

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

Redaktion Inforama Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 034 413 70 20

Obst



Bekämpfungsstrategien Kirschenfliege und KEF 2015

Für die Bekämpfung der Kirschenfliege und Kirschessigfliege (KEF) stehen diverse Möglichkeiten zur Verfügung. Sinnvollerweise gilt es auch das Problem der Rückstandsproblematik mit zu berücksichtigen. Dimethoat wurde mittels Allgemeinverfügung vom BLW analog dem Vorjahr wieder befristet bis 1. August 2015 zugelassen.

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

Einnetzen

Für Anlagen gibt es mittlerweile von verschiedenen Anbietern gute Systeme für eine Totaleinnetzung. Damit können die Kirschenfliege und die Kirschessigfliege (KEF) wirksam von den Früchten ferngehalten werden, ebenso die Vögel. Längere Erfahrungen damit liegen leider noch nicht vor. Für 2015 sind aber diverse Versuche geplant. Die totale Einnetzung als fixer Bestandteil der Bekämpfungsstrategie im Steinobst gegen Insekten dürfte in Zukunft an Bedeutung gewinnen. Bei der Maschenweite der Netze geht es darum, einen guten Kompromiss zu finden zwischen Wirksamkeit und Mikroklima in der Anlage:

- Zu feine Netze haben zur Folge, dass mit einer hohen Luftfeuchtigkeit der Moniliadruck zunimmt.

- Zu grobe Netze bieten zu wenig Schutz vor der KEF. Von Agro-

scope werden derzeit Netze mit Maschenweiten von $\leq 1,3$ mm empfohlen. Diese haben eine starke Barrierewirkung und halten die Insekten von den Kulturen fern und verzögern den Befall, sofern sich die Fliegen nicht bereits vor dem Schliessen der Netze in der Anlage befinden. Bester Schutz in Kombination mit Witterungsschutz (Hagelnetz + Folienabdeckung).

Wichtig: Seitliche Netze sofort nach der Blüte schliessen und bis zur Ernte konsequent geschlossen halten. Vorhaupt mit einnetzen, um Arbeiten in Parzelle zu erleichtern, bei Einfahrtöffnung Schleuse montieren. Beim Erstellen von Neuanlagen Seiten- und Vorhauptverankerung der Konstruktion auf Parzellenrand legen, damit Arbeiten (Pflanzenschutz, Ernte, usw.) ungehindert in der Kultur durchgeführt werden können.

Sorten

Frühsorten (Burlat) haben in unserer Region keinen Maden-

befall durch die Kirschenfliege. Sie werden vorher geerntet. Ab mittelfrühen Sorten (z. B. Merchant) sollten behandelt werden. Die Überwachung der Kulturen erfolgt mit den gelben Fallen. Die Schadschwelle ist sehr tief: Pro Hektare zwei bis sechs Fallen, sobald 0,5 Fliegen pro Falle gefangen werden ist eine Behandlung angebracht.

Bewilligte Mittel gegen Kirschenfliege

Phosphorsäureester:

- Dimethoat bis 4 Wochen vor Ernte, 0,04 % (0,64 l/ha)

Neonicotinoide:

- Acetamiprid (Gazelle), 0,02 % (0,32 l/ha) >Wartefrist 2 Wochen >für KEF Behandlung Wartefrist 7 Tage
 - Thiacloprid (Alanto), 0,02 % (0,32 l/ha) >Wartefrist 2 Wochen
 - Thiamethoxam* (Actara) 0,02 % (0,32 l/ha) (nur in Obstanlagen, nicht im Streuobst max. 1 Behandlung) >Wartefrist 3 Wochen
- Andere:
- Spirotetramat (Movento Arbo) 0,125 % (2 l/ha) >Wartefrist 2 Wochen

Bewilligte Mittel gegen KEF im Steinobstanbau

Pyrethrine (max. 3 Behandlungen):

- (Parexan N), 0,1 % 1,6 l/ha >Wartefrist 3 Tage
- (Pyrethrum FS), 0,05 %, 0,8 l/ha >Wartefrist 3 Tage

Fermentationspräparat (max. 2 Behandlungen):

- Spinosad* (Audiencz), 0,02 %, 0,32 l/ha >Wartefrist 7 Tage

Neonicotinoide (max. 2 Behandlungen):

- Acetamiprid (Gazelle SG), 0,02 % (0,32 kg/ha) >Wartefrist 7 Tage bei Kirschen, alle anderen 2 Wochen
- Thiacloprid (Alanto), 0,025 % (0,4 l/ha) >Wartefrist 2 Wochen

* Bienengift

Empfehlungen gegen Kirschenfliege (Beispiel)

Wir empfehlen zwei Behandlungen, entweder mit Gazelle und/oder Alanto und/oder Movento Arbo.

1. Behandlung Alanto oder Gazelle oder Movento Arbo vier Wochen vor der Ernte



Die Einnetzung im Steinobst wird an Bedeutung gewinnen

3 • Juni 2015

Erscheint zweimonatlich

Inhalt

Produktezentrum Obst

- Kirschenfliegenbekämpfung
- Kirschessigfliege
- Applikationsanlass in Walperswil
- Besichtigung Kirschen-sortieranlage Utzenstorf
- Medienmitteilung DV SOV

Mitteilungen BESOFRISCH

- BEA-Auftritt 2015
- Bäumeler Fahne gefunden
- Sommerausflug
- Rückblick Bäumeler Höck

Mitteilungen Inforama

- Modul Brennerei
- Modul Obstverarbeitung

Produktezentrum Verarbeitung

- Gebinde Vergleich
- Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Produktezentrum Beeren

- Rutenbewirtschaftung in Himbeeren / Brombeeren
- Bericht Erfahrungsaustausch Erdbeeren
- Beerenpreise für Direktvermarktung

2. Behandlung mit dem gleichen Produkt oder einem der beiden anderen Wirkstoffe

Mit diesen Behandlungen wird gleichzeitig auch zweimal die schwarze Kirschenlaus wirksam eingedämmt.

Pflanzenschutzmittelrückstände

Bei der Festlegung der Bekämpfungsstrategie gilt es auch die Frage der Rückstandsproblematik zu berücksichtigen. Bei einem Einsatz einer neuen Wirkstoffgruppe bei der zweiten Behandlung steigt das Risiko von nachweisbaren Rückständen. Im Kirschenanbau sind maximal vier Wirkstoffe erlaubt.

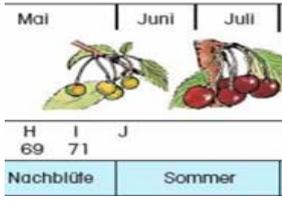
Zeitpunkt Kirschenfliegenbehandlungen

Die erste Bekämpfung ist jeweils auf Sorten durchzuführen, die

kurz vor dem Farbumschlag (Gelbfärbung) stehen. Das entspricht vier Wochen vor der Ernte. Nach zwei Wochen die Behandlung wiederholen. Eine Überwachung des Kirschenfliegen-Fluges mit eigenen Rebellfallen ist nötig.

Quelle: Pflanzenschutzempfehlungen und Merkblätter Agroscope

Kirschenfliegen- und KEF Bekämpfung

Zeitpunkt	Produkt	Wartefristen	Kosten
 4 Wochen vor der Ernte	1 x Alanto* 1 x Gazelle SG* 1 x Movento Arbo	2 Wochen	1 x 107.— 1 x 115.— 1 x 226.—
2 Wochen vor der Ernte	1 x Alanto* 1 x Gazelle SG* 1 x Movento Arbo	2 Wochen	
	1 x Dimethoat 1 x Alanto* od. Gazelle SG*, od. Movento Arbo	4 Wochen 2 Wochen	1 x 31.—
	1 x Spinosad* ♦	1 Woche	1 x 199.—

Für eine wirksame Bekämpfung der Kirschenfliege sind zwei Behandlungen (4 und 2 Wochen vor der Ernte) mit Gazelle und/oder Alanto und/oder Movento Arbo nötig. →

* Wirkung gegen KEF
 ♦ Bienengift

Kirschessigfliege bereits wieder nachgewiesen

Die Kirschessigfliege konnte bereits wieder nachgewiesen werden. Ab Februar wurde schweizweit ein Einbruch der Fallenfänge registriert, vereinzelt wurden die Fliegen dann in den Monaten März, April und Mai gefunden. An einzelnen Standorten jedoch nehmen die Fallenfänge ab Anfang Mai bereits wieder etwas zu.

mässig Fallen auszuwechseln und allenfalls Nullparzellen bei Massnahmen gegen die Kirschessigfliege bereitzustellen, die von der Fachstelle für Obstbau in

Zusammenarbeit mit der Fachstelle für Pflanzenschutz ausgewertet werden. Die Resultate werden ebenfalls auf der Internetseite der Forschungsanstalt aufgeschaltet.

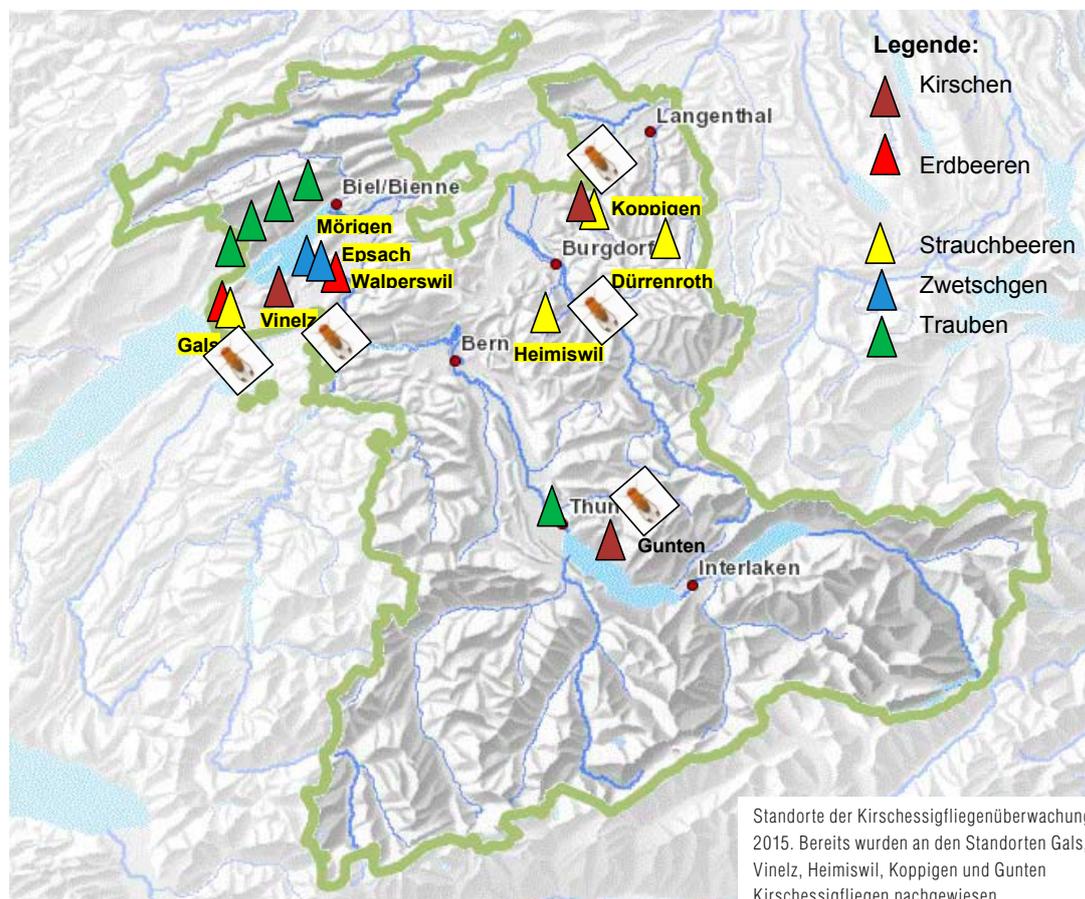
Sabine Wieland, Inforama Oeschberg, FOB
 sabine.wieland@vol.be.ch

Aktuelle Situation

Es ist empfohlen, die Überwachung auf jedem einzelnen Betrieb an Waldrändern, Hecken, Kirschenhochstammbäume und Holunder sowie den reifenden Kulturen aufzustellen. Eine Fliege kann im Verlauf der Saison mehrere Milliarden Nachkommen haben. Deshalb ist es wichtig, bereits früh die ersten Fliegen wegzufangen. Kantonal laufen Überwachungsnetzwerke auch in diesem Jahr. Die Resultate werden laufend auf der Internetseite der Agroscope unter Drosophila, Aktuelles hochgeschaltet. Dort stehen ebenfalls Merkblätter zur Bekämpfung der Kirschessigfliege pro Kulturart zum Herunterladen bereit.

Kanton Bern

Im Kanton Bern finden in Zusammenarbeit mit der Forschung ein Einnetzungs- und Kalkversuch auf Heidelbeeren statt. Der Versuch soll die Effizienz und die Wirksamkeit von Netzen und Kalk gegen die Kirschessigfliege ermitteln. Weiter haben sich Produzenten mit Beobachtungspartellen zur Verfügung gestellt, regel-



Anlass Applikation in Walperswil

Bei kühlem Wetter fanden sich am 26. März 2015 rund 50 Obstproduzenten zum Kernobstanlass Applikation in der Obstanlage von Peter Jaberg, Walperswil ein. Das Programm war mit der Vorführung von Applikationsgeräten, Themen zu Abstandsauflagen zu Gewässern, Ressourceneffizienzbeiträgen, Feuerbrandbekämpfung und Grundlagen der Applikationstechnik sehr vielfältig.

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

Beitragsberechtigte Applikationsgeräte

Martin Nobs von der Garage Steck, Walperswil stellte am Anlass das Applikationsgerät Fructair 1500 von Berthoud vor. Das Gerät verfügt über ein Umkehraxialgebläse mit Luftleitblechen und einem Frischwassertank. Das Gerät ist beitragsberechtigt im Rahmen der Ressourceneffizienzbeiträge. Verkaufspreis rund 20 000 Franken. Ein Spritzcomputer kann zusätzlich eingebaut werden. In einem weiteren Schritt wurden eindrücklich die Spritzbilder der Injektor- und Hohlkegeldüsen verglichen. Stefan Wolf von der Syngenta hat das Thema der optimalen Applikationstechnik gleich aufgenommen.

Fachgerechte Applikationstechnik

Ziel einer fachgerechten Applikation ist der Transport des Produkts auf die Zielfläche und



Vorführung Applikationsgerät Fructair

eine optimale Verteilung des Wirkstoffes auf dem Zielgebiet, wie Stefan Wolf erklärte. Je nachdem wie gross das Baumvolumen ist, muss die Brühmenge



Vergleich der Spritzbilder. Links mit Injektor Düsen bei 10 bar und rechts mit Hohlkegeldüsen bei 10 bar

angepasst werden. Hierzu eignet sich das Modell Tree Row Volume (TRV). Dabei wird das Baumvolumen anhand der Laubwandhöhe, der Baumtiefe und des Reihenabstands berechnet. Der Gebläse- und Luftstrom muss korrekt eingestellt sein, um Abdrift zu vermeiden und für eine genügende Wirkstoffanlagerung zu sorgen. Ebenfalls muss die Fahrgeschwindigkeit dem Luftvolumen angepasst werden. Beim Düsenvergleich fällt auf, dass die Tropfgrösse durch die Wahl der Düsen massgeblich mitbeeinflusst wird. Hohlkegeldüsen bilden feine Tropfen, das Driftpotenzial nimmt dadurch zu, hingegen ist das Driftpotenzial bei Injektor Düsen geringer, die Tropfengrösse aber grösser. Auf die Schorfwirkung zeige die Tropfengrösse keinen Einfluss, wie Stefan Wolf anhand von Versuchen erläuterte. Die Tropfengrösse zeige keine Verminderung der Produktmenge auf der Kultur, beim Einsatz von Injektor Düsen lohne es sich im oberen empfohlenen Druckbereich zu arbeiten.

Gewässerabstand und Feuerbrandbekämpfung

Im Kampf gegen Feuerbrand steht das Produkt LMA mit einer Allge-

meinverfügung für das Jahr 2015 zur Verfügung. Eine grosse Herausforderung ist das Auflösen des Produkts. Mindestens eine halbe Stunde muss die Brühe in einem separaten Tank mit Wasser durchgehend gerührt werden, damit sich das Produkt genügend auflöst. Nebst LMA stehen auch weitere Alternativprodukte wie Blossom Protect oder Myco-Sin zur Verfügung. Die Gewässerabstandauflagen sind bei allen Behandlungen zu beachten. Mit driftreduzierenden Massnahmen können diese Abstände reduziert werden.

Am Schluss des Anlasses wurden mehrere Applikationsgeräte vorgeführt und ausgestellt. Besten Dank allen Mitwirkenden für den erfolgreichen Anlass.



Es wurden verschiedene Applikationsgeräte vorgeführt



Tobias Meuter begrüsst die Teilnehmenden des Anlasses

Besichtigung der Kalibrier- und Sortieranlage für Kirschen der Fenaco in Utzenstorf

Der VSOB und das Bildungszentrum Wallierhof organisieren eine Besichtigung der Kalibrieranlage in Utzenstorf.

Datum:
Mittwoch, den 24. Juni 2015

Zeit / Ort:
8.00 Uhr, Steffen-Ris, Fenaco Genossenschaft, Landshutstrasse 1, 3427 Utzenstorf

Programm:
Der Termin am 24. Juni ist voraussichtlich zu Beginn der

Kirschenenernte. Wir sollten dann an einem Morgen anwesend sein, um die Sortieranlage bei der Arbeit zu erleben. Nach der Besichtigung offeriert die Fenaco einen Kaffee mit Gipfel. Die Veranstaltung wird voraussichtlich um ca. 10.30 Uhr zu Ende sein.

Wir freuen uns über einen guten Besuch dieser Besichtigung. Es ist eine gemeinsame Veranstaltung mit dem OVS und den Aargauer-, Basellandschaftlichen- und Berner Obstproduzenten.



Eine Anmeldung ist erwünscht, damit die Fenaco die Kapazitäten planen kann.

Anmeldung per Post, E-Mail oder Telefon bis am 18. Juni 2015.

Anmeldung an:
Bildungszentrum Wallierhof
Kurssekretariat
Höhenstrasse 46
4533 Riedholz
wallierhof@vd.so.ch
Telefon 032 627 99 11



Medienmitteilung
Zug, 17. April 2015

An vielen Fronten gefordert

An der 17. Delegiertenversammlung des Schweizer Obstverbandes (SOV) in Frauenfeld blickten Präsident Bruno Jud und Direktor Georg Bregy auf ein gutes Fruchtejahr 2014 zurück. Der SOV setzte sich auch 2015 für gute Rahmenbedingungen für seine Mitglieder ein. Hubert Zufferey und Augustin Mettler wurden neu in den Vorstand gewählt. Mirjam Hauser vom Gottlieb Duttweiler Institut beleuchtete die Rolle der Früchte in der neuen Konsumwelt.

«Der Schweizer Obstverband ist auf Kurs», erklärte Präsident Bruno Jud in seiner Begrüssungsansprache zur 17. Delegiertenversammlung des Schweizer Obstverbandes (SOV) in Frauenfeld (TG). Der

SOV werde weiterhin alles daran setzen, um die Wertschöpfung des Obstes und der Obstprodukte aus der Schweiz zu erhalten und zu erhöhen. Als wichtigste Herausforderungen für das Jahr 2015 bezeichnete Bruno Jud: Die Bekämpfung der Kirschessigfliege, die Diskussionen zur Initiative «Für Ernährungssicherheit», die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative und die Erhaltung des Marktgleichgewichts.

Sich auf eigene Stärken konzentrieren

«2014 war für die Obstbranche und für den Schweizer Obstverband ein bewegtes und ein reich befruchtetes Jahr. Wiederum waren und sind wir an vielen Fronten gefordert», resümierte Direktor Georg Bregy. Er rief dazu auf, sich auf die eigenen Stärken zu konzentrieren. Die eigene Wettbewerbsfähigkeit weiter zu verbessern, helfe den Betrieben am meisten und habe deshalb erste Priorität. Die Politik sei dazu gefordert, die Betriebe im Bereich Regulierung und Administration zu entlasten. Die Euroschwäche ändere nichts an den Argumenten für die Pro-

dukte: die Herkunft Schweiz, die Nähe zum Konsumenten, die Frische und die Qualität. Die statutarischen Geschäfte wurden diskussionslos genehmigt. Hubert Zufferey und Augustin Mettler wurden neu in den Vorstand gewählt. Sie ersetzen Alphonse Jacquier und Reto Wehrli.

Für Konsumenten ist gutes Essen und Trinken wichtig

«Schweizer Konsumenten sind nur bedingt zufrieden mit dem, was aufgetischt wird», gab Mirjam Hauser vom Gottlieb Duttweiler Institut in ihrem Referat «Food Trends – und welche Rolle Früchte in der neuen Konsumwelt spielen» zu bedenken. Es mangle an Übersicht, Vertrauen sowie der Möglichkeit, die komplexe Welt mitzugestalten. Trendkonzepte greifen diese Themen auf; bieten Übersicht, geerdete und authentische Erlebnisse und erklären woher die Dinge kommen. Auch Gesundheit sei beim Essen ein grosses Thema; sich gesund und ausgewogen zu ernähren aber eine Herausforderung. Konsumenten haben gemäss Hauser ein neues Essbewusstsein entwickelt und dazu gehöre



Bruno Jud, Hubert Zufferey, Augustin Mettler, Georg Bregy (v.l.n.r.)

«gutes» Essen und Trinken – bewusst umfassend nachhaltig konsumieren werde zum Normalfall. Die Obstbranche müsse neue Distributionskanäle und unkonventionelle Kooperationen andenken. Mit den Konsumenten in einen direkten Dialog zu treten sei wichtig, denn im Zeitalter der Transparenz sei es unerlässlich, ehrlich zu kommunizieren.

Weitere Informationen:
Josef Christen, Leitung Kommunikation
Telefon +41 (0)41 728 68 60
E-Mail josef.christen@swissfruit.ch

Schweizer Obstverband
Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug
Telefon +41 (0)41 728 68 68
Fax +41 (0)41 728 68 00
E-Mail sov@swissfruit.ch



BEA-Auftritt 2015

Getreu dem Motto «kuhnterbunt und megastark» erlebten rund 290 000 Besucher vielfältige Sonderschauen, eine riesige Auswahl an Produkten sowie Dienstleistungen und Attraktionen am Laufmeter. Die Besucherzahl lag damit leicht unter dem Rekordjahr 2014.

Jürg Maurer, Geschäftsführer Obstverband BESOFrisCH
juerg.maurer@vol.be.ch

Grünes Zentrum

Die diesjährige Sonderschau war dem Thema «Vom Korn zum Brot» gewidmet. Über die Züchtung und Vermehrung, Getreidearten, von der Saat bis zur Ernte, vom Korn zum Mehl und Brot sowie über die Ernährung wurden alle Themenfelder dargestellt. Sogar ein Bett im Kornfeld mit Jürgens Drew's Song von 1976 fehlte nicht! Für den Obstbau stimmte dieses Jahr das «Timing» mit den blühenden Obstbäumen perfekt! Der Obstverband BESOFrisCH betrieb wieder den Take away Stand im Grünen Zentrum mit Obstprodukten. Insgesamt wurden für den BEA-Auftritt 600 Arbeitsstunden aufgewendet! Dabei wurden folgende Produkte verkauft:

- Öpfuchüechli
- Apfelstrudel
- Apffelrischverkauf
- Dörrobst
- Süsmost

Mit knapp 46 000 Franken Umsatz konnten die Vorjahreszahlen nicht ganz erreicht werden. Im Vordergrund standen wie immer die Zubereitung und der Verkauf von Öpfuchüechli. Dafür schälte das Personal gut 400 kg Äpfel! Zusätzlich wurden 200 kg Gala- und Diwa-Äpfel verkauft. Der Verkauf von Apfelstrudel erreichte nur etwa die Hälfte des Vorjahres (210 Stück). Das BEA-Wetter war wohl auch dem Süsmostabsatz bekömmlich. So gingen im Schnitt täglich 120 Einheiten Saft (755 Liter) über den Ladentisch (je zur Hälfte reiner Süsmost oder Mischgetränke). Um dies alles zu bewältigen, waren unter der Leitung von Therese Steffen 14 Personen an der BEA im Einsatz. Ihnen und



Dieses Jahr stimmte das «Timing» mit den blühenden Obstbäumen perfekt!

auch dem Ausstellungsverantwortlichen Hans Brönnimann ein herzliches Dankeschön!

Ausblick 2016

2016 wird das Thema an der Leitung von der Sonderschau im Grünen Zentrum wieder einmal das «Obst» sein!

Der Ausschuss ist schon jetzt am Planen und Erstellen eines attraktiven Konzeptes. Folgende Partner sind schon gesetzt: Schweizer Obstverband, Fructus und natürlich der Obstverband BESOFrisCH. Die Anfragen für weitere Partner sind angefallen.

Wiedergefundene Bäumeler Fahne (Standarte)



Überglücklicher Hohl Peter mit neuem Fähnrich und Veteranenbetreuer Ueli Niklaus

1920 Gründung BBV
1945 Anschaffung Fahne (Standarte)

1984 64 Jahre BBV Zusammenschluss mit Berner Obstproduzenten VBO (durch Präsident Hohl Peter) neuer Präsident Steiner Felix
2001 Zusammenschluss zum Obstverband BESOFrisCH (durch Präsident Steiner Felix) Präsident Obstverband BESOFrisCH Messerli Paul
2013 Präsident Obstverband BESOFrisCH Grunder Urs
Im Auftrag der Berner Baumwärter Wasem Hans

Bäumeler Höck vom 16. Mai 2015

Restaurant «Schwarzwasserbrücke», Mittelhäusern

Nach der sprichwörtlich «kalten Sophie» konnten wir den Bäumeler Höck in gewohnter Manier bei angenehmem Frühlingswetter durchführen.



Es war wieder eine grosse Anzahl an Bäumeler zu begrüßen, es gab aber auch etliche Entschuldigungen. Im Weiteren haben wir in Stille Abschied genommen von unseren ehemaligen Mitgliedern Paul Känel, Busswil, Albert Rolli, Oberdiessbach, Rudolf Zbinden, Schwarzenburg und Oswald Beer, Gerzensee. Geehrt wurden an diesem Bäumeler Höck die ältesten Mitglieder Hans Schindler, Linden und Hermann Rothen, Lanzenhäusern. Für 50 Jahre Mitgliedschaft wurden

Alfred Fankhauser, Schüpbach, Eduard Sahli, Pieterlen und Fritz Schönholzer, Münsingen geehrt. Als Dank durften die Herren eine Urkunde und einen guten Tropfen Wein in Empfang nehmen. Unsere besten Wünsche begleiten sie.

Nach einem feinen Mittagessen mit Dessert beschliessen wir die gemütliche und unterhaltsame Tagung am späteren Nachmittag. Herzlichen Dank für das zahlreiche Erscheinen und allen Teilnehmern alles Gute.

Ueli Niklaus, Tägertschi

Sommer-Ausflug vom BESOFrisCH PZ-Feld- und Gartenobstbau

Alle Mitglieder von BESOFrisCH sind herzlich zu diesem Ausflug eingeladen!

Thema: Thunersee Rundfahrt bis Interlaken, Mittagessen, Rückfahrt Thun

Datum: **Mittwoch, 8. Juli 2015**

Verantwortlich: Hansueli Richard

Programm:

09.20 Uhr Besammlung in Thun beim Schiffssteg
09.40 Uhr Abfahrt Schiff bis Interlaken
12.00 Uhr Gemeinsames Mittagessen an reserviertem Tisch
Nachmittag gemütliches Beisammensein
14.10 Uhr Rückfahrt mit Schiff nach Thun

Anmeldung erforderlich, bis 3. Juli 2015, bei

Hansueli Richard, Mörenweid, Huttwil, Telefon 062 962 10 75

In der Hoffnung auf schönes Wetter und zahlreiches Erscheinen.

Hansueli Richard, BESOFrisCH Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau

Wir suchen für Saftproduktion:

Cassis, Kirschen, Trauben, Quitten

Können gerne selber ernten kommen.

Bänz Getränke
Yves Bütikofer
Melchtalstrasse 21
3014 Bern
yves.buetikofer@baenz.ch
Telefon 079 482 41 36

INFORAMA

Was braucht es zur Herstellung eines guten Destillates?

Modul Brennerei (BF 23) 2015

Noch bevor der Brenner die vergorene Maische in die Brennblase füllt, sind schon 80% der Qualität bestimmt. Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, bei der Qualitätskontrolle, beim korrekten Einmaischen und beim richtigen Brennzeitpunkt ankommt. Selbstverständlich werden die im Kurs eingemaischten Rohstoffe destilliert, das Destillat auf Trinkstärke eingestellt und sensorisch beurteilt. Die sensorischen Fähigkeiten werden mehrmals im Kurs trainiert. Zudem erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in die Herstellung von Likören. Im Modul treten Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope, der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, des Kant. Labors und aus der Praxis auf. Der Kurs bietet einen spannenden Mix aus Theorie und angewandter Praxis.



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

Kurskosten: Fr. 320.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung
Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (schriftlich und mündlich, je 30 Min.) absolvieren. Diese ist am 17. Dezember 2015 geplant. Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden.

Anmeldetermin: 6. Oktober 2015

Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen; 034 413 70 20; info.fob@vol.be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschriftung und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen, unter www.inforama.ch/Kurse (Kurs-Nummer 151801)

Kursdaten:

– Dienstag, 20. Oktober 2015
– Dienstag, 17. November 2015
– Dienstag, 24. November 2015 und
– Dienstag, 1. Dezember 2015, jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

SWISSLOS emmental
Basel-Landschaft

BASILISK
versicherung
SO TÖNT S LÄBE

Schweiz. Natürlich.

Chirsi fescht.ch

2015

5. Juli Wintersingen

Festbeginn 10:00 Uhr

- Alles rund ums Obst
- Geschwister Weber
- Bauernmarkt
- Super frischer Chirsiverkauf
- Chirsi essen ab Baum
- Schweizermeisterschaft im Chirsisteinspucken und Zaunbau

- Geführte Rundgänge
- Grosse Festwirtschaft
- Grosses Kinderparadies
- Gratis ÖV
- und vieles mehr....

BAUERN VERBAND
BEIDER BASEL

Landi

Guter Süssmost ist kein Zufalls-Produkt

Modul Obstverarbeitung (BF 22) Produkte aus der bäuerlichen Obstverarbeitung erfreuen sich bei Konsumenten steigender Beliebtheit. Dabei spielt die Qualität der Produkte eine zentrale Rolle. Das Modul bietet die Vermittlung zeitgemässer Fachkenntnisse aus der bäuerlichen Obstverarbeitung. Die Teilnehmenden erfahren, dass gute Qualität nicht zufällig ist, sondern mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen, zweckmässigen Verarbeitungseinrichtungen, einwandfreier Betriebshygiene und zuverlässigen Betriebsabläufen zusammenhängt. Der Kurs

bietet eine attraktive Mischung zwischen theoretischen Inputs und praktischen Unterrichts-Sequenzen zur direkten Umsetzung. Der Kurs eignet sich



Das Modul vermittelt aktuelle Fachkenntnisse zur Führung eines attraktiven Obstverarbeitungsbetriebes

bestens als Vorbereitung zum Einstieg in die bäuerliche Obstverarbeitung, oder als Auffrischung bereits bestehenden Wissens.

Kursdaten:

- Dienstag, 8. September 2015
- Dienstag, 15. September 2015
- Mittwoch, 16. September 2015
- Dienstag, 27. Oktober 2015, jeweils von 09.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten: Fr. 320.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (schriftlich, mündlich/praktisch) absolvieren. Diese ist am 17. Dezember 2015 geplant.

Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden.

Anmeldetermin: 18. August 2015

Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen; 034 413 70 20; info.fob@vol.be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschreibung und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen, unter www.inforama.ch/Kurse (Kurs-Nummer 151802)

Verarbeitung

Gebinde-Vergleich (1. Teil)

In der bäuerlichen Obstverarbeitung der Region BESOFrisCH wird ein Anteil von über 80 Prozent des pasteurisierten Süssmostes in Bag-in-Box Einweg-Gebinde abgefüllt und vermarktet. In verschiedenen Regionen werden Alternativen zu Bag-in-Box gesucht, um den aktuellen Konsum-Bedürfnissen entsprechen zu können. Mit Halbliter Flaschen wird versucht, Konsumenten zum Spontankauf zu motivieren. Dieses Verhalten bietet gleich zwei Vorteile: Zum einen konkurrenziert dieser Kauf den Absatz von Bag-in-Box nicht, zum andern besteht die Möglichkeit, über diesen spontanen Kaufentscheid, Konsumenten neu zum Süssmost trinken gewinnen zu können.

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

Auswertung und werden zu einem späteren Zeitpunkt publiziert.)

hot-fill PET bewährt sich

Aus den Erfahrungen im Verarbeitungsprozess bewährt sich der Einsatz von hot-fill PET. Die Gebinde bleiben bei der Befüllung mit heissem Süssmost ab der Pasteurisanlage formstabil, sowohl der Boden wie auch die Flaschenwand. Der grosse, 38 Millimeter weite Spund erlaubt ein einfaches Befüllen und rasches, vollständiges Verschliessen innert einer halben Gewindeumdrehung. Ein Überdrehen des Verschlusses

Tipps zur Abfüllung von hot-fill PET-Flaschen

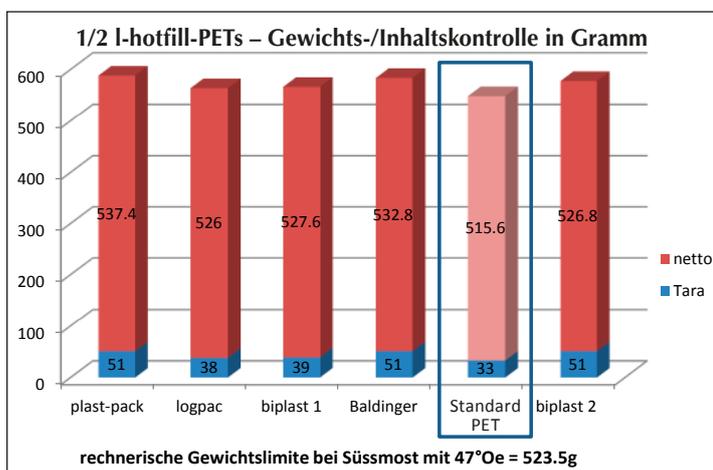
- Zur Abfüllung von pasteurisiertem Süssmost hot-fill PET Flaschen verwenden
- Pasteurisations- und Verschluss-Temperatur entsprechend der Gebindegrösse einhalten
- PET-Flaschen randvoll füllen und umgehend verschliessen
- Noch heisse Flaschen sofort abspülen, damit Saftreste entfernt werden
- Rasches Abkühlen nach dem Abfüllen, sobald die Saft-Temperatur unter 68 °C sinkt (Heisshaltezeit einhalten)
- Abgefüllte PET-Flaschen stehend, kühl und trocken lagern
- Süssmost in PET-Flaschen mit kürzeren Verbrauchsfristen auszeichnen
- Standard-PET Flaschen eignen sich für Saft ab Presse oder allenfalls zur Abfüllung von Gärsaft
- Warenlager an leeren PET-Flaschen staub- und geruchsfrei, kühl und trocken lagern. Lagerbestände rasch aufbrauchen
- Nur neue Flaschen und Verschlüsse verwenden

ist praktisch nicht möglich. Die Etikettierung ist auf Flaschen mit Quer-Rillen einfacher vorzunehmen als auf Flaschentypen mit vertikal verlaufenden Paneelen. Nach Auskunft von PET Recycling Schweiz können hot fill PET Flaschen PET recyclet werden.

durch den Effekt des Zusammenziehens der Flasche unter Hitze-Einwirkung nicht die erforderliche Menge eingefüllt werden. Das führt gelegentlich zu Beanstandungen, wird die effektive Menge auf der Etikette nicht korrekt ausgewiesen. Zwar sind die ½ Liter hot-fill PET Flaschen deutlich schwerer als die Standard PET Flaschen. Dadurch sind sie aber formstabiler und fürs Heiss-Befüllen geeignet. Da sich

Erforderliches Füllgewicht wird erreicht

Bei den Standard-PET-Flaschen (0,5 Liter und 1,5 Liter) kann



Bei allen verglichenen hot-fill PET-Typen kann die erforderliche Einfüllmenge realisiert werden. Bei den Standard-PET Flaschen kann dies nicht garantiert werden.



Vergleich zwischen vier Bag-in-Box- und sechs PET-Flaschen Typen liefert interessante Erkenntnisse

die Flaschen dabei nicht verformen, lässt sich die erforderliche Menge ohne weiteres einfüllen.



Der von BESOFrisCH angebotene hot-fill PET Typ der Firma Biplast bewährt sich bei den Arbeitsabläufen der bäuerlichen Obstverarbeitung

Vier unterschiedliche Bag-in-Box Beutel

Im Vergleich wurden zudem vier in der Schweiz angebotene Bag-in-Box Beutel miteinander verglichen. Die Unterschiede betreffen die Beutelbeschaffenheit. Alle Beutel sind mit dem gleichen VITOP Hahn ausgerüstet. Die Pasteurisation und Befüllung erfolgte bei gleichen Bedingungen und unterscheidet sich nicht. Ein Beutel besteht aus einer einwandigen Folie (Normpack), die anderen aus einer doppelwandigen Folie, ein Beutel davon verfügt zudem über eine Alu-Aussen-Beschichtung. Bei allen Beuteln kann die erforderliche Füllmenge von 5,25 kg Saft eingefüllt werden.

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 27. August 2015, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb: Walter Bärtschi, Rohrhoosweg 1, 3082 Schlosswil
Telefon 031 711 04 87

Anreise:



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

Beeren



Ruten-Bewirtschaftung in Himbeeren und Brombeeren

Im Frühsommer bilden Himbeeren und Brombeeren meistens eine grosse Anzahl Jungruten. Das Ausdünnen hat einen Einfluss auf die Qualität der im Herbst zu überwinternden Ruten für das Folgejahr.

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

Mit wenigen Ausnahmen bilden Himbeeren und Brombeeren zu viele Jungruten. Bei Sommerhimbeeren und Brombeeren wachsen diese gleichzeitig auf, wie die Tragruten die Blüten- und später Fruchtstände ausbilden.



Jungruten laufend aufbinden

Rinde springt auf. Dieses Phänomen wird verstärkt, wenn diese Ruten im Herbst auf die für eine praktische Bewirtschaftung gewünschte Höhe eingekürzt werden. Die Rissbildung stellt Eintrittspforten für Pilzkrankheiten und Rinden-Gallmücken dar.

Sommerhimbeeren/Brombeeren
Bei Sommerhimbeeren werden bis im Herbst mittelstarke Jungruten angestrebt, mit kurzen Internodien und einer Höhe von etwa zwei Metern. Aus diesem Grund können bei genügendem Jungruten-Austrieb



Sommerhimbeeren – Jungruten frühzeitig ausdünnen

In den letzten Jahren sind vermehrt Schäden an Ruten nach Infektionen durch Rutenkrankheiten aufgetreten. Das hängt zum einen damit zusammen, dass die Palette verfügbarer, wirkungsvoller Fungizide eingeschränkt ist. Zum andern spielt die Qualität der Jungruten eine entscheidende Rolle. Wird der erste Aufwuchs von Jungruten verwendet, werden diese bis im Herbst sehr lang und erreichen an der Rutenbasis einen Durchmesser von zwei bis drei Zentimeter. Die



Sommerhimbeeren und Brombeeren – bei wenig Jungruten, pincieren, zur Erhöhung der Rutenanzahl

die ersten Jungruten bis spätestens zum Erntebeginn der Tragruten entfernt werden. Die danach heranwachsenden Jungtriebe entwickeln sich bis zum Vegetationsschluss im Spätherbst ausreichend. Ist der Austrieb an Jungruten zu gering (z. B. bei Tulameen-Kulturen nach mehreren Standjahren), werden die vorhandenen Jungruten auf etwa drei Knospen pinciert. In der Folge entwickeln sich daraus zwei oder drei mittelstarke Triebe. Bei den Brombeeren richtet sich die Anzahl Jungruten nach dem gewählten Anbausystem. Meistens werden beim halb aufrechten System vier bis sechs junge Ruten benötigt.



Seiten-Netze frühzeitig montieren, um Verletzung der Blüten- und Fruchtstände zu verhindern

Bereits vor der Blüte sind die ausgedünnten, grünen Jungtriebe regelmässig und gezielt mit bewilligten Fungiziden aus der Gruppe der Strobilurine (IP) gegen die Erreger von Rutenkrankheiten zu behandeln. Die Jungruten sind laufend aufzubinden, dabei sind Klipps aus Hartkunststoff zu meiden, weil damit die unverholzten Jungtriebe gequetscht werden.

Herbsthimbeeren

Bei Herbsthimbeeren werden die stärksten Ruten verwendet. Die zehn bis fünfzehn Ruten pro Laufmeter lassen sich auf einem



Bei einjährigen Sommerhimbeeren im Substrat – alle Jungtriebe entfernen

schmalen Band von etwa zwanzig Zentimeter kultivieren. Überzählige Jungruten entfernen. Heranwachsende Ruten laufend aufbinden, damit die Triebspitzen mit den Blütenanlagen nicht abbrechen. Darauf achten, dass keine quetschenden Klipps verwendet werden.

Himbeeren im Substrat

Bei getopften einjährigen Sommerhimbeeren aus longcanes sind laufend alle Jungruten zu entfernen, damit die Tragruten nicht von den Jungruten um Wasser und Nährstoffe konkurrenziert werden. Beim einjährigen Anbau werden die Pflanzen nach einer Ernte ersetzt (vgl. einjähriger Erdbeeranbau). Die stehenden Seitennetze sind rechtzeitig zu montieren, damit nicht Seitentriebe mit den Blüten- und Fruchtanlagen verletzt werden.



Dicke und lange Jungruten neigen zum Aufspringen – Gefahr von Rutenkrankheiten

Rekordaufmarsch zum Ernte-Auftakt

Auf dem Betrieb von Brigitte und Markus Glauser-Althaus in Utzendorf trafen sich am sechsten Mai über 60 Beerenproduzentinnen und -produzenten zum traditionellen Erfahrungsaustausch Erdbeeren, unmittelbar zum Ernteauftritt. Die Besucher konnten hervorragend gepflegte Erdbeerkulturen besichtigen. Der Erdbeeranbau hat eine über vierzig Jahre alte Tradition auf dem Betrieb. Derzeit beträgt die Anbaufläche rund zwei Hektaren, die Erdbeeren werden als Einzelreihen-Dämme kultiviert, in einer Getreide-/Mais-Fruchtfolge mit vier Jahren Anbaupause. Die Beeren werden direkt vermarktet (Direktverkauf und Selbstpflücke).

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

Die Produzenten diskutierten angeregt die Auswirkungen der enormen Niederschlagsmengen der letzten April- und ersten Mai-

Tage, wo je nach Region 120 bis über 200 Liter pro Quadratmeter Regen fiel. In einigen Kulturen stand während Tagen das Wasser zwischen den Dammreihen, die aktuelle Situation erschwerte die termingerechten Behandlungen gegen Pilzkrankheiten.



Die Besucherinnen und Besucher folgen interessiert den Ausführungen des Betriebsleiters



Fachinformationen und Erfahrungs- und Gedankenaustausch im zweiten Teil

Insgesamt wird den Kulturen unmittelbar vor der Ernte allerdings ein gutes Leistungspotenzial zuerkannt. Die Pflanzen haben gut überwintert. Dank Vlies-Einsatz konnten zudem grössere Ausfälle durch Spätfröste verhindert werden. Die Ernte startet rund eine Woche später als im sehr frühen Vorjahr und bewegt sich somit etwa im Durchschnitt der Jahre.

Die Vorsitzende des Produktzentrums Beeren, Barbara Schwab, informierte über behandelte Geschäfte im Schweizer

Obstverband und die Vertreter der Fachstelle benützten die Gelegenheit, die Produzenten über die Kirschesigfliege und die Besonderheiten der Graufäule-Bekämpfung zu informieren.

Traditionsgemäss wurde der Anlass auch genutzt, den Erfahrungs- und Gedankenaustausch sowie die Kameradschaft unter Berufskollegen zu pflegen. Die Familien Glauser und Althaus boten dazu als Gastgeber einen sehr gemütlichen Rahmen. Besten Dank fürs Gastrecht!

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Beerenpreise für die 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:

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 entsprechender hoher Qualität und Frische!



FrISChe, reife Beeren in sauberen, gut erreichbaren Feldern - Selbstpflückerei wird zum Erlebnis



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)	