

# Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

## CCC – Cidre, Calvados, Camembert – die Verarbeitungskette Teil 2

Im Teil 1 (Berner Obst Juni 2014) wurde berichtet über die Region Normandie, die Geschichte der Cidre- und Calvados-Produktion sowie die Produktion der Verarbeitungsrohstoffe. Der Teil 2 ist der Verarbeitung der geernteten Mostäpfel und der Vermarktung der Verarbeitungsprodukte gewidmet.

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

Je nach Zeitpunkt und Qualität der verfügbaren Rohstoffe werden unterschiedliche Produkte hergestellt. Entscheidend sind die Mischungsverhältnisse der verfügbaren Sorten aus den verschiedenen Grundgeschmacksrichtungen.

### Süssmost

Aus den ersten geernteten Früchten – meist süsse und süss-säuerliche Sorten – wird Süssmost hergestellt. Dieser Süssmost wird als unvergorenes, pasteurisiertes Getränk angeboten, stellt mengenmässig einen jedoch eher bescheidenen Anteil dar.

### Pommeau

Zur Herstellung der normannischen Spezialität «Pommeau» wird frisch gepresster Saft mit Calvados (70 % vol) im Verhältnis vier zu eins verschnitten und anschliessend während vierzehn Monaten bis zwei Jahren in Holzfass ausgebaut. Daraus entsteht ein likörähnliches Getränk, mit einem Alkoholgehalt von 17 % vol.



14 bis 24 Monate Holzfasslagerung für Pomeau

### Cidre doux, cidre demi-sec oder cidre brut

Aus Mischungen von Früchten süsser, säuerlicher, süss-säuerlicher und bitterer Sorten wird Cidre doux, demi-sec und brut produziert. Die ersten Chargen werden für die Calvados-Produktion vergoren und später

destilliert. Die qualitativ besten Säfte werden für die Flaschenabfüllung der Cidres genutzt. Die Früchte werden gereinigt und sortiert der Obstmühle zugeführt. Im Tank wird die Maische je nach Produkt eine bis sechs Stunden mazeriert, damit durch die Oxidation möglichst viele Fruchtinhaltsstoffe in den Saft übergehen. Nach dem Pressen wird der Saft enzymiert, mit einsetzender Gärung bildet sich an der Oberfläche des Gärgebundes ein «brauner Hut», mit den Trubstoffen. Der dadurch geklärte Saft wird darunter abgezogen und in einem sauberen Gärgebünde mittels eigener Hefen zum Gären gebracht. Die Gärung läuft bei tiefen Temperaturen (acht bis zwölf Grad Celsius) langsam ab. Dadurch kann eine stürmische Gärung, mit entsprechenden Aromaverlusten verhindert werden. Je nach herzustellendem Produkt wird die Gärung früher oder später, bei abnehmendem Restzuckergehalt durch Kühlung und Steril-Filtration abgebrochen. Einzelne Betrieben sind stolz darauf, ausschliesslich mit Frucht eigenen Hefen zu arbeiten, andere setzen beim Abfüllen wenige Reinzuchthefen ein, um die Flaschengärung beeinflussen zu können. Diese Produkte sind erkennbar an der Bezeichnung «cidre fermier». Damit grenzen sich die bäuerlichen Cidre-Produzenten deutlich von einer industriellen Produktion ab, die teilvergorene Gärsäfte pasteurisiert und

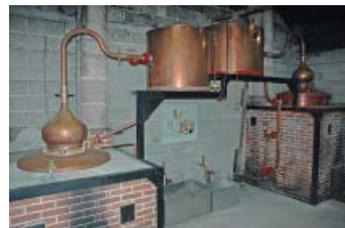


Abgefüllter Cidre am Lager für die Flaschengärung (Bild: Daniel Pulver)

bei der aseptischen Abfüllung mit Kohlensäure imprägniert. Namentlich bei den cidre brut waren sensorisch mehr oder weniger starke Bocksergerüche wahrzunehmen. Die Betriebe setzen einen Teil der Einrichtungen, wie Filtrations- und Abfüll-Einrichtungen im überbetrieblichen Einsatz ein und versuchen so, eine möglichst hohe Auslastung der Gerätschaften zu erzielen und damit die Strukturkosten tief zu halten.

### Calvados

Für die Weiterverarbeitung zu Calvados – als Cidre-Destillat mit Holzfasslagerung – wird der Cidre vollständig vergoren. Je nach Vorschrift im jeweiligen AOC-Reglement erfolgt die Destillation in einer zweistufigen Abfolge – Raubrand mit 30 % vol und Feinbrand mit 70 % vol – oder in einer modernen Kolonnenbrennerei mit drei Verstärkerböden in einem Brennvorgang. Die hoch voligen Destillate werden in Holzfässern gelagert und als drei-, fünf-, acht- (oder mehr) jähriger Calvados vermarktet. Einzelne Betriebe stellen zudem aus vollständig vergorenem Cidre Essigprodukte her.



Einfache Hafenbrennerei mit Raubrand und Rohbrand (Bild: D. Ruggli)

## Vermarktung

Die besuchten Betriebe setzen auf eine professionelle Direktvermarktung ihrer Produkte, mit dem Ziel, die gesamte Wertschöpfungskette und damit die erzielbare Marge auf dem Betrieb zu haben. Die Hofläden sind sehr attraktiv eingerichtet, das Sortiment ist vielfältig und bisweilen ergänzt mit Konfitüren, Honig, Töpferwaren bis hin zu Souvenirs für Touristen.



4 • August 2014

Erscheint zweimonatlich

## Inhalt

### CCC – Cidre, Calvados, Camembert

#### ■ Produktezentrum Obst

- Arbeitsfalle Obstbau, Teil 4
- Erste Schäden durch Kirschesigfliege in Süsskirschen
- Buchenspringrüssler schadet auch Obstbäumen
- Betriebsbesichtigung Kernobst
- Modernste Kirschenanlagen im Baselland
- Phytotoxische Schäden vermeiden
- Abschlüsse Obstfachmann/-frau

#### ■ Mitteilungen BESOFRISCH

- Grossratspräsidentin
- Tag des Apfels – Aufruf zum Mitmachen

#### ■ Mitteilungen Inforama

- Bienenvergiftungsfall Zäziwil und Umgebung
- Neuheiten an der öga
- Güttinger-Tagung 2014
- Agroscope in Conthey, Tag der offenen Tür

#### ■ Produktezentrum Verarbeitung

- Umfrage «Moscht vo hie»
- Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter
- Kurs «Korrektes Einmischen von Zwetschgen und Pflaumen»
- Kurs «Korrektes Einmischen von Kernobst»

#### ■ Produktezentrum Beeren

- Anspruchsvoller Himbeeranbau
- Hochprofessionell und erfolgreich
- Grosse runde als riesige Herausforderung



Attraktive Direktvermarktungs-Lokale (Bild: D. Ruggli)

#### Attraktives Preisniveau

Süssmost wird in der 1-Liter-Glasflasche mit Twist-off Verschluss vermarktet, zu Preisen

von drei und mehr Euro pro Liter. Die Cidre werden in der 0,75-Liter Champagner-Flasche verdrahtet zu einem Preis von drei Euro aufwärts angeboten. Die Calvados (0,7 l) sind zu Preisen ab 25 Euro für dreijährige erhältlich. Für Calvados «hors d'âge» mit sehr langer Fasslagerung werden 40 Euro und mehr bezahlt. Zur Diversifizierung der Absatzkanäle gelangt ein kleiner Teil der Produktion in den Verkauf bei Feinkostläden oder ist im Angebot der örtlichen Gastronomie.

Der Konsum von Cidre, Pommeau und Calvados ist Teil der Gastronomie-Kultur, mit Crêpes, mit lokal fabrizierten Käse-Produkten oder Meeresfrüchten.

### Omaha Beach

Zwei besuchte Betriebe liegen in unmittelbarer Nähe der Küstenlandeplätze der Alliierten vor 70 Jahren, am 6. Juni 1944. Die Reisegruppe unternahm einen kurzen Abstecher an den Omaha Beach und liess sich im örtlichen Museum oder am langen Strand

beeindrucken vom geschichtsträchtigen Ort. Hundert Tausende britische, amerikanische und kanadische Soldaten wurden über den Ärmelkanal an diesem und benachbarten Stränden auf französische Festland übersetzt, wo unter enormen Verlusten die Beendigung des zweiten Weltkrieges eingeleitet wurde.

### Exkursions-Zyklus weiterführen

Nicht allen Teilnehmenden an der Exkursion gelang es, nebst den ersten beiden «C» Cidre und

Calvados auch vom letzten «C» Camembert ein Souvenir mit nach Hause zu bringen. Aber mindestens auf dem Speiseplan war Camembert anzutreffen.

Es bleibt zu hoffen, dass der dreijährige Exkursions-Zyklus weitergeführt werden kann und schon bald die Vorbereitungen für einen Ausflug in ein benachbartes Verarbeitungsgebiet anlaufen werden. Vielen Dank Agridea für die interessante Exkursion und die hervorragende Organisation.

## Obst



## Arbeitsfalle Obstbau ... und der Tag hat nur 24 Stunden Teil 4 (letzter Teil)

**Die Apfelernte ist die arbeitsintensivste Zeit auf einem Obstbaubetrieb. Nach dem Winter- und Sommerschnitt nehmen die Ernte und der Transport der Früchte rund 40 % der Arbeitszeit in der Tafelapfelproduktion ein. Als Verfahren stehen die manuelle Apfelernte und die teilmechanisierte Ernte zur Auswahl. Das Zeiteinsparungspotenzial liegt bei hohen Flächenerträgen durch den Einsatz von Erntemaschinen. Auch innerhalb der Handarbeitsverfahren gibt es Zeiteinsparpotenzial.**

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

Die Obsternte erfordert eine gute Planung und Vorbereitung auf dem Betrieb und mit dem Abnehmer. Die Früchte müssen möglichst schonend für Boden und den Körper der Erntehelfer transportiert werden. Die Erntetechniken werden der Betriebsgrösse und den Flächenerträgen angepasst.

### Manuelle Ernteverfahren

Im manuellen Verfahren werden Pflückkörbe und -kisten als Pflückbehälter eingesetzt. Die Erntehelfer transportieren die Pflückbehälter auf sogenannten Pflückschlitten in der Fahrgasse und entleeren diese in den Grosskisten. Sehr oft werden die Grosskisten auch auf sogenannten Erntezügen transportiert, die durch die Anlage gezogen werden. Auf den Erntezügen werden mehrere Kisten mittransportiert und bei Bedarf jeweils einige Meter vorgefahren. Als Steighilfen für die Ernte der Äpfel im oberen Bereich werden Leitern oder selbstfahrende Hebebühnen eingesetzt. Zeiteinsparpotenzial gibt es hier vor allem in der Optimierung der Arbeitsorganisation und des Arbeitsablaufs. Dies bedeutet konkret, dass die Distanz vom Baum zum Erntegebilde möglichst kurz gehalten werden muss. Der Einsatz von Pflückkörben ist bei der manuellen Ernte vorteilhaft. Wird in einen Pflückkorb geerntet, so liegt die optimale Vorfahrdistanz vom Erntezug mit den Grosskisten

bei einem Ertragsniveau von 45 t/ha bei fünf bis acht Meter, bei einem Ertragsniveau von 25 t/ha zwischen acht bis zehn Meter. Ob dabei auf der Hebebühne oder mit der Leiter gearbeitet wird, beeinflusst das Arbeitszeiteinsparpotenzial nur wenig (siehe Abbildung).

### Teilmechanisierte Erntetechnik

Bei der teilmechanisierten Ernteverfahren kommen selbstfahrende Erntemaschinen wie der Pluk-O-Trak zum Einsatz. Diese mit Förderbändern ausge-

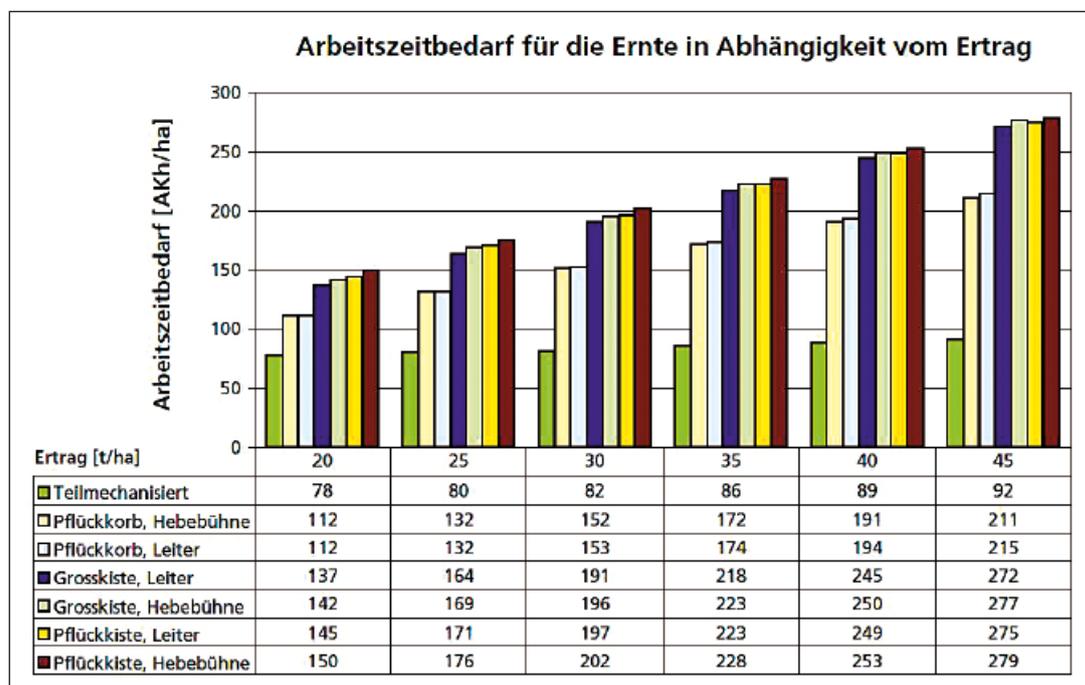
stattete Erntemaschine ermöglicht die mechanisierte Ablage der Äpfel in die mitgeführte Grosskiste über einen sogenannten Kistenfüller. Die Fahrgeschwindigkeit der Erntemaschine beeinflusst den Arbeitszeitbedarf. Je nachdem wie viele Personen an der Erntemaschine arbeiten, wie die Früchte am Baum verteilt sind und wie hoch die Pflückleistung ist, wird die Fahrgeschwindigkeit beeinflusst. Das teilmechanisierte Arbeitsverfahren lohnt sich vor allem ab grösseren Flächenerträgen. Bereits ab 40 t/ha beträgt der Arbeitszeitbedarf für eine Hektare noch die Hälfte als mit dem Pflückkorb. Bei 20 t/ha ist das Einsparpotenzial mit der teilmechanisierten Variante geringer.

Als Fazit bleibt festzuhalten, dass Arbeitsspitzen durch geeignete Mechanisierung wie Steighilfen,

Hebebühnen gebrochen werden können. Und nicht zu vergessen: So viel wie möglich zu delegieren. Mit klaren Anleitungen und verständlichen und möglichst frühzeitigen Informationen an die Angestellten, kann der Betriebsleiter theoretisch alles delegieren. Dadurch schafft sich der Betriebsleiter den Freiraum, neue Ideen zu entwickeln, den Betriebserfolg zu kontrollieren und sich über die Weiterentwicklung des Betriebes Gedanken zu machen.

### Quellen:

Leitfaden Betriebsmanagement im Obstbau, Agroscope, interreg IV, Europäische Union; ART-Berichte Nr. 663, 2006, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz – Tänikon ART; Präsentation Matthias Schick, Agroscope Tänikon, Obstbautagung Inforama Oeschberg 2014.



Der Arbeitszeitbedarf kann mit einer Teilmechanisierung vor allem bei höheren Flächenerträgen tief gehalten werden

# Erste Schäden durch die Kirschessigfliege in Süsskirschen!

Die Kirschessigfliege hat dieses Jahr vermehrt Süsskirschen befallen. Erste Meldungen gingen Anfang Juni aus Süddeutschland ein. Dort wurde auf Frühsorten massiver Befall durch die Kirschessigfliege beobachtet. Daraufhin nahmen die Meldungen auch aus der Schweiz zu. Zuerst auf Frühsorten, wurde im Verlaufe der Ernte Fruchtbefall unter anderem auf Folfer, Magda, Kordia, Star, Schauenburger, Regina und Sweetheart gemeldet.

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

Aufgrund des milden Winters überwinterte die Kirschessigfliege einfacher und die Fangsaison begann früher als in den Vorjahren. Bereits gegen Mitte Juni wurden auf Frühsorten nachweislich befallene Kirschen festgestellt. Es handelte sich dabei mehrheitlich um einzelne befallene Kirschen. Je nach Sorte und Region nahm der Druck jedoch zu und die Befallsmeldungen weiteten sich aus. Die wirtschaftlichen Schäden waren lokal sehr unterschiedlich. Es wurde kein Befall bis sehr starker Befall auf verschiedenen Sorten gemeldet.

## Hygienemassnahmen als wichtige Massnahme gegen die Kirschessigfliege

Besonders attraktiv scheinen die überreifen und pflückreifen Kirschen zu sein. Viele Befallsmeldungen im Kanton Bern wurden auf überreifen, hängengebliebenen Kirschen gemeldet. Diese hängengebliebenen Kirschen stellen einen potenziellen Speicher für

den Schädling dar und gefährden die spät reifenden Sorten und Folgekulturen wie Himbeeren oder Brombeeren. Erste Erfahrungen zeigen, dass die Überwachung mit Massenfallen und chemischen Behandlungen schwierig sind.



Nach dem Einstich wird das Fruchtfleisch um die Einstichstelle braun, weich und sinkt ein



Kleine Einstichstellen auf reifen Kirschen durch die Kirschessigfliege

## Beerenkulturen jetzt regelmässig kontrollieren

In den Beeren müssen die Hygienemassnahmen strikte angewendet werden. Kurze Abstände zwischen den Erntedurchgängen sowie die nicht verwerteten Früchte einsammeln und entsorgen, zum Beispiel in einem geschlossenen Fass (vergären). Bei Feststellen des Schädlings im Umkreis von zwei Kilometern, sollte beim Einsetzen der Rotfärbung auf Massenfang umgestellt werden. Dazu wird alle zwei Meter eine



Als Puppe bildet die Essigfliege im Gegensatz zur Kirschenfliege zwei kleine, verästelte Fühler. Diese ragen oft aus der Frucht heraus

Falle aufgestellt. Nach zwei bis drei Wochen eventuell ersetzen oder eine neue Serie an Becherfallen aufstellen. Die Früchte sind regelmässig auf Fruchtbefall zu kontrollieren. Bei Befallsverdacht die Fachstelle beiziehen, um die weiteren Schritte zu definieren.

# Buchenspringrüssler schadet auch Obstbäumen

Der Buchenspringrüssler hat in diesem Jahr in der Schweiz, insbesondere im Mittelland und im Jura, die Buchen nach 2011 und 2012 zum dritten Mal ausserordentlich stark befallen. Eine solche Massenvermehrung ist ansonsten nur ein bis zwei Mal pro Jahrzehnt bekannt. Dieses Jahr wurde ebenfalls beobachtet, dass die Käfer ihren Reifungsfrass auf anderen Laubbäumen fortsetzen wie auf Kirschen oder Nussbäumen.

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

Der Buchenspringrüssler ist als Forstschädling bekannt. Vor allem in Rotbuchenbeständen neigt er von Zeit zu Zeit zu Massenvermehrungen. Zum Reifungsfrass oder Ernährungsfrass geht der Käfer bei Übervermehrungen jedoch auch auf Obst über. Bereits 1934 wurden solche Schäden in der Schweiz beschrieben. Schäden wurden an Äpfeln, Süsskirschen, Aprikosen und Pfirsichen beobachtet. Auch im 2013 wurden Frassschäden in Apfelanlagen auf Greenstar, Gala, Jonagold und Rubinette beobachtet. Sehr oft fallen die Jungkäfer ab Mitte

Juni in die Obstanlagen ein und verursachen teils grosse Schäden. Der Buchenspringrüssler ist ein schwarz gefärbter, sehr kleiner



Der Buchenspringrüssler kann auf Kirschen grossen Schaden anrichten. (Bild: Daniel Günter, 2014)

(2 mm) Rüsselkäfer mit starken Hinterbeinen, die es ihm erlauben, weit zu springen. In neue Gebiete kann er auch einfliegen.

## Lochfrass auf Süsskirschen und Äpfeln

Die Käfer fressen die Kirschen hauptsächlich an der Stielbucht an. Teils fressen mehrere Käfer an der gleichen Frucht. Bei den Äpfeln beobachtet man Lochfrass an den jungen Früchten. Teils verkorken die Frassstellen, beim Steinobst kommt es später zu Fäulnis. Der Schaden kann teils massiv sein und bis zu 100 % angefressene Früchte ausmachen. Besonders gross scheint der Druck in Anlagen in Waldnähe zu sein. Dort wurden ebenfalls bereits Buchenspringrüssler auf Nussbäumen beobachtet, die an den Blätter der Nussbäume gefressen haben.

## Bekämpfungsmassnahmen

Es sind keine chemischen Bekämpfungsmassnahmen gegen den

Buchenspringrüssler zugelassen. Die Kirschenfliegenbekämpfung und die Blattlausbehandlungen (Wirkstoff: Thiacloprid) im Kernobst können den Buchenspringrüssler miterfassen.



Frassspuren des Buchenspringrüsslers auf einem Nussbaumblatt

## Nicht vergessen:

**Betriebsbesichtigung Kernobst Urs Meyer, Grosswangen, Mittwoch, 20. August 2014**

Familie Urs Meyer, Oberroth 1, 6022 Grosswangen, Telefon 079 643 46 18

Besammlung um **17.30 Uhr in Oberroth 1, Grosswangen**

## Modernste Kirschenanlagen im Baselland!

Zusammen mit dem Obstbauverein Täuffelen führte das Produktzentrum Obst von BESOFrisCH eine Betriebsbesichtigung bei Ernst Lüthi durch. Ernst Lüthi produziert auf einer Fläche von über 10 ha Obst für den Inlandmarkt. Er setzt ein grosses Augenmerk auf gute Flächenerträge und modernste Anbautechniken.

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

Der Obstbau bildet den Hauptbetriebszweig der Familie Lüthi. Auf je 3,5 ha werden Tafelkirschen und Tafelzwetschgen produziert. Ursprünglich ausschliesslich für den Handel produzierend, gehen die Früchte vermehrt auch in den Direktverkauf.

### Welche Kirschenart hat welche Eigenschaften?

Die Sortenwahl beschäftigt jeden Produzenten, wenn es darum geht, die Anlage zu remontieren oder mangelhafte Sorten zu ersetzen. Auch Ernst Lüthi beschäftigt sich intensiv mit den Eigenschaften die-

ser knackigen Sommerfrucht. Knackig, fest, aromatisch, gross und möglichst einfach zum Ablesen. Damit eine Kirschenanlage wirtschaftlich ist, muss der Flächenertrag stimmen. Ernst Lüthi produziert möglichst viel der Klasse Extra, damit die Flächenerträge stimmen. Die Klasse Premium bildet einen erwünschten Zusatz. Eine Kirschenart sollte ebenfalls jedes Jahr Vollerträge leisten. Die aromatisch beste Kirsche Kordia, hat durch die schlechten Erträge in den letzten Jahren nicht mehr überzeugt. Befriedigende Ersatzsorten sind schwierig zu finden. Mit der Frühsorte Coralise ist Ernst Lüthi jedoch zufrieden. Volle Erträge während den letzten



Die hellrote Sorte Sumbola zeigte bei Ernst Lüthi alle Jahre regelmässige Erträge

zehn Jahren, eine feste und gute Kirsche. Nur leider etwas pseudomonasanfällig. Ernst Lüthi hat ebenfalls die Erfahrung gemacht, dass die Frühsorten am besten bereits beim Blühen mit dem Witterungsschutz abgedeckt werden sollten, um sie vor dem Aufspringen zu bewahren. Die Wasserführung muss ebenfalls stimmen, 30 m<sup>3</sup> zweimal wöchentlich. Die Sorte Belise überzeugt zwar beim Shelf live, leider nimmt die Pflückleistung jedoch durch den kurzen Stiel massiv ab. Die Früchte sind ebenfalls heterogen in der Farbe. Kurz vor Kordia erntet Ernst Lüthi die Sorte Carmen, die dieses Jahr auch durch die kalten Temperaturen am 25. März geschädigt wurden. Die Sorte ist platzempfindlich und zeigt regelmässig Befall durch Pseudomonas auf den Blättern. Die Sorte hat aber bereits im zweiten Standjahr viel Ertrag gebracht und gehört zu den Premiumsorten. Die Sorte Samba – auch eine Premiumsorte, die einen Ersatz zu Summit bildet – hat dieses Jahr eher zu kleine Früchte.

Ernst Lüthi geht nicht davon aus, dass diese Sorte noch weiter angebaut werden sollte. Sumbola wiederum überzeugt im Wuchsverhalten. Ruhige Bäume im fünften Standjahr und alle Jahre volle Erträge. Die Kirschenart Early Korvic wiederum überzeugt nicht wegen ihrem bitteren Nachgeschmack.

### Netze gegen die Kirschesigfliege?

Auch in Sachen Pflanzenschutz reagiert Ernst Lüthi schnell auf sich verändernde Umstände. Gegen die Kirschesigfliege hat er eine Anlage eingensetzt mit einem Netz von einer Maschenweite von 0,8 mm. Praxistauglich ist diese Grösse jedoch nicht. Windanfällig und sehr heiss wird es unter dieser Abdeckung. Das Arbeiten sei im Sommer kaum noch erträglich gewesen unter diesem Netz. Nach neuesten Erkenntnissen ist ein Netz von einer Maschenweite 1,3 mm ausreichend im Kampf gegen die Kirschesigfliege. Diese Grösse kann sich Ernst Lüthi schon eher vorstellen. Trotz Mehraufwand achtet Ernst Lüthi darauf, alle Früchte aus der Anlage zu entfernen, um dem Druck der Kirschesigfliege vorzubeugen. Mitarbeiter räumen auf dem Boden liegende Früchte aus der Anlage weg. Das oberste Ziel muss sein, einwandfreie Ware auf dem Schweizer Markt zu bringen. Dies ist mit den wechselnden Umweltbedingungen und den Witterungseinflüssen auch im Baselland stets eine Herausforderung. Nicht nur im Seeland, auch im Baselland haben dieses Jahr nämlich die Frühkirschen Hitzeschaden erlitten über Pfingsten. Zelleinschlüsse und weiche Kirschen waren die Folge. Dass die Kirschen ihren Platz auf dem Schweizer Markt einnehmen, dafür setzt sich Ernst Lüthi politisch und verbandsintern ein.



Ernst Lüthi führte anlässlich der Flurbegehung durch seine Kirschenanlagen

## Phytotoxische Schäden vermeiden

Leider passieren immer wieder phytotoxische Schäden an Kulturpflanzen. Oft ist es eine Verkettung von unglücklichen Umständen.

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

Diese lassen sich vermeiden, wenn einige Grundregeln beachtet werden:

- Eine Doppelverwendung der Gebläsespritze für Herbizid- und Pflanzenschutzapplikationen ist immer ein grosses Risiko.
- Nach jedem Pflanzenschutz

Mitteinsatz muss die Spritze sauber gewaschen werden. Filter nicht vergessen!

- Bei Herbizideinsatz mit Spritzschirm und niederem Druck arbeiten. Kein Einsatz bei warmen Temperaturen und bei Wind.
- Cocktails vermeiden.
- Nur Kombinationen verwenden, die auch von den Firmen empfohlen werden.

- Vorsicht beim Zusatz von Bläddüngern und Stärkungsmitteln.
- Produkte vorher gut auflösen lassen.
- Keine Überdosierungen.

### Beispiele von Schäden

Blatt- und Fruchtschäden an Zwetschgen- und Kernobstbäumen. Die Ursache lag daran, dass mit der gleichen Spritze ein Herbizid, Spotlight plus (Carfentrazone-ethyl) eingesetzt wurde. Spotlight plus ist ein Kontaktherbizid aus

der Gruppe der Triazinone und ist als Mikroemulsion (Wasser-in-Öl; ME) formuliert. Es wird zum Abbrennen von Stockausschlägen eingesetzt. Die Formulierung enthält als Additiv ein verestertes Pflanzenöl. Der Wirkstoff wird nach der Behandlung zügig von den Blättern und den grünen Pflanzenteilen aufgenommen. Werden grüne Pflanzenteile getroffen, sind Nekrosen an Blättern und Trieben zu erwarten. Auch bei guter Reinigung

der Spritze bleiben immer Rückstände zurück, vor allem in Pumpe und Filtern. Wird die Spritze anschliessend für eine Fungizidbehandlung zum Beispiel mit Slick (Difenoconazol) und Delan verwendet, kann die EC Formulierung von Slick, Rückstände vom Herbizid Carfentrazone herauslösen und dadurch an der Kulturpflanze Schäden verursachen.



Schäden an Blättern und Früchten durch Rückstände von Carfentrazone-ethyl (Spotlight plus) auf Kernobst. Applikation am 28.5.2014 Kanton Bern



Amistar-Schäden auf Kernobst Juni 2006 Kanton Bern

Beispiel von Strobilurionschäden, Amistar (Azoxytrobin) auf Kernobst. Das Produkt ist nur im Steinobst bewilligt. Ein Rückstandsmenge in der Spritze reichte um Schäden an Kernobst auszulösen.

Ein weiteres Beispiel durch die kombinierte Verwendung einer

Feldbauspritze im Feldobstbau: Einige Wochen zuvor wurde die Spritze für Herbizideinsätze, Metsulfuron-methyl (Ally Class) im Getreidebau verwendet. Später für Fungizid- und Insektizidbehandlungen bei Kirschenhochstämmen. Auch hier hat die EC-Formulierung, des anschliessend verwen-

deten Fungizides und Insektizides, Rückstände von Metsulfuron-methyl (Ally Class) aufgelöst und zu entsprechenden Verbrennungen am Blattwerk der Bäume geführt.



Schäden an Kirschenbäumen durch Rückstände in Filter und Pumpe von Metsulfuron-methyl (Ally Class), einem Getreideherbizid, Kanton Bern Mai 2009

## Zwölf neue Obstfachkräfte

**Am 4. Juli durften zehn Obstfachmänner und zwei Obstfachfrauen am Strickhof ihre Diplome in Empfang nehmen. Mit dem Abschluss des Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) haben die Lernenden gezeigt, dass sie neben viel theoretischem Wissen zum Obst- und Beerenanbau auch umfangreiche praktische Fähigkeiten mitbringen. Diese Fähigkeiten bilden die Basis für eine erfolgreiche und zeitgemässe Obstproduktion.**

David Szalatnay, Strickhof

Mit dem erfolgreichen Abschluss als Obstfachmann/-frau EFZ haben

die zwölf Lernenden in der Grundbildung die Basis für ihre künftige Tätigkeit im Obstbau gelegt. In den vergangenen Jahren lernten

die Auszubildenden die praktische Durchführung verschiedenster Arbeiten kennen. Dies geht von der Bodenbearbeitung, Pflanzung, Pflege von Bäumen oder Beerenpflanzen, der Ernte, Lagerung und Obstverarbeitung bis hin zum Verkauf. Selbstverständlich gehört zur Ausbildung der korrekte und sichere Umgang mit diversen Maschinen. Den besten Abschluss 2014 erreichte Fabian Grunder aus Zäziwil im Kanton Bern mit einem fantastischen Notendurchschnitt von 5,7!

### Ein erster Grundstein

Auf dem praktischen Weg kann bei genügend Berufserfahrung und nach dem Besuch verschiedener Module im Rahmen der Höheren Berufsbildung die Berufsprüfung und Meisterprüfung abgelegt werden. Einen Besuch der Berufsmittelschule, der Höheren Fachschule oder der Fachhochschule bilden weitere Möglichkeiten, sich weiterzubilden.

### Fachpersonen sind gefragt

Viele der Absolventen sind auf einem Obst- und Beerenbetrieb aufgewachsen und werden nach der Ausbildung zuerst auf dem heimischen Betrieb arbeiten gehen. Auch Lehrbetriebe zeigen sich oft sehr interessiert an ihren ehemaligen Auszubildenden und bieten die Möglichkeit, mindestens

über den Herbst auf dem Lehrbetrieb weiterzuarbeiten. Wie auch in den Vorjahren beginnt zur Zeit des Berufsabschlusses die Zeit, wo die jungen Obstfachleute aktiv angeworben werden. In einzelnen Fällen bekamen Lernende bis zu fünf verschiedene Jobangebote, ein deutliches Zeichen wie ausgetrocknet der Markt an gut ausgebildeten Fachleuten in der Obstbranche ist. Wer sich also für die Ausbildung zum Obstfachmann oder zur Obstfachfrau EFZ entscheidet, hat neben einem sehr abwechslungsreichen und schönen Beruf auch beste Zukunftschancen auf dem Arbeitsmarkt.

Weitere Informationen zur Ausbildung:

- [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)
- [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)



Neuer Rekord! So viele Lernende haben in der Deutschschweiz noch nie die Grundbildung als Obstfachmann/-frau EFZ abgeschlossen. Von links nach rechts: Ralf Münger (Bischofszell, TG), Dominic Kuppelwieser (Bad Ragaz, SG), Fabian Grunder (Zäziwil, BE), Sven Kirn (Steinebrunn, TG), Roman Henauer (Kesswil, TG), André Felder (Ibach, SZ), Lukas Vetsch (Grabs, SG), Erik Eichenberger (Uhwiesen, ZH), Ramon Staubli (Muri, AG), Giovanna Toschini (Zürich, ZH), Simon Eggenberger (Zürich, ZH), Ivana Zambelli (Riedern, GL)

Die Fachstelle für Obstbau und der Obstverband BESOFrisCH gratulieren den Absolventinnen und Absolventen, insbesondere Fabian Grunder, zum erfolgreichen Berufsabschluss!

## Grossratspräsidentin Herzliche Gratulation

Der Obstverband BESOFrisCH gratulierte Beatrice Struchen, Epsach, (SVP), zur Wahl als Grossratspräsidentin!



Würdige Feier in Epsach im Kirschenanbaugebiet

Jürg Maurer, Geschäftsführer Obstverband BESOFrisCH

Anlässlich der Grossratsfeier in Epsach am 5. Juni durften unser Verbandspräsident, Urs Grunder und der Geschäftsführer, Jürg Maurer an dieser würdigen Feier teilnehmen. An diesem Tag herrschte prächtiges Sommerwetter und die ersten Kirschen reiften an den Bäumen. Eine perfekte Inszenierung mit einmaliger Kulisse. Beatrice Struchen hat ihre Amtskolleginnen

So führten wir am 11. Juni eine Aktion im Grossrat durch: Alle Grossrätinnen und Grossräte fanden am Morgen bei Sitzungsbeginn eine Früchteschale mit Kirschen und Erdbeeren unter dem Motto «Wir sind vernetzt» und «Wir danken dem Grossen Rat für sein Verständnis bei allfälligen Raumplanungsfragen». Der Obstverband BESOFrisCH freut es natürlich sehr, als höchste Bernerin eine Obstproduzentin in den Reihen

## «Tag des Apfels» – Aufruf zum Mitmachen



Der Tag des Apfels findet dieses Jahr am Freitag, 19. September, bereits zum 22. Mal statt. Dank Werbung und PR-Aktionen auf breiter Front in Fernsehen, Radio und Zeitschriften ist der Tag des Apfels vielen Konsumenten bereits ein Begriff. An über 30 Bahnhöfen oder öffentlichen Plätzen werden jeweils Gratisäpfel an Konsumenten und Konsumentinnen verteilt. Begleitet wird die Aktion von einem Wettbewerb mit attraktiven Preisen. Damit der Anlass noch besser bekannt gemacht werden kann, sind Suisse Garantie Apfelproduzenten aufgerufen, mit Plakaten, Flyern, Werbeblachen und Flags am Freitag, 19. September, auf den Tag des Apfels aufmerksam zu machen; Bestellungen unter [www.swissfruit.ch/shop.html](http://www.swissfruit.ch/shop.html) (Bestellschluss für Flags: 27. August; übriges Werbematerial 8. September).

Bernadette Galliker, Leitung Marketing, Schweizer Obstverband



Sensibilisierungsaktion im Grossrat durch ein Gratulationspräsent mit Früchten unter dem Motto «Wir sind vernetzt»

und Kollegen und Gäste schon bei der Anreise humorvoll darauf hingewiesen, dass die grossen weissen Abdeckungen (der Kirschenkulturen) alles Zelte für die Gäste der Feier in Epsach seien...

Unser Verband durfte dann nach Absprache mit dem OK und Beatrice Struchen die Gelegenheit nutzen, mittels einer Aktion auf die Anliegen des Obstbaues aufmerksam zu machen:

des Grossrates zu wissen. Fragen und Diskussionen um die Raumplanung, Mehrwertabschöpfung bei Umzonungen in Intensivlandwirtschaftszonen und andere Fragen, die für die Produktion von existentieller Bedeutung sind, werden in Zukunft sicher immer wieder zur Diskussion stehen.

Wir wünschen Beatrice Struchen ein erfolgreiches Amtsjahr!

## INFORAMA

### Bienenvergiftungsfall Zäziwil und Umgebung

Die Ursache für das grosse Bienensterben im April in der Region Zäziwil/Grosshöchstetten konnte gefunden werden: Der Wirkstoff Fipronil wurde in den Bienen in tödlicher Dosis nachgewiesen.

Fipronil ist als Pflanzenschutzmittel in der Schweiz für die Anwendung in der Landwirtschaft und im

Hausgarten nicht mehr zugelassen. Wie dieser Wirkstoff in die Bienen gelangt ist, ist Gegenstand

der laufenden Ermittlungen. Der Schweizer Bauernverband, der Schweizer Obstverband und der Obstverband BESOFrisCH verurteilen jegliche Fehlanwendungen von Pflanzenschutzmitteln. Unklar ist weiterhin, wie und wo

dieser Wirkstoff eingesetzt wurde. Die Betroffenen haben Anzeige gegen Unbekannt erstattet. Die Untersuchungen laufen und die Imker erwarten von den zuständigen Behörden eine lückenlose Aufklärung. Jürg Maurer, Leiter FOB, Inforama Oeschberg

# Neuheiten an der öga

Die öga 2014 ist Geschichte. Über 23 000 Personen besuchten die alle zwei Jahre stattfindende Fachmesse der grünen Branche in Koppigen. Obschon die Messe für den Obstbau in den letzten Jahren an Bedeutung verloren hat, gab es doch einige interessante Neuheiten, die auch für unsere Branche interessant sind:

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

## Neue Geräte

### Neue Sprühanlage XL 8

Birchmeier hat mit der XL 8 eine bis zu sieben Meter lange und dabei nur 1,5 kg leichte Sprühanlage aus Fiberglas entwickelt. Die XL 8 lässt sich in sieben Stufen von 1,5 auf bis zu 7 Meter ausziehen (Arbeitshöhe 8 Meter). Viele Arbeiten kann man damit vom sicheren Boden aus erledigen und reduziert dadurch die Unfallgefahr. Und wie bei vielem steckt das Gute auch hier im Detail: Die flexible Spitze mit der Sprühdüse lässt sich ganz einfach in die gewünschte Richtung biegen, und das Sprühbild lässt sich an der Regulierdüse von Strahl bis Nebel einstellen. Damit können auch im Obstbau, im Hausgarten oder der Landwirtschaft Anwendungen im Kronenbereich ausgeführt werden.

*Birchmeier Sprühtechnik AG  
Im Stetterfeld 1, 5608 Stetten*



### IRRomesh

IRRomesh, innovatives kabelloses Datenerfassungssystem für Bodenfeuchte, Bodentemperatur und Niederschlag.

Das IRRomesh Datenerfassungssystem ist ein neuentwickeltes intelligentes, funkbasiertes Datenerfassungssystem des bekannten Herstellers Irrrometer. Mit dem IRRomesh System werden die Kennwerte Saugspannung des Bodenwassers, Bodentemperatur, Niederschlag und Dauer von Bewässerungsgaben erfasst.

Ein System besteht aus der Zentraleinheit und bis zu 20 Funkknoten im Feld. Jeder Funkknoten

kann mit unterschiedlichen Sensoren ausgestattet werden. Die funkbasierte drahtlose Kommunikation erfolgt auf dem lizenzfreien 868 MHz Frequenzband. Jeder Funkknoten dient gleichzeitig der Datenerfassung und als Repeater (Relaisstation für die Funkkommunikation). Herzstück der Neuentwicklung ist die drahtlose Datenkommunikation zwischen den einzelnen Messpunkten und der Zentraleinheit, die sich durch einige revolutionäre Eigenschaften auszeichnet:

- Selbstorganisierend, d. h. das Funknetzwerk zwischen den einzelnen Funkknoten und der Zentraleinheit etabliert sich selbstständig nachdem das System im Feld aufgebaut worden ist.
- Selbstständige Leitweglenkung, d. h. das Funknetzwerk leitet den Datenstrom zwischen den einzelnen Funkknoten und der Zentraleinheit selbstständig immer auf dem optimalen Weg.
- Selbstheilend, d. h. das System leitet bei Ausfall eines Funkknotens selbstständig den Datenverkehr unter Umgehung des schadhafte Funkknotens so um, dass die Messwerte immer bei der Zentraleinheit eintreffen.
- Selbstständiges Energiemanagement. Das System reduziert die Häufigkeit der Datenübertragung selbstständig bei niedriger Einstrahlung (z. B. Nachts), und erhöht diese Frequenz wieder selbstständig sobald wieder ausreichend Einstrahlung herrscht.

*MMM tech support GmbH & Co.  
Weigandufer 18, D-12059 Berlin*



IRRomesh, kabelloses Datenerfassungssystem



## Neue Pflanzen

### Türkischer Baumhasel veredelt

Diverse grossfruchtige Haselnuss-Sorten in verschiedenen Baumhöhen erhältlich: Niederstamm / Halbstamm / Hochstamm. Robuster, pflegeleichter Baum. Handveredelt. Macht im Gegensatz zum Strauch keine Stockausschläge. Früher Ertrags eintritt. Grossfruchtige Sorten. Breiter Anwendungsbereich wie Hausgarten, als Solitär oder auch als Haselnussplantage.

*Andreas Gauch  
Landstrasse 7, 5524 Niederwil*

### Aprikosen-Kirsche / Prunus Hybride «Aprikyra»®

Aprikose trifft Kirsche! Interspezifische Kreuzung zwischen Aprikose und Kirsche. Die Frucht ist dunkellila bis rot und rundlich. Die Fruchtgrösse liegt zwischen einer Kirsche und einer Aprikose. Im Juli reifend. Der Geschmack ist eine einmalige Komposition von Kirsche und Aprikose, wobei er näher bei Kirschen liegt. Eher schwach wachsend mit dünnen Trieben. Die Blüten erscheinen am ein- und zweijährigen Holz; selbstfruchtbar, frosthart. Ideal für den Hausgarten und in grösseren Gefässen auch auf der Terrasse oder dem Balkon.



### Aprikosen-Mirabelle / Prunus domestica ssp. Syriaca «Aprimira»

Um es gleich vorweg zu nehmen: Die Mirabellen-Neuheit «Aprimira» ist eine europäische Kulturpflaume und keine Kreuzung mit einer Aprikose, auch wenn das ausgeprägte Aprikosenaroma der Früchte und der deutsche Name das suggerieren könnten. Die Essreife ist ab Mitte August und zieht sich weit in den September hinein. Die orangen bis gelben



Früchte haben sonnenseitig eine leichte rosa Färbung mit rötlichen Punkten. Sie sind etwas grösser als die bekannte Mirabelle. Das Fruchtfleisch ist ebenfalls orange bis gelb und fest. Das Aroma erinnert stark an Aprikosen. Es ist sehr süss, würzig und

aromatisch. Die Früchte sind ausgesprochen saftig. Der Stein lässt sich leicht vom Fruchtfleisch trennen. «Aprimira» ist teilweise selbstfruchtbar. Die Blütenbildung erfolgt bereits am einjährigen, aber auch am mehrjährigen Holz. Die Aprikosen-Mirabelle «Aprimira» gilt als robust und sharkatolerant.

*Hauenstein AG  
Landstrasse 42, 8197 Rafz*

# Güttinger-Tagung 2014

Versuchsbetrieb Obstbau Güttingen, BBZ Arenenberg  
Agroscope, Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB, Wädenswil



### Referate

- **Begrüssung zur Güttinger-Tagung**  
Jean-Philippe Mayor, Leiter Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB, Agroscope
- **Druck auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wächst**  
Urs Müller, Fachstellenleiter BBZ Arenenberg

### Betriebsrundgang

- **Fungizidresistenzen: Reaktionsmöglichkeiten für die Praxis**  
Michael Gölles, Agroscope, IPB, Wädenswil
- **Feuerbrandmanagement: Aktuelle Schritte in Züchtung, Sortenwahl und Pflanzenschutz**  
Markus Kellerhals und Anita Schöneberg, Agroscope, IPB, Wädenswil
- **Umgang mit Pflanzenschutzmittel-Restmengen: Vorstellung von Biobed und Osmofilm**  
Louis Guinchard, Firma CCD SA, Fully

Restauration ab 8.30 Uhr / Zufahrtsplan siehe Rückseite

### Infostände

- Gesunde Jungpflanzen – ein Schlüssel zum Erfolg
- Wildbienen – effiziente Bestäuber
- Informationen zu Raubmilben und zur Kirschessigfliege
- Ausstellung von Obstbaumaschinen (ab 11.45 Uhr)

### Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit

Güttinger-Tagung – Das Treffen der Obstbranche / [www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)



Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt

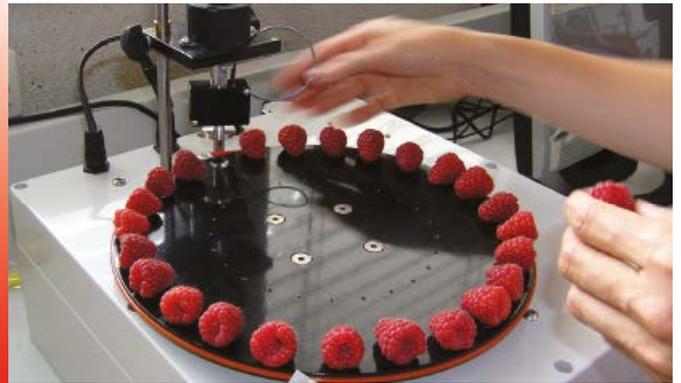


Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Agroscope

## Informationen und Auskünfte [www.agroscope.ch/Veranstaltungen](http://www.agroscope.ch/Veranstaltungen)

### Tage der offenen Tür



## Forschung berühren Agroscope in Conthey

30. und 31. August 2014  
13h30 – 18h00

Agroscope



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Agroscope

## Verarbeitung

### «Most vo hie» – Konsumentenbefragung

Anlässlich der diesjährigen BEA-Messe in Bern hatten wir die Möglichkeit, eine Konsumentenbefragung zum «Most vo hie» mit Apfelsaft durchzuführen. Befragt wurden 200 Konsumenten an zwei Tagen zu diversen Themen, Mehrfachnennungen je Kategorie waren möglich und erwünscht:

Regina Buerge, Swiss Food Concepts GmbH,  
CH-3423 Ersigen

#### Wo würden Sie «Most vo hie» konsumieren?

- 67 % der Befragten würden die Produkte am ehesten ausser Haus konsumieren.
- 52 % der Befragten würden «Most vo hie» bei Aktivitäten wie Ausflügen, Wanderungen etc. konsumieren.
- 40 % der Befragten würden «Most vo hie» gerne zum Zvieri/Znüni konsumieren
- 32 % der Befragten möchten «Most vo hie» am Arbeitsplatz/ in der Schule konsumieren.

#### Würden Sie «Most vo hie» wieder kaufen?

- 87 % der Befragten würden «Most vo hie» wieder kaufen.
- 11 % der total 13 % die «Most vo hie» nicht kaufen würden geben gesundheitliche Gründe (6 %) oder Prinzipien (5 %) an. So zum Beispiel können sie keinen Most trinken, oder

konsumieren aus Prinzip ausschliesslich ab Bag-in-Box oder wieder befüllbaren Flaschen.

#### Die Marke und das Design erregen Aufmerksamkeit

- 96 % der weit über tausend Passanten pro Tag fällt «Most vo hie» auf. Unsere Displays – dem Beuteldesign entsprechend aufgebaut – erzeugen ein Lächeln, ein Wiederholen der Marke «Most vo hie» auf den Lippen oder einen Kommentar an die Begleitperson im Sinne von «schau mal da». Dies, auch wenn diese Personen nicht am Stand angehalten haben.

#### Was spricht Sie am «Most vo hie» besonders an?

- 62 % spricht «vo hie» und dass es ein Schweizer Produkt ist besonders an.
- 45 % schätzen besonders, dass es eine Portion ist mit geringem Entsorgungsgewicht- und Volumen

- 42 % der Befragten spricht besonders an, dass sie mit einem Kauf ein Landwirtschaftsprodukt unterstützen.

#### Fazit:

Die Konsumentenbefragung an der BEA 2014 hat es ermöglicht den Obstverarbeitern- und -produzenten Konsumentenrückmeldungen zu geben. Es hat sich gezeigt, dass die Konsumenten sehr positiv auf

dieses Produkt reagieren und ein Potenzial für solche Schweizerprodukte im 2-dl-Kleingebinde vorhanden ist. Damit kann dem Trend und der Nachfrage von kleinen Portionengetränken für unterwegs entsprochen werden. Wir bedanken uns beim Obstverband BESOFrisCH und dem Grünen Zentrum an der BEA dafür, dass wir diese Befragung kurzfristig durchführen konnten.



«Most vo hie» an der BEA 2014

## Kurse «Korrektes Einmaischen»

Mit dem korrekten Einmaischen von qualitativ hochstehendem Brennerei-Rohstoff, kann die Qualität der Edelbrände bereits zu ungefähr 80 Prozent beeinflusst werden. Der Brenner besorgt mit seiner einwandfreien Arbeit des sorgfältigen Destillierens die übrigen 20 Prozent. Im Kurs werden die Grundlagen vermittelt, wie korrekte Brenn-Maischen hergestellt und gepflegt werden.

### Programm:

1. Beurteilung der Qualität des Brennerei-Rohstoffs
2. Bedeutung und Notwendigkeit der Maische-Zusätze
3. Korrektes Einmaischen
4. Die Gärung
5. Besichtigung der Brennerei

### Kosten:

Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes BESOFrisCH kostenlos angeboten! Für Nicht-Mitglieder wird eine Teilnahmegebühr von Fr. 40.– erhoben.

### Anmeldungen

werden bis 4. September unter Telefon 034 413 70 20 oder per E-Mail: [info.fob@vol.be.ch](mailto:info.fob@vol.be.ch) entgegengenommen.

**Zwetschgen und Pflaumen**  
Freitag, 12. September 2014,  
13.30 bis 16.30 Uhr

**Betrieb:** Brennerei Kramer,  
Niederdorf 7, 3412 Heimiswil  
(Telefon 034 422 23 19)

### Anreise:



**Kernobst**  
Freitag, 19. September 2014,  
13.30 bis 16.30 Uhr

**Betrieb:** Brennerei Zürcher,  
Nägeligässli 7, 2562 Port  
(Telefon 032 331 85 83)

### Anreise:



## Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

**Donnerstag, 28. August 2014,**  
20.00 bis 22.00 Uhr

**Betrieb:** Martin Feller, Gerberhof-  
strasse 23, 4536 Attiswil  
(Telefon 032 637 18 34)

### 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 und wünscht einen guten Verlauf der Mostereisaison!

## Zu verkaufen

# Bag-in-Box-Abfüllanlage

Wägesystem 5 und 10 Liter. Natel 079 243 09 85

im Sortiment und so sind Schweizer Himbeeren von Mitte Juni bis im Oktober in den Läden anzutreffen.

### Freilandkultur wird ergänzt

Der flächenmässige Anteil der klassischen Freilandkultur von Sommer- oder Herbsthimbeeren nimmt von Jahr zu Jahr ab. Das hat zum einen damit zu tun, dass der mehrjährige Anbau von Himbeeren in den meisten Betrieben praktisch nicht mehr möglich ist, und bereits nach wenigen Jahren wirtschaftlich bedeutende Pflanzenausfälle zu verzeichnen sind. Solche Kulturen lassen sich nicht wirtschaftlich vor Witterungseinflüssen schützen. Witterungsschutz ist allerdings unverzichtbar, um am Markt mit hervorragender Frucht-Qualität bestehen zu können. Andererseits gelingt es nicht, mit der klassischen Freilandkultur mit Sommer- und Herbsthimbeeren den ganzen Sommer hindurch ununterbrochen Himbeeren im Angebot zu haben.

### Technisch anspruchsvoll

Aus diesem Grund werden vermehrt Anbauformen gesucht, die bisherige Angebotslücken zu schliessen vermögen. In den letzten Jahren wurde die Fläche an Sommerhimbeer-Terminkulturen stark ausgedehnt. Dazu werden long canes (in der Regel im Vermehrungsbetrieb produzierte und tiefgekühlte Jungstruten – analog Frigo-Erdbeer-Jungpflanzen) in Töpfen ausgepflanzt, mit der Erkenntnis, dass diese Kulturen bei optimaler Klimaführung sowie Wasser- und Nährstoffversorgung sechs bis acht Wochen nach der Pflanzung in der Ernte stehen. Entsprechend wird der Pflanztermin festgelegt. Als Alternative dazu werden Herbsthimbeersorten als frische Grünpflanzen in Substrattöpfe gepflanzt, um



André Ançay, Agroscope zeigt neue Himbeersorten

die Marktversorgung bis im Herbst gewährleisten zu können. Diese Massnahme wird auf Betrieben gewählt, wo Witterungsschutzsysteme vorhanden sind, aber im Boden darunter infolge von Bodenproblemen keine Himbeeren mehr angebaut werden können. Die neuen Anbauformen verursachen hohe Kosten bei der Erstellung und folglich hohe Produktionskosten. Betriebe mit bereits bestehender Infrastruktur und Fachkenntnissen aus dem Gewächshaus-Anbau oder von Substratkulturen machen dabei häufig eine Mischrechnung, indem bereits teilweise oder vollständig amortisierte Einrichtungen wieder verwendet werden können.

### Kulturführung wird anspruchsvoller

Im praktischen Teil, in der neu erstellten Anlage von Peter Herren in Gempnach wurde aufgezeigt, dass die Kulturführung im modernen Himbeeranbau anspruchsvoll ist. Dabei wurden verschiedene Substrate mit ihren Eigenschaften präsentiert. Zudem wurden Vor- und Nachteile von verschiedenen Töpfen diskutiert und das Angebot von Jungpflanzen sowie die Anforderungen an gutes Pflanzmaterial behandelt. Die Teilnehmenden erhielten Gelegenheit, Sorten-Neu-

## Beeren

# Anspruchsvoller Himbeeranbau

Das BESOFrisCH Produktezentrum Beeren hat am 4. Juni einen Kurs für Himbeerproduzenten angeboten. Eine grosse Anzahl interessierter Beerenproduzenten informierten sich im theoretischen und praktischen Teil über die Herausforderungen beim Anbau und der Vermarktung von Himbeeren.

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

Innerhalb der letzten zehn Jahre hat sich Himbeeranbaufläche in der Region BESOFrisCH verdoppelt, seit 2011 verzeichnen die Sommerhimbeeren stark steigende Anbauflächen. In den letzten sechs Jahren haben sich die Erntemengen von Himbeeren verdoppelt. Der Blick auf die nationale Vermarktung von Himbeeren bestätigt die Entwicklung: Seit 2007 hat sich die Menge vermarkteter Himbeeren (Importe und Inlandproduktion) von 1500 auf 3000 Tonnen verdoppelt. Himbeeren sind bei den Konsumenten beliebt.

### Angebotslücke im Sommer besteht nicht mehr

Die klassische Angebotslücke zwischen Sommer- und Herbsthimbeeren, die beim Handel stets mit Besorgung zur Kenntnis genommen wurde, besteht nicht mehr. Dank den grossen

Anstrengungen der Produktion und der technischen Entwicklung, kann der Markt mittlerweile ununterbrochen den ganzen Sommer bedient werden. Somit bleiben die Himbeeren



Verschiedene Schadbilder von Krankheiten und Schädlingen werden vorgestellt

heiten – von Agroscope präsentiert – zu verkosten und zu begutachten. In Substrat-Kulturen unter Witterungsschutz kommt der Wasser- und Nährstoffversorgung grosse Bedeutung zu. Das Wasser- und Nährstoffspeichervermögen ist sehr gering. Das Substrat darf aber dennoch nicht zu feucht und der Salzgehalt nicht zu hoch sein. Selbst wenn die Steuerung weitgehend automatisiert werden kann, braucht es vom Produzenten viel Fingerspitzengefühl und eine fortwährende, aufmerksame Beobachtung der Kulturen.

### Pflanzenschutz – neue Herausforderungen

Mit dem Entscheid, Himbeeren unter Witterungsschutz oder gar als Substratkultur zu betreiben, lässt sich die Gefährdung durch Fruchtfäulen, Bodenkrankheiten deutlich reduzieren. Im Gegenzug nimmt der Druck durch Spinnmilben und Blattläuse und neuerdings von Mehltau deutlich zu. Unabhängig der Kulturform nimmt der Druck der Kirschesigfliege zu. Sabine Wieland zeigte, wie der Schädling zu erkennen ist und mit welchen Massnahmen die Kulturen zu schützen sind.

### Besten Dank

- Familie Herren, Gempnach für das Gastrecht auf ihrem Betrieb
- André Ançay und Marilou Epiney, Agroscope, les Fougères, Conthey für ihre Fachbeiträge
- Sabine Wieland, FOB für die Ausführungen zu *Drosophila suzukii*

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

## Hochprofessionell und erfolgreich

**Auf dem Sonnenhof in Steinebrunn werden auf einer Fläche von vierzehn Hektar Erdbeeren und Strauchbeeren angebaut. Seit einigen Jahren führt Matthias Müller den Betrieb hoch professionell und erfolgreich weiter.**

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

Der überwiegende Teil der Beeren-ernte gelangt über TOBI Seeobst AG in den Grosshandel. Die Erntemengen aus den viereinhalb Hektar Substraterdbeeren werden nach Möglichkeit als Premium Erdbeeren



Matthias Müller, der Betriebsleiter

vermarktet. Der Abnehmer stellt hohe Anforderungen: Witterungsgeschützte Substratkulturen, mindestens acht Prozent Brix, Fruchtkaliber zwischen 30 und 42 Millimeter. Dafür kommen Sorten wie Darselect oder Eve Delight in Frage. Der Betrieb legt Wert auf



Gelegte Ware für die Vermarktung als Premium Erdbeeren

eine gute Präsentation der Ware. Die Früchte werden gelegt, es sind keine Kelchblätter ersichtlich. Im Substratanbau werden drei Kulturen realisiert: Mit Darselect erfolgt eine erste Ernte von Mitte April bis Mitte Mai, die zweite Ernte folgt mit Elsanta anfangs Juli bis anfangs August und die dritte Ernte folgt im September bis Mitte Oktober.

### Fünf Anbauformen von Himbeeren

Auf sieben Hektar werden Himbeeren angebaut. Mit fünf verschiedenen Anbauformen versucht der Betriebsleiter während einer möglichst langen Zeit ununterbrochen mit Himbeeren am Markt zu sein. Die Ernte beginnt mit im Tunnel verfrühten Sommerhimbeeren. Darauf folgt die Ernte auf im Herbst stehen gelassenen Herbsthimbeer-Ruten, gefolgt von der traditionellen Sommerhimbeerkultur. Mit vier Sätzen Sommerhimbeeren als longcane-Terminkultur wird der

nachlose Übergang in die Herbsthimbeerernte sichergestellt. Sämtliche Himbeerbestände stehen unter Witterungsschutz, anfangs unter Hagelnetz, erst ab Blühbeginn wird die Folie aufgezogen. Der Betriebsleiter hat die Beobachtung gemacht, dass Himbeeren bei Wärme empfindlich auf gestaute Hitze und zu wenig Luftzirkulation reagieren, indem sie an der Basis der Seitentriebe gelbe Blätter bilden, die später vertrocknen.

### Heidelbeeren unter Witterungsschutz

Seit kurzem werden auf einem Hektar unter Witterungsschutz Heidelbeeren angebaut. Dazu konnte die Infrastruktur einer gerodeten Johannisbeer-Anlage genutzt werden. Um den Anforderungen der Heidelbeeren an den Boden gerecht zu werden, wurde mit Mypex ein Trog gebaut, der mit Holz-/Rindenschnitzeln sowie einem Torf-/Sandgemisch aufgefüllt wurde. Die jungen Pflanzen werden über zwei Tropfschläuche mit Wasser und Nährstoffen versorgt. Sie scheinen sich an diesem Standort wohl zu fühlen, sie gedeihen sehr gut.



Heidelbeeren im Mypex-Trog

## Grossernte als riesige Herausforderung

**Der Stand der Kulturen im Frühjahr liess vermuten, dass 2014 mit einer grossen Ernte gerechnet werden darf. Die Ernteschätzungen aus den Regionen bestätigten in der Folge den Eindruck. Zudem erfolgte der Erntestart deutlich früher als im Vorjahr.**

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

In der Region BESOFrisCH erfolgte der Erntestart anfangs Mai, wie in noch früheren Lagen, die bereits seit Ende April Erdbeeren lieferten, noch in der nicht-bewirtschafteten Phase. Im lokalen Markt fanden die Erdbeeren dennoch ohne Probleme ihre Abnehmer. In diesem Zeitraum entstanden in den Kulturen allerdings Schäden durch einige Frostnächte. Bereits die letzte Mai-Woche war eine der Haupterntewochen, gefolgt von den beiden ersten Juni-Wochen. In diesen Zeitraum fiel dieses Jahr Pfingsten. Zum einen fehlt da dem Handel jeweils ein wichtiger Verkaufstag anfangs Woche, andererseits herrschte dieses Jahr an diesen Feiertagen sehr hohe Temperaturen, was den Kulturen stark zusetzte. Während der Haupterntezeit überstiegen die

Erntemengen vor allem zu Beginn der Wochen die Nachfrage deutlich. Mit verschiedenen Massnahmen wie Einlagerung, Aktionstätigkeiten mit entsprechendem Preisdruck, Übergang in die Selbstpflücke, Erntestopp bis zu Erntabbruch von einzelnen Beständen wurde versucht, Angebot und Nachfrage wieder in Einklang zu bringen. Seit Mitte Juni waren die Erntemengen von Erdbeeren stark rückläufig. Gestaffelte Kulturen in Höhenlagen konnten teils nicht mehr geerntet werden, weil sie den heftigen Regenfällen anfangs



Grosses Angebot anfangs Juni überstieg die Nachfrage

Juli zum Opfer fielen. Mittlerweile steht die Region in der vierzehnten Erntewoche und es werden noch bis im Oktober Erdbeeren geerntet werden. Ende Juli wurde die Erntemengen von Erdbeeren gegenüber dem Vorjahr bereits um über zehn Prozent überschritten. Während fünf Wochen wurde der Markt mit täglich mehr als 100 Tonnen Erdbeeren versorgt.

### Strauchbeeren seit Ende Juni

Marktrelevante Mengen Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren sind seit der vierten Juni-Woche im Angebot. Der Start der Kulturen im Frühjahr liess die Produzenten optimistisch in die Erntezeit blicken. Die Hitze über Pfingsten sowie die Wasserüberschüsse seit anfangs Juli haben einen negativen Einfluss auf die Entwicklung der Erntemengen ausgeübt. Zum Teil sind ganze Kulturen den Witterungseinflüssen zum Opfer gefallen. Die Erntemengen werden geringer ausfallen. Der Druck durch die Kirschesigfliege wird durch den hohen Anteil überreifer, vom Regen zerstörter Früchte hoch bleiben (vgl. Beitrag, Seite 3)