

# Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFrisCH

Impressum: [www.besofrisch.ch](http://www.besofrisch.ch)

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

## Obst



## Ein Berner wird Obstsorte des Jahres 2014

**Die Sorte Alant hat bereits 2012 für Aufsehen gesorgt, als ihre beispiellose Robustheit gegenüber Feuerbrand bekannt wurde. Jetzt hat es die Sorte bis ganz nach oben geschafft und wurde am 13. März 2014 in Ellighausen TG unter der Federführung von Fructus zur Obstsorte des Jahres 2014 gekürt.**

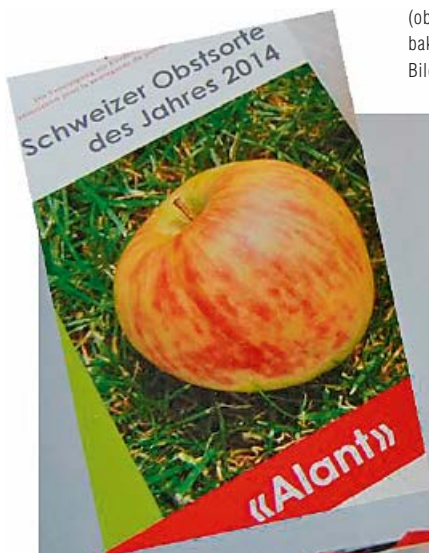
Sabine Wieland, Inforama Oeschberg, FOB  
[sabine.wieland@vol.be.ch](mailto:sabine.wieland@vol.be.ch)

Vor der Apfelsorte «Alant» wurde erst eine Apfelsorte zur Schweizer Obstsorte gekürt, nämlich die bekannte und bewährte Apfelsorte «Schneiderapfel». Damit hat es eine unbekannte alte Bernersorte innert kürzester Zeit in den Apfelsortenolymp geschafft. Angefangen hat alles in den Jahren 2000 bis 2005, als schweizweit 9000 Meldungen zu alten Apfelsorten für das Inventarisierungsprojekt des Bundes eingingen. Darunter auch die noch unbedeutende 100-jährige Apfelsorte aus dem Kanton Bern. Die Familie Nyffeler aus Gondiswil meldete ihre Sorte bei Fructus, worauf die Sorte zum Erhalt in zwei sogenannten Einführungssammlungen gepflanzt



In den Feuerbrandtests zeigt die Sorte Alant (oben) kaum eine Reaktion auf die Feuerbrandbakterien im Gegensatz zur Sorte Gala (unten).  
Bildquelle: Fructus, 2014

wurde. Kurz darauf fiel der einzig noch lebende Mutterbaum in Gondiswil einem Sturm zum Opfer. Dank dem Engagement von Fructus, durften im März 2013 aber wieder zwei Jungbäume im Obstgarten der Familie Nyffeler gepflanzt werden. In den folgenden Untersuchungen der BEVOG Projekte (Beschreibung von Obstgenressourcen) zeigte die Sorte gute Ergebnisse in der Saftproduktion und wurde für die Feuerbrandtests ausgewählt. Zur Freude der Obstbranche brachten die Analysen die herausragende Widerstandsfähigkeit dieser unbekannten Sorte «Alant» gegenüber Feuerbrand ans Licht. Dank dieser Eigenschaft und der geringen Anfälligkeit gegenüber Schorf wurde die Sorte «Alant» zur Obstsorte des Jahres 2014 auserwählt. Bereits fliessen die Gene des Alants in Neuzüchtungen der Forschungsanstalt Agroscope und auch das Ausland hat um Edelreiser dieser Sorte gebeten. Die ersten Bäume werden bereits im Herbst 2014 aus der Baumschule Erich Dickenmann für auserwählte Käufer zur Verfügung stehen.



Die Sorte «Alant» wurde zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2014 gekürt

2 • April 2014

Erscheint zweimonatlich

## Inhalt

### ■ Produktezentrum Obst

- Obstsorte 2014
- Arbeitsfalle Obstbau, Teil 2
- Weiterbildung Baumnussproduzenten
- Interessante Fruchtwelt Bodensee

### ■ Mitteilungen BESOFrisCH

- Betriebsbesichtigung Kirschenanlage
- Zum Gedenken an Walter Hofmann
- Bäumeler-Höck mit Ehrungen
- Homepage BESOFrisCH

### ■ Mitteilungen Inforama

- Neue Broschüre Agroscope
- Betriebsleiterkurs erwerbsmässiger Beerenbau gestartet
- Breitenhof-Tagung 2014

### ■ Produktezentrum Verarbeitung

- Erfahrungsaustausch zum Kampagnen-Abschluss
- Attraktive Beutelverpackung für Süssmost
- Gebindeeinkauf 2014
- Breites Angebot an Bandpressen

### ■ Produktezentrum Beeren

- Erdbeeranbaufläche
- Vorsicht! Spinnmilben in Erdbeerkulturen
- Erfahrungsaustausch Beeren
- Himbeer-Tagung

## Gekürte Schweizer Obstsorten

- 2008 – die robuste Apfelsorte «Schneiderapfel»
- 2009 – die kleine, feine Birnensorte «Sept-en-gueule»
- 2010 – die süsse, schwarze Kirschen Sorte «Schöne von Einigen»
- 2011 – die Birnensorte «Schweizerhose»
- 2012 – die «Rote Gublernuss»
- 2013 – die Zwetschgensorte «Prune de Chézard»
- 2014 – die feuerbrandrobuste Apfelsorte «Alant» (nicht mit der gleichnamigen Sorte «Alantapfel» aus Deutschland zu verwechseln)

# Arbeitsfalle Obstbau ... und der Tag hat nur 24 Stunden. Teil 2

Nebst der Ernte, dem Winter- und Sommerschnitt sowie den Formierarbeiten, wirkt sich die manuelle Fruchtausdünnung mit einem grossen Anteil auf die Gesamtarbeitszeit aus. Diese Arbeitsverfahren sind für die Fruchtqualität von grosser Bedeutung, nehmen durch die intensive Handarbeit viel Zeit in Anspruch. Je weniger Früchte von Hand ausgedünnt werden müssen, desto besser ist die Arbeitsleistung.

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

Die Fruchtausdünnung ist ein wichtiges Verfahren zur Beeinflussung der Fruchtqualität. Mit der chemischen Fruchtausdünnung werden die Voraussetzungen für eine zügige Handausdünnung geschaffen. Ziel ist es, pro Blüte eine oder zwei Früchte zu belassen. Für einen Vollertrag im Kernobst reicht es aus, wenn sich aus rund 5 bis 10 % der Blüten Früchte entwickeln. Nach dem Fruchtfall im Juni zeigt sich der definitive Fruchtansatz. Bei der manuellen Fruchtausdünnung werden nach dem Junifruchtfall beschädigte und unterentwickelte Jungfrüchte entfernt. Dies kann mit Schere oder von Hand erfolgen. Die zu entfernenden Früchte dürfen aber nicht weggerissen werden, da sonst die Knospen fürs kommende Jahr verletzt werden. Das Entfernen der Früchte mit der Handschere ist zeitaufwändiger als das Ausdünnen von Hand. Wie aus der Grafik ersichtlich ist, hat die Ausdünnintensität einen grossen Einfluss auf den Arbeitszeitbedarf. Müssen nur 25 Früchte pro Baum ausgedünnt werden, entspricht das einer Zeiterleichterung von 80 Akh pro Hektare im Gegensatz zum Ausdünnen von 75 Früchten pro Baum. Der Herausforderung



Die Handausdünnung ist sehr zeitintensiv

der chemischen Ausdünnung ist dementsprechend genügend Aufmerksamkeit beizumessen.

Die 5. Planungsregel für den Zeitgewinn von Matthias Schick besagt, dass schwierige Aufgaben in kleine Schritte aufgeteilt werden müssen. Legen Sie Ihre Strategie, die Reihenfolgen und Erledigungstermine fest, auch für die chemische Ausdünnung. Lesen Sie dazu den Fachartikel aus dem Berner Obst April 2012 (auch verfügbar auf [www.inforama.ch](http://www.inforama.ch) oder [www.besofrisch.ch](http://www.besofrisch.ch) im Archiv des Berner Obst), oder die Seiten 46 und 47 aus der Pflanzenschutzempfehlung der Agroscope.

## Gute Erfahrungen wurden gemacht mit Kombi-Strategie:

Beispielsweise Ethephon im Ballonstadium; später bei 10 bis 12 mm Fruchtgrösse Rhodofix (NAA) (oder Dirager S) in Mischung mit MaxCel (BA).

In jedem Fall sollte pro Strategie unbedingt ein «Kontrollfens-ter» belassen werden. Nur so kann die Wirkung der Strategie beurteilt und können Erfahrungen gesammelt werden.

Quellen: Agroscope Tänikon, 2014; Leitfaden Betriebsmanagement im Obstbau, Agroscope, Interreg IV, Europäische Union, ART-Berichte Nr. 663, 2006

## Weiterbildung für Baumnussproduzenten

Eine Weiterbildungsveranstaltung im Auftrag des Obstverbandes BESOFrisCH

Freitag, 16. Mai 2014

➔ Bitte Datumsverschiebung beachten!

09.30 Uhr, Restaurant Kreuz, Dotzigen

### Programm

09.30 Uhr

- Begrüssung
- AP 14/17 Änderungen im Bereich Feldobstbäume/Nussbäume
- Düngung und Bodenpflege von Nussbäumen
- Diskussion / Fragen
- Jürg Maurer und Sabine Wieland, Inforama Oeschberg
- Evtl. kurze Pause

10.45 Uhr

- Produktionskostenberechnungen im Walnussanbau
- Diskussion / Fragen
- Christoph Gübler, Student, Hörhausen

11.45 Uhr

Mittagessen im Restaurant Kreuz

13.00 Uhr

### Praktischer Teil / Erfahrungsaustausch

- Besichtigung von verschiedenen Nusspflanzungen unterschiedlichen Alters
- Demonstration von Formierarbeiten

Diskussion / Fragen

U. Schaller, Dotzigen

16.00 Uhr

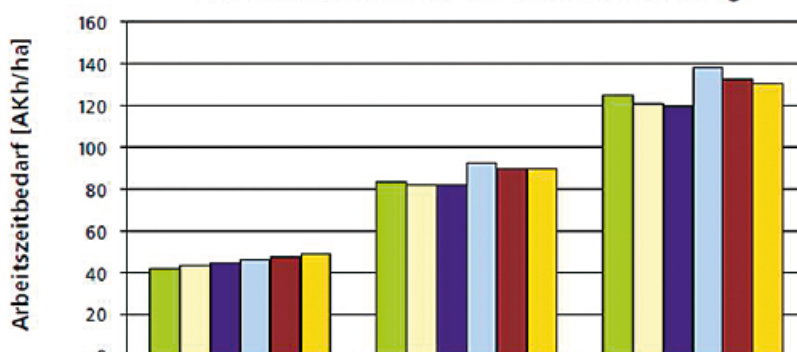
Ende der Veranstaltung

Anmeldung: Inforama Oeschberg, Telefon 034 413 70 20 oder [info.fob@vol.be.ch](mailto:info.fob@vol.be.ch)

Anmeldeschluss: 2. Mai 2014

Für Mitglieder BESOFrisCH kostenlos. Nichtmitglieder: Kursgebühr von Fr. 100.– wird vor Ort bar eingezogen.

Arbeitszeitbedarf für die Fruchtausdünnung



Ausgedünnte Früchte/Baum [n]

| Ausgedünnte Früchte/Baum [n] | 25   | 50   | 75    |
|------------------------------|------|------|-------|
| Stelzen, manuell             | 42.1 | 83.6 | 125.1 |
| Leiter, manuell              | 43.4 | 82.2 | 120.7 |
| Hebebühne, manuell           | 44.9 | 82.3 | 119.5 |
| Stelzen, Handschere          | 46.3 | 92.3 | 138.2 |
| Leiter, Handschere           | 47.5 | 90.0 | 132.6 |
| Hebebühne, Handschere        | 48.8 | 89.7 | 130.8 |

Die Ausdünnintensität hat einen grossen Einfluss auf den Zeitbedarf beim manuellen Ausdünnen. Quelle: ART-Berichte 2006

# Interessante Fruchtwelt Bodensee Fachmesse

Wer sich umfassend über Obstanbau, Brennereiwesen, Erntemaschinen, Pflanzenschutz oder Baumschulen informieren will, der kommt an der «Fruchtwelt Bodensee» nicht vorbei. 17 000 Obst-erzeuger, Landwirte, Hobbybrauer und Brenner aus ganz Europa besuchten vom 21. bis 23. Februar 2014 die Fachmesse in Friedrichshafen. Sowohl bei den 340 Standausstellern wie auch bei den Besuchern waren zahlreiche Schweizer mit dabei. Mehr als 40 von unseren Produzenten aus dem Kanton Bern reisten an die Fruchtwelt.

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

## Bodenpflege

Die Auswahl an Mulch- und Bodenpflegegeräten ist riesig. Führende Marken wie Humus, Clemens, fischer, Mulchy, Seppi und Perfect dominieren nach wie vor den Markt bei den Mulch- und Schlegelmulchgeräten. Aber auch kleinere Firmen bieten innovative Neuheiten an. So beispielsweise Vimas (Vinschger Maschinenbau in Latsch). Diese haben einen ÖkoCleaner entwickelt. Damit kann im Reb- und Obstbau der Unterstockraum bestens bearbeitet werden. Das Beikraut im Unterstockbereich wird dadurch effizient und ökologisch unterdrückt. Vimas hat auch einen Rotorbesen zur Reinigung des Unterstockbereiches und eine neue Baumpflanzfräse im Sortiment.



Der neue ÖkoCleaner von Vimas für den Unterstockbereich

## Mechanischer Schnitt / Ausdünnung

Erstaunlich die grosse Auswahl an mechanischen Schnittgeräten. Diese stammen ursprünglich aus dem Weinbau und wurden nun für den Obstbau angepasst. Hier wird unterschieden zwischen Messerbalken und Kreissägen. – Frutec, Markdorf bietet mit Edward einen Schneidebalken, und mit Darwin die mechanische Fruchtausdünnung an. – KMS Rinklin, Eschbach bietet einen Schneidebalken FEL-F-70 an sowie eine Version mit Kreissägeblätter, FEL-S-400. – ERO in Niederkumbach hat einen Obstbaumschneider ELITE mit Kreissägeblättern im Sortiment. – BMV in Alba (I) hat ein ähnliches Model FL200P im Sortiment und auch ein Ausdünnfadengerät TH500.



Mechanisches Schnittgerät FL200P von BMV in Alba

## Pflanzenschutzgeräte

Nachdem mit der neuen Agrarverordnung ab diesem Jahr Unterstützungsbeiträge von 25 % der Anschaffungskosten für neue Pflanzenschutz Sprühgeräte möglich sind, erwägen sicher einige Produzenten die Beschaffung eines Ersatzgerätes. Die Agridea hat ein neues Merkblatt zu diesem Thema herausgegeben. Dieses finden Sie auch auf unserer Homepage. [www.inforama.ch](http://www.inforama.ch) > Erwerbsobstbau. Beitragsberechtigt sind Axialgebläse mit Querstrom / Schrägstromaufsatz. Ebenso Radialgebläse mit geschlossenem Luftleitsystem.

Firmen an der Fruchtwelt Bodensee, die solche Geräte anbieten:

- Wanner, Wangen am Allgäu
- Lochmann, Nals (I)
- Sexauer, Bischoffingen mit Vicar Geräten
- Zupan d.o.o. aus Malecnik (Slovenien)
- Agrotop Spray Technology
- Lechler GmbH, Metzingen Düsen und Zubehör für Applikation
- Gebr. Schmidt, Erfurt mit der Weltneuheit: Andreoli Atom Gebläsesprühverät (stufenloses, selbstfahrendes Gebläsesprühverät mit untergebaute Scherenmulcher für den Obstbau)



Andreoli Atom Gebläsesprühverät, eine Weltneuheit

## Witterungsschutz / Gerüste

Alle führenden Anbieter waren an der Fruchtwelt Messe vertreten: – Netzteam, (Meyer und Zwimfer) Oberkirch (System, Frustar) – Brühwiler, Balzerswil (Regendach)

- Voen, Berg
  - Frutop, Terlan
  - Qualifru GmbH (System Brändlin)
  - Whailex, Ehrenkirchen
- Bei den Neuerungen im Bereich Hagelnetze stand die Volleinnetzung im Vordergrund.

## Apfelsorten / Baumschulen

Auch die Baumschulen waren sehr stark vertreten an der Fruchtmesse. Den Besuchern wurden zahlreiche Mutanten und Clubsorten präsentiert. Das Thema Sorten war auch bei den Vorträgen dominant: «Das Sortenkarussell beim Apfel dreht sich enorm schnell, pro Jahr kommen etwa 20 neue hinzu und 20 verschwinden wieder vom Markt», sagt Agraringenieur Dr. Ulrich Mayr vom Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee in Bavendorf. Er forscht seit vielen Jahren zusammen mit seinem Kollegen Radek Cerny von der Universität Prag an neuen Züchtungen. Die Etablierung einer neuen Apfelsorte ist schwierig, denn die Konkurrenz ist gross und der Verbraucher greift lieber auf vertrautes Kernobst zurück als auf neues, unbekanntes. Ein viel versprechender Newcomer unter den Bioäpfeln ist «SQ 159», eine Kreuzung aus Elise und einer schorffresistenten Selektionssorte. Darüber hinaus ist die neue Sorte mit der leuchtend roten Deckfarbe problemlos in der Lagerung und hat einen fruchtig-süssen Geschmack. «SQ 159» hat also viele Eigenschaften, die ein Apfel von heute braucht.

Auch die Agroscope war mit Varicom mit ihren Neuheiten präsent. Dort konnten auch neue Birnensorten degustiert und beurteilt werden. Die Lehner Baumschule, Felben zeigte die rotfleischige Marke Redlove® und deren Produkte (Saft, Schaumwein). Ein weiterer Obstbewerber, das Bayerische Mitbestenrum, präsentierte ebenfalls eine rotfleischige Sortenneuheit «Baya Marisa Nr. 3484». Dort gab es auch neue Birnensorten zu sehen: Eine zweifarbige und eine leuchtend rote Birne.

Immer interessant sind auch die beiden Nussbaumschulen: Gubler, Hörhausen. Diese setzt stark auf rotfruchtige Sorten wie die rote Gublernuss. Gubler hat viele andere Sorten aus der ganzen Welt im Sortiment, neue, französische, ertragreiche Sorten für den Erwerbsanbau. Anton Schott, Leiselheim am Kaiserstuhl hat veredelte grossfruchtige Haselnussbäume im Sortiment. Vorteile: Keine Stock-



Neu Haselnussveredlungen von Schott

ausschläge und rascher Ertrags-eintritt. Das könnte den Haselnussanbau interessant machen.

## Erntemaschinen

Führend im Bereich Erntemaschinen ist Feucht, Obsttechnik aus Erbstaten. Diese Firma hat für alle Obstarten eine breite Palette an Ernte- und Aufbereitungsmaschinen. Für den Schweizer Obstbau dürften vor allem Maschinen und Geräte für die Mostobsternte und neu allenfalls auch für die Nussernte sein. Neu im Sortiment sind zwei Handknackmaschinen, eine für Wal- und eine für Haselnüsse. Frumaco, Sirmione (I) hat eine Europa-Neuheit präsentiert: Die einzigartige Obsterntemaschine TECNOFRUIT mit «Allrounder» Eigenschaft. Und die Firma Siegwald aus Auggen präsentierte ihre Tafelkirschenortemaschine. Weitere Obsterntemaschinen bieten Krauss in Auenwald und Lipco in Sasbach an. Wohlgshaft GmbH in Ravensburg hat eine neue Obsterntebühne ORSI Levelling im Angebot.

## Diverses

Natürlich waren auch Firmen mit Pflanzenschutzmitteln, Dünger und Bewässerungssystemen stark vertreten. Interessant ist MTM Spindeler & Schmid GmbH aus Heroldstatt mit ihrer Injektionstechnik: Sie bieten Hilfsmittel, Lanzenrohre und Konzepte zur Wurzelraumverbesserung an. Die «frühere Lanzendüngung im Feldobstbau» findet hier ein Comeback.

## Betriebsbesichtigung Kirschenanlage Ernst Lüthi in Zusammenarbeit mit dem Obstbauverein Täuffelen

Mittwoch, 18. Juni 2014



Fam. Ernst Lüthi, Ramlinsburg  
Telefon 061 931 35 72

Besammlung um **15.00 Uhr** in **Ramlinsburg** auf dem Parkplatz Langacher (Anfahrt von Lausen: Vor dem Dorf direkt links)

Fahrgemeinschaften ab Gerolfingen, Treffpunkt bei Daniel Weber um 13.30 Uhr.  
Ab Oeschberg um 14.00 Uhr.

Programm:  
Betriebsrundgang in den Anlagen von Ernst Lüthi. Erläuterungen zu Sorten- und Unterlageneigenschaften Kirschen, Sortenstruktur, Anbau- und Vermarktungssituation Kirschen, technische Anbaudaten.

Der Betrieb verfügt nebst 24,5 ha Landwirtschaftlicher Nutzfläche über 11,35 ha Obstbau, davon 3,5 ha Tafelkirschen 1,0 ha Industriekirschen 3,4 ha Tafelzwetschgen 0,25 ha Industriezwetschgen 0,4 ha Aprikosen 2,6 ha Äpfel.

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Interessierte können sich gerne bei Susanna Zingg (Inforama Oeschberg, Telefon 034 413 70 20) melden, damit wir ungefähr wissen, wie viele Personen mitkommen.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

## Zum Gedenken Walter Hofmann (7.3.1938 – 8.3.2014)

Walter Hofmann ist am 8. 3. 2014, einen Tag nach seinem 76. Geburtstag, an seiner schweren Krankheit verstorben. Er war seit 1975 Mitglied unseres Verbandes. Nächstes Jahr wären es 40 Jahre gewesen: Früher bei den Berner Baumwärlern, dann beim VBO und seit der Gründung 2001 auch beim Obstverband BESOFrisCH. Hier hatte er eine aktive Rolle im Vorstand: Zuerst im damaligen FZ Selbstversorger als Vorsitzender. Dieses FZ wurde dann später zum heutigen FZ Feld- und Gartenobstbau umgebaut, wo er bis an der letzten Generalversammlung Ende Januar den Vorsitz innehatte.

Walter Hofmann hat während dieser Zeit auch die Veteranen (Baumwärlern) betreut. So vertrat er im Vorstand deren Interesse und hatte auch einen gut Draht zu



Walter Hofmann wurde an der GV im Januar für seine langjährige Verbandstätigkeit vom Präsidenten geehrt.

ihnen. Die Veteranen machen ja fast 1/3 unserer Vereinsmitglieder aus! Das jährliche Treffen im Restaurant «Schwarzwasserbrücke» und die dort vorgenommenen Ehrungen waren jeweils der Höhepunkt und fast wichtiger als die heutige Hauptversammlung.

Wir sind dankbar für das Engagement von Walter Hofmann und werden ihn gerne in Erinnerung behalten.

Jürg Maurer, Geschäftsführer Obstverband BESOFrisCH

## Bäumeler-Höck mit Ehrungen

Samstag, 17. Mai 2013,  
Treffpunkt 11.00 Uhr  
Restaurant «Schwarzwasserbrücke» in Mittelhäusern

Herzliche Einladung zum traditionellen Bäumeler-Höck

**Beginn 11.00 Uhr Programm**  
– Begrüssung  
– Ehrungen  
– Mittagessen  
– Tätigkeitsprogramm 2014

Anmeldungen erforderlich bis 12. Mai 2014 bei Niklaus Ueli, Telefon 031 721 12 71 oder 079 249 02 91

Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau  
Hansueli Richard, Präsident

## www.besofrisch.ch

Auf der Homepage des Obstverbandes BESOFrisCH bestehen Listen, wo sich interessierte Kundenschaft über Betriebe informieren kann, die Dienstleistungen in den Bereichen «Direktvermarktung», «Baumpflege» und «Obstverarbeitung» anbieten. Wir fordern die BESOFrisCH-Produzenten auf, ihre Listen-Einträge zu kontrollieren und uns mitzuteilen, falls Bedarf besteht, diese zu aktualisieren. Zum Archiv «Berner Obst» gelangt man ab sofort ohne Zutritts-Code.

## www.inforama.ch

Auf der Inforama Homepage werden die Obst- und Beerenbau News des vergangenen Jahres abgespeichert, damit diese auch später noch verfügbar sind. Sie sind zu finden unter [www.inforama.ch](http://www.inforama.ch),  
➔ Beratung ➔ Obst & Beeren, unter der jeweiligen Kultur.

## INFORAMA

## Sorten- und Unterlagenbewertung Steinobst



**Neue Broschüre Agroscope**  
Agroscope hat die Steinobstbroschüre überarbeitet und neu herausgegeben. Sie kann auf der Homepage der Agroscope kostenlos heruntergeladen werden.

Die Broschüre beinhaltet alle nötigen Angaben zum erfolgreichen Steinobstanbau: Nebst den farbigen Sorten-

merkblättern gibt es auch Hinweise zur Befruchtung und Tabellen mit je einem Reifepfeil Kirschen und Zwetschgen. Zudem sind alle wichtigen Unterlagen und deren Eigenschaften beschrieben.

Ein «Muss» für jeden erfolgreichen Steinobstproduzenten!

Jürg Maurer, Inforama Oeschberg, FOB

## Weiterbildung

### Neuer Betriebsleiterkurs Erwerbsmässiger Beerenanbau gestartet

Hagen Thoss, Fachstelle Obst, Strickhof

Mit erfreulich vielen Teilnehmern hat der im Weiterbildungsprogramm vom Schweizer Obstverband enthaltene Kurs mit dem Titel «Erwerbsmässiger Beerenanbau» begonnen.

Die 25 Kursteilnehmer aus der ganzen Deutschschweiz zeigen, dass der Anbau von Beeren für viele Betriebe ein wichtiger und interessanter Betriebszweig ist, und daher auch Weiterbildungsbedarf besteht. Der Modulkurs des SOV findet im zweijährigen Rhythmus statt und die organisatorische Leitung hat dabei die Fachstelle Obst am Strickhof in Wülflingen ZH.

#### Beispiel guter überkantonaler Zusammenarbeit

Der Kurs, der sich an Betriebsleiter mit Vorkenntnissen im Beerenbau richtet, wird von den kantonalen

Fachstellen der Deutschschweizer Kantone Aargau, Bern, Sankt Gallen, Thurgau, Luzern und Zürich veranstaltet und mehrheitlich am zentral gelegenen Strickhof unterrichtet. Gerade diese überkantonale Zusammenarbeit macht den Kurs für die Teilnehmer interessant, da sie während des Unterrichts den direkten und persönlichen Kontakt zu den Verantwortlichen der Fachstellen herstellen können. So profitieren die Kursbesucher optimal von dem Fachwissen der jeweiligen Spezialisten aus den unterschiedlichen Anbauregionen der Deutschschweiz.

#### 8 Kurstage über das Jahr verteilt

Das intensive und vielseitige Unterrichtsprogramm besteht aus theoretischen Lektionen, Betriebsbesuchen und Praxisübungen. An insgesamt acht Kurstagen von Ende Februar bis Ende August werden alle wichtigen Aspekte des Beerenanbaus in der Schweiz aufgezeigt: Marktregelungen, Wirtschaftlichkeit, Anbausysteme, Pflanzenschutz, Schnitarbeiten, Ernteabwicklung und Produktqualität sind nur einige der Themen. Wer will, kann den Kurs mit einer Abschlussprüfung im September beenden und so wird, bei bestandener Prüfung, das Modul in der Berufsprüfung Landwirt/Landwirtin mit vier Modul-Punkten angerechnet.



Max Kopp vom Inforama erklärt den Teilnehmern im Modulkurs Beerenbau die Grundlagen des Winterschnitts bei Kulturheidelbeeren auf einem Praxisbetrieb. (Foto: Hagen Thoss)

## Agroscope: Breitenhof-Tagung Wintersingen, Sonntag, 25. Mai 2014, 9.30 Uhr

Steinobstzentrum Breitenhof



**Referate**

- **Begrüssung zur Breitenhof-Tagung**  
Lukas Bertschinger, Stv. Institutsleiter, Forschungsverantwortlicher, Internationale Kooperationen, Agroscope
- **Ausblick auf die Schweizer Steinobsternte und Vermarktung 2014**  
Hansruedi Wirz, Früchtezentrum Basel

**Betriebsrundgang**

- **Wilde Bienen im Steinobst – ganz fleissig!**  
Claudio Sedivy, Wildbienen + Partner GmbH, Zürich
- **Neue Kirschen – Ergebnisse aus der Sortenprüfung**  
Isabel Mühlentz, Agroscope
- **Kirschenfliege und Kirschessigfliege – alternative Bekämpfungsmethoden unter der Lupe**  
Stefan Kuske, Agroscope

**Festwirtschaft ab 11.30 Uhr im Zelt**

**Ausstellung und Infostände**

- Diverse Maschinen rund ums Steinobst • Baumschule • Abdeckungen
- Aroma-Parcours mit sortenreinen Destillaten von Verwertungskirschen
- Obstgenressourcen • Infostand

**Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit**  
Zufahrtsplan siehe Rückseite  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)  
**Breitenhof-Tagung 2014 – Das Treffen der Steinobstbranche**

**Mit Hüpfburg für Kinder**

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizraEidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**



Steinobstzentrum Breitenhof  
Versuchsbetrieb von Agroscope

Betriebsleiter:  
Thomas Schwizer, Dipl. Obstbau-Ing. FH  
4451 Wintersingen BL  
Telefon +41 61 971 11 45  
Fax +41 61 971 16 00  
Natel +41 79 653 35 23  
[thomas.schwizer@agroscope.admin.ch](mailto:thomas.schwizer@agroscope.admin.ch)  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)

## Verarbeitung

### Erfahrungsaustausch zum Kampagnen-Abschluss

**Florian Michel begrüsst am 4. Dezember zum Abschluss der Verarbeitungskampagne rund fünfundzwanzig BESOFrisCH-Obst-Verarbeiter auf dem Betrieb des massnahmen-Vollzugs Witzwil. Als Gastgeber bot er somit eine geeignete Gelegenheit, Erfahrungen und Erkenntnisse auszutauschen.**

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

Florian Michel betreut unter anderem den Obstbaubetrieb, wo auch die Obstverarbeitung angeschlossen ist. Auf einer alten Bucher Packpresse werden jährlich rund 35 Tonnen Mostobst gepresst und zu rund zwanzig- bis fünfundzwanzigtausend Liter Süssmost verarbeitet. Ein grosser Anteil wird in Bag-in-Box abgefüllt und im «Hofladen» verkauft. Ein bedeutendes Standbein ist die

Obsttrocknung und die Konfitüren-Herstellung geworden. Beide Produkte lassen sich im Direktverkauf hervorragend absetzen.



Die Obsttrocknung stellt einen bedeutenden Verarbeitungszweig dar.

#### Mittlere Verarbeitungsmengen

Die anwesenden BESOFrisCH Obstverarbeiter melden rückblickend eine Kampagne mit zum Teil deutlich kleineren Verarbeitungsmengen als im Vorjahr. Erst ab Mitte Oktober konnte qualitativ gutes Mostobst zu aromatischen, fruchtigen Säften verarbeitet werden. Zuvor waren die Säfte zu leicht und unharmonisch.

#### Vergleich von Einweggebinde

Im Herbst 2013 hat das Produktezentrum Verarbeitung einen Vergleich von Einweggebinden begonnen. Dabei werden verschiedene auf dem Markt erhältliche Bag-in-Box-Beutel sowie Hot-fill PET-Flaschen miteinander verglichen. Insbesondere interessieren das Handling beim Abfüllen, die Haltbarkeit der Säfte



Pasteurisations- und Abfülleinrichtungen im Massnahmenvollzug in Witzwil.

und die farbliche Veränderungen im Verlaufe der Lagerung während drei, sechs und neun Monaten.

# Attraktive Beutelverpackung für Süssmost

Auf der Suche nach Diversifizierung im Gebinde-Bereich der bäuerlichen Obstverarbeitung, zeigt sich bei den Kleinverpackungen ein interessanter Lösungsansatz. Süssmost aus der Region im flexiblen 2-dl-Beutel mit appliziertem Strohhalm.

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

Derzeit wird in der Region BESOFrisCH ein Anteil von über 85 Prozent des pasteurisierten Süssmostes in Fünf- und Zehn-Liter Bag-in-Box abgefüllt und vermarktet. Daneben werden für Kleingebinde vermehrt PET-Halbliter verwendet.

## Kleingebinde für eine höhere Wertschöpfung

Kleingebinde erfreuen sich bei den Konsumenten steigender Beliebtheit. Als gesunde Zwischenverpflegung, hergestellt in der Region aus regionalem Rohstoff kommt dem Kleingebinde beim Spontan-Einkauf eine wachsende Bedeutung zu. Damit ermöglicht diese Gebinde-Form zusätzliche Absatzmöglichkeiten, weil der Kaufentscheid für Süssmost in der Bag-in-Box und dem 2-dl-Beutel nicht gleichzeitig zu fällen ist. Beim Produzenten sorgen sie zwar für Mehraufwand, ermöglichen aber gleichzeitig eine höhere Wertschöpfung pro Einheit bei der Vermarktung.

## Lohnabfüllung

Das dem Produktezentrum Verarbeitung präsentierte Konzept sieht vor, dass die Obstverarbei-

ter frisch gepressten Süssmost geklärt/geschönt oder naturtrüb in Chargen von mindestens 1000 Litern anliefern und im Lohnauftrag pasteurisieren und in flexible, Alu beschichtete 2-dl-Beutel abfüllen lassen. Im Anschluss an die Haltbarmachung werden die 5000 Packungen abgeholt. Eine solche Charge kann von mehreren Obstverarbeitern zusammengestellt werden. Auch besteht die Möglichkeit, eine eigene Arbeitskraft für einen Teil der Arbeiten zu stellen.



## Ab 50 000 Beuteln mit individuellem Layout

Das Konzept sieht vor, dass BESOFrisCH regelmässige Sammelbestellungen der 2-dl-Packung mit einem neutralen Most-Sujet platziert und diese administrative Koordination übernimmt. Ab einer Mindestmenge von 50 000 Gebinde-Einheiten ist die Kreation eines eigenen Erscheinungsbildes möglich.



Süssmost aus der Region in 200-ml-Beuteln

Der Beutel ermöglicht eine grosse Gestaltungsfläche. Auf der Rückseite können Hof-, Betriebs-, oder Produkt spezifische Angaben mit Etiketten angebracht werden. Ab dieser Menge gibt es zusätzlich die Gestaltungsmöglichkeit einer speziellen Form – dem T-Shirt-Beutel.

## Vielseitige Absatzmöglichkeiten

Überall, wo sich viele Konsumenten aufhalten und sich verpflegen, kann das Kleingebinde sein Potenzial ausspielen: Sportveranstaltungen, Freizeitaktivitäten, beim täglichen Einkauf beim regionalen Kleingewerbe oder im Hofladen, an Messen und Ausstellungen, am Kiosk, am Getränke-Automaten, in der Mensa, usw. Der Obstverband BESOFrisCH ist interessiert daran, das Potenzial der Beutel kennenzulernen und künftig auszuschöpfen. Dafür wird möglicherweise Süssmost aus der Region im 2-dl-Beutel an der diesjährigen BEA vorgestellt, um die Reaktionen der Konsumenten zu erfahren.

## Interessante Entwicklungsmöglichkeiten

Mit dem Verpackungskonzept eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten, zum Beispiel im Bereich von Mischgetränken (Obstsäfte kombiniert mit Beeren oder Wildfrüchten). Diese Produkte sind aufgrund der kostspieligen Entwicklung und der teuren Rohstoffe (Beeren) darauf angewiesen, eine höhere Wertschöpfung zu generieren. Dies ist in grösseren Gebinden (z. B. Bag-in-Box) kaum möglich, weil der erforderliche Preis für fünf oder zehn Liter die Konsumenten vom Kauf abhält.

## Info-Veranstaltung / Bestellmöglichkeit

Das Produktezentrum Verarbeitung bietet gemeinsam mit der Firma Swiss Food Concepts eine Informa-

tions-Veranstaltung für interessierte BESOFrisCH Obst-, Beeren- und Verarbeitungsbetriebe an. An diesem Anlass, besteht die Möglichkeit, das Konzept näher kennenzulernen und Reservationen sowie Bestellungen für die Mostsaison 2014 zu platzieren. Die Möglichkeit, sich Ihre erste Charge «Most vo hie» im modernen 2-dl-Beutel bereits für den Herbst zu sichern. Der Anlass findet statt, am **Donnerstag, 15. Mai 2014, 19.30 Uhr, am Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen.**

## Gebindeeinkauf 2014

Bereits beginnt die Planung für die kommende Saison. Dank des günstigen Euro-Kurses, können für die Saison 2014 attraktive Konditionen für den gemeinsamen Einkauf von Bag-in-Box ausgehandelt werden!

Auch dieses Jahr sind Kunststoff-Paletten und Kunststoff-Obst-Grosskisten im Angebot.

Die Bestellliste wird den bisherigen Bezüglern direkt zugestellt, oder kann ab Anfang Mai im Internet auf [www.besofrisch.ch](http://www.besofrisch.ch) eingesehen werden.

Bei Nachbestellungen muss mit rund 10 % Aufpreis gerechnet werden.

**Bestellungen bis Freitag, 13. Juni 2014** an Theo Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen. Tel. 031 765 54 89, Fax 031 765 64 19, Mobile 079 275 10 84 Mail: [theo.wanner@bonafini.com](mailto:theo.wanner@bonafini.com).

Benutzen Sie die Gelegenheit. PZ Verarbeitung, Theo Wanner



# Breites Angebot an Bandpressen

Anlässlich der Fachmesse «Fruchtwelt Bodensee» in Friedrichshafen, war ein grosser Anteil der Ausstellung der Obstverarbeitung gewidmet. Während dem noch vor wenigen Jahren erst wenige Aussteller in diesem Segment Angebote ausstellten, waren dieses Jahr fünf Anbieter alleine für Bandpresse an der Messe präsent.

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

Die Anbieter von Brennerei-Einrichtungen sind an der «Fruchtwelt Bodensee» seit jeher stark vertreten. Dieses Jahr boten auffallend viele Hersteller aus Österreich, Deutschland, Italien und Slowenien ihre Bandpressen und Zusatzausrüstungen an. Obwohl sich die Geräte rein äusserlich kaum unterscheiden, achten interessierte Obstverarbeiter auf wichtige Details: Spannvorrichtung, Kombination mit dem Elevator und der Mühle, Lager der Walzen, usw. Interessante Neuheiten gibt es im Bereich der mehrstufigen Mostobst-Reinigung, mit Vorweichen im Wasserband, Abduschen und Bürsten. Erst danach gelangen die Früchte mit dem Elevator zur Mühle

und anschliessend in die Presse. Für einen Kaufentscheid wird nebst dem Preis, die Zuverlässigkeit der Serviceleistungen sowie die rasche Verfügbarkeit von Ersatzteilen aber mindestens so hoch gewichtet.

Auf dem Aussengelände der Messe wurde das Saftgewinnungskonzept «vaculiq» vorgestellt. Ein Obstverarbeitungs-Dienstleister hat die gesamten Verarbeitungsschritte mobil auf einem Anhänger aufgebaut und bietet seine Dienstleistungen direkt beim Kunden auf dem Betrieb an. Das Saftgewinnungskonzept «vaculiq» basiert auf dem Prinzip der Vakuum-Entsaftung. Die Maische wird direkt von der Mühle oder aus dem Maischetank zur Saftgewinnung geführt. Mit einer



Breites Angebot an Bandpressen an der diesjährigen «Fruchtwelt Bodensee»

Schnecken-Excenter-Pumpe wird die Maische in die Unterdruckkammer befördert. Dort wird sie durch ein dreissig Zentimeter hohes, 100 µm Fein-Sieb geführt. Durch den Unterdruck werden die flüssigen Bestandteile aus der Maische durch das Fein-Sieb gesogen und abgeführt. Die verbleibenden Fruchtbestandteile werden über den Tresterauswurf abgeführt. Für das Gerät werden Durchsatzleistungen von 500 bis 2000 kg pro Stunde ausgewiesen.

Weitere Informationen:  
[www.vaculiq.com](http://www.vaculiq.com)

## Zu verkaufen

Gut erhaltene

## Holzroste zu Packpresse

65 x 65 cm, 24 Stück

079 277 25 67

## Beeren



# Ein Viertel der Erdbeeranbaufläche

Die Erdbeeranbaufläche in der Region BESOFrisCH hat erneut stark zugenommen. Sie beträgt für 2014 über 129 Hektaren und erreicht somit einen Anteil von mehr als einem Viertel der schweizerischen Anbaufläche von 507 Hektaren.

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

Die Strauchbeerenfläche bleibt insgesamt stabil, obwohl es grosse Verschiebungen innerhalb der Beerenarten zu verzeichnen gibt.

## 12,5 Prozent mehr BESOFrisCH Erdbeerfläche

Die Erdbeeranbaufläche der Region ist abermals deutlich ausgedehnt worden. Der Druck der AP 14/17 sorgt dafür, dass sich Betriebsleiter immer wieder dazu entscheiden, wegfallende Standort-Arbeitskräfte

SAK mit Beerenkulturen aufzufangen. Namentlich im Kanton Fribourg ist die Erdbeerfläche massiv ausgeweitet worden. Die Ausdehnung hat sowohl im Bereich der Substratkulturen, aber auch in der bodenabhängigen Normalkultur (mit oder ohne Damm) stattgefunden. In der Region werden auf fast vierzig Hektar Erdbeer-Selbstpflückflächen ausgewiesen.

## Deutlich mehr Sommerhimbeeren

Die Himbeer-Anbaufläche in der Region hat abermals zugenommen. Die seit 2012 erkennbare Verschiebung von Herbst- zu Sommerhimbeeren setzt sich in verstärktem Mass fort. Waren noch im Jahr 2011 gleich grosse Flächen an Sommer- und Herbsthimbeeren gemeldet (je 870 Aren), erreichen die Herbsthimbeeren 2014 mit 920 Aren noch etwas mehr als einen Drittel der gesamten BESOFrisCH Himbeerfläche. Auf fast sechzehn Hektar werden Sommerhimbeeren angebaut. Knapp ein Viertel der gesamten Himbeerfläche steht unter Witterungsschutz.



Stark gestiegene Erdbeeranbaufläche in der Region BESOFrisCH

Die Anbauflächen von Heidelbeeren, Johannis-, Cassis- und Stachelbeeren haben sich in unserem Gebiet stabilisiert. Die Brombeerenfläche ist rückläufig. Offensichtlich werden Bestände von spätreifenden Sorten gerodet, weil sie am Markt immer wieder zu Vermarktungsschwierigkeiten geführt haben.

## Ernteschätzung

Auf der Basis der Flächenerhebungen werden die Ernteschätzungen für das bevorstehende Beerenjahr erstellt. Im Grundsatz gilt: je exakter die

Flächenerhebungen, desto exakter werden die Ernteschätzungen. Für 2014 rechnet das BESOFrisCH Produktezentrum Beeren mit rund 1300 Tonnen Erdbeeren und rund 450 Tonnen Strauchbeeren (Stand: Mitte März 2014). Diese erste Prognose wird bis zum Erntebeginn anhand der Beobachtungen im Feld zur Entwicklung der Kulturen und der herrschenden Witterungsbedingungen angepasst. Derzeit wird von einem frühen Erntestart ausgegangen, der im Vergleich zur späten Ernte des letzten Jahres um rund drei bis vier Wochen früher sein dürfte.

## GELAN Agrar-Daten Frühjahr-Erhebung

Im Frühjahr werden von den Betrieben die aktuellen Daten durch die Betriebsleiter online erhoben. Dabei ist es sehr wichtig, dass die Beerenanbauflächen der gesamten Region BESOFrisCH (Kantone Bern, Solothurn und Fribourg) exakt erhoben und vor allem Beeren-Arten spezifisch den dafür vorgesehenen Rubriken zugewiesen werden. Die Kategorie «andere Beerenarten» ist nur zu verwenden, wenn für die vorhandene Beerenart keine eigene Rubrik vorhanden ist (z. B. Holunder, Aronia, Goji, diverse Wildobstarten, u. a.).



Starke Ausdehnung des Kurz-Zeit Sommerhimbeeren-Anbaus

## Vorsicht! – Spinnmilben in Erdbeerkulturen

Die weit fortgeschrittene Vegetation erfordert in Beerenkulturen wichtige Kulturmassnahmen:

- Gnomonia-Fruchtfäulen vorbeugen: Beim Blütenstand schieben, ein bis zwei Be-



Sorgfältige Schädlingskontrolle auf Spinnmilben auf der Blattunterseite vornehmen

### Erdbeeren

- Sorgfältige Kontrolle auf Spinnmilbenbefall, bei Bedarf Behandlung mit Akarizid vor der Blüte. Im geschützten Anbau, Einsatz von Nützlingen (hilft Resistenzdruck bei Akariziden vorzubeugen) → alle Behandlungen vor der Blüte verursachen weniger Mehrfachrückstände
- Freiland-Kulturen hacken, Unkraut bekämpfen, N-Düngung vornehmen
- Vlies-verfrühte Kulturen vor Hitzeschäden schützen, tagsüber Abdeckung entfernen
- Als Frost-Schutz (Doppel-) Vlies am Feldrand bereitlegen

- handlungen mit Thiram 0,3 % gegen Blattflecken vornehmen
- Ab Blühbeginn Graufäule-Bekämpfung durchführen: 25 % offene Blüten: Switch 0,1 %, 50 bis 75 % offene Blüten: Switch, 0,1 % (Switch allenfalls durch Moon Privilege 0,05 % ersetzen)

Quellen: Pflanzenschutzmittel-liste 2014 für Beeren, Handbuch Beeren 2012

## Himbeer-Tagung

In den letzten Jahren sind die Anbauflächen von Himbeeren massiv ausgedehnt worden. Die Anbautechnik hat sich stark gewandelt. Bislang konnte der Markt die angebotenen Mengen zu guten Preisen aufnehmen. Das Produktezentrum Beeren des Obstverbandes BESOFrisCH lädt Himbeerproduzentinnen und -produzenten zur Teilnahme an der Himbeertagung ein.

**Mittwoch, 4. Juni 2014,**  
13.00 bis 16.30 Uhr  
Betrieb BG Herren / Siegenthaler, Hinterdorf 28, 3215 Gempnach / FR

### Programm

13.00 Uhr: Besammlung im Gasthaus «Kantonsschild», Hauptstr. 24,

## Erfahrungsaustausch Erdbeeren

Der Erfahrungsaustausch Erdbeeren findet, wie im Jahresprogramm angekündigt, auf dem Betrieb der Betriebsgemeinschaft Hurni / Tschachtli in Gurbrü statt.

### Mittwoch, 23. April 2014

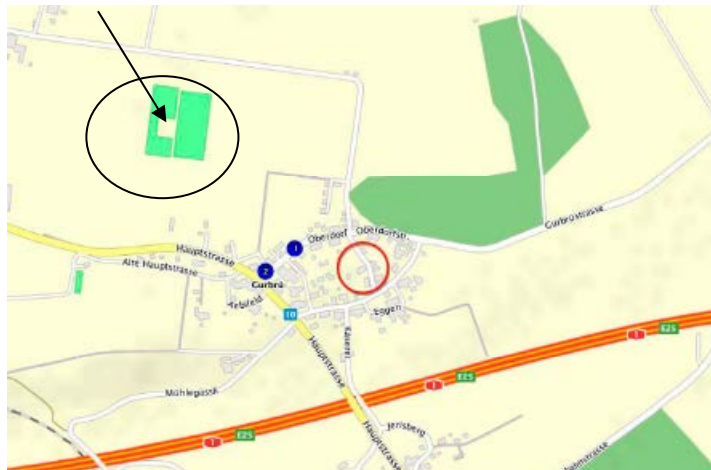
Ort: Betriebsgemeinschaft Hurni / Tschachtli, Oberdorf 12, 3208 Gurbrü  
Telefon 078 670 36 69  
Dauer: 19.00 bis 22.00 Uhr

**Anfahrt:** Hier sind unsere Beeren: Moosacker 1 (im Navi «Rüschell» eingeben).

### Programm

1. Begrüssung durch die Vorsitzende des Produkte-zentrums Beeren
2. Präsentation des Betriebes der BG Hurni / Tschachtli
3. Besichtigung der Beerenkulturen
4. Aktuelle Pflegemassnahmen in Erdbeerkulturen
5. Aktuelle Informationen aus dem PZ Beeren

Dieser Anlass wird den Mitgliedern vom Obstverband BESOFrisCH kostenlos angeboten.



3215 Gempnach, Begrüssung  
13.15 Uhr: Entwicklungen im Anbau von Himbeeren-Flächen / Mengen  
13.30 Uhr: Ertrag und Aufwand – Produktionskostenberechnung Beerenkost  
14.00 Uhr: Anbauformen für Himbeeren, Sortenwahl (André Ançay, Agroscope)

14.45 Uhr: Bewässerung, Pflanzenernährung und Bodenpflege  
15.15 Uhr: Krankheiten und Schädlinge – Bekämpfungsmassnahmen  
16.00 Uhr: Sicherstellung von Beratungsdienstleistungen  
16.30 Uhr: Abschluss der Tagung

**Kursleitung:** Max Kopp, Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen

**Anmeldung:** Unbedingt erforderlich, bis 16. Mai 2014 mit untenstehendem Anmeldetalon

**Kleidung:** Der Witterung angepasste Kleidung, einzelne Teile des Kurses werden im Freien abgehalten

**Kosten:** Fr. 40.– (Betrag wird vor Ort eingezogen, gegen Quittung) Kostenlos für Mitglieder Obstverband BESOFrisCH  
Produktezentrum Beeren



Kurzzeit-Himbeerkulturen gewinnen an Bedeutung

\*\*\*\*\* abtrennen \*\*\*\*\*

**Anmeldung** zur Himbeertagung vom 4. Juni 2014, 13.00 bis 16.30 Uhr in Gempnach

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Person(en) nimmt / nehmen an der Tagung teil

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Anmeldetermin:**  
**16. Mai 2014**

**Anmeldungen an:** Obstverband BESOFrisCH; PZ Beeren, Geschäftsstelle Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen; per E-Mail an: info.fob@vol.be.ch

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG