wurden Phosphonat haltige Flüssigpräparate meist als Blattdünger und Pflanzenstärkungsmittel vermarktet. Verschiedene Forschungsanstalten und Firmen versuchen nun, diese Wirkstoffe auch als Pflanzenschutzmittel zu registrieren. So auch das Norddeutsche Esteburg Obstbauzentrum in Jork.

Gewächshausversuche

In Gewächshausversuchen konnten kurative Behandlungen mit Phosphonaten den Schorfbefall vermindern, das Fungizid Syllit

war jedoch wirksamer. Höhere Aufwandmengen konnten die kurative Wirkung nicht steigern. Präventiv angewendet, können Phosphonate den Schorfbefall

erheblich reduzieren. Kontaktfungizide waren eindeutig wirksamer. Der Wirkungsgrad konnte durch erhöhte Phosphonat-Aufwandmengen gesteigert werden und wurde dadurch vergleichbar mit Syllit. Durch wiederholte präventive Behandlungen wurde die Wirkung gegen Schorf wesentlich gesteigert.

Freilandversuche

In Freilandversuchen haben die Phosphonate bei wiederholten präventiven Behandlungen in

Kombination mit Delan WG eine bessere Wirkung als vergleichbare Anwendungen ausschliesslich mit Delan WG. Wiederholte Anwendungen von Phosphonaten waren in ihrer Wirkung vergleichbar mit Kontaktfungiziden. Lagerschorfinfektionen konnten vermindert werden. Infektionen durch den Apfelmehltau wurden durch Phosphonate wirksam bekämpft, das Vergleichsmittel Topas war in allen Versuchen wirksamer. In den Schorf und Mehltauversu-

chen konnte eine direkte Wirkung der Phosphonate nachgewiesen werden. Eine Wirkungssteigerung durch wiederholte Behandlungen war möglicherweise auf eine Mobilisierung von pflanzeigenen Abwehrmechanismen zurückzuführen.

Nebenwirkungen

- Eine geringe Nebenwirkung gegen Infektionen der Bitterfäulen an den Früchten ist nicht auszuschliessen.
- Phosphonate sind als nicht Raubmilben schädigend einzustufen.
- Nach häufiger Anwendung

mit den geprüften Aufwandmengen sind keine Fruchtberostungen zu erwarten.

- Die jüngsten Apfelblätter weisen nach der wiederholten Anwendung Blattdeformationen auf. Die Symptome sind später nicht mehr sichtbar.
- Toxikologisch sind die Rückstände der Phosphonate unbedenklich. Rückstände sind analytisch nachweisbar.

Anmerkung der Redaktion:

Die Forschungsanstalt Agroscope hat in diesem Bereich noch keine eigenen Versuche/

Abklärungen durchgeführt. Mit Stamina S von Stähler wurde im Weinbau (mit Teilwirkung gegen falschen Mehltau) erstmals ein solches Produkt als Pflanzenschutzmittel zugelassen. Es bleibt jedem Betriebsleiter selber überlassen, ob er solche Produkte (mit Zusatzkosten!) anwenden will.

Jürg Maurer, Leiter FOB
Aus Obstbau 5/2015 Dr. Gerd Palm und Petra Kruse, Jork

Zu verkaufen auf Herbst 2015

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

Wirtschaftlichkeit des Direktverkaufes

Um die Wirtschaftlichkeit des Direktverkaufs zu untersuchen wurden von Agroscope Tänikon 2015 auf 8 Betrieben die Rohleistung analysiert. Für die fünf Produktgruppen Obst und Gemüse, Eier, Fleisch, Saft und Most sowie Wein und Spirituosen werden die erzielten Leistungen den Vollkosten gegenübergestellt. Im Gegensatz zu anderen Berechnungen in der Landwirtschaft und Paralandwirtschaft liegen für die Direktvermarktung erst wenige Untersuchungen und Berechnungen vor. Mit dieser Studie soll die Wirtschaftlichkeit des Direktverkaufs anhand weiterer Fallstudien untersucht werden. Zudem soll eine Differenzierung innerhalb des Direktverkaufes ermöglichen, die Rohleistungen und Vollkosten für wichtige Produktgruppen anzugeben und die Kostenstruktur darzulegen.

Resultate

Als Bezugsgrösse dient die Rohleistung. Alle Kosten werden dementsprechend auf die Rohleistung (den Umsatz von Fr. 100.–) bezogen. Die Direktkosten nehmen den mit Abstand grössten Anteil der Rohleistung ein (über alle Produktgruppen) Fr. 67.– und unterscheiden sich deutlich zwischen den Produktgruppen. Verarbeitete Produkte haben erwartungsgemäss einen deutlich höheren Direktkostenanteil (Fr. 73.60) als nicht verarbeitete (Fr. 59.10). Der Anteil der Arbeitskosten ist bei den nicht verarbeiteten Produktgruppen jedoch höher (Fr. 35.50) im Vergleich zu Fr. 17.50 bei den verarbeiteten Produkten. Das liegt daran, dass die Stückpreise gegenüber verarbeiteten Produkten tiefer liegen und somit mehr Transaktionen im Verkauf notwendig sind, um einen Umsatz von Fr. 100.– zu erzielen. Die Gewinne sind über die fünf Produktgruppen sehr unterschiedlich, wobei sich kein Muster nach Verarbeitungsgrad ausmachen lässt: Eier, Fleisch und Wein/Spirituosen weisen Gewinne von 5 bis 15 % der Rohleistung aus. Die Produktgruppen Eier, Fleisch und Wein/Spirituosen weisen auch eine Arbeitsverwertung pro Stunde von knapp Fr. 40.– aus. Das heisst der Direktverkauf damit ist rentabel.

Bei Obst/Gemüse (-3 %) und Saft/Most (-19 %) resultieren Verluste!

Bei den Produktgruppen Obst/Gemüse betragen die Arbeitsverwertungskosten Fr. 25.50 und beim Saft/Most gar nur Fr. 12.70 pro Stunde. Der Erlös aus dem Direktverkauf bei diesen Produktgruppen ist also bescheiden und liegt unter den berechneten Opportunitätskosten von Fr. 28.–. Daher der Verlust. Aus zwei anderen Studien (2010) von Agridea und Schmid und Lenggenhager wurden folgende Stundenlöhne in der Direktvermarktung ermittelt:

- zwei Betriebe mit weniger als Fr. 10.– Stundenlohn
- zwei Betriebe zwischen Fr. 10.– und 20.–
- ein Betrieb über Fr. 20.–

Kostenstruktur

Bezüglich der Kostenstruktur sind zwei Positionen relevant: Die Kosten für die verkaufte Ware machen zwei Drittel sowie die eingesetzte Arbeit ein Viertel der totalen Kosten aus. Gemäss der Auswertung des Buchhaltungsjahres 2011 sind lediglich 13 % der Betriebe im Direktverkauf tätig, erreichen aber eine durchschnittliche Rohleistung von über Fr. 50'000.– pro Betrieb aus. (Lips und Schmid 2013).

Direktvermarkterpreise des SOV unbedingt einhalten!

Anhand dieser Zahlen ist es umso wichtiger, die vom Dachverband (SOV) vorgeschlagenen Direktvermarktungspreise auf keinen Fall zu unterbieten!

Sie finden diese Angaben auf der Homepage des SOV unter www.swissfruit.ch/Branche/Markt/Direktvermarktung/Preis-bulletin-2015

Daraus ist ersichtlich, dass beispielsweise für Kernobst Klasse 1 der Preis mindestens bei rund Fr. 3.20 pro Kilo liegen sollte! Süssmost pasteurisiert im Bag-in Box 5 l Fr. 11.–

Begriff: Opportunitätskosten: Entschädigungsansätze für den Einsatz von Arbeitszeit von familieneigenen Arbeitskräften.
Aus Ökonomie Agroscope Transfer Nr. 61/2015, Wirtschaftlichkeit des Direktverkaufs (D. Hopp, Tänikon)
Zusammenfassung Jürg Maurer, Inforama, FOB



Die Direktvermarktung für Obst- und Obstverarbeitungsprodukte ist oft nicht kostendeckend! Eine gute Preiskalkulation ist deshalb wichtig.

Nationalratswahlen

Für die kommenden Nationalratswahlen kandidiert unter anderem unser Mitglied Beatrice Struchen, Epsach.

Beatrice Struchen ist Grossrätin (letztes Jahr Grossratspräsidentin!). Wir empfehlen daher unseren Mitgliedern Beatrice Struchen für den Nationalrat. Sie vertritt die bäuerlichen Interessen und deren Grundgedanken. Zudem setzt sie sich für die **produzierende Landwirtschaft** ein.

Viel Erfolg!



An alle Mitglieder: Einladung zur Jahresschlusssitzung PZ Obst

Donnerstag, 12. November 2015, 16.00 – 19.00 Uhr



Besichtigung Burgdorfer Bier in Burgdorf

Burgdorfer Gasthausbrauerei AG
Kornhausgasse 16
3400 Burgdorf
www.burgdorferbier.ch

Das PZ Obst lädt alle Mitglieder zur Schlusssitzung mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklung ein. Das Highlight dieser Sitzung bildet der Besuch der Burgdorfer Gasthausbrauerei in Burgdorf, die Tradition lebt und seit 1999 dank erfreulichem Absatzwachstum fortwährend modernisiert und ausgebaut wird.

Programm:

16.00 Uhr Schlusssitzung Handel und Produktion **im Saal B1, Inforama Oeschberg**
17.30 Uhr Führung durch die Burgdorfer Brauerei.

Anmeldung erwünscht bis 05.11.2015 an:
susanna.zingg@vol.be.ch oder
031 636 12 91

Treffpunkt: **Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen**

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

INFORAMA

Fachmodul Erwerbsobstbau Tafelkernobst (B-BF 17) 2015/2016

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

Fachmodul «Erwerbsobstbau Tafelkernobst» B-BF 17

Im Rahmen der Fachschaft Obst bieten die Fachstelle für Obstbau des Kantons Zug (Schluechthof) und Luzern (BBZN Hohenrain Spezialkulturen und Pflanzenschutz) das Fachmodul Tafelkernobst gemeinsam mit den Kantonen Aargau, Basel Land, Zürich, Solothurn und Bern an.

Inhalt: Planung & Erstellen einer Anlage, Formierung und Schnitt moderner Baumformen, Hagelnetz, Sorten- und Unterlagenwahl, Ökologie, Gesetzliche Grundlagen im Pflanzenschutz, Krankheiten und Schädlinge und Applikationstechnik, Bodenpflege, Ernährung, Sommerbehandlung, Grundsätze in der Obstwirtschaft,

Mechanisierung, Unfallverhütung, Ernte und Vermarktung.

Kursdaten: Total 14 Tage über ein Jahr verteilt: 1. Teil: 3./4. Dezember 2015; 20./21. Januar 2016. 2. Teil: 26. Januar 2016; 22./23. Februar 2016 anschliessend 6 Tage Schnitübungen Weitere Tage nach Vereinbarung während der Vegetation 2016

Kursort: Luzern und Zug, sowie verschiedene Praxisbetriebe

Kosten: Fr. 1'000.– exkl. Material, ohne Verpflegung und Reise

Vorbedingungen: Grundkenntnisse im Obstbau. Ideale

Voraussetzung bietet die landwirtschaftliche Grundausbildung mit dem Wahlfach Obstbau oder der Einstiegskurs Obstbau. Zudem ist praktische Erfahrung im Obstbau von Vorteil.

Informationen und Anmeldung:

BBZN Natur und Ernährung, Spezialkulturen & Pflanzenschutz, Weiterbildung, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain, 041 228 30 70. Für weitere Informationen markus.hunkeler@edulu.ch oder louis.suter@zg.ch.

Anmeldeschluss: 20. November 2015.

FOB mit neuen Telefon-Nummern

Das Inforama Oeschberg, die Fachstelle Obst, Beeren und Rebbau hat seit 16. September auf Internet-Telefonie umgestellt. Damit verbunden haben die Mitarbeiter neue Telefon-Nummern erhalten:

Zentrale Sekretariat	031 636 12 90
Jürg Maurer	031 636 12 95
Sabine Wieland	031 636 12 92
Max Kopp	031 636 12 93
Ueli Steffen	031 636 12 94
Susi Zingg	031 636 12 91

Wir bitten, ab sofort die FOB Mitarbeitenden unter diesen Rufnummern anzurufen. Die Mobile-Nummern bleiben unverändert.

Thierry Suard verlässt den SOV

Gemäss einer Mitteilung des SOV verlässt Thierry Suard den Verband im Februar 2016. Die Nachfolgeregelung ist im Gang. Thierry Suard ist beim SOV als Fachmitarbeiter Produktion/Verarbeitung tätig.

Buchbesprechung

Auf den Kern gebracht

Ein witziges Büchlein von Martina Meier über alles rund um den Apfel. Der Apfel ist das beliebteste Obst im Deutschsprachigen Raum Europas, knapp 17 Kilo isst jeder. Doch er kann auch viel mehr: Kaum ein Obst war und ist in so vielen Bereichen ein wichtiges Symbol: Die Herrscher des Mittelalters regierten mit dem Reichsapfel in der Hand, Newton entdeckte die Schwerkraft, als ihm ein Apfel auf den Kopf fiel und die berühmteste Stadt der Welt trägt den Beinamen «Big Apple».

Aber auch in der Literatur hat der Apfel seinen festen Platz: Adam und Eva, Schiller, Wilhelm Tell oder Schneewittchen, etc. In diesem Sinn hat das Papierfresserchen die besten Geschichten und Gedichte rund um die gesunde Kugel gesucht, die sich an Kinder und Jugendliche richten.

Bestellbar bei: www.papierfresserchen.de
ISBN 978-3-86196-317-2

Qualitäts-Wettbewerb Süssmost

Auch in diesem Jahr bietet der Obstverband BESOFrisCH seinen Mitgliedern einen Qualitätswettbewerb Süssmost an. Die Säfte müssen bis am 13. November eingereicht sein!

Max Kopp, Inforama, FOB; BESOFrisCH
Produktezentrum Verarbeitung
max.kopp@vol.be.ch

Ab diesem Jahr werden Saftmuster in drei Kategorien eingeteilt. Gärsaft und Apfelschaumwein werden nicht mehr als Kategorien geführt. Es sind Bestrebungen im Gange, für diese Produkte einen nationalen Wettbewerb zu organisieren.

Drei Kategorien

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 Originalgebinde mit Festverschluss abgegeben werden, müssen zurückgewiesen werden.

Sammelstellen und Abgabetermin

Die Saftmuster im Originalgebinde können bis **Freitag, 13. November 2015, 14.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden.

Beim Einreichen der Saftmuster ist ein Formular auszufüllen und darauf die notwendigen Angaben korrekt und vollständig vorzunehmen. Das Meldeformular 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 (031 636 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.

Preis-Auszeichnungen für Kategorien-Sieger

Dieses Jahr lohnt sich die Teilnahme ganz besonders. Erstmals können wir die Kategorien-Sieger mit attraktiven Preisen auszeichnen.



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

Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen an der Rangverkündigung teilzunehmen. Die Ergebnisse werden am zweiten Erfahrungsaustausch, auf dem **Betrieb der Familie Krenger, Wilstrasse 50, in Wichtrach, am Freitag, 27. November 2015 um 20.00 Uhr** bekannt gegeben. Bitte Teilnahme auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.

distisuisse – nationale Spirituosen-Prämierung 2015/2016

Am 17. September wurden in Bern, im Beisein von Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, die Resultate der nationalen Spirituosen-Prämierung 2015/2016 bekannt gegeben und die besten Produzenten ausgezeichnet.

Erfreulicherweise mischen Berner Brennereien in der Top-Liga mit: Sechs Betriebe reichten insgesamt 27 Produkte (davon 16 Whisky, oder Whisky-Produkte) ein und erzielten dabei für 14 Produkte eine Gold-Auszeichnung.

- Matter-Luginbühl AG, Kallnach: 1 Produkt, 1 x Gold
- Langatun Distillery AG, Aarwangen: 2 Produkte, 1 x Gold
- Brauerei Aare Bier, Barmen: 3 Produkte, 1 x Gold
- Brennerei Schwab, Oberwil b.B.: 3 Produkte, 2 x Gold

- Rugenbräu AG, Matten b. Interlaken: 5 Produkte, 3 x Gold
- **Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port: 13 Produkte, 6 x Gold**

Daniel und Ursula Zürcher von der Spezialitätenbrennerei Zürcher in Port wurden als einer von sechs teilnehmenden Betrieben als Brenner des Jahres ausgezeichnet.

Herzliche Gratulation allen teilnehmenden Betrieben und weiterhin viel Erfolg!



Die begehrten distisuisse-Gold-Auszeichnungen (Quelle: distisuisse.ch)



Bundsrätin Eveline Widmer-Schlumpf zeichnet Ursula und Daniel Zürcher aus als «Brenner des Jahres»! (Quelle: distisuisse.ch)

Geräte-Demonstration

Die Firma **VACULIQ** präsentiert das Saftgewinnungsverfahren nach dem Prinzip der «Fest-Flüssig-Trennung mittels Unterdruck»

Das BESOFrisCH PZ Verarbeitung freut sich auf zahlreichen Besuch und einen interessanten Fachaustausch

Mittwoch, 11. November 2015, von 09.30 – 12.00 und 13.00 – 16.30 Uhr
Mosterei Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb

Die Einrichtung wird für die Geräte-Demo im Verarbeitungsbetrieb Gfeller in Worb aufgebaut und in Betrieb genommen. Sie wird im Zeitraum von 09.30–12.00 und von 13.00–16.30 Uhr in Betrieb stehen, so dass interessierte Besucher während diesem Zeitraum individuell zur Besichtigung erscheinen können.

Die Firma **VACULIQ** steht am Anlass für Auskünfte zur Verfügung. Weitere Infos unter www.vaculiq.com



Vaculiq 1000

Auftakt zur Verarbeitungskampagne

Ende August öffnete Walter Bärtschi, Schlosswil die Tore seines Verarbeitungsbetriebes für seine Kollegen aus dem Produktezentrum Verarbeitung, die sich zum alljährlichen Erfahrungsaustausch trafen.

Max Kopp, Inforama Oeschberg, FOB
max.kopp@vol.be.ch

Auf dem vielseitigen Landwirtschaftsbetrieb stellt die Herstellung von Obstsaften und Apfel-Schaumwein mittlerweile ein bedeutendes Standbein dar. Es werden jährlich mehrere zehntausend Liter Obstsaft und rund zweitausend Flaschen Apfel-Schaumwein produziert.

Für jeden zu verarbeitenden Posten Mostobst füllen die Kunden einen Laufzettel aus, der die Charge während dem gesamten Verarbeitungsprozess begleitet. Darauf werden alle relevanten Daten festgehalten. Seit 2011 steht ein saniertes, den Anforderungen der Lebensmittelkontrolle entsprechendes Verarbeitungslokal zur Verfügung. Bei der Einrichtung wurde auf zweckmässige und rationelle Arbeits-Abläufe geachtet.

Projekt: Apfelschaumwein

Seit rund zehn Jahren befasst sich Walter Bärtschi mit der Herstellung von Apfel-Schaumwein. Mittlerweile hat er drei Produkte im Angebot. Auf dem Betrieb werden sämtliche Arbeitsschritte ausgeführt von der Flaschengärung, Degorgieren, Dosage auffüllen, Verschluss, Verdrahtung und Etikettierung. Nachdem zu Beginn der Produktion viel Lehrgeld bezahlt wurde, überzeugen die Produkte heute mit einer feinen Perlage und sauberen Fruchtkomponenten in der Nase wie am Gaumen.

Fach-Informationen für Obstverarbeiter

Im Anschluss an die Betriebsführung erhielten die Süssmoster fachliche Informationen, wie Ergebnisse der Mostobstschätzung, Mostobstpreise und -Rückbehalte. Zudem wurden die vom PZ Verarbeitung empfohlenen Tarife diskutiert. Zum Abschluss der Arbeiten zum Vergleich von Einweg-Gebinden wurden die Ergebnisse präsentiert (vgl. B.O. 3/15 und 4/15).



Zeitgemässe Installationen in einem zweckmässigen Verarbeitungslokal



Die BESOFrisCH Obstverarbeiter folgen aufmerksam den Fachinformationen

Tarife Lohnmosterei 2015

Für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmosterei lassen sich folgende Tarife anwenden. Die empfohlenen Tarife basieren auf aktuellen Produktionskostenberechnungen und sichern eine kostendeckende 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: gegenseitige 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 gewaschenen Flaschen mit Verschluss vom Kunden geliefert. Zusätzliche Leistungen, Gebinde, usw. sind separat zu verrechnen.

Pauschaltarif für Bag-in-Box

Da immer mehr Süssmost in Bag-in-Box Gebinde abgefüllt wird, 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 2015

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

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

Prämierung Qualitätswettbewerb Süssmost und Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Freitag, 27. November 2015, 20.00 bis 22.00 Uhr

Die Bekanntgabe der Resultate des Qualitätswettbewerbes Süssmost, wird dieses Jahr anlässlich des zweiten Erfahrungsaustausches vorgenommen.

Betrieb: Familie Krenger, Wilstrasse 50, 3114 Wichtrach (031 781 01 69)

Programm:

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Bekanntgabe der Ergebnisse des Qualitätswettbewerbes 2015
4. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
5. Terminplanung 2016
6. 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!

Anreise:



Mittlere Mostobsternte

Aus der Ernteschätzung des Schweizer Obstverband ist ersichtlich, dass in diesem Herbst mit einer mittleren Mostobsternte von 82'655 Tonnen gerechnet wird. Davon werden 70'271 Tonnen Mostäpfel und 12'384 Tonnen Mostbirnen erwartet. Die gesamte Mostobsterntemenge liegt damit um rund einen Viertel unter dem Vierjahres-Durchschnitt.

Max Kopp, Informa Oeschberg, FOB
max.kopp@vol.be.ch

Laut Schätzung wird ein Anteil von rund zwei Drittel der Mostäpfel aus dem Feldobstbau und knapp ein Viertel aus Tafelobstanlagen erwartet. Derzeit kann noch nicht abgeschätzt werden, wie gross der Einfluss der Trockenheit während der Sommermonate auf die Mengen und Inhaltsstoffe (Zucker/Säure) sind.

Gleichbleibende Mostobstpreise, kleiner Rückbehalt
Aufgrund der geschätzten Mostobstmengen hat das SOV Produktezentrum Mostobst

beschlossen, die Mostobst-Preise bei Ablieferung an die gewerblichen Mostereien unverändert zu belassen. Zudem wird es einen verhältnismässig kleinen Rückbehalt, gestaffelt nach Erntemenge, geben:
– Mostäpfel: bis 80'000 Tonnen, Fr. 1.–/100 kg für Spezial-, gewöhnliche und übrige Mostäpfel
– Mostbirnen: ab 12'001 bis 12'500 Tonnen, Fr. 5.50/100 kg

Detaillierte Informationen zu Mostobstschatzung, Preise und Rückbehalte, SOV-Beiträge sowie Normen und Vorschriften unter: www.swissfruit.ch

Weniger ist mehr! Ihr Saft im Beutel.

Der personalisierte, trendige **2dl Standbeutel mit Strohalm** bereits ab 1000L Chargen.
NEU nur 69 Rappen / Stk.

- Wir füllen Ihren Süssmost in Standbeutel ab, Sie liefern uns den Most
- Ein Mehrfaches an Wertschöpfung im Vergleich zu Bag in Box
- Auch für Kinder & Jugendliche geeignet
- Komplette Vorderseite frei gestaltbar
- Bestellungen können während der ganzen Obstsaison platziert werden



Swiss Food Concepts GmbH
www.swiss-food-concepts.net,
Tel 079 298 08 82

Fachkongress Birnenleben und Salon des Mostes

Die Gastgeber Mostviertel Tourismus und LEADER Region Moststrasse Mostviertel blicken mit Freude und Stolz auf drei Tage im Zeichen von vergorenem Obstsaft zurück. Erstmals tagte die ARGE Streuobst am Freitag, 21. und Samstag 22. August 2015 im niederösterreichischen Mostviertel. Am Sonntag bildete der Salon des Mostes mit Ausstellern aus fünf Ländern den krönenden Abschluss des Wochenendes.

Im niederösterreichischen Mostviertel liegt das grösste geschlossene Obstbaumgebiet Europas. Rund 250 Birnensorten prägen hier das Landschaftsbild, es sind aber gerade einmal 150 bis jetzt erforscht. Beim zweitägigen Fachkongress wurde vor 80 Teilnehmern über diverse Themen referiert. Es ging um die Sehnsucht des Konsumenten nach Herkunft, Produktentwicklung in der Obstverarbeitung, Streuobst in der

Regionalentwicklung oder etwa um diverse Krankheiten der Birne.

Was hat besonders gut geschmeckt?
Mostbaron Bernhard Datzberger (www.seppelbauer.at) aus Amstetten: «Die eindeutige Botschafterin des Mostviertels ist die Speckbirne. Diese elegante Sorte wird aufgrund ihrer sehr fruchtigen Aromatik und den leichten Zitrus-Noten am meisten nachgefragt.» Die in Oberösterreich und Süddeutschland

als Weinbirne bekannte Sorte ist demnach auch in der Gastronomie die am weitest verbreitete Birnensorte in Sachen Saft und Most.

Mostbaron Hans Hiebl aus Stadt Haag fasst das Wochenende zusammen: «Sowohl der Fachkongress Birnenleben wie auch der Salon des Mostes sind gelungene Veranstaltungen. Der Streuobstkongress war wichtig und aufschlussreich, der Salon des Mostes ist ganz klar auf Kenner ausgerichtet. Der Salon wird nie eine Massen-Veranstaltung werden. Aber jedes Jahr kommt Zielpublikum, welches das Thema Most interessiert. Wir liegen goldrichtig mit der Veranstaltung.»

Quelle: Wine & Partner Presse-Info



Birkenweine im Mostheurigen von Toni Distelberger

Beeren



Eintriebige Johannisbeerhecken?

Im Rahmen des traditionellen Strauchbeeren-Rundgangs im Versuchszentrum Gartenbau Köln-Auweiler präsentiert Ludger Linnemannstons Johannis- und Stachelbeerkulturen. Er ist überzeugt, dass die konsequent eintriebige Erziehung von Johannis- und Stachelbeeren möglichst rasch einen Vollertrag erreicht. Dazu werden lange bewurzelte Steckhölzer in einem 4 Liter Topf gepflanzt und mit Fertilisation aufgezogen. Bereits im

folgenden Jahr wird auf diese Weise nahezu ein Vollertrag realisiert. Daraufhin werden die eintriebigen Jungpflanzen ausgepflanzt. Die gewurzelten Steckhölzer können auch direkt ausgepflanzt werden. Dasselbe Anbauverfahren lässt sich auch bei Stachelbeeren anwenden. Dieses Anbauverfahren ermöglicht es rasch auf Entwicklungen am Markt reagieren zu können.

Quelle: «Obstbau»
8/2015, S. 478-481



Konsequent 1-triebige Kultivierung von Johannisbeeren (Quelle: Markus Litterst, OGM Oberkirch)

Strauchbeeren-Ernte abgeschlossen

Während dem bei den Erdbeeren die realisierten Erntemengen um rund fünfzehn Prozent unter den Schätzungen liegen, sind die Strauchbeeren-Erntemengen mit einer Erntemenge von über 415'000 kg in der Region BESOFrisCH um knapp zehn Prozent unter der Ernteschätzung, aber rund siebzehn Prozent über den Vorjahresmengen.

Max Kopp, Inforama Oeschberg FOB
Obstverband BESOFrisCH,
Produktezentrum Beeren
max.kopp@vol.be.ch.

Je nach Strauchbeerenart gestaltete sich der Ernteverlauf unterschiedlich.

Himbeeren

Seit einigen Jahren wird die Himbeeren-Ernte nicht mehr in Sommer- und Herbsthimbeeren aufgeteilt, weil immer mehr Himbeeren aus Terminkulturen auf den Markt gelangen. Die erreichte Erntemenge von rund 190'000 kg liegt zwar um rund zehn Prozent über der Vorjahresmenge, erreichte die Ernteschätzung lediglich zu rund Dreivierteln. Nach dem zögerlichen und rund zwei Wochen verspäteten Erntestart, war ab der dritten Augustwoche ein deutlicher Einbruch der Erntemengen zu verzeichnen. Zum

einen lagen die Erntemengen in den Terminkulturen unter den Erwartungen, wohl bedingt durch die langanhaltende Hitzephase. In ungeschützten Kulturen wurden ab anfangs August erste befallene Früchte durch die Kirschessigfliege festgestellt. Auf einzelnen Flächen musste die Ernte in Folge massivem Fruchtbefall eingestellt werden.

Heidelbeeren

Die Heidelbeer-Erntemenge von rund 110'000 kg liegt um achtzehn Prozent über der Vorjahresmenge und dennoch etwa sieben Prozent unter der Schätzung. Der Blühverlauf war optimal, was in der Folge für eine konzentrierte Ernte ab der dritten Juni-Woche sorgte. Ab Mitte Juli konnten deutlich höhere Mengen geerntet werden als die Schätzung vorsah, allerdings fielen die Erntemengen ab 10. August regelrecht zusam-

men. Die trockene Witterung verschonte die Kulturen vor Pilzkrankheiten, allerdings waren Hitzeschäden an den Früchten zu verzeichnen. Einzelne Parzellen verzeichneten grosse Ertragsausfälle. Erst kurz vor Ernteabschluss, nachdem ein Grossteil der Ernte eingebracht war, nahmen die Meldungen von Fruchtbefall durch Kirschessigfliegen zu.

Brombeeren

Die trockene, warme Witterung ermöglichte eine hervorragende Brombeerenenernte, die mit knapp 70'000 kg rund 25 Prozent über der Schätzung liegt. Namentlich ab Anfang Juli konnten mit den Frühsorten Loch Tay sehr gute Erntemengen realisiert werden. Erst zum Abschluss der Ernte wurde vereinzelt Fruchtbefall durch Kirschessigfliegen festgestellt, was für ein abruptes Ende der Ernte sorgte.

Johannis-/Stachelbeeren

Die beiden Strauchbeerenarten profitierten von den guten Blühbedingungen und der trockenen Sommer-Witterung. Die erzielten Erntemengen übersteigen die Schätzung um 23 Prozent bei den Stachelbeeren und 33 Prozent bei den Johannisbeeren. In der Haupterntezeit ab Mitte Juli lagen die Erntemengen deutlich über der Schätzung.



Die Himbeeren-Ernte erlitt einen Einbruch



Mit der Frühsorte Loch Tay konnten erfreuliche Ernteergebnisse erzielt werden



Heidelbeeren - trotz trockener Witterung gute Fruchtkaliber

«Haronia» – neue frühe Johannisbeersorte

Am Obstgrossmarkt Mittelbaden OGM in Oberkirch wurde die neue frühreifende rote Johannisbeeren «Haronia» vorgestellt. Nachfolgend eine Auflistung der bisher beobachteten Eigenschaften:



Haronia – eine neue attraktive Frühsorte (Quelle: Markus Litterst, Obstgrossmarkt Oberkirch)

Wuchs

Deutlich stärkerer Wuchs als Red Lake, bei konsequentem Schnitt zahlreiche einjährige Seitentriebe, dicht belaubt, daher weniger Sonnenbrandgefahr.

Pflanzengesundheit

Sehr gute Holzgesundheit, daher gut geeignet für den eintriebigen Spindelanbau. Hohe Mehltau-Anfälligkeit vergleichbar mit Red Lake.

Reifezeit

Frühreifend, kurz nach Red Lake, ungefähr eine Woche nach Jonkher van Tets, sehr langes Erntefenster.

Aussehen

Lange Trauben mit sehr grossen leuchtendroten Beeren, Farbe bleibt stabil auch in sehr reifem Zustand, platzfest, langer Stiel, dadurch gute Pflückbarkeit.

Geschmack

Sehr aromatisch, verhältnismässig wenig Säure.

Ertrag

Sehr fruchtbar, bei konsequentem Verjüngungsschnitt gute Triebleistung für hohe Erträge mit sehr guter Fruchtqualität.

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG