

# 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

Im Rahmen des Agridea-Exkursions-Zyklus, mit dem Ziel die bäuerliche Obstverarbeitung im benachbarten Ausland zu entdecken, besuchte eine interessierte Reisegruppe Ende März die Normandie und benutzte diese Gelegenheit, Erkenntnisse über die Cidre- und Calvados-Produktion zu gewinnen.

**Teil 1: Produktion der Verarbeitungsrohstoffe**  
**Teil 2: Verarbeitungskette und Vermarktung**

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

Bei ausgezeichneten Witterungsbedingungen konnten vier interessante Betriebe besucht werden. Die Betriebsleiter führten die Gruppe persönlich und es stellte sich rasch ein lebhafter fachlicher Austausch ein. Zudem bot die Exkursion Gelegenheit in der Region Normandie sehr schöne Städte zu besichtigen. Nicht zu vergessen sind die gastronomischen Eindrücke.

### Reisegruppe

Die ausgeschriebene Exkursion sprach eine breit gefächerte Gruppe an: Bäuerliche Obstverarbeiter, Obstproduzenten, kantonale Obstbauberater, Mitarbeiter der Eidgenössischen Forschungsanstalt, Beratungskräfte privater Organisationen. Das sorgte während der Betriebsbesuche für interessante Fragen und nach den Besuchen für einen regen Austausch von Eindrücken und Erkenntnissen.

### Region

Ziel der Exkursion war die Normandie, genauer das Département Calvados. Die schöne Landschaft und die spannenden Betriebe entschädigten für die lange Car-Reise für die Hin- und Rückfahrt. Diese verliefen ohne Zwischenfälle. Das Département Calvados ist in verschiedene Regionen eingeteilt, die ihrerseits zum Teil ein eigenes AOC führen, wie zum Beispiel das «pays d'Auge».

### Geschichte des Cidre und des Calvados

Im sechzehnten Jahrhundert begann sich der Apfelanbau zu etablieren. Mit der Verfügbarkeit der Früchte als Rohstoffe gewann auch die Obstverarbeitung an Bedeutung, zumal der damals

in der Region hergestellte Wein von minderer Qualität war. Der hohe Anteil ländlicher Bevölkerung profitierte indirekt von der Herstellung von Obstweinen, weil damit wenigstens eine mehrheitlich saubere Flüssigkeit konsumiert werden konnte. Die Qualität des vorhandenen Trinkwassers war vielerorts nämlich schlecht und der Grund für Krankheiten und eine insgesamt tiefe Lebenserwartung.

### Produktion Rohstoffe

In den Obstkulturen der besuchten Verarbeitungsbetriebe wird der Rohstoff für die Herstellung der eigenen Produkte erzeugt und stellt somit die erste Stufe der gesamten Wertschöpfungskette dar.

### Hochstamm-Obstgärten

Zum einen Teil erfolgt die Produktion der Verarbeitungsrohstoffe in Hochstamm-Hofstätten, die üblicherweise in einer Bestandesdichte von einhundert Bäumen pro Hektar kultiviert werden. Die Bäume sind auf Sämlingsunterlagen okuliert, meist mit einer Zwischenveredlung mit einer Stammbildner-Sorte, worauf mit Spalt- oder Rinden-Pfropfung die Sorten aufgefropft werden.



Schwach wüchsige Hochstammbäume

### Niederstämme auf MM106

Um den früheren Eintritt in die Ertragsphase zu nutzen, werden ergänzend Niederstammkulturen mit rund 700 Bäumen je Hektar angebaut, meist auf der Unterlage MM106. Dadurch entstehen hohe Bäume mit einem kräftigen

Wurzelwerk, was ein Gerüst überflüssig macht. Die Schnitтарbeiten beschränken sich aufs Nötigste.



700 Spindeln pro Hektar, auf MM106, ohne Gerüst (Bilder: D. Ruggli)

### Extensive Pflegemassnahmen

Ein eigentlicher Aufbauschnitt ist nicht erkennbar, die Schnittmassnahmen beschränken sich aufs Ausdünnen der Baumkronen, um den Lichtzutritt zu fördern und den Krankheitsdruck möglichst tief zu halten. Im Laufe der Vegetationsperiode wird ein äusserst extensives Pflanzenschutzprogramm angewendet. Es werden Hochstamm Obstgärten angetroffen, die gar nicht gespritzt werden. Ruhige Bäume werden bevorzugt, da dies Auswirkungen auf die Qualität des Verarbeitungsobstes hat. In den Hochstammobstgärten wird der Unternutzen bis dreimal jährlich genutzt, in den Niederstammkulturen fünf bis sechsmal gemulcht, mit dem Ziel möglichst wenige Schäden durch Mäusefrass zu haben.

### Sortenwahl

Es gelangen praktisch ausschliesslich regionale Verarbeitungssorten zur Anwendung. Dabei handelt es sich meist um robuste, spät austreibende Sorten, die alle mehr oder weniger der Alternanz ausgesetzt sind. Die wenigsten Sorten sind bei uns bekannt. Bei der Verarbeitung zu Cidre oder Calvados stehen denn auch nicht einzelne

3 • Juni 2014

Erscheint zweimonatlich

### Inhalt

CCC – Cidre, Calvados, Camembert

#### ■ Produktezentrum Obst

- Arbeitsplattformen im Einsatz
- Arbeitsfälle Obstbau, Teil 3
- Betriebsbesichtigung Kirschenanlage
- Apfelwickler auch auf Quitten
- Bienensterben in Zäziwil und Umgebung
- Eher schwache Kirschenernte

#### ■ Mitteilungen BESOFRISCH

- Mit Neuheiten an der BEA
- Sommerausflug PZ Feld- und Gartenobst
- Betriebsbesichtigung Kernobst
- Bäumeler-Höck vom 17. Mai

#### ■ Mitteilungen Inforama

- Obstverarbeitungskurs für Selbstversorger

#### ■ Produktezentrum Verarbeitung

- Messe 2014 in Wieselburg
- Kurs «Korrektes Einmaischen von Kirschen»

#### ■ Produktezentrum Beeren

- Auftakt zur Erdbeerenernte
- Präzise Applikationstechnik wird unterstützt
- Beerenpreise für Direktvermarktung
- Beerenseminar 2014

Sorten im Vordergrund, sondern die Sorten werden in die Grundgeschmacksrichtungen eingeteilt:



Sorten mit sehr spätem Austrieb und teils hoher Alternanz-Neigung

- süsse Sorten (einseitig süss)
- saure Sorten (einseitig sauer)
- süss-saure Sorten
- bittere Sorten (adstringierend, mit hohem Polyphenol-Gehalt)

Aus diesen Geschmacksgruppen werden die Sorten anteilmässig gemischt, je nach Produkt, das aus der Mischung entstehen soll. Die Betriebsleiter halten an den traditionell aus dieser Region stammenden Sorten fest, teils wird die Verwendung der lokalen Sorten durch Bestimmungen im AOC-Pflichtenheft vorgeschrieben. In der Region ist der Feuerbrand bekannt und vorhanden. Die vier besuchten Betriebe hatten bislang keine Pflanzenausfälle durch Feuerbrand zu beklagen.

## Ernte

Die Erntearbeiten werden mechanisch vorgenommen. Dazu werden die Bäume leicht geschüttelt und dann die Früchte mit einer selbstfahrenden oder gezogenen Auflesemaschine in drei bis vier Durchgängen aufgesammelt. Dazu wird in den Obstkulturen ein möglichst intakter Grasbewuchs geschätzt, damit die Früchte nicht in direkten Kontakt mit Erde gelangen. Die Ernte erstreckt sich von Ende September bis in den



Selbstfahrende oder gezogene Mostobst-Auflesemaschine

Dezember, in sehr späten Jahren sogar bis in den Monat Januar. Nach Aussage der Betriebsleiter setzen die wenigen Frosttage, die in der Region zu verzeichnen sind, erst im Februar ein und lassen demnach eine Rohstoff-Ernte bis im Januar zu. Die Mechanisierung für die Rohstoffe wird meist überbetrieblich eingesetzt, oder als Dienstleistung bei Lohnunternehmern eingekauft.

Fortsetzung «Teil 2»  
im Berner Obst August 2014

## Obst



## Arbeitsplattformen im Einsatz

**Der Obstbauverein Täuffelen organisierte im April eine Maschinen-demo, die sich einem grossen Publikumsaufkommen erfreute. Fünf verschiedene Ernteplattformen wurden vorgestellt. Die Produzenten hatten die Möglichkeit, vor Ort die Einsatzmöglichkeiten der elektrischen und dieselbetriebenen Plattformen zu bewerten, und mit den Besitzern oder den Verkäufern in Kontakt zu treten.**

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

### N Blosi, Zip 30, Italien

Peter Jaberg stellte die dieselbetriebene Arbeitsplattform von N Blosi, Italien vor, die auf seinem Betrieb zum Einsatz kommt. Die Arbeitsplattform kann automatisch und manuell bedient werden. Vorteilhaft ist, dass man nicht von der Batterieleistung abhängig ist. In der Schweiz gibt es beispielsweise die Vertreter der N Blosi Produkte: Landtechnik Sulgen, Sulgen und Ets Chappot, Charrat.

### Knecht H40, Wittenbach, St. Gallen

Ruedi Spring vom Maschinencenter Wittenbach führte die elektrobetriebene und geräuscharme Arbeitsplattform «Knecht H40» vor.



### Technische Daten:

**Antrieb:** elektrisch 5 kW, 48 V  
**Arbeitsfläche:** hydraulisch verstellbar, max. 3,8 m Breite, Länge 2,3 m  
**Abmessungen:** Länge ohne Stapler: 2,87 m  
**Einsatzbereich:** mittlere Hanglagen, Längs 30%, seitlich optional bis 20%  
**Geschwindigkeit:** Stufenlos 0–3,5 km/h  
**Zubehör:** zusätzlich Frontstapler, Heckstapler, Erntesystem, automatische Lenkung, Stromaggregat, Ablagekiste, Halter Fallobstkiste, Fallobstbehälter, etc.  
**Sicherheitsausstattung:** Fahrassistent, Vollgummi-Räder hinten, Hydraulik mit PED Zertifizierung, Aktive Pendelsperre  
**Kosten:** 50000 bis 80000 CHF  
**Bemerkungen:** Einfaches Arbeiten, da die Arbeitsplattform mittels Sensoren automatisch durch die Reihen fahren kann.

### Samatec EVO4, Hagneck Marcel Dubler von Agrar Service,



Hagneck, präsentierte die Samatec EVO4. Ebenfalls eine elektrische Hebebühne.

### Technische Daten:

**Antrieb:** elektrisch, 4 x 2,2 kW, 48 V/24 V, Allradantrieb  
**Arbeitsfläche:** elektrisch verstellbar bis zu einer Breite von 2,3 m, Länge 2,45 m  
**Abmessungen:** Länge ohne Stapler: 3,45 m  
**Einsatzbereich:** mittlere Hanglagen, Seitenneigung 20%, Hangrichtung max. 40%  
**Geschwindigkeit:** stufenlos bis 5 km/h, Fahrmodus programmierbar oder Zeitintervall  
**Zubehör:** Optionen: automatische Lenkung mittels Ultraschallsensoren, Stapler vorne mit Abschleppvorrichtung, Stapler hinten, Rollwagen, Werkzeugkiste, integriertes Dieselaggregat, Start/Stopp Funktion auf Auszügen, Abschleppdeichsel  
**Kosten:** ca. 40000 bis 80000 CHF  
**Bemerkungen:** optimale Gewichtsverteilung im Hang, sehr feine Bedienung auf der Plattform, kann mit Notstromaggregat ausgerüstet werden.

### ATI Piccolo, Silent AG, Otelfingen

André Moser von der SILENT AG, Otelfingen zeigte den kompakten Elektro-Transport- und Erntewagen ATI Piccolo. Das Basismodell wird mit einer Ein-Personen-Arbeitsbühne für die Arbeiten in den Kulturen aufgerüstet oder mit zwei Ernte-Leitern für die Erntearbeiten. Für die Arbeitsbühne müssen grosse Zwillingsräder montiert



werden, das garantiert bessere Stabilität, höhere Geschwindigkeit und längere Batterieleistung. Eine 3-Punkt-Transport-Vorrichtung ermöglicht den Transport des Geräts aufs Feld. Die Fahrgeschwindigkeit ist konstant regulierbar und auf eine Strecke vorprogrammierbar.

### Technische Daten:

**Antrieb:** Elektroantrieb, Gleichstrommotoren, 2 x 0,6 kW  
**Arbeitsfläche:** 0,85 x 1,10 m ausgeklappt, Arbeitshöhe 1,2 m nicht verstellbar  
**Abmessungen:** Basiswagen: 1,2 x 0,7 m ohne Räder  
**Einsatzbereich:** max. 25% Steigfähigkeit, Seitenneigung 15%  
**Geschwindigkeit:** 0–3 km/h stufenlos  
**Einsatzdauer:** 8 Stunden bis zwei Tage (2 Set Batterien notwendig für die Arbeitsbühne)  
**Zubehör:** Arbeitsbühne, Zwillingsräder, Ernte-Leitern, Transport Vorrichtung, Pflück-Kisten-Halterung, Batterien  
**Sicherheitsausstattung:** Elektromechanisches Bremssystem für maximale Sicherheit  
**Kosten:** ganzer Aufbau (alles inklusive, inkl. Mehrwertsteuer): 13 670.–  
**Bemerkungen:** Eine 3-Punkt-Transport-Vorrichtung ermöglicht den Transport des Geräts aufs Feld.

### Traktorhebebühne Agromec

Andreas Möri demonstrierte zum Schluss seine Occasion-Arbeitsplattform. Die Seiten können manuell verstellt werden. Sie kommt auf dem Betrieb von Andreas Möri hauptsächlich zum Einsatz bei der Montage der Hagelnetze oder der Folienmontage. Das Gerät wird bei Interesse auch vermietet. Occasion-Modelle findet man bei den Händlern oder im Internet.



### Technische Daten:

**Antrieb:** Dieselmotor 4 Zyl. 35 PS  
**Arbeitsfläche:** 4 Grundbreiten möglich. Beispielsweise von 1,3 m bis 2,5 m und von 1,8 m bis 3,8 m  
**Abmessungen:** Ohne Stapler: 3,4 m, mit Stapler: 4,0 m  
**Einsatzbereich:** Längsneigung: 12,5% und Seitenneigung: 13%  
**Geschwindigkeit:** 2 Gänge, zentraler Leerlauf und elektrische Schaltung mit Schaltpult, 0–15 km/h  
**Zubehör:** frei wählbar, wie Allrad, Front-/Heckstapler, Hangausgleich, Seitenausgleich, Automatik, Lenkautomat, Aufbau Kompressor, Strassenzulassung, automatisches Lenksystem (mechan. Taster oder Sensor), etc.  
**Kosten:** ca. 43 000 CHF  
**Bemerkungen:** Einfache und robuste Bauweise, Bedienung einfach, da ähnlich wie beim Traktor.

# Arbeitsfalle Obstbau ... und der Tag hat nur 24 Stunden Teil 3

Die mechanisierten Arbeitsverfahren wie das Mulchen, die Düngung, die Spritz- und Sprühverfahren zum Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln und Herbiziden, sowie die Applikation von Präparaten zur chemischen Fruchtausdünnung und die Blattdüngung (Kalzium) nehmen verglichen mit den handarbeitsintensiven Verfahren weniger Zeit in Anspruch. Bei mechanisierten Arbeitsabläufen kann jedoch noch Zeit eingespart werden, wenn die Abläufe kombiniert werden.

Tankbefüllung einen Einfluss auf den Arbeitszeitbedarf. Die meisten Sprühgeräte ermöglichen eine vierfache Konzentration und das Ausbringen von 400 l Wasser/ha, wodurch die Arbeitszeit verringert werden kann. Die Anschaffung

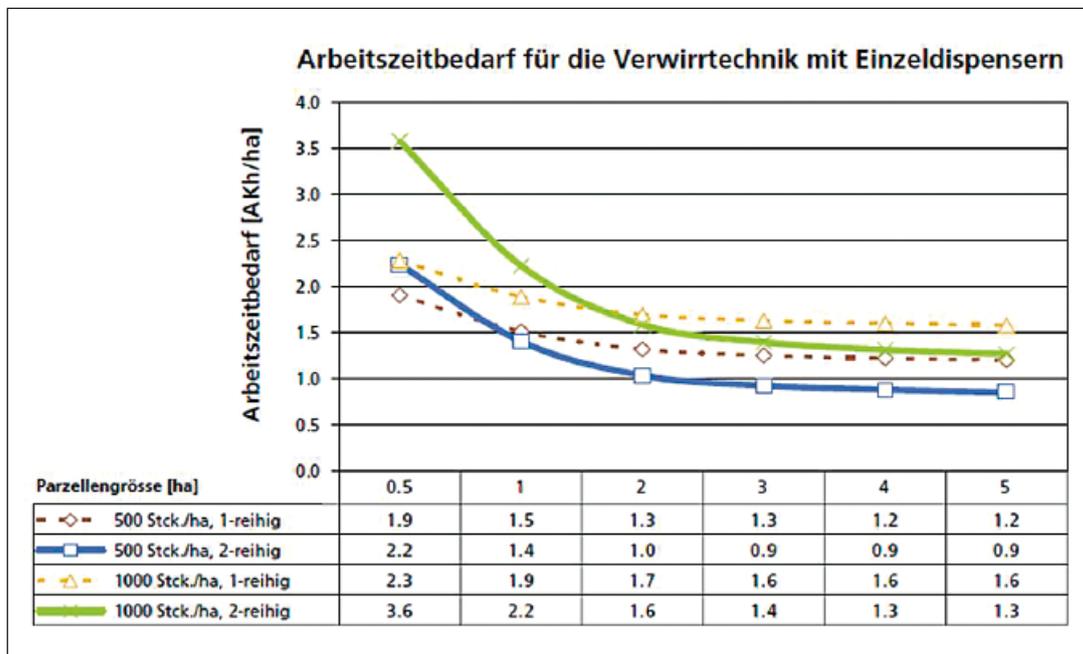
Quellen:  
Leitfaden Betriebsmanagement im Obstbau, Agroscope, interreg IV, Europäische Union; ART-Berichte Nr. 663, 2006, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz – Tänikon ART;

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

Der relative Anteil der Düngung, der chemischen Unkrautregulierung und des Mulchens beträgt jeweils gerade mal 1% des gesamten Zeitaufwands, im Gegensatz zur Apfelernte, die rund 40% des gesamten Zeitbedarfs aller Arbeiten im Obstbau in Anspruch nimmt, und rund 1/3 der Zeit wird für den Pflanzenschutz und die chemische Ausdünnung aufgewendet.

## Mechanisierte Abläufe brauchen weniger Arbeitszeit

Die mechanisierten Verfahren nehmen bereits einen kleinen Teil des Gesamtarbeitsbedarfs ein. Mit der Erhöhung der Arbeitsgeschwindigkeit im Mulchen von beispielsweise 3 km/h auf 5 km/h, kann noch rund 0,4 AKh/ha eingespart werden. Der Arbeitszeitbedarf sinkt jedoch vor allem mit zunehmender Parzellengröße. Dieser Effekt entsteht durch die abnehmenden Weg- und Rüstzeiten, wie beispielsweise das Auf- und Abrüsten des Mulchgeräts. Ist das Mulchgerät also einmal montiert, lohnt es sich die gesamte Obstfläche möglichst ohne Unterbruch zu mulchen. Im Tafelapfelanbau lohnt es sich zur Bodenverbesserung und zur Düngung Kompost auszubringen. Da diese Arbeiten nicht jedes Jahr erfolgen, nimmt dieses Arbeitsverfahren nur einen geringen Anteil am Jahresarbeitszeitbedarf ein. Wer im Obstanbau Zeit sparen will, muss



Die Grösse und der Weg durch die Obstanlage entscheidet, wie viel Zeit fürs Ausbringen der Dispenser berechnet werden muss.

also nicht auf das Ausbringen von organischen Düngern verzichten!

## Mit weniger Wasseraufwand weniger Zeit sparen

Gleich wie beim Mulchen wird der Arbeitszeitaufwand beim Pflanzenschutzmitteleinsatz durch die Parzellengröße und die Arbeitsgeschwindigkeit beeinflusst. Nebst der Fahrgeschwindigkeit hat ebenfalls die Wasseraufwandmenge pro ha, das Fassungsvermögen des Spritzbrühbehälters und die Art der

neuer präziser Applikationsgeräte wird noch bis im 2019 vom Bund mit 25% unterstützt. Interessierte Betriebsleiter melden sich für das Programm «Ressourcen-Effizienz-Beiträge» an. Der Zeitbedarf für das Ausbringen der Pheromondispensern wird durch die Anzahl Dispenser und die Parzellengröße beeinflusst. Zum Ausbringen der Dispenser kann entweder einreihig, also Reihe für Reihe gearbeitet werden, oder aber zweireihig im Zickzack zwischen zwei Baumreihen, womit man nur durch jede zweite Fahrgasse gehen muss und an Weg eingespart werden kann. Es hat sich gezeigt, dass die Anwendung des zweireihigen Verfahrens bei 500 Dispensern ab einer Parzellengröße von 1 ha, und bei 1000 Dispensern ab 2 ha weniger Zeit in Anspruch nimmt. Die Zeiteinsparung beträgt rund 0,3 AKh/ha.

Die 4. Planungsregel für den Zeitgewinn von Matthias Schick besagt, dass gleichartige Aufgaben zusammengefasst werden sollen. Führen Sie Pflanzenschutzmassnahmen oder Mulcharbeiten immer ganz zu Ende, erledigen Sie Bürotätigkeiten möglichst an einem Stück und schieben Sie nichts auf. Ansonsten werden wir bei den Arbeiten ineffizient.

Präsentation Matthias Schick, Agroscope Tänikon, Obstbau-tagung Inforama Oeschberg 2014.

## Nicht vergessen:

## Betriebsbesichtigung Kirschenanlage

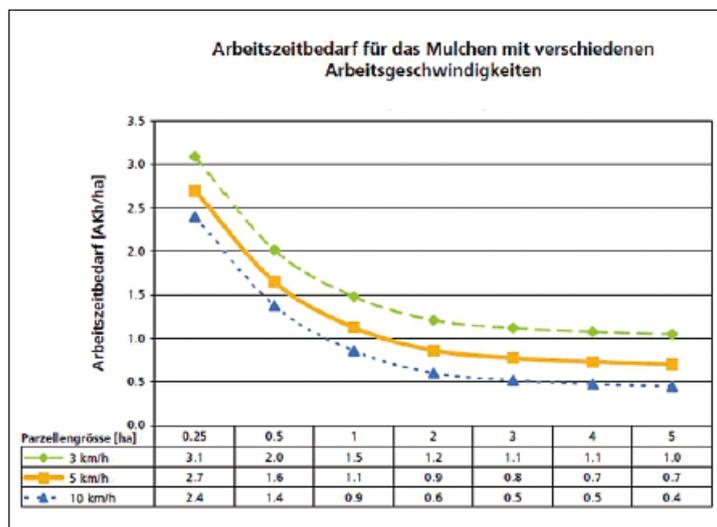
Ernst Lüthi in Zusammenarbeit mit dem Obstbauverein Täuffelen

Mittwoch, 18. Juni 2014

Besammlung um 15.00 Uhr in Ramlinsburg auf dem Parkplatz «Höhe», Strasse 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.



Mit steigender Parzellengröße sinkt der Arbeitszeitaufwand fürs Mulchen pro Hektare.

## Apfelwickler auch auf Quitten!

**Quitten gelten als relativ robust gegenüber Schädlingen. Ausser Raupen, die das Blattwerk befallen oder der Grünen Apfellaus, sind wenige Schädlinge bekannt. Da erstaunt es umso mehr, dass letztes Jahr der Apfelwickler auf einem Quittenbaum massiven Schaden angerichtet hat.**

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

Vor dem Wintereinbruch entfalten die Quitten ihr fruchtiges intensives Aroma und erfreuen so manchen Liebhaber. Der Zierwert dieser selten gewordenen Frucht ist unumstritten. Beim Pflanzenschutz konzentriert man sich vor allem auf die Bekämpfung der Pilzkrankheiten Echter Mehltau, Blattbräune und Monilia. In ungünstigen Lagen und in Jahren mit hohen Niederschlägen treten diese Krankheiten vermehrt auf.

### Apfelwickler als Täter identifiziert

Quittenschädlinge sind wenige bekannt. Die Quitte scheint



Mehrere Einstichstellen pro Frucht, angefressene Kerne, unzählige mit Kot gefüllte Frassgänge. Eine DNA-Analyse einer Larve überführte schliesslich den Apfelwickler als Übeltäter.

für tierische Schädlinge wenig attraktiv zu sein. Der Apfelwickler beispielsweise, kann sich in der harten Frucht weniger gut entwickeln als in Äpfeln oder Birnen. Umso mehr erstaunte es, als im Herbst 2013 in Kerzers Quitten mit massivem Befall durch den Apfelwickler gefunden wurden. Beim Aufschneiden gab es unzählige Frassgänge und mehrere Einstichstellen in der

Frucht. Eine Larve wurde in Wädenswil im Labor eindeutig als Apfelwicklerlarve identifiziert. Ein Befall dieses Schädlings ist selten, doch wie die Bilder beweisen, mit grossem Schaden doch möglich! Wo ausnahmsweise eine Behandlung notwendig wird, können Produkte eingesetzt werden, die im Kernobst bewilligt sind (siehe dazu auch die Pflanzenschutzempfehlungen).



## Bienensterben in Zäziwil und Umgebung

**Am 26. April 2014 kam es in der Region Zäziwil und Umgebung zu einem grossen Bienensterben. Betroffen waren 23 Bienenstände und 172 Völker. Am 20. Mai 2014 fand eine öffentliche Information in Restaurant Appenberg in Mirchel statt.**

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

Der Bienengesundheitsdienst und die Imkervereine der Region haben gemeinsam mit den Behörden und den beteiligten Kreisen eine Untersuchung eingeleitet. Dabei wurden die toten Bienen

auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände untersucht. Da in der Nähe grössere Flächen mit Obstanlagen stehen, wurde zuerst der Obstbau (aus naheliegenden Gründen) für das Bienensterben verantwortlich gemacht. Entsprechend wurden dort Pflanzenproben entnommen. Bienen und Pflanzenproben

wurden ins Labor zur Analyse geschickt. Dort wurden Rückstandsanalysen auf Pflanzenschutzmittel gemacht.

### Keine giftigen Rückstände

Die Untersuchungsergebnisse sind ermutigend: Auf Bienen und Waben wurden nur die gängigen Fungizide in geringsten Mengen nachgewiesen. Diese Rückstände sind für die Bienen kein Problem. Auf den Pflanzenproben wurden nebst Fungiziden auch ein Herbizid in geringsten Mengen nachgewiesen sowie ein Insektizid. Es ist

unwahrscheinlich, dass die 172 Völker dadurch geschädigt wurden.

### Untersuchungen gehen weiter

Die Ursache muss also anderswo liegen. Die Verantwortlichen haben weitere Untersuchungen eingeleitet und weitere Proben an andere Labors, auch in Deutschland geschickt.

Bei Redaktionsschluss war noch nicht bekannt ob diese neuen Anhaltspunkte das Rätsel um das grosse Bienensterben endlich lösen können.

## Kanton Bern: Eher schwache Kirschenernte

Die Ernteschätzungen für die bevorstehende Kirschenernte liegen vor: Für unsere Region ist sie mit 121 Tonnen (vermarktungsfähige Ware für den Grosshandel) ernüchternd. Das entspricht 43 Prozent der Grossernte 2011. Es ist das dritte Jahr in Folge mit einer unterdurchschnittlichen Erntemenge. Im Rekordjahr 2011 wurden in der Region 278 Tonnen Tafelkirschen vermarktet. 2012 nur gerade 84 Tonnen. Das war das schlechteste Jahr seit den Erhebungen. Und 2013 waren es auch nur 97 Tonnen gewesen. Der Ertragsausfall dürfte auf die während des Knospenschwellens und der Blüte herrschenden tiefen Temperaturen zurückzuführen sein. Besonders schwach scheint der Behang wieder bei Kordia. Damit dürfte die Sorte, trotz guter Fruchteigenschaften,

künftig bei Neupflanzungen im Erwerbsanbau weniger berücksichtigt werden. Die Ernteschätzungen basieren auf den Angaben der Produzenten. Die Sammelstellen haben alle ihre Lieferanten angeschrieben und diese mussten die zu erwartenden Mengen mitteilen. Die Zahlen wurden dann dem SOV in Zug mitgeteilt.

### Mittlere bis gute Ernte für die ganze Schweiz

Auf nationaler Ebene liegen die Ernteschätzungen Kirschen mit 2210 Tonnen im mittleren Bereich. Im Rekordjahr 2011 waren es 3100 Tonnen. Also ein Drittel mehr. 2014 werden 664 Tonnen Klasse Premium, 1131 Tonnen Klasse Extra und nur 414 Tonnen Klasse 1 erwartet. Die Kirschenernte hat in der zweiten Mai-Hälfte mit den

Frühsorten begonnen und wird dieses Jahr bis Ende Juli dauern. Die grössten Mengen sind zwischen Mitte Juni bis Mitte Juli zu erwarten.

2014 wird für die Region BESOFrisCH wieder ein be-

*scheidenes Kirschenjahr! Kordia im Hauptanbaugebiet, unmittelbar nach der Blüte: Die meisten Blüten wurden braun und fielen ab.*

Jürg Maurer, FOB,  
Inforama Oeschberg, FOB



## Mit Neuheiten an der BEA

Nach zehn ereignisreichen Tagen und eher garstigem Wetter kann die BEA den Besucherrekord aus dem Vorjahr beibehalten. Über 300 000 Besucher erlebten eine Messe mit vielen Highlights zum Motto «Wilder geht's nicht».

Der Obstverband BESOFrisCH konnte trotz einer Neuheit den Umsatz an seinem Verkaufsstand nicht steigern: 2014 betrug er rund Fr. 48 000.–. Damit liegt er vier Prozent unter dem Vorjahr.



Marktumfrage und -einführung der neuen Getränkebeutel durch Regina Buerge von Swiss Food Concepts GmbH in Ersigen

Traditionsgemäss betrieb der Obstverband im Grünen Zentrum einen Verkaufsstand mit Obstprodukten. Als Neuheit wurden erstmals der Apfelstrudel von der Bäckerei Fredy angeboten. Wir haben diesen an der Generalversammlung den Mitgliedern vorgestellt. Der Strudel kam zwar beim BEA-Publikum sehr gut an, aber die Verkaufszahlen, mit 460 Stück während den zehn Tagen, blieben unter den Erwartungen. Auch mit den alt bewährten Öpfuchüechli, die sich nach wie vor grosser Beliebtheit erfreuen, blieb der Umsatz unter den Erwartungen. Dies obschon das eher kühle regnerische Wetter ideales Öpfuchüechli-Wetter war. Der Ausstellungsverantwortliche Hans Brönnimann sieht die Umsatzeinbusse bei der Konzeption des Grünen Zentrums (Führung der Besucherströme) und dem breiten Verpflegungsangebot.

### Neue Getränkebeutel

An zwei Tagen präsentierte Frau Buerge von Swiss Food Concepts GmbH ihre neuen 200-ml-Getränkebeutel mit «Most vo hie». (Wir haben im letzten Berner Obst darüber berichtet). Gleichzeitig wurde auch eine Publikumsbefra-

gung bei den Besuchern gemacht. Diese Befragung zeigte, dass das Interesse beim Konsumenten für solche Beutel vorhanden ist.

Damit geht für BESOFrisCH die BEA 2014 als eher durchschnittliches Jahr in die Verbandsgeschichte ein.



Die Öpfuchüechli erfreuten sich einmal mehr grosser Beliebtheit beim Publikum

Bei dieser Gelegenheit herzlichen Dank für den geleisteten Einsatz, einerseits dem Ausstellungsverantwortlichen Hans Brönnimann und dem Standpersonal, neu erstmals unter der Leitung von Therese Steffen!

Jürg Maurer, Geschäftsführer Obstverband BESOFrisCH

## Sommer-Ausflug PZ-Feld- und Gartenobst

Alle Mitglieder von BESOFrisCH sind herzlich zu diesem Ausflug eingeladen!

Ziel: Ausflug auf die Hinterarnalp mit anschliessendem Mittagessen  
 Datum: **Donnerstag, 17. Juli 2014**  
 Verantwortlich: Hansueli Richard  
 Besammlung Wasen Bahnhof

### Programm:

11.00 Uhr Besammlung in Wasen alt. Bahnhof (genügend Parkplätze vorhanden)  
 Anschliessend gemeinsame Fahrt auf Hinterarnalp  
 12.00 Uhr Gemeinsames Mittagessen an reserviertem Tisch  
 Nachmittag gemütliches Beisammensein

Der Ausflug wird mit privaten PW's stattfinden.

**Anmeldung erforderlich, bis 13. Juli 2013**, bei Hansueli Richard, Mörenweid, 4950 Huttwil (Telefon 062 962 10 75)

In der Hoffnung auf schönes Wetter und zahlreiches Erscheinen

Hansueli Richard BESOFrisCH Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau

## Vorankündigung Betriebsbesichtigung Kernobst Urs Meyer, Grosswangen

Mittwoch, 20. August 2014



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

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

### Programm:

- Begehung der mechanisch geschnittenen Kulturen
- Erfahrungen mit dem mechanischen Schnitt
- Vorführung vom Messerbalken und Fadengerät
- Rückblick Ernte Steinobst, Ausblick Ernte Kernobst

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Interessierte können sich gerne bei Susanne Zingg (Inforama Oeschberg, Telefon 034 413 70 20, susanna.zingg@vol.be.ch) melden, damit wir ungefähr wissen, wie viele Personen mitkommen.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

## Bäumeler-Höck mit Ehrungen vom 17. Mai 2014, Schwarzwasserbrücke

Nach der Begrüssung sowie einigen Entschuldigungen und einer Schweigeminute für den verstorbenen Walter Hofmann, konnten wir die Ehrungen vornehmen. Liechti Fritz, Ersigen, seit 60 Jahren Mitglied, war anwesend und erklärte sich bereit, Josef Keller, Scheidegger Albert und Peter Lüthy die Urkunden sowie den Berner Wein zu überbringen. Besten Dank Der neue, entschuldigte Veteranenobmann Ueli Niklaus, Tägertschi, sowie die Reise auf die Hinterarnalp wurden gutgeheissen. Nach gutem Essen mit Dessert, machten wir noch einen gemüt-

lichen Höck bei mir im Gässli. Danke allen für eure Beharrlichkeit. Ich wünsche einen schönen Sommer 2014.

i.v. Wasem Hans Lanzenhäusern



Die BESOFrisCH Baumwärter trafen sich in der Schwarzwasserbrücke

## Obstverarbeitungskurs für Selbstversorger

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

### Kursprogramm:

**Mittwoch, 17. September 2014, 09.00 bis 16.30 Uhr**, Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, Koppigen



Sorgfältige Instruktion an Geräten und Einrichtungen

→ Vom Mostapfel zum Süssmost (Anforderungen an Mostobst, Saftgewinnung, Saftbehandlung)

→ Wie kann der Süssmost haltbar gemacht werden? (Pasteurisation, diverse Süssmostgebände)

→ Welche Produkte lassen sich nebst Süssmost noch herstellen? (Trockenfrüchte, Gärsaft, Traubensaft, Beerensäfte, Mischgetränke, Obstessig, Destillate, Liköre, und anderes)

### Kursleitung:

Max Kopp, Inforama Oeschberg, FOB und Kursleiter.

### Kurskosten:

Fr. 150.– zuzüglich Fr. 30.– Kursordner

### Anmeldungen:

Inforama Oeschberg Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen bis spätestens 3. September 2014.

### Weitere Informationen:

Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Tel. 034 413 70 20, mailto: max.kopp@vol.be.ch

## Verarbeitung

... für Sie gelesen ...

### Erfolgreiche «ab Hof»-Messe 2014 in Wieselburg

Die Messeleitung meldet einen sehr erfolgreichen Verlauf der 20. «ab Hof»-Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung, mit knapp 35 000 Besuchern. Ein wichtiger Bestandteil der «ab Hof»-Messe sind die Produkte-Prämierungen, wie «goldenes Stamperl» für Destillate, Liköre und Spirituosen, oder die «goldene Birne» für Obstsaft und -weine. Insgesamt wurden über 4800 Produktesendungen eingereicht.

Als Produzent der Prämierung des Jahres 2014 wurde der Betrieb «steinerne Birne» erkoren. [www.steinernebirne.at](http://www.steinernebirne.at).



Die steinerne Birne – der Eingang zum Heurigen der Familien Binder und Oberaigner

## Kurs «Korrektes Einmaischen von Kirschen»

Freitag, 4. Juli 2014, 13.30 bis 16.30 Uhr

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.

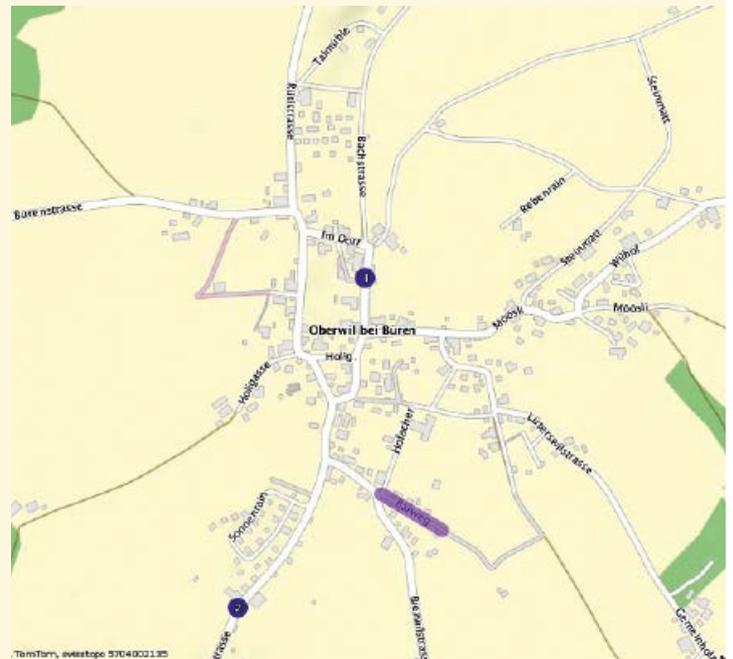
**Betrieb:** Brennerei Schwab, Barweg 2a, 3298 Oberwil bei Büren (Telefon 032 351 36 67)

### Programm:

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

**Kosten:** Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes

### Anreise:



des BESOFrisCH kostenlos angeboten! Für Nicht-Mitglieder wird eine Teilnahmegebühr von Fr. 40.– erhoben.

**Anmeldungen** werden unter Telefon 034 413 70 20 oder per E-mail: [info.fob@vol.be.ch](mailto:info.fob@vol.be.ch) entgegengenommen. Anmeldeschluss: 23. Juni 2014



## Erfahrungsaustausch zum Auftakt der Erdbeerenernte

**Rund 40 Erdbeerproduzenten fanden sich am 23. April auf dem Betrieb Hurni&Tschachtli in Gurbrü zum traditionellen Erfahrungsaustausch Erdbeeren ein. Auf dem Gemüsebau-Betrieb werden seit kurzem auf 80 Aren Erdbeeren und auf 40 Aren Himbeeren angebaut, beide im Foliengewächshaus als Substratkulturen. Der Betrieb bedient damit den Grosshandel.**

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

Thomas Hurni als Betriebsleiter und Corinne Fernes, verantwortlich für die Ernte und Vermarktung, zeigten ihren Gästen die Kulturen, die sich in einem guten Zustand präsentierten.

### Direktvermarktungs-/Selbstpflückpreise

Bei dieser Gelegenheit wurden die Richtziel-Preise für die Direktvermarktung und Selbstpflücke von Beeren diskutiert. Die Preise richten sich nach den Empfehlungen des SOV Fachzentrums Direktvermarktung/bäuerliche Obstverarbeitung. Die Preise sind im Kasten (Seite 8) aufgeführt.

### Botrytisbekämpfung

Die Produzenten wurden sensibilisiert für eine sorgfältige Graufäule-Bekämpfung. Mit einer Reihe indirekter Massnahmen wird ein bedeutender vorbeugender Einsatz geleistet, zum Beispiel:

- Bestandesdichte der Sortenwahl anpassen
- Angemessene Stickstoff-Düngung und Wasserzufuhr
- Unkrautbekämpfung und Stroheinlage
- Blattschäden vermeiden, befallene Früchte entfernen

Bei den direkten Massnahmen gelangen Fungizide zum Einsatz. Ab Blühbeginn ist für einen vollständigen, lückenlosen Schutz zu sorgen. Die vorhandenen Wirkstoffgruppen sind sorgfältig auszuwählen und die maximale Anzahl Behandlungen sowie die Wartefristen sind unbedingt einzuhalten. Die Produkte werden in der Kultur angepassten Aufwandmengen, mit einer



hervorragenden Applikationstechnik ausgebracht. Damit wird versucht, die Primärinfektionen in die Blüte zu verhindern. Verpasste Fungizid-Einsätze während der

Blüte lassen sich nach der Blüte auf grünen und heranreifenden Früchten nicht mehr nachholen. Allenfalls kann eine Sekundärinfektion noch abgewendet werden.

### Ressourcen-Effizienz-Beiträge (REB)

Betriebsleiter, die beabsichtigen in Einrichtungen und Geräte zur präzisen Applikationstechnik zu investieren, können im Rahmen der Direktzahlungsverordnung unter dem Programm «Ressourcen-Effizienz-Beiträge» von 2014 bis 2019 einmalig von Beiträgen des Bundes profitieren. (vgl. Beitrag Seite 7 und 8).

### Drosophila suzukii

Die Produzenten wurden über den aktuellen Stand des Kirschessigfliegen-Monitorings informiert. An ausgewählten Standorten sind wiederum Becherfallen im Einsatz. Während des ganzen Winterhalbjahres wurden vereinzelt Kirschessigfliegen gefangen. Informationen über den aktuellen Stand der Fallenfänge sind unter [www.drosophilasuzukii.agroscope.ch](http://www.drosophilasuzukii.agroscope.ch) abrufbar. Derzeit scheinen Himbeer-, Brombeer- und Heidelbeerbestände besonders gefährdet zu sein, wenn sie in der Nähe von Wald, Hecken (mit Holunder und roten Heckenkirschen) sowie Kirschbäumen stehen und in der Umgebung von weniger als zwei Kilometern Fliegen gefangen wurden. Von grosser Bedeutung ist in Beerenkulturen die Bestandes-Hygiene (überreife und faulende Früchte entfernen, kurze

Pflückintervalle und geschlossene Kühlkette gewährleisten). Mit Becherfallen ist die Umgebung von Kulturen auf das Vorhandensein von Kirschessigfliegen zu überwachen. Sobald in einem Radius von weniger als zwei Kilometern Fliegen gefangen werden und die Rotfärbung der Früchte einsetzt, ist auf die Strategie «Massenfang mit der Becherfalle» umzustellen. Dabei wird um die Kultur ein Gürtel errichtet, indem im Abstand von zwei bis drei Meter Becherfallen aufgestellt werden. Zudem sind zwei bis drei Beobachtungsfallen in der Parzelle aufzustellen. Die Fallen sind wöchentlich einmal, bei einsetzender Reife dreimal zu kontrollieren. Sobald in den Beobachtungsfallen Kirschessigfliegen festgestellt werden, alle zwei bis drei Meter in der Parzelle Becherfallen montieren. Weitere Informationen zur Becherfalle unter [www.becherfalle.ch](http://www.becherfalle.ch)

### Einhalten der Qualitätsvorschriften

Aufgrund der Ernteschätzung ist mit einer insgesamt guten Erdbeerenernte zu rechnen. Damit auch während der Haupterntewochen eine gute Vermarktung realisiert werden kann, sind die Qualitätsvorschriften für Beeren einzuhalten. Auf der Homepage des Schweizer Obstverband [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch), /Branche / Markt / Qualitätsvorschriften ist die aktuelle Version 2013 einsehbar. Das Ziel muss es sein, möglichst wenige Warenretouren zu verzeichnen.

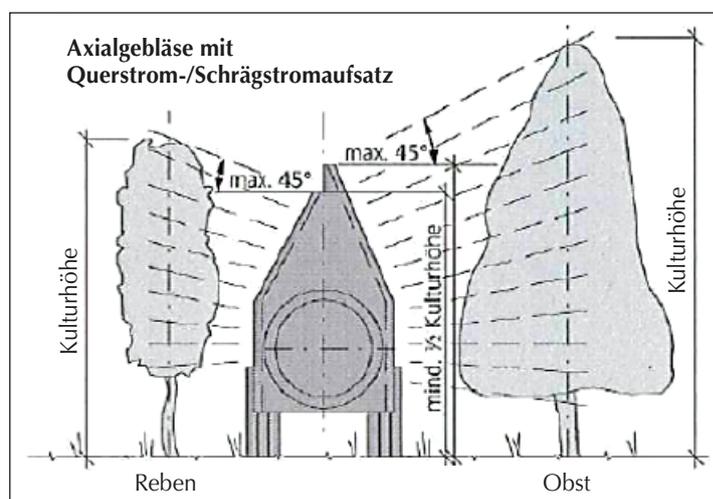
## Präzise Applikationstechnik wird unterstützt

**In der Agrarpolitik 14/17 werden im Programm «Ressourcen-Effizienz-Beiträge» REB Massnahmen zur präzisen Applikationstechnik finanziell unterstützt. Davon können auch Obst- und Beerenbaubetriebe profitieren.**

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

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat dazu Weisungen erlassen und darin die Zielsetzung formuliert: Die Applikationstechnik spielt bei der Minderung von unerwünschten Effekten, die im Zusammenhang mit dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln stehen, eine zentrale Rolle. Die Verwendung driftreduzierender Spritzgeräte verringert Verwehungen des Spritznebels aus der behandelten Parzelle deutlich.

Daher werden gemäss Direktzahlungsverordnung (DZV Kap. 6, Abschnitt 3, Art. 82) einmalige Beträge pro Gerät ausgerichtet für die Anschaffung, bzw. die Nachrüstung von bestehenden Geräten. Im Obst- und Weinbau, wo auch die Strauchbeerenkulturen eingeschlossen sind, erfüllen Sprühgeräte mit horizontaler Luftstromlenkung die gestellten Anforderungen, sofern der Schräg- oder Querstrom-Aufsatz mindestens halb so hoch ist wie die zu behandelnde Kultur und der Luftaustrittswinkel 45 Grad der Aufsatz-Oberkante



Anforderungen an Sprühgeräte in Dauerkulturen (Obst-, Reb- oder Strauchbeerenanbau)  
(Quelle: Agridea-Merkblatt «präzise Applikationstechnik»)



Müller-3-Düsen-Gabel

nicht übersteigt. Der Beitrag beträgt 25 % der Anschaffungs- bzw. Aufrüstungskosten, jedoch maximal 6000 Franken. Die Anschaffung von Spezialgeräten mit Vegetationsdetektor und Tunnel-Recycling-Geräte werden mit 25 %, jedoch maximal 10000 Franken unterstützt.

Im Feld-, Gemüse- und Erdbeerenanbau wird die Anschaffung und Nachrüstung von Geräten unterstützt, die möglichst viel Abdrift verhindern, indem der Sprühnebel möglichst auf der gesamten Kulturpflanze, inklusive Unterblattzone angelagert wird. Bei den Erdbeeren wurden in den vergangenen Jahren

zahlreiche Spezialbalken konstruiert und in der Praxis eingesetzt. Sie sind als Drei-Düsen- oder Mehrfachdüsen-Balken mit oder ohne Schirm im Einsatz. Diese Geräte werden mit 75 % der Anschaffungs-, beziehungsweise Aufrüstungskosten, maximal jedoch 170 Franken pro Spritzeinheit unterstützt.

Die Unterstützung driftreduzierender Geräte läuft vom 1.1.2014 bis Ende 2019. Interessierte Betriebsleiter melden sich für das

## Beerenpreise für Direktvermarktung

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

### Selbstpflückerei, Preise pro/kg

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

### Direktverkauf

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

Brombeeren	Fr. 14.–
(abgepackt in 250 g Schalen)	
Kulturheidelbeeren	Fr. 18.–
(abgepackt in 250 g Schalen)	

### Hinweis

Diese Richtzielpreise sollen als Grundlage für die Preisbildung dienen. Von unterpreisigen Verkäufen ist abzusehen. Ebenso wichtig wie der Preis, ist die konsequente Umsetzung des Standortvorteiles in der Direktvermarktung und Selbstpflückerei, mit entsprechend hoher Qualität und Frische!

### Hinweis SOV

Zugang zu Swissmip-Marktinformation ist erhältlich bei Franz Strub (Tel. 041 728 68 54). Entemengen und Preisbulletins werden auf Wunsch per E-Mail zugestellt.

Programm «Ressourcen-Effizient-Beiträge», Pt. 6.3 an. Sobald die Neuanschaffung, bzw. die Aufrüstung vorgenommen wurde, wird das Unterstützungsgesuch, zusammen mit der bezahlten Rechnung des Gerätes beim Kanton eingereicht. Bei Erdbeerspritzbalken muss die Anzahl der vorhandenen Sprüheinheiten ersichtlich sein.

Diese Massnahme unterstützt zielgerichtet die Anstrengungen zur Verbesserung der Applikationstechnik, einerseits zur Verbesserung der Wirkungs-Sicherheit und andererseits zur Reduktion von Abdrift und Umweltbelastung.

### Weitere Informationen

- BLW Weisungen ([www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch),  
→ Themen → Direktzahlungen  
→ Ressourceneffizienzbeiträge  
→ Beitrag für den Einsatz von präziser Applikationstechnik)
- Gesuchs-Formular BLW (Quelle: vgl. oben)
- Agridea Merkblatt «präzise Applikationstechnik»
- Agroscope Flugschrift «Massgeschneiderter Pflanzenschutz in Beerenkulturen»



Tunnelbandsprayer «klip-klap, mit 3 bis 5 Düsen pro Reihe», ([www.skovhave.dk](http://www.skovhave.dk) / Reihenspritzgeräte)



3-Düsen-Gabel von Wyss, Bützberg

## Beerenseminar 2014

20. und 21. November 2014

Ort: Kartause Ittingen (Thurgau)

Haupt-Veranstalter:  
VTB, BBZ

Co-Veranstalter:  
SOV, ACW, Strickhof,  
Agridea, UFL

### Themen:

1. Markt und Marketing
2. Die Zukunft der Schweizer Beerenproduktion
3. Qualitätsmanagement
4. Anbautechnik und Sorten

Preise ohne Übernachtung,  
Fr. 600.–

**P.P.**  
 3425 Koppigen  
 Post CH AG