

Berner Obst



Offizielles Mitteilungsorgan des Obstverbandes BESOFRISCH

Impressum: www.besofrisch.ch

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

5 • Oktober 2014

Erscheint zweimonatlich

Kirschessigfliege nutzt breites Nahrungsangebot

Aus dem gesamten Anbauggebiet sind im Laufe dieses Jahres Fruchtschäden auf Steinobst, Beeren und Trauben gemeldet worden. Erste Meldungen von Fruchtbefall gingen anfangs Juli aus Erdbeer-Selbstpflückfeldern ein.

Sabine Wieland und Max Kopp, Inforama Oeschberg, FOB
sabine.wieland@vol.be.ch, max.kopp@vol.be.ch

Anlässlich der Obst- und Beerenbau- und Beerenbaunews sowie im Berner Obst wurde die Produktion bereits früh auf den erhöhten Befallsdruck durch die Kirschessigfliege aufmerksam gemacht.

Milder Winter und ideale Witterungsbedingungen

Infolge des milden letzten Winters wurden praktisch den ganzen Winter über Kirschessigfliegen gefangen. Dieser Umstand liess vermuten, dass der Befallsdruck dieses Jahr höher sein wird. Die Witterungsbedingungen (regelmässige Niederschläge, durchschnittlich warmer Sommer) unterstützten die enorme Populationsentwicklung zusätzlich. Während dem ganzen Sommer gab es praktisch keine andauernden Hitzeperioden.

Witterungseinflüsse beeinträchtigen die Bestandes-Hygiene

Massive Fruchtschäden entstanden in Kirschenkulturen während Pfingsten, als es unter Witterungsschutz zu Hitzeschäden kam. Die Früchte konnten nicht mehr vermarktet werden und blieben in den Anlagen hängen. Mit den einsetzenden Niederschlägen anfangs Juli sprangen ungeschützte Kirschen auf und wurden in der Folge nicht mehr gepflückt. In spätreifenden Erdbeeren in Selbstpflückanlagen blieben infolge der regnerischen Witterung die Kunden aus. Die Bestände wurden überreif und verfaulten. In diesen Beständen fanden Kirschessigfliegen genau die Früchte vor, die sie für eine ungestörte Vermehrung suchen: Reife Früchte,

worin die Eier angelegt werden, sich Larven entwickeln, verpuppen und als fertiges Insekt möglicherweise bereits nach zehn Tagen einen neuen Zyklus beginnen. Heftige Gewitterstürme während der Heidelbeerernte sorgten für Fruchtfall, was die Bestandes-Hygiene massiv beeinträchtigte.



Die Kirschessigfliege verursachte dieses Jahr auf verschiedenen Kulturen erhebliche Ernteaufschläge

Reife Früchte attraktiver als Fallen

Viele Betriebe begannen in diesem Zeitpunkt von den Kontrollfallen auf Massenfänge mit Becherfallen umzustellen. Es ist davon auszugehen, dass in diesem Zeitpunkt das breite Angebot von reifen und überreifen Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen, Holunder, Brombeeren, Zwetschgen, Aronia, Minikiwi und Trauben in Kulturen und deren Umgebung attraktiver auf die Kirschessigfliege wirkt, als die Becherfallen. Jedenfalls wurde in vielen Kulturen Fruchtbefall festgestellt, obwohl in den Becherfallen keine Kirschessigfliegen gefangen wurden. Offensichtlich erfolgte die Erstellung des Fallen-Zaunes zu spät, oder die Kirschessigfliegen flogen von angrenzenden Hochstammbläumen direkt über die Fallenbarriere.

Hoher Ernte- und Sortieraufwand

Die Produktion hat mit einem riesigen zusätzlichen Aufwand versucht die Bestände von überreifen Früchten zu säubern, um

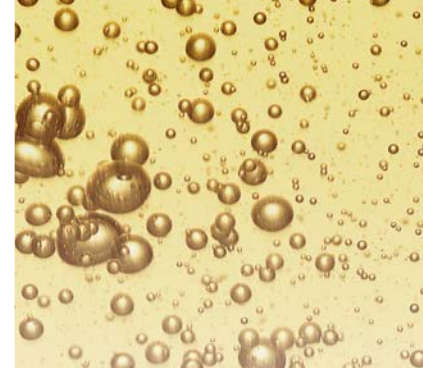
eine ungestörte Vermehrung der Kirschessigfliege zu vermeiden. Viele Betriebe stiessen dabei an die Grenzen der Machbarkeit. So lange wie möglich wurde versucht, mit kurzen Ernteintervallen saubere Früchte zu pflücken, um damit den Markt versorgen zu können. Einzelne Betriebe setzten die bewilligten Insektizide ein. Wie bereits in der Allgemeinverfügung festgehalten, ist die Wirkungssicherheit nicht gegeben. Das hängt nicht primär von den Wirkstoffen, als vielmehr von der rollenden, beziehungsweise sich überlappenden Populationsentwicklung des Schädlings ab.

Viele unbeantwortete Fragen

Reaktionen aus der Produktion zeigen eines deutlich: Die rasante Zunahme von Fruchtbefall in den Kulturen ab Juli bis September löst eine grosse Unsicherheit und Ohnmacht aus. Viele gestellte Fragen können derzeit nicht mit Sicherheit beantwortet werden. Die Populationsdynamik dieses Schädlings erschwert die Umsetzung und Wirksamkeit der Strategien gegen die Kirschessigfliege und stellt Beratung und Produktion vor grosse Herausforderungen. Europaweit sind Wissenschaftler an der Arbeit, mit dem Ziel, Schäden in erntereifen Kulturen einzudämmen. So werden Fragestellungen bearbeitet zur Überwinterung von Kirschessigfliegen, zur Einnetzung, zu natürlichen Gegenspielern und zu weiteren chemischen Wirkstoffen, die auf eine Eindämmung des Schädlings zielen. Die Forschungsanstalt Agroscope ist bei diesen Arbeiten sehr aktiv dabei und die Beratungsdienste sind bestrebt, die Produzenten aktuell darüber zu informieren. Entsprechende Anträge für Forschungsprojekte sind formuliert und eingereicht.

Was können Produzenten jetzt noch tun?

Mit dem sauberen Wegpflücken der Früchte wird der weiblichen Kirschessigfliege die Grundlage entzogen, sich auf zurückbleibenden Früchten genügend Reserven für die Überwinterung anzueignen. Abgeerntete Brombeer- und Herbsthimbeerruten sind nach



Inhalt

Kirschessigfliege nutzt breites Nahrungsangebot

■ Produktezentrum Obst

- Betriebsbesichtigung bei Urs Meyer
- Hohe Ernteschätzungen beim Tafelkernobst
- Bald nur noch mechanischer Baumschnitt?
- Rückblick Kirschernte Kanton Bern

■ Mitteilungen BESOFRISCH

- Einladung Jahresschlussitzung PZ Obst
- Sommerausflug auf die Hinteraralpi

■ Produktezentrum Verarbeitung

- Qualitätswettbewerb Süssmost
- Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter
- Süssmoster – startklar
- Tarife Lohnmosterei

■ Produktezentrum Beeren

- Himbeeraanbau im Raum Lyon
- Beerenseminar 2014

Ernteabschluss aus den Anlagen zu entfernen (von letzteren evtl. nur die abgetragenen Triebspitzen). Für Früchte, die in den Anlagen zurückbleiben, ist für eine rasche Verrottung zu sorgen. Mit Becherfallen ist rund um die Anlagen ein Gürtel einzurichten. Jede gefangene Kirschessigfliege überwintert nicht mehr. Allenfalls in der Umgebung der Anlagen vorhandene potenzielle Pflanzen, wie wilder Holunder, Brombeeren, Himbeeren sind nach Möglichkeit zu entfernen. Nacherntebehandlungen auf hängengebliebenen Früchten oder Früchten auf dem Boden sind wenig geprüft und haben nach aktueller Einschätzung höchstens eine kurzzeitige Wirkung.

Erhebung des Ernteaufschlages

Bei Beeren-, Steinobstproduzenten und Winzern wird in diesem Jahr das Schadensausmass per Umfrage erhoben, mit dem Ziel, eine mengen- und wertmässige Schätzung der entstandenen Ernteaufschläge zu erfahren.



Befallsentwicklung durch die Kirschessigfliege auf Heidelbeeren



Betriebsbesichtigung bei Urs Meyer

Auf dem professionell geführten Betrieb von Urs Meyer, Grosswangen, wurden ruhige und schmale, mechanisch geschnittene Spindeln mit einem vollen Behang präsentiert. Dank dem mechanischen Schnitt und dem Fadengerät reduziert Urs Meyer die Handarbeit in der Apfelanlage auf 19 Stunden pro Hektare für Schnitt und Handausdünnung. Verglichen dazu braucht man mit den herkömmlichen Methoden zwischen 130 und 200 Akh für den Schnitt und die Handausdünnung.

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

Urs Meyer betreibt in Grosswangen einen Familienbetrieb mit Obstbaukulturen und einem Schweinemastbetrieb. Daneben führt er erfolgreich das Unternehmen Netzteam mit seinem Partner Fredy Zwimpfer. Als Visionär stellt sich Urs Meyer den Herausforderungen im Obstbau und arbeitet gezielt an einer kostengünstigen, effizienten und möglichst rückstandsfreien Tafelobstproduktion.



Mit dem Fadengerät kann die chemische Ausdünnung fast jedes Jahr komplett ersetzt werden

Äpfel produzieren ohne Handarbeit?

Urs Meyer ist überzeugt vom mechanischen Schnitt. Er ist viel gereist und steht im Austausch mit verschiedenen Kollegen im In- und Ausland. Der mechanische Schnitt ermöglicht ihm, kostengünstig Tafeläpfel zu produzieren. Der erste Schnitt erfolgt zwei bis drei Wochen vor der Ernte. Hier werden nur die seitlichen Triebe eingekürzt. Im Winter erfolgt der zweite Schnitt, der Fenster-schnitt. Hier erfolgt zusätzlich die Höhen- und Tiefenbegrenzung, gegebenenfalls auch mit einem Schnitt in der Mitte, wenn die Bäume sehr dicht wachsen. Die Schnittmassnahmen werden ab dem dritten Standjahr durchgeführt, damit die Bäume auf die 50 cm breite Laubwand erzogen werden. Dies wiederum erlaubt ihm die Arbeit mit dem Fadengerät, das ebenfalls 50 cm lange Fäden besitzt. Die schmalen Bäume ermöglichen ein schnell-

leres Abtrocknen der Blätter und der Fahrgasse. Ein zusätzlicher Vorteil ist der Lichteinfall bis zum Mitteltrieb. Dadurch gibt es kaum Schattenfrüchte, was wiederum die Handausdünnung reduziert. Ergänzt wird der mechanische Schnitt nur noch mit einem Handschnitt, wenn ganze Elemente entfernt werden müssen. Die Handarbeit beschränkt er somit auf 19 Stunden pro Hektare. Der mechanische Schnitt braucht rund sieben Stunden und das mechanische Ausdünnen zwei Stunden. Kostenpunkt Messerbalkengerät: ca. 15.– CHF. Entgegen der geläufigen Meinung, dass mechanisch geschnittene Bäume viel Triebwachstum zeigen, konnten sich die Besucher bei Urs Meyer überzeugen, dass mit dem mechanischen Schnitt durchaus auch ruhige Bäume mit bestem Behang erzogen werden können, ohne jemals Bindearbeiten durchgeführt zu haben.

Äpfel ohne chemische Ausdünnung?

Nach verheerenden Feuerbrandvorfällen in der eignen Anlage, hat sich Urs Meyer mit der Möglichkeit einer mechanischen Ausdünnung auseinandergesetzt. Im Kampf gegen Feuerbrand verzichtet er während der Blütezeit auf einen zusätzlichen Wassereintrag und führt während der Blütezeit die mechanische Blütenausdünnung mit dem Fadengerät durch. Während der Königsblüte werden die überzähligen Blüten abgeschlagen. Doch nicht nur Blüten, sondern auch Blätter werden abgeschlagen, was den Baum in einen Schock versetzt und gemäss Aussagen von deutschen Kollegen eine Abwehrhaltung bewirkt. Durch diese Immunisierung soll sich der Baum zusätzlich besser gegen Feuerbrandbakterien wehren können, was wissenschaftlich noch zu beweisen ist. Auf jeden Fall hat er mit dieser Methode die Alternanzsorten gut im Griff. Wenn der Traktor dann voll ist mit Blüten und Zweifel an der Methode aufkommen, heisst es einfach Augen zu und durch, oder den Lehrling losschicken...

Äpfel produzieren ohne Pflanzenschutzmittelrückstände?

Urs Meyer vermarktet seine Äpfel regional in verschiedene Läden wie Manor Emme, Landi und anderen. Sein Ziel ist die Produktion von Äpfeln ohne Pflanzenschutzmittelrückstände. Dazu arbeitet er an einer Low-Input-Strategie. Bis zur Blüte behandelt er die Bäume nach den IP-Richtlinien. Nach der Blüte jedoch steigt er um auf die biologischen Pflanzenschutzmittel. Um den Mehraufwand auch beim Kunden bekannt zu machen, arbeitet er an einem eigenen Label, das seine Äpfel auszeichnen soll.

Ein herzliches Dankeschön an den Betriebsleiter Urs Meyer für die spannende Führung und die Organisatoren Tobias Meuter (PZ Obst) und Jürg Maurer (BESOFrisCH).



Der Messerbalken im Einsatz zwei bis drei Wochen vor der Ernte



Nach dem Vorernteschnitt

Hohe Ernteschätzungen beim Tafelkernobst

Der Schweizer Obstverband rechnet beim Tafelkernobst mit überdurchschnittlichen Erntemengen (siehe Früchte & Gemüse vom August und September). Gemäss Vorernteschätzung des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) werden 152 600 Tonnen Äpfel und 25 110 Tonnen Birnen aus Anlagen erwartet.

Erste Ernteergebnisse aus den einzelnen Anbauregionen bestätigen die gemachten Ernteprognosen:

Kaliber und die Qualität sind sehr gut. Das wird aus allen Anbauregionen bestätigt.



Äpfel

Im Wallis und in der übrigen Westschweiz wurde die Gala-Ernte Mitte September beendet in den anderen Region dauert sie noch bis Ende September. In der Ostschweiz sind bei Gala die Kaliber zufriedenstellend, bei schlecht ausgedünnten Bäumen eher mässig gross. Die Menge dürfte leicht unter den Erwartungen liegen. Der Zuckergehalt ist im Durchschnitt tiefer als im Vorjahr. Im Kanton Bern sieht es mengenmässig bei Gala gut aus, aber in gewissen Parzellen haben die Früchte Berostungen wegen den Frostnächten. Insgesamt liegen die Erntemengen bei Gala gemäss Einschätzung von swisscofel, leicht unter den Erwartungen.

Bei Golden ist die Ernte noch im Gang, Kaliber und Qualität sehen vielversprechend aus.

Birnen

Auch bei Conference und Kaiser ist die Erntemenge leicht höher als die Ernteschätzung und die

Angebot begrenzen

Das Produktezentrum (PZ) Tafelkernobst von SOV und swisscofel haben am 14. August die Rahmenbedingungen für die Ernte 2014 festgelegt. Produzenten- und Handelsvertreter beschlossen dabei das Vermarktungskonzept und legten die Preise für die erste Periode fest. Ebenfalls haben die PZ-Mitglieder Empfehlungen zum Tafelkernobst-Anteil der hängenden Ernte der einzelnen Sorten beschlossen. So wurde empfohlen, dass bei den drei Hauptsorten nur folgende Anteile als Tafelkernobst eingelagert werden sollten: Braeburn 55 %, Gala 80 %, Golden Delicious 70 %. Die übrigen Anteile, Nachlesen und qualitativ minderwertige Früchte seien zwingend von der Vermarktung als Tafelobst auszuschliessen, insbesondere zu kleine oder zu grosse und zu wenig ausgefärbte Früchte. «Für die erfolgreiche Vermarktung müssen alle Marktteilnehmer, Produzenten, Lagerhalter und Detailhandel, solidarisch am gleichen Strick ziehen», sagt Georg Bregy, Direktor des Schweizer Obstverbandes (SOV).

Quelle SOV Zug

Bald nur noch mechanischer Baumschnitt?

Der Kostendruck im Obstbau nimmt weiter zu. Gemäss den Arbeitserhebungen der ACW Tänikon werden von den 400 bis 600 Stunden Arbeitszeit pro Jahr und Hektare im Obstbau 29 % für Schnitt- und Formierarbeiten und 16 % für die Handausdünnung aufgewendet. Hier liegt also noch ein bedeutendes Einsparpotenzial. Die Standardisierung des Anbausystemes mit der schlanken Spindel erleichtert eine Mechanisierung der Schnitt- und Ausdünnarbeiten. Entscheidend für den Erfolg ist der Zeitpunkt. Gute Erfahrungen wurden gemacht mit Eingriffen während dem Austrieb und ab Mitte August vor der Ernte.

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

Da die durchschnittliche Betriebsfläche laufend zunimmt und es immer schwieriger wird, qualifizierte bezahlbare Arbeitskräfte für die Schnittarbeiten im Obstbau zu finden, ist eine Mechanisierung dieser Arbeiten eine logische Folge. Viele Obstproduzenten stellen sich unter dem mechanischen Schnitt einen mehr oder weniger brutalen Eingriff vor, so wie er oft bei Hecken entlang von Strassen ausgeführt wird. Das muss aber nicht so sein. Betriebe, die mit dem mechanischen Schnitt begonnen haben, zeigen, dass es auch anders geht. Und das Erstaunliche ist, es liegt letztlich weniger Schnittholz am Boden und eine übermässige Triebrektion bleibt aus.

Schlankes Spindel, prädestiniert
Die Standardisierung der Kernobstproduktion mittels der schlanken Spindel als Anbauform liefert die nötige Voraussetzung für eine solche Mechanisierung. Mit der Pflanzung von Knipbäumen auf schwach wachsenden Unterlagen hat man heute sehr ruhige Obstbäume mit zahlreichen Verzweigungen und einer Kronentiefe von kaum mehr als je 50 Zentimeter. Dies garantiert eine gute Belichtung. Durch den Einsatz von Witterungsschutzsystemen ist auch eine

Begrenzung der Baumhöhe nötig. Und der unkrautfreie Baumstreifen verlangt ebenso eine Wachstumsbegrenzung im unteren Bereich. Der Baum wird also in ein fixes Schema gebracht. Die Baumbegrenzung von unten und oben kann problemlos mechanisch, mit Schnittmessern, gemacht werden. Warum also nicht auch eine mechanische Begrenzung auf Seite der Fahrgasse? Im Rebbau wird das schon lange erfolgreich praktiziert. Deshalb sprechen die Franzosen vom «Mur fruitier». Weltweit wird an verschiedenen Institutionen nach dem optimalen Konzept «geprübelt» und es gibt auch schon verschiedene Publikationen dazu.

Entsprechend findet man heute auch auf dem Maschinenmarkt schon zahlreiche Schnittgeräte. Dabei wird unterschieden zwischen Messerbalken und Kreissägen.

Messerbalken:
Edward von Fruit Tec, Markdorf; BSF von Fischer, Niederkirchen; FEL-F-70 von KMS Rinklin, Eschbach

Kreissägen:
Elite von Ero GmbH in Niederkumbd
FEL-S-400 von KMS Rinklin, Eschbach
FL200P von BMV in Alba



Beispiel Kreissäge

Die Systeme werden laufend verbessert und verfeinert. So gibt es schon Geräte die höhenverstellbar, mit Winklereinstellung und Sensoren auf drei Seiten gleichzeitig schneiden: Unten, oben und seitlich.

Schnittzeitpunkt entscheidend

Die Wachstumsgesetze und die Physiologie des Baumes gilt es auch beim mechanischen Schnitt zu respektieren. Die Reaktionen der Schnitteingriffe behalten ihre Gültigkeit. Ein Herantasten ist wohl die erfolgversprechende Lösung und die Bäume sollten idealerweise schon in Hinblick auf einen mechanischen Schnitt gepflanzt und aufgebaut werden: Knipbäume als schlankes Spindel auf schwach wachsenden Unterlagen angebaut mit einer Kronentiefe pro Seite von maximal 50 Zentimeter. Schnittzeitpunkte: Erster Schnitt während der Vegetationsruhe (möglichst spät, beispielsweise im Grünknospen- oder Rotknospenstadium); zweiter Schnitt nach Mitte August (nach dem Triebabschluss), etwa einen Monat vor der Ernte. Schnitteingriffe zu diesen Zeitpunkten sollten reichen, den Baum im vorgegebenen Schema zu halten und zu starke Reaktionen zu vermeiden und weiterhin eine Qualitätsproduktion mit hoher Ausbeute an Klasse 1 Früchten zu garantieren. Je nach Alter der Bäume, Sorte und Behang ist periodisch eine manuelle Schnittkorrektur (vor allem im oberen Kronenbereich) noch angebracht.

Andere Zeitpunkte:

Es wird auch zu anderen Zeitpunkten mechanisch geschnitten, beispielsweise im Acht bis Zehn-Blatt-Stadium, Ende Mai Anfang Juni (Lorette-Prinzip). Die bisherigen Erfahrungen in niederschlagsreichen Gebieten zeigen unterschiedliche Resultate: Teilweise kommt es zu einem starken Neuaustrieb mit entsprechendem Läuse- und Schorf-

druck. Auch die Holzausreife ist ungenügend, ebenso gibt es eine schlechtere Blütenknospenbildung.

Reaktionen

Entgegen der landläufigen Meinung zeigen die bisherigen Erfahrungen, dass mit einem mechanischen Schnitt (ausgeführt beim Austrieb und Mitte August) das Triebwachstum der Bäume nicht gefördert wird. Im Gegenteil, die Bäume werden tendenziell immer ruhiger. Einzig im oberen Baumbereich kann durch den vertikalen Schnitt eine Triebrektion entstehen. Daher ist es empfehlenswert in diesem Bereich eine Behandlung mit Regalis vorzunehmen.



Mechanische Schnitteingriffe müssen entgegen der landläufigen Meinung keine krassen Eingriffe darstellen

Mechanischer Schnitt in Kombination mit Ausdünnung
Sinnvollerweise wird ein mechanischer Schnitt mit der mechanischen Fruchtausdünnung ergänzt. Dafür eignet sich das Fadenausdünngerät von Darwin von Frutec bestens.



Beispiel von Messerbalken mit horizontalen Messern für die Begrenzung im unteren und oberen Baumbereich und vertikalem Balken

Zu verkaufen:

Mat-Tiempo Boxen
System Andermatt

6 Stk., neuwertig und komplett
Stk. / CHF 400.–

079 482 65 30

Rückblick Kirschenerte Kanton Bern

Die Kirschenerte 2014 fiel viel besser aus als erwartet. Im Vergleich zum Vorjahr wurde mehr als doppelt so viel abgeliefert. Während für den Kanton Bern dieses Jahr insgesamt 122 Tonnen Tafelkirschen geschätzt wurden, sind effektiv 213 Tonnen abgeliefert worden. Dies entspricht ungefähr der Menge vom Jahr 2010, als es 217 Tonnen waren.

Schätzungen Handel, 2014 BE; Zahlen in Tonnen

Klasse	2011	2012	2012	2013	2013	2014	2014
	effektiv	Schätzung	effektiv	Schätzung	effektiv	Schätzung	effektiv
Kirschen Premium	58	25	30	20	22	25	70
Kirschen Extra	142	58	40	48	43	58	103
Kirschen 1	80	40	13	31	30	39	40
Total	293	123	84	99	94	122	213
Konserven		8	0	3	0,7	0	0
Brennkirschen		0	0	0	0	0	0

Beachtlich ist die Menge an Premium und Klasse Extra, die in diesem Jahr an den Handel abgeliefert wurden. Premiumkirschen wurden 70 Tonnen abgeliefert und Klasse Extra sogar 103 Tonnen. Schweizweit wurden insgesamt 3413 Tonnen Kirschen abgeliefert, während national 2545 Tonnen Tafelkirschen geschätzt wurden. Entsprechend gab es Probleme bei der Vermarktung und zusätzliche Aktionsrabatte mussten umgesetzt werden. Nach Schätzungen des SOV belaufen sich die ungedeckten Kosten auf Fr. 1.– pro Kilo, die von Produktion und Handel getragen werden mussten. Des Weiteren verursachte die Kirscheschiffeliege am Ende der Ernte Ertragsausfälle. Auch die Hitze über Pfingsten hat bei den Frühsorten Schäden verursacht.



Einladung zur Jahresschlussitzung PZ Obst

Mittwoch, 12. November 2014, 16.00 bis 18.30 Uhr

Besichtigung Wasserkraftwerk Hagneck und Informationen Markt-, Flächen- und Sortenentwicklungen Obstbau

Bieleree Kraftwerke AG
Gottstattstrasse 4
2500 Biel
www.bielereekraftwerke.ch

Das PZ Obst lädt alle Mitglieder zur Schlussitzung mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklung ein. Das Highlight dieser Sitzung bildet der Besuch des neuen Wasserkraftwerkes Hagneck, wo eindrucksvoll Technik und Ökologie aufeinander abgestimmt werden. Mit dem erneuerten, modernen Kraftwerk soll die Produktion ohne Nachteil für die Umwelt um 35 % erhöht werden.

Anmeldung erwünscht bis 5. November 2014 an:
susanna.zingg@vol.be.ch
oder Telefon 034 413 70 20



Anfahrt Besucherzentrum Wasserkraftwerk Hagneck



Treffpunkt:
Eingang Besucherzentrum.
Kleidung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung. Bauhelme und Warnwesten werden vor Ort abgegeben.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

Sommerausflug auf die Hinterarnalp

Am 17. Juli 2014 stand der Sommerausflug des Produktezenters Feld- und Gartenobstbau auf dem Programm.

Wir wurden freundlich auf dem Bahnhofplatz in Wasen empfangen und fuhren dann gemeinsam mit den gefüllten Bussen auf die Hinterarnalp. Dort genossen wir die wunderbare Bergwelt und der Präsident lud zu einem Apéro ein. Die Weiterfahrt auf die Lushütte wurde für einige



Teilnehmer zu einer Herausforderung, da wir Unterländer es nicht gewohnt sind, in einer so hügeligen und abgelegenen Landschaft zu fahren. Gut auf der Lushütte angekommen, konnten wir dafür das Mittagessen doppelt geniessen und die sehr schöne Berglandschaft mit ihren Hügeln und tiefen Tälern und den weit verstreuten Einzelhöfen bestaunen. Allen ein herzliches Dankeschön für die Teilnahme und die Mithilfe an diesem Sommerausflug.

Hansueli Richard,
Obmann PZ Feld- und Gartenobstbau

Qualitäts-Wettbewerb Süssmost

Der diesjährige BESOFrisCH Qualitätswettbewerb findet am 20. November 2014 statt. Die Säfte müssen bis am 14. November eingereicht sein!

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

Die Teilnahme am Qualitätswettbewerb richtet sich in erster Linie an BESOFrisCH Mitglieder, die einen Verarbeitungsbetrieb führen

Beim Einreichen der Saftmuster ist ein Formular auszufüllen und darauf die notwendigen Angaben korrekt und vollständig vorzunehmen. Das Meldeformular ist an den regionalen Sammelstellen erhältlich, oder kann unter www.besofrisch.ch herunter geladen werden.



Exakte Beurteilung jedes Saftmusters

und an Obstproduzenten, die bei einem Verarbeitungsbetrieb ihren Süssmost für die Direktvermarktung herstellen lassen. Die Teilnahme steht auch Nicht-BESOFrisCH-Mitgliedern offen.

Fünf Kategorien

- Die eingereichten Saftmuster werden in ihren jeweiligen Kategorien nach dem 20-Punkte-Schema beurteilt.
- Die Produkte können in folgenden Kategorien eingereicht werden:
 - **Süssmost geklärt / geschönt** (Enzym / Gelatine, Filtration)
 - **Süssmost naturtrüb** (ohne Saftbehandlung)
 - **Gärsaft**
 - **Apfelschaumwein**
 - **Mischsäfte** (aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)

Die original abgefüllten Saftmuster können an regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Saftmuster, die nicht in Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden, müssen zurückgewiesen werden.

Sammelstellen und Abgabetermin
Die Saftmuster im Originalgebinde können bis **Freitag, 14. November 2014, 14.00 Uhr**, an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden.

- Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf
Telefon 033 346 03 03
- Ernst Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb
Telefon 031 839 33 35
- Theo Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen
Telefon 031 765 54 89
- Jakob Rothenbühler, Ellenberg, 3432 Lützelflüh
Telefon 034 461 24 83
- Inforama Oeschberg (FOB), 3425 Koppigen
Telefon 034 413 70 20

Saftmuster können auch per Post zugestellt werden, an das Inforama Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen. Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!

Startgeld

Das Startgeld von Fr. 30.– pro Saftmuster wird nach dem Qualitätswettbewerb in Rechnung gestellt. Nicht BESOFrisCH-Mitgliedern werden Fr. 40.– pro Saftmuster verrechnet.

Auszeichnungen

Die Teilnehmenden erhalten für jedes Saftmuster einen Degustationsbericht. Für 16 und 17 Punkte gibt es eine Bronze-, für 18 Punkte eine Silber- und für 19 und 20

Punkte eine Gold-Auszeichnung. Besonders gut beurteilte Säfte werden ausgezeichnet und erhalten Siegelmarken:



Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen an der Rangverkündigung teilzunehmen. Die Ergebnisse werden anlässlich der Rangverkündigung am Weihnachtsmarkt im Schloss Jegenstorf, am Samstag, 29. November 2014 um 14.00 Uhr, bekanntgegeben. Bitte Teilnahme auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Donnerstag, 4. Dezember 2014, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb: Christian und Maria Wyss, Kehmühle 283, 3096 Oberbalm
Telefon 031 849 16 86

Anreise:



Programm:

1. Begrüssung (Daniel Oppliger, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
4. Terminplanung 2015
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!

Süssmoster – startklar

Der traditionelle Erfahrungsaustausch der BESOFrisCH Süssmoster vor Beginn der Kampagne fand dieses Jahr am 28. August auf dem Betrieb von Martin und Marianne Feller in Attiswil statt. Die Obstverarbeiter bestätigen die Schätzung des Schweizer Obstverband, dass mit deutlich grösseren Verarbeitungsmengen zu rechnen ist als im Vorjahr.

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

Noch Ende Juni wurde von einer bescheidenen Mostobstmenge ausgegangen. Genügend Niederschläge in den Monaten Juli und August haben dafür gesorgt, dass die Früchte stark gewachsen haben. Mittlerweile sind die Früchte an den Hochstämmen weither sichtbar, bisweilen müssen Leit- und Fruchstäbe gestützt werden, damit Bruchschäden verhindert werden können. Die BESOFrisCH-Obstverarbeiter rechnen mit rund einem Viertel mehr Mostobst als im Vorjahr.

Erntemengen abhängige Rückbehalte

Zwar wurde vom SOV Produktzentrum Mostobst beschlossen, die

Mostobstrichtpreise unverändert vom Vorjahr zu übernehmen. Ebenfalls übernommen wurde das Konzept, dass auf Mostobst, das an die gewerblichen Mostereien abgeliefert wird, an der Annahmestelle Rückbehalte sowie die Transportkostenanteile in Abzug gebracht werden. Die Rückbehalte für Mostäpfel und -birnen gestalten sich wie folgt (siehe Tabelle).

Unter Annahme eines Transportkostenanteils von Fr 5.– pro 100 kg sowie nach Berücksichtigung der übrigen Abzüge (Fr. –.82 für Werbung, Fr. –.02 für Suisse Garantie und Fr. –.16 Fachorganisationsbeitrag), ergibt sich bei einer geschätzten Erntemenge von bis zu 110 000 Tonnen Mostäpfeln ein ausbezahlter Produzentenpreis für Mostäpfel «Suisse Garantie» gewöhnlich von Fr. 15.– pro 100 kg.

Mostobstrichtpreise (Fr. / 100 kg) für 2014

	Mostäpfel		Mostbirnen	übriges Mostobst
	gewöhnlich	spezial		
Suisse Garantie	Fr. 26.–	Fr. 33.–	Fr. 23.–	Fr. 18.–
konventionell	Fr. 24.–	Fr. 31.–	Fr. 21.–	Fr. 18.–
Bio-Knospe	Fr. 33.–	Fr. 39.–	Fr. 28.–	Fr. 18.–

Rückbehalte (Fr. / 100 kg), gestaffelt nach Erntemenge (Mostobst Suisse Garantie und konventionell)

Erntemengen (in t)	Mostäpfel		Mostbirnen	übriges Mostobst
	gewöhnlich	spezial		
Mostäpfel				
105 001 – 110 000	Fr. 5.–	Fr. 3.–		Fr. 5.–
120 001 – 125 000	Fr. 8.–	Fr. 6.–		Fr. 8.–
Mostbirnen				
13 501 – 14 000			Fr. 9.60	
15 001 – 15 500			Fr. 11.40	

(Quelle: SOV – Preisbulletin Mostobst 2014; www.swissfruit.ch)



Heumesser-Doppelbandpresse bewährt sich im Einsatz

Wer sein Mostobst bei einem bäuerlichen Obstverarbeitungsbetrieb für die Selbstversorgung oder die Direktvermarktung verarbeiten lässt, liefert keine Rückbehalte ab. Er werden die Verarbeitungstarife des Verarbeitungsbetriebes für die erbrachten Dienstleistungen fällig. Vor einer Anlieferung ist es sehr wichtig, dass der Termin mit dem Verarbeiter abgesprochen wird. Die Betriebe sind angehalten, nur frisches Mostobst zu verarbeiten, also nehmen sie nur an, was innert Tagen verarbeitet werden kann. Die Tarife sind unter www.besofrisch.ch zum Download bereit, ebenso eine Liste von Verarbeitungsbetrieben in der Region.

Exakte Eingangskontrolle beim Mostobst

Das Mostobst der diesjährigen Ernte ist unter mehrheitlich feuchten Witterungsbedingungen gewachsen. Weil im Feldobstbau und dem Hausgarten kaum Pflanzenschutzsätze getätigt werden, ist es dieses Jahr sehr empfehlenswert, die Qualität des Mostobstes bei der Ablieferung besonders gut zu kontrollieren. Dabei ist es ratsam in regelmässigen Abständen Früchte auch zu zerschneiden, um sicher zu sein, dass nicht bedeutende Mengen an Kernhaus faulen Früchten verarbeitet werden. Die Qualitätskontrolle beim Eingang der Rohstoffe stellt ein bedeutender Schritt der lückenlosen Rückverfolgbarkeit im Rahmen des Selbstkontroll-Konzeptes dar.

Hotfill Pet erfolgreich im Einsatz

Obwohl die Versuche vom letzten Herbst noch nicht abgeschlossen sind, kann bereits jetzt festgehalten werden, dass die hotfill PET ½-Liter-Flaschen erfolgreich im

Einsatz sind. Besonders augenfällig sind das einfachere Handling sowie die Formstabilität im Vergleich zu den bisher verwendeten Gebinden. Die Gebinde sind erhältlich über den gemeinsamen Hilfsmittelleinkauf des Verbandes. Auf der Homepage sind die Koordinaten dazu ersichtlich.

Von 150 auf 42 000 Liter Süssmost innert 25 Jahren

Auf dem Betrieb Feller hat sich das Angebot von Dienstleistungen der bäuerlichen Obstverarbeitung in den letzten 25 Jahren massiv verändert. Mit einem «Mostfritz» wurde vor Jahren der Süssmost zur Selbstversorgung hergestellt, die damals noch 150 auf dem Betrieb gepflegten Feldobstbäume und die mittlerweile entstandenen 180 Aren Erwerbsobstanlage lieferten deutlich mehr Mostobst, als für die Selbstversorgung benötigt wurde. Derzeit werden jährlich rund 42 000 Liter Süssmost hergestellt. Der Süssmost lässt sich in der Direktvermarktung sehr gut absetzen. Seit Jahren sind zudem die Dienstleistungen in der Süssmosterei auch von Landwirten und Privaten gefragt, die auf dem Betrieb Feller ihr Mostobst verarbeiten lassen. Mit den vorhandenen Einrichtungen werden derzeit Tagesmengen von rund 2500 Litern verarbeitet. Es ist sogar möglich, Chargentrennung vorzunehmen, falls der Wunsch besteht, den Saft eigener Früchte zu erhalten. Sämtlicher Saft wird geschönt und danach auf dem, durch die Schnitzel-Heizung mit separatem Kreislauf betriebenen Plattentauscher pasteurisiert. Das Abfüllen von Bag-in-Box Beuteln ermöglicht eine Leistung von rund 600 Litern pro Stunde.

Tarife Lohnmosterei

Für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmosterei lassen sich folgende Tarife anwenden:

Abpressen Liter	Preis pro Liter
bis 100	50 bis 60 Rp.*
100 bis 300	35 bis 45 Rp.
300 bis 500	30 bis 35 Rp.
über 500	30 Rp.

Grössere Mengen sowie Mithilfe des Kunden: gegenseitige Preisabsprache

* oder nach Aufwand

Klären
10 Rappen pro Liter, oder nach Aufwand

Pasteurisieren und abfüllen
Die Tarife gelten für die Arbeit in der Kundenmosterei, für geklärten Saft, sauber gewaschenen Flaschen mit Verschluss vom Kunden geliefert. Zusätzliche Leistungen, Gebinde, usw. werden separat verrechnet.

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

Pauschaltarif für Bag-in-Box
Da immer mehr Süssmost in Bag-in-Box Gebinde abgefüllt wird, lässt sich die Fakturierung mit einem Pauschaltarif vereinfachen. Damit werden vom Auftraggeber der Lohnmosterei alle Arbeitsleistungen sowie der Preis für das Gebinde abgegolten. Diese Tarife werden für die Kampagne 2014 leicht angepasst:

Bag-in-Box 5 Liter, inkl. Gebinde: 7 bis 8 Franken
Bag-in-Box 10 Liter, inkl. Gebinde: 12 bis 14 Franken

Verkaufs- Richtpreise 2014

Der Schweizer Obstverband hat Richtzielpreise für die Direktvermarktung für Obst und Süssmost festgelegt.

Diese Preise finden Sie unter

www.besofrisch.ch
→ Mitglieder
→ Preise

Beeren



Himbeeranbau im Raum Lyon

Die traditionelle Fachexkursion der Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft Beeren des SOV Produktezentrum Beeren führte dieses Jahr nach St. Laurant d'Agny in die Region Lyon, wo die Teilnehmenden von Philippe Massardier, Geschäftsführer der Genossenschaft SICOLY empfangen wurden. Das Gebiet hat eine jahrzehntelange Tradition im Himbeeranbau.

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

Heute werden nebst Himbeeren auch Erdbeeren, Äpfel, Pfirsich, Kirschen und weitere Früchte angebaut. Die Genossenschaft wurde 1962 gegründet. Derzeit werden rund zwölf Millionen Euro Umsatz aus dem Handel mit Frischobst erwirtschaftet.

Nach wie vor ein bedeutendes Standbein ist der internationale Handel mit rund 3000 Tonnen Verarbeitungsprodukten (Tiefkühlware), womit der gleiche Umsatz generiert wird wie mit Frischobst. Die Genossenschaft zählt rund einhundert Teilhaber, wobei die

professionelle Produktion von rund vierzig bedeutenden Erwerbsproduzenten auf einer Anbaufläche von 550 Hektaren erzielt wird.

Cédric Brosse, in Soucieu en Jarrest

Auf dem Kleinbetrieb der Familie Brosse, wo auf einer Betriebsfläche von sieben Hektar auf 80 Aren Himbeeren angebaut werden, betreibt SICOLY die Beobachtungen von neuen Sorten und Anbauverfahren. Der gesamte Himbeeranbau erfolgt im Tunnel, als Substratkulturen. Der Betrieb erntet von Mai bis November Himbeeren. Das Produktionsziel lautet: 12 Tonnen Himbeeren zu sieben Euro pro Kilogramm. Die gesamte Ernte wird

vom Betriebsleiter und seinen Eltern bewerkstelligt. Der Entscheid, die Himbeeren als Substratkulturen zu bewirtschaften erfolgte zum einen aufgrund von ungeeigneten Bodenverhältnissen und aus dem Bedürfnis, eine ununterbrochene Marktversorgung während sechs Monaten garantieren zu können. Während dem früher die Sorten Meeker und Héritage angebaut wurden, stehen heute Tulameen, Amira, Imara, Kweli im Sortiment, versuchsweise auch Malling Freja, Amaranta, Kwanza, Regina, Evita, Brillance und andere Sorten.

Grundsätzlich wird bei den neuen Herbstsorten unterschieden zwischen Sorten mit einem kurzen Zyklus (Zeitraum zwischen Pflanzung der getopferten Grünpflanze und Ernte) von rund 90 Tagen. Hier fallen vor allem die Sorten Amira und Amaranta positiv auf. Bei den Sorten mit einem langen Zyklus (rund 120 Tage) sind die Sorten Imara, Kweli und Kwanza erwähnenswert. Anfangs September – im Zeitpunkt der Betriebsbesuche – begann die Ernte der Sorte Amira, die um den 20. Mai gepflanzt wurden. Die Sorte Amira weiss besonders zu überzeugen. Sie scheint der beste Kompromiss zu sein bezüglich Ertragsmenge, Pflückbarkeit und äusserer und innerer Qualität. In den vergangenen Jahren sind bei Himbeeren in Folienhäusern immer wieder mehr oder weniger hohe Anteile Doppelfrüchte aufgetreten. Auf der Suche nach der Ursache, geht man bei Sicoloy davon aus, dass die Doppelfrüchtigkeit mit einer Überbefruchtung durch Hummeln zusammenhängen könnte. Seit den Hummeln in unmittelbarer Nähe der Kästen zusätzlich Pollen in Schalen angeboten wird, werden die Blüten weniger frequentiert.



Herbsthimbeeren Amira

Seither sind praktisch keine Doppelfrüchte mehr aufgetreten. Gegen den Druck der Kirschesigfliege (*Drosophila suzukii*) setzt der Betrieb vor allem auf die Betriebshygiene mit sehr kurzen Ernteintervallen. Zudem sind die Tunnel an den Seiten sowie vorne und hinten mit Insekten-schutznetzen verschlossen.

Betriebsgemeinschaft Earl du Camus, Simon Viannay, in Montrottier

Im Gebiet «Mont du Lyonnais», auf über 700 Metern über Meer werden Erdbeeren und Himbeeren angebaut. Seit zwei Jahren stehen auf dem Betrieb zwei Hektaren Substrat-Himbeeren unter Tunnel im Anbau, mit dem Ziel von Juni bis November mit Himbeeren am Markt zu sein. Die Erntestaffelung stellt eine grosse Herausforderung dar. Mit der Sommerernte wird knapp die Hälfte der Erträge erzielt. Leicht höher liegt der Anteil der Herbststernte. Gestartet wird die Ernte mit der frühen Sommerernte an überwinterten Amira-Ruten,



Betriebsgemeinschaft des Champs, Mont Lyonnais

gefolgt von Tulameen, Octavia und verfrühten Herbsthimbeeren. Die Herbsterte wird mit Polka und Amira sichergestellt, neuerdings kommt auch Imara zum Einsatz. Der Betrieb engagiert während der Haupternte rund 80 Erntehelfer, vorwiegend aus Polen, die zu 11.80 Euro pro Stunde (Basis 35 Wochenarbeitsstunden) bezahlt werden. Da mehr als 60 Prozent der Produktionskosten auf die Entschädigung der Erntearbeit entfallen, ist der Betriebsleiter vor allem an grossfruchtigen Sorten interessiert, um Pflückleistungen von fünf Kilogramm und mehr pro Stunde zu realisieren. Der Herbstpflanzung von Herbst-



125-g-Schalen gedeckelt

himbeeren wird der Vorzug gegeben, da das Ertragspotenzial gegenüber der Frühjahrspflanzung um etwa 30 Prozent höher liegt. Zudem erfolgt der Erntestart früher und vermag die Angebotslücke zwischen der klassischen Sommer- und Herbsterte zu füllen. Bei Substrathimbeeren im Tunnel ist vermehrt Befall durch Mehltaubefall zu verzeichnen. Durch die trocken-warmen Bedingungen finden zudem Spinnmilben, Weichhautmilben und Thripse beste Lebensbedingungen und sorgen für entsprechende Schäden. Blattläus-schäden sind gelegentlich anzutreffen, insbesondere in Beständen, die übermässig mit Stickstoff versorgt sind. Aus der Sicht der Ernte-Effizienz werden mittellange Ruten von etwa 1,8 Metern Länge angestrebt. Mit zurückhaltender Wasserzufuhr entwickeln sich Ruten mit kurzen Knospenabständen. Dadurch lässt sich die Ernteleistung deutlich steigern. Auf dem Betrieb wird für den Tunnel samt Plastik- und Mypex-Boden-Folie mit einem Investitionsvolumen von 47 000 Euro pro Hektar gerechnet. Die Rundbogen werden auf neun, die Plastikfolien auf zwei Jahre abgeschrieben.

Betriebsgemeinschaft Gaec des Champs, Familien Chanavat, in Grezieu le Marche

In der Region «Côteaux Lyonnais» produziert der Betrieb auf 630 Metern über Meer. Nebst der Haltung von Fleischrindern werden Erdbeeren und Himbeeren im gewachsenen Boden angebaut. Nach Möglichkeit werden die Himbeeren als klassische Dauerkultur angebaut, mit acht bis zehn Nutzungsjahren für Sommerhimbeeren und etwa vier Nutzungsjahre für Herbsthimbeeren. Die Himbeeren stehen im Folientunnel und werden mit Hof eigenem Laufstallmist gedüngt. Der Sortenspiegel bewegt sich mehr und mehr weg von Meeker und Octavia, damit letzterer durch ihre hohe Anfälligkeit gegenüber Weichhautmilben starke Ausfälle zu verzeichnen sind. Stattdessen werden vermehrt Amira, aber auch Brillance und Kweli angebaut. Für Meeker wurde diesen Sommer Durchschnittspreis von etwa 6.40 Euro pro Kilogramm erzielt, rund 87 % der geernteten Früchte

konnten als Tafelware vermarktet werden. Während der gesamten Erntezeit wird in 125-g-Schalen gedeckelt vermarktet. Für die Konfektionierung (tarieren, kontrollieren, deckeln, etikettieren und palettisieren) kann pro Stunde mit rund 40 Kilogramm Himbeeren gerechnet werden.

Schlussfolgerung

Die Forschungsanstalt Agroscope in Conthey pflegt intensive Kontakte zu Sicoloy, ebenso einige Himbeerproduzenten der Westschweiz.

Besonders interessant waren die Veränderungen wahrzunehmen, die in der Region in den letzten fünfzehn Jahren vollzogen wurden. Besonders eindrücklich, die Tatsache, dass drei Betriebe von vorwiegend jungen Betriebsleitern geführt werden, die mit Überzeugung daran glauben, dass mit Himbeeren am Markt ein Bestehen möglich ist. Die Kirschessigfliege ist im Gebiet präsent, die Hygienemassnahmen, die Einnetzung und der Massenfang werden als die wirksamsten Gegenmassnahmen eingestuft.



Fruchtliegenetz am Eingang zum Tunnel

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Beerenseminar 2014

Donnerstag, 20. November und Freitag, 21. November 2014 findet in der Kartause Ittingen TG ein nationales Beerenseminar statt.

Programm:

Donnerstag, 20. November 2014

- 10.00 Uhr Begrüssung
- Markt und Marketing**
- 10.15 Uhr Entwicklung der Beerenproduktion in der Schweiz (J. Mariéthoz; Arenenberg)
- 10.30 Uhr Rück- und Ausblick auf die Beerenkampagne (Peter Brunner, Chef Einkauf F&G, Migros Ostschweiz, Gossau)
- 11.15 Uhr Kommunikation und eigener Marktauftritt, Regeln und Nutzen (Stefan Ströbele, Ströbele Kommunikation, Romanshorn)

Zukunft der Schweizer Beerenproduktion

- 13.45 Uhr Erobert die Biobranche auch den Beerenmarkt? (Andreas Brühlhart, Mitglied GL, Tobi Seeobst AG, Egnach)
- 14.30 Uhr Sind die Beerenproduzenten am Markt? (Thomas Herren, Leiter Produktion, SOV)
- 15.00 Uhr Schweizer Beerenmarkt – Rahmenbedingungen, zukünftige Herausforderungen (Marianne Glodé, Fachbereich pflanzliche Produkte, BLW, Bern)
- 16.00 Uhr Entwicklung der Vermarktung in Europa, ein erfolgreiches Beispiel «Veiling Hoogstraten» (Gaston Obdekamp, Direktor Veiling Hoogstraten (Belgien))
- 17.15 Uhr *Workshop 1* «Schweizer Beerenproduktion – was tun?» Leitung: Jürg Beiner, Präsident SOV PZ Beeren, Landquart
Workshop 2 «Drosophila suzukii – eine echte Bedrohung?» Leitung: Catherine Baroffio, Agroscope, Conthey
- 18.30 Uhr Aperitif
- 19.30 Uhr Gemeinsames Nachtessen

Freitag, 21. November 2014

- 08.15 Uhr Begrüssung
- Pflanzenschutz bei Erdbeeren und Strauchbeeren**
- 08.30 Uhr Ergebnisse Workshop 1 und 2
- 09.00 Uhr Überwinterung von Drosophila suzukii – ein Blick über die Grenze (Florian Zerulla, Universität Hohenheim, Stuttgart (D))
- 10.30 Uhr Bekämpfung Drosophila suzukii und andere Schädlinge – wie weiter? / (Catherine Baroffio, Agroscope, Conthey)
- Produktionstechniken bei Erdbeeren und Strauchbeeren**
- 13.15 Uhr Hat die Freilandproduktion von Erdbeeren noch eine Chance? (Dipl. Ing. Heinrich-Ludger Rövekamp, LWK Nordrhein-Westfalen (D))
- 14.00 Uhr Produktionstechnik und neue Erdbeer- und Himbeer-Sorten in der Schweiz / (André Ançay, Agroscope, Conthey)
- 15.15 Uhr Rentabilität einer neuen Himbeersorte auf Substrat? (Florian Sandrini, Berater Beerenbau, BBZ Arenenberg, TG)
- 15.45 Uhr Schluss-Diskussion

Detaillierte Informationen sowie Anmeldeformalitäten sind verfügbar unter: www.arenenberg.ch oder www.agroscope.ch.

Anmeldefrist: 20. Oktober 2014