Weiterbildungsveranstaltungen 2023 im Mittelteil

BERNER OBST

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte
Impressum: www.bernerfruechte.ch
Kontakt: info@bernerfruechte.ch
Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

VERBAND BERNER FRÜCHTE

Erscheint zweimonatlich

6 • Dezember 2022

Inhalt

- Produktionszentrum Obst
  - Jahresbericht Präsident
  - GV Berner Früchte 2023
  - Obstbautagung 2023
  - Jahresbericht PZ Obst
  - Schlusssitzung PZ Obst
  - Obstbau in Südafrika, Teil 2
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
  - Reportage Nussanlage
  - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau
- Mitteilungen INFORAMA
  - Brennereikurs 2022
  - Modul Obstverarbeitung BF22
  - 20 Jahre Dienst-Jubiläum
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Rücktritt Ueli Niklaus
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Jahresbericht PZ Verarbeitung
  - Vegane Schönung – Bericht Degustation
  - Erfahrungsaustausch Verarbeitung
- Produktezentrum Beeren
  - Jahresbericht PZ Beeren
  - Beerentagung 2023
  - Beerenernte 2022

Obst

Agenda

18.01.2023 **13.30–16.30**
Beerenbautagung
Kurs 231202,
Anmeldefrist 04.01.2023
INFORAMA Oeschberg

13.01.–15.01.2023
Fruchtwelt Bodensee
Friedrichshafen (D)

31.01.2023 **08.30**
Start Modul Feldobst, Kurs 231602
Anmeldefrist 16.01.2023
INFORAMA Oeschberg

10.01.2023 **09.00**
Start Modul Bioobstbau,
Kurs 231304
Anmeldefrist 10.12.2022
FiBL Frick

24.01.2023
Bioobstbautagung FiBL, Frick

13.–14.02.2023 **09.00–16.00**
Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstämme)
Kurs 231603
Anmeldefrist 30.01.2023
INFORAMA Oeschberg

26.01.2023 **09.00–12.00**
GV Berner Früchte
INFORAMA Oeschberg

26.01.2023 **13.00–16.30**
Obstbautagung
INFORAMA Oeschberg

15.02.2023 **09.00–12.00**
Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln)
Kurs 231604
Anmeldefrist 01.02.2023
INFORAMA Oeschberg

15.02.2023 **13.00–16.00**
Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln)
Kurs 231605
Anmeldefrist 01.02.2023
INFORAMA Oeschberg

24.02.2023 **13.30–16.30**
Schnittkurs Hochstämme Kernobst
Kurs 231606,
Anmeldefrist 11.02.2023
INFORAMA Rütti

2022 – Trotz Hitze ein fruchtvolles Jahr

Urs Grunder
Präsident Berner Früchte

Auch in diesem Jahr konnte die GV unseres Verbands aufgrund der besonderen Lage und den damit verbundenen Corona-Massnahmen nicht durchgeführt werden. Ich hoffe, dass wir uns 2023 wieder im gewohnten Umfeld treffen und uns austauschen können.

Erfreulicherweise konnte in diesem Jahr die BEA wieder ihre Türen öffnen. Der Schweizer Obstverband war im Grünen Zentrum, welches in diesem Jahr zum ersten Mal in der Halle 3.0 stattfand, mit einer Sonderschau vertreten, wo auch der Verband Berner Früchte tatkräftig mithalf. Viele unserer Mitglieder haben am Stand Auskunft zur Produktion von Äpfeln oder Longcane Himbeeren gegeben und über die Notwendigkeit von Schutznetzen oder Bewässerungssystemen aufgeklärt. Besten Dank allen Helfenden, die zum guten Gelingen beigetragen haben.

Die Saison begann mit Temperaturen im Normbereich, auch wenn der März bereits relativ mild war, kühlte es nachts bei klaren Nächten stark ab. Auch anfangs April gab es noch viel Morgenforst, was ein Problem darstellte für früh blühende Obstbäume. Kurzzeitig fiel auch noch Schnee im Flachland. Ab Mitte April wurde es dann wärmer und im Mai gab es etliche Sommertage. Es war dann durchs ganze Jahr an vielen Orten zu heiss und zu trocken und die Bewässerungen mussten eingeschaltet werden. Trotzdem konnten gute Ernten erreicht werden.

Äpfel jetzt noch nachhaltiger?
Der Schweizer Obstverband und Swisscofel haben sich auf das Programm «Nachhaltigkeit Früchte» geeinigt. Diese Branchenlösung hat einschneidende Auswirkungen auf die Produktion. Die Ansprüche steigen und wir als Produzenten sind auf vielen Ebenen gefordert, wie Pflanzenschutz, Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Wassernutzung, Klima oder Wirtschaftlichkeit. Auch wenn diese Branchenlösung eine Vereinheitlichung darstellt, so ist die Situation für die Produktion nicht immer befriedigend. Es ist angedacht, dies in den laufenden Jahren auch auf andere Kulturen auszudehnen z.B. Beeren, Kirschen usw. Die laufend wechselnden und zunehmenden Ansprüche und Vorgaben von Politik, Markt und Abnehmern fordern ein hohes Reaktionsvermögen, Investitionsbereitschaft und überhaupt auch Investitionsfähigkeit. Dies ist nebst den laufenden Herausforderungen im Alltag auf den Betrieben kein einfaches Unterfangen.

In diesem Jahr gab es auch wieder Vernehmlassungen, auf die wir in Zusammenarbeit mit der Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern, Freiburg und Solothurn, dem Berner Bauernverband oder dem Schweizer Obstverband reagiert haben. Seit den Abstimmungen im letzten Jahr ist die Zusammenarbeit mit der Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern, Freiburg und Solothurn erfreulicherweise laufend gewachsen.

Ich möchte mich bei allen Vorstandsmitgliedern, PZ-Mitgliedern sowie bei den Verbandsmitgliedern bedanken für

ihr Mitwirken bei Anlässen, für ihr politisches Engagement und für die Planung und Durchführung von Events. Ebenfalls bedanken möchte ich mich bei der Fachstelle für Obst und Beeren für die Geschäftsführung, Koordination und Administration von Ausflügen, Erfahrungsaustauschen, Informationsanlässen und das kompetente Verfassen der Berichte im Berner Obst.

Ich wünsche allen Mitgliedern eine erholsame und bereichernde Weihnachtszeit und freue mich, euch bald wieder an unserer GV begrüssen zu dürfen.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr

Die Redaktion Berner Obst bedankt sich bei allen Leserinnen und Lesern für die Treue und wünscht fröhliche Weihnachten, Zeit zur Entspannung, Besinnung auf die wirklich wichtigen Dinge und viele Lichtblicke im kommenden Jahr!

Das Redaktionsteam Berner Obst

«Das Jahresende ist kein Ende und kein Anfang, sondern ein Weiterleben mit der Weisheit, die uns die Erfahrung gelehrt hat.»
Harold Borland

Generalversammlung Verband Berner Früchte

Donnerstag, 26. Januar 2023, 09.00 Uhr
Eintreffen und Kaffee ab 08.30 Uhr

Gilt als Einladung: Alle Mitglieder sind herzlich zur Generalversammlung mit anschliessendem Mittagessen eingeladen.

Ort: Grosser Saal bz emme / Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen

Traktanden
1. Protokoll vom 27. Januar 2022
2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2022)
3. Mutationen Mitglieder
4.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst / Beeren / Verarbeitung / Feld- und Gartenobstbau

4.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation
5. Wahlen (Kontrollstelle)
6. Jahresrechnung 2022
7. Budget 2023
8. Verschiedenes

Ort und Datum GV 25. Januar 2024

Der Vorstand Berner Früchte

Programm Generalversammlung
ca. 10.00 Informationen Schweizer Obstverband zur Ernte 2022

10.30 Remo Läng, der «König der Lüfte» zu Parallelen zwischen Extremsport und der Landwirtschaft

11.10 Apéro, offeriert von der Agrisano Versicherung mit Grussbotschaft HJ. Rüegsegger

11.45 Mittagessen, für Mitglieder offeriert vom Verband Berner Früchte

Mittagessen, bz emme / Gartenbauschule Oeschberg, **nur mit Voranmeldung** an INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen, 031 636 12 90 / andrea.niklaus@be.ch

Kantonale Obstbautagung

Donnerstag, 26. Januar 2023, 13.00 Uhr

Ort: Grosser Saal bz emme / Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen

Programm Kantonale Obstbautagung 2023
13.00 Begrüssung und Eröffnung
Hanna Waldmann
INFORAMA Oeschberg

13.15 Aktualitäten zu Pflanzenschutz und Schadorganismen
Walter Beer, Dominique Ruggli, Fachstelle Freiburg

14.00 Parlamentarische Initiative – Direktzahlungsverordnung, Jan Waespe, BLW

14.20 Pause, Degustation der Goldmedaillengewinner des Qualitätswettbewerbs Süssmost 2022

14.50 Steinobst UFO, Ute Ellwein

15.50 Abschluss der Tagung
Hanna Waldmann, FOB

Jahresbericht Produktezentrum Obst

Tobias Meuter
Vorsitzender PZ Obst

Geschätzte Mitglieder,
werte Berufskollegen

Nach den zwei schwierigen Jahren mit Wetterkapriolen und Corona können wir auf ein fruchtiges Jahr 2022 zurückblicken. War es doch eine Freude die Bäume voller Früchte zu sehen, in bester Qualität und mit grossen Kalibern.

Kirschenernte
Wir starteten rund zehn Tage früher als im Mittel der letzten Jahre in die Kirschenernte. Mit einer nationalen Handelsmenge von 2'141 Tonnen hatten wir in diesem Jahr eine mittelgrosse Ernte. Dank dem frühen Erntestart lag die Haupternte noch vor den Sommerferien und die Vermarktung verlief gut.

Zwetschgenernte
Bei den Zwetschgen blieben die Erträge rund 10% unter der Ernteschätzung, da durch die Trockenheit und die Hitze im Sommer die Kaliber etwas kleiner blieben als erwartet. Wo nicht bewässert wurde, konnte auch ein Vorerntefruchtfall beobach-

tet werden. Bei der Vermarktung war der frühe Erntestart eher hinderlich, da die Vermarktung der Frühsorten in den Sommerferien schleppend lief. So bauten sich rasch Lager auf, die dank vieler Aktivitäten bis zur Ernte der Hauptsorten wieder abgebaut werden konnten. Mit einer nationalen Handelsmenge von 3'439 Tonnen Tafelzwetschgen war es auch hier eine durchschnittliche Ernte.

Kernobsternte
Beim Kernobst war der Blütenansatz sehr stark, die Wetterbedingungen für die Befruchtung und den Fruchtansatz ideal. Mit dem warmen und wüchsigen Wetter haben auch die Mittel zur Behangsregulierung sehr stark gewirkt. Besonders bei Gala blieben teilweise fast zu wenig Äpfel an den Bäumen. Dieses Phänomen war vor allem von uns, Richtung Westen, gut zu sehen. Im Waadtland und im Genferseegebiet wurde von Mindererträgen von 10 bis 20% gesprochen, wobei im Wallis von Mindererträgen im Bereich von 30% bis 50% berichtet wurde. Wir hatten in unserer Region über alle Sorten gesehen eine erfreuliche Ernte mit grossen Kalibern und einer schönen Ausfärbung. Dank der guten Qualität an den Bäumen, fiel verhältnismässig wenig Mostobst an. Dadurch waren die Mostäpfel für die regionalen Mostereien entsprechend gesucht.

Zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Jahresberichts sind die genauen Lagerbestände der Äpfel noch nicht bekannt. Der Lagerbestand wird Ende November jedoch im Bereich von 55'000 bis 57'000 Tonnen liegen, welches dem Ziellagerbestand entspricht oder eher etwas darunterliegt.

Wir sind in diesem Jahr im Kernobstanbau mit dem Programm ‹Nachhaltige Früchte› gestartet. Der grösste Teil der Schweizer Kernobstproduzenten hat sich für das neue Programm angemeldet und zeigt damit den Willen, unsere Produktion weiter zu entwickeln. Die IP-Suisse Produktion wurde auch massiv ausgedehnt, nach Denner will nun auch Coop in diesem Jahr ausschliesslich IP-Suisse Äpfel. Dazu kommen die neuen Programme zum Absenkpfad Pflanzenschutzmittel und Nährstoffe (Pa. Iv. 19.475). Die Stossrichtung ist klar, die Abnehmer und die Politik wollen möglichst weg von Herbiziden und den chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Wer sich für all die Programme anmeldet, steht vor einem Blumenstrauss mit neuen Richtlinien und Auflagen. Da ist die Frage berechtigt, ob man nicht gleich auf Bio umstellen soll. Ob jedoch der Markt wirklich nur Früchte im Hochpreissegment verlangt, wage ich zu bezweifeln. Wir haben auch viele Konsumenten, die sich solch teure Früchte nicht leisten können. Entscheidend wird sein, dass die von der Produktion verlangten Zusatzleistungen am Ende auch angemessen abgegolten werden.

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und freue mich, euch auch im neuen Jahr an unseren Anlässen begrüssen zu dürfen.

Schlusssitzung PZ Obst in der Verteilzentrale Migros Schönbühl

Die diesjährige Schlusssitzung des Produktezentrums Obst fand auf der Rütti statt mit anschliessender Besichtigung der Verteilzentrale Migros Schönbühl. Eingeladen waren die Vertreter des Handels und die Vereinsmitglieder.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg
hanna.waldmann@be.ch

Das PZ Obst verfolgt das Ziel, den Vereinsmitgliedern den Austausch untereinander durch fachliche Aktivitäten unter dem Jahr zu ermöglichen. Zum Jahresabschluss findet jeweils eine Schlusssitzung statt. Bei einem Rückblick wird über die vergangene Saison, die Erntemengen, den Marktverlauf sowie die Flächen- und Sortenentwicklungen im Kanton Bern und in der Schweiz diskutiert. Dieses Jahr fand die Sitzung am 10. November 2022 statt.

Im Anschluss an die Sitzung erhielt die Gruppe eine spannende Führung durch die Verteilzentrale des Migros. Die Führung begann mit einem Kurzfilm. Ausgerüstet mit Warnwesten und Geräten, um den Ausführungen trotz Lärm folgen zu können, gingen wir auf den Rundgang durch die Zentrale. Von der Entstehungsgeschichte des Unternehmens bis zum hier und jetzt bot die Führung alles.

Foto R. Mäder

Der Leiter der Führung passte den Rundgang unseren Interessen an, damit wir möglichst viel über den Ablauf bei Früchten von der Anlieferung bis hin zur Verpackung erfuhren. Ein spannender Punkt waren die Erklärungen über den Prozess der Nachreifung von Bananen.

Herzlichen Dank an die Migros für die Möglichkeit an dieser Führung teilzunehmen.

Erster Verkaufswagen der Migros

Steinobst in Südafrika Teil 2

Die Knospen stellen hohe Ansprüche an die Kältestunden-Akkumulation. Steinobst benötigt milde Sommer und lange, kalte Winter. Daher wird nur im Süden und Süd-Osten Südafrikas Steinobst angebaut. In jüngster Zeit wird versucht, auch rund um Johannesburg in kleinen Mengen zu produzieren. Zudem stellt Steinobst grosse Ansprüche an den Boden.

Waldmann, INFORAMA Oeschberg
hanna.waldmann@.be.ch

Klima und Boden
Regionen, die ein optimales Klima aufweisen, gibt es in Südafrika nur wenige. Das Hauptanbaugebiet liegt in der Provinz Western Cape, in der Region Ceres. Ceres liegt auf einem Hochplateau mit kalten Wintern und milden Sommern. Die regenarmen Sommer eignen sich sehr gut für die Produktion, wobei Bewässerungsanlagen notwendig sind. Im Hauptanbaugebiet fallen die Temperaturen selten unter 5 Grad. Mit durchschnittlich 66,5 Tagen Regen im Jahr liegen die Regentage deutlich tiefer als in der Schweiz. Zwischen 2018 und 2021 herrschte grosser Wassermangel in ganz Südafrika. Kirschen benötigen zwischen 800 und 1'700 Kältestunden während der Knospenruhe, die Pflaumen 100 bis 800 Stunden, die Zwetschgen 800 bis 1'500 und die Nektarinen und Pfirsiche zwischen 100 und 1'250 Stunden. Steinobst stellt nicht nur hohe Ansprüche an das Klima, sondern auch an den Boden. Am besten wachsen sie auf losem, gut drainiertem und tiefgründigem Boden mit einem pH von 6. Steinobst ist sehr empfindlich gegenüber pathogenen Nematoden. Die Lebensdauer einer Steinobstanlage in Südafrika beträgt durchschnittlich 18 Jahre.

Kirschen
Die Herausforderungen eines südafrikanischen Kirschen-Produzenten liegen darin, eine Unterlage zu finden, welche auf die Böden passt, Pseudomonas im Griff zu haben und Sorten zu finden, welche die kurze Kirschensaison verlängern. In jüngster Zeit werden die Kirschen unter Schattennetzen angebaut, um Sonnenbrand vorzubeugen.

Markt
Kirschen sind bei sehr warmen Temperaturen (bis 40°C) schwierig zu lagern und zu transportieren. Deshalb wird der Grossteil auf lokalen Märkten verkauft. 22% der Kirschen werden gekühlt über lange Distanzen (bis zu 135km) zum Schiffsdock für den Export transportiert. Rund 10% gehen in die Verarbeitung (tiefgekühlt, Konfitüre oder Saft).

Anbau
Drei Jahren nach der Pflanzung werden die ersten Früchte geerntet. Erst ab dem sechsten Jahr kommen die Bäume in die volle Ertragsphase. Pro Hektare werden ungefähr 250 Bäume gepflanzt.

Unterlagen
Gisela 5, Malaheb und Maxima sind die meist verwendeten Unterlagen in Südafrika. Die Gisela 5 gilt als winter-tolerante Unterlage und wird vorwiegend in kälteren Regionen eingesetzt. Der Anteil an Kirschen veredelt auf Malaheb ist steigend, da sie sich in Südafrika bewährt hat. Die Herausforderung ist, eine geeignete Unterlage zu finden, die in den örtlichen Bodenverhältnissen gut wächst, sich leicht vermehren lässt und zur Kontrolle der Baumgrösse beiträgt.

Sorten
Als Hauptsorten werden Red Havourful, Royal Hazel, Royal Edie und Royal Helene angebaut. Van und Sweet Ann werden als Befruchtersorten eingesetzt. Die neuste und auch die früheste Sorte ist die Royal Tioga. Den Saisonabschluss macht die Sorte Staccato. Der Newcomer Royal Hazel weist gute Lagerfähigkeiten auf und eignet sich für den Export mit dem Schiff. Aktuell liegt der Marktanteil der Royal Hazel bei 10%.

Blühende Pfirsichanlage

Blühende Steinobstanlage im Süden Südafrikas

Ernte
Die Kirschen-Saison ist zwischen Oktober und Dezember. Eine Ernte erfolgt in bis zu 6 Durchgängen und ist daher sehr arbeitsintensiv. Auf einer Hektare werden ungefähr 5t geerntet. In einem Hydro-Kühler werden die Kirschen nach der Ernte so schnell wie möglich auf 0.5 Grad herunter gekühlt. Die optimalen Lagerbedingungen sind bei 0,5°C und einer relativen Feuchtigkeit von 95%. Unter optimalen Bedingungen können Kirschen bis zu maximal 21 Tage gelagert werden.

Schädlinge und Krankheiten
Rüsselkäfer und Fruchtfliegen treten am häufigsten auf. Neben Pseudomonas, die in Südafrika zu grossen Baumverlusten führt, trifft der Obstbauer oft Kräuselkrankheit, Monilia, Schrotschuss, Rost und Mehltau in seiner Anlage an.

Zwetschgen und Pflaumen
Der Wassermangel in den letzten Jahren hat innerhalb von 3 Jahren zu einer drastischen Reduktion der Erntemengen von minus 65% geführt.

Markt
74% der in Südafrika geernteten Zwetschen und Pflaumen werden exportiert. Die Verarbeitungsmenge liegt bei 2% (tiefgekühlt, Konfitüre und Dörrobst). Im Vergleich zu den Kirschen können sie länger und einfacher gelagert und somit einfacher exportiert werden.

Anbau
Angebaut werden die Bäume mit einem Abstand in der Reihe von 1,5m bis 2m. Der Reihenabstand liegt zwischen 4m und 5m. Geschnitten werden die Bäume im Spätwinter. Die Sortenvielfalt ermöglicht eine Ernteperiode von Mitte November bis Ende Februar.

Unterlagen
Als Unterlage werden Marianna und Maridon verwendet. Marianna eignet sich in feuchten Böden und hat ein starkes Wachstum. Maridon gedeiht besser in trockenen Böden und hat ein mittelstarkes Wachstum.

Sorten
Der entscheidende Faktor bei der Sortenwahl sind die benötigten Kältestunden einer Sorte. Angeleno ist mit 10% der gesamten Produktion die meist angebaute Sorte. Laetitia, Songold, African Delight, Fortune Sapphire gehören neben Aneleno zu den Hauptsorten.

Ernte
Die Früchte werden in mehreren Erntedurchgängen gepflückt. Zwetschgen und Pflaumen, welche für den Export bestimmt sind, werden früher, also etwas härter, geerntet als Früchte, die auf dem lokalen Markt verkauft werden. Auf einer Hektare werden ungefähr 17t Zwetschgen oder Pflaumen geerntet.

Schädlinge und Krankheiten
Der Pflaumenwickler ist eine grosse Herausforderung für die Produzenten. Da die Anlagen im Vergleich zur Schweiz sehr gross sind, funktioniert die Verwirrungstechnik gut und so kann der Wickler unter Kontrolle gehalten werden. Krankheiten wie die Kräuselkrankheit, Monilia, Schrotschuss, Rost und Mehltau treten in den südafrikanischen Obstanlagen am häufigsten auf.

Anbauflächen

Pfirsiche / Nektarinen	9'700ha / 193'800t (20t/ha)
Pflaumen / Zwetschgen	5'700ha / 96'900t (17t/ha)
Aprikosen	2'962ha / 44'430t (15t/ha)
Kirschen	520ha / 2'600t (5t/ha)

Unterwegs mit Urs Schaller durch seine Nussanlagen

Urs Schaller ist ein erfahrener Nussproduzent aus Dotzigen und bewirtschaftet einen Familienbetrieb mit 35 ha. Neben der Nussproduktion baut er Raps, Sonnenblumen, Ur-Dinkel, Kürbis und Tafeltrauben an.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg
hanna.waldmann@.be.ch

Die ersten Walnussbäume hat er 2009 gepflanzt. In den letzten Jahren hat Urs Schaller die Flächen immer weiter ausgedehnt und eine Auflesemaschine, Waschanlage, Trocknungsanlage sowie eine Kalibrier- und Sortiermaschine angeschafft. Die Trocknungsanlage läuft mit einer Schnitzelheizung. Unterdessen bewirtschaftet er eine Intensivanlage von 1 ha mit 320 Bäumen und rund 450 Hochstammbäume (ca 4,5 ha) Walnüsse. Er wäscht, trocknet und sortiert Nüsse für andere Produzenten. Die Hochstammwalnussbäume stehen auf seinen Feldern mit einem Abstand von 10 auf 10 Meter. Die Erntemengen bei Urs Schaller steigen derzeit noch immer an. Dieses Jahr werden es ca 6'000 kg trockene Nüsse sein. Wenn der Vollertrag erreicht ist, rechnet er mit rund 12 Tonnen auf seiner Fläche.

Wie bist du auf die Idee gekommen Walnüsse zu pflanzen?
Einerseits war da ein Artikel von Jürg Maurer im Berner Obst und passend dazu eine Grundwasserschutzzone auf unserem Betrieb, welche wir «schonender» bewirtschaften wollten. Da wir schon mit Direktverkauf arbeiten, fanden wir die Baumnüsse eine prima Ergänzung.

Was hat sich in deinem Leben verändert seit du 2009 die ersten Nussbäume gepflanzt hast?
Die Herbstmonate sind stressiger geworden, da die Nussernte und die Kürbisernte beide recht intensiv geworden sind. Die letzten Jahre haben sehr viel Verbandsarbeit und Netzwerken für die Vermarktung gebracht. Spannend, aber auch recht fordernd.

Was war dazumal dein Ziel?
Ein weiteres Produkt für den Direktverkauf und eine extensivere Bewirtschaftung der Grundwasserschutzzone, jedoch mit einem Ertrag durch Lebensmittelproduktion und nicht «nur» Biodiversität.

Der Prozess der Nussaufbereitung in Bildern

Auflesemaschiene

Trocknungsanlage

Kalibrier- und Sortiermaschine

Nussorten: Links Fernor, Mitte Ferjean, rechts Lara

Was sind heute deine Ziele in Bezug auf die Nussproduktion?
Für die Produktion einer qualitativ hochwertigen Nuss braucht es eine gewisse Mechanisierung. Damit sich diese rechnet, haben wir die Fläche von ursprünglich 50 Bäumen mehrmals erhöht. Das Ziel ist, Schweizer Tafelnüsse von super Qualität zu produzieren und diese selbst zu vermarkten.

Welche Kriterien sind bei der Nussqualität wichtig und wie können diese erreicht werden?
Sehr wichtig ist eine helle und saubere Schale, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Noch wichtiger ist ein heller, gut getrockneter Kern in der Nuss. Absolut unerlässlich ist ein regelmässiges Aufsammeln der Nüsse, mindestens alle 3 Tage, sobald die ersten vom Baum fallen. Die geernteten Nüsse müssen rasch gewaschen und umgehend getrocknet werden. Ansonsten steigt die Gefahr von Schimmelbildung und Farbfehlern.

Wohin gelangen deine Nüsse?
Ein Teil gelangt über den Hofladen zum Kunden, ein grosser Teil geht zu Coop und Migros, weitere Posten nach Malans zu SwissNuss und zu Lidl. Einen kleinen Teil der Ernte lassen wir knacken und beliefern Bäckereien und weitere Kunden mit Nussbruch und halben Kernen.

Ist es möglich, einen Grossteil der hierzulande konsumierten Nüsse in der Schweiz zu produzieren?
Mit den angebauten Flächen in der Schweiz werden wir bestimmt einen Teil des Marktes abdecken können. Wieviel der Markt bereit ist aufzunehmen, wird sich zeigen; die Preise für Schweizer Nüsse sind doch deutlich höher als für importierte. Der Druck für Industrieware, sprich Bruch und Hälften, ist noch grösser, da die Preisunterschiede noch grösser sind. Unser Glück ist, dass die Mengen langsam steigen und wir die Grenzen des Marktes ausloten können.

Siehst du im Nussanbau eine Zukunft?
Wir haben auf unserem Hof recht grosse Investitionen getätigt und können jetzt vom «Pionierlohn» profitieren. Wir haben uns bewusst auf den Nussanbau eingelassen im Wissen, dass es sich um eine Kultur für Jahrzehnte handelt. Auch wenn die Marktentwicklung keine Prognose zulässt, bin ich überzeugt, dass unser Betrieb auch in 10 Jahren noch Nüsse produzieren wird.

Welche Herausforderungen kommen auf die Nussproduktion zu?
Ein Problem dürften sicher Krankheiten und Schädlinge sein. Bei der Qualität der produzierten Nüsse für den Handel ist die Toleranz sehr klein und eine saubere, exakte Arbeitsweise ist zwingend. Der Nussanbau ist nicht eine extensive «Nebenbei-Kultur», die schnell Ertrag und Geld bringt.

Welche Chancen bietet der Anbau von Nüssen?
Derzeit können wir eine Nische auf dem Schweizer Markt mit einem hochwertigen Lebensmittel bedienen. Neben Tafelnüssen und Nusskernen für die Lebensmittelindustrie können auch Nussöl oder Schwarze Nüsse sowie alkoholische Produkte hergestellt werden. Das ist für den Direktverkauf sicher eine Bereicherung, für den Grosshandel sind die Grenzen bald einmal erreicht.

Was würde sich für dich verändern, wenn die Haselnüsse als Obstkultur angemeldet werden könnten?
Bei den Baumnüssen haben wir dies ja bereits. Bei den Haselnüssen würde ein fairer Zustand geschaffen, welcher einerseits die SAK korrekt abbilden und andrerseits den Anbau vollwertig anerkennen würde.

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Weiterbildungsveranstaltungen 2023
Exkursionen

VERBAND BERNER FRÜCHTE

Verband Berner Früchte
Produktezentren Obst, Beeren,
Verarbeitung, Feld und Gartenobstbau

Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter INFORAMA FOB	Veranstalter Berner Früchte	Kosten	Anmeldung bis
Verband Berner Früchte								
26.1.2023	9.00-12.00	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	U. Steffen	GV Verband Berner Früchte		x	kostenlos **)	siehe Einladung GV
Erwerbsobstbau								
26.1.2023	13.00-16.30	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	H. Waldmann	Obstbautagung	x		CHF 50.– *)	12.1.2023 Kurs No. 221601
ab 7.2.2023	9.00-16.15 18 Tage	LZ Liebegg, Gränichen / FiBL Frick	O. Eicher	Moderner Steinobstbau (Modul BF 18)			CHF 1'650.–	LZ Liebegg 6.1.2023
20.4.2023	13.30-17.00	P. Occhini, Ins	T. Meuter	Erfahrungsaustausch I PZ Obst: Nachhaltige Früchte		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
1. Kirschenwoche Juni 2023		Epsach	T. Meuter	Erfahrungsaustausch II PZ Obst: Steinobst		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
9.11.2023		offen	T. Meuter	PZ Obst Schlusssitzung		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
Weitere empfohlene Anlässe								
13.01.-15.01.2023	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung			je nach Ticket	
23.2.-26.2.2023	ganzer Tag	St. Gallen	Tier & Technik	Fachmesse Schweizer Obstkulturtag 24.02.2023			je nach Ticket	
3.3.2023	9.00-16.00	Hohenrain, Luzern	BBZN	12. Schweizer Hochstammtagung			CHF 80.– inkl. Mittagessen	18.2.2022
3.3.-6.3.2023	ganzer Tag	Wieselburg	«ab-Hof»-Messe	Messe für bäuerliche Direktvermarkter			je nach Ticket	
4.6.2023	ganzer Tag	Wintersingen	Agroscope	Breitenhoftagung			kostenlos	
19.8.2023	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung			kostenlos	
22.11.-23.11.2023	ganzer Tag	Karlsruhe	ExpoSE/Expo Direkt	Spargel- und Erdbeermesse / Messe für Direktvermarkter		x	je nach Ticket	Ausschreibung folgt
Bio Obst- und Beerenbau								
10.01.-15.08.2023	9.00-16.30 6 Tage	FiBL, Frick Praxisbetriebe Kt. Bern	A. Häseli, H. Waldmann	Modul Bio-Obst BF 20 / Kurs Bioobst- und Beerenbau	x		CHF 900.– + Unterlagen	10.12.2022 Kurs No. 231304
24.1.2023	ganzer Tag	FiBL, Frick	FiBL	Bioobstbautagung			CHF 90.–	17.1.2023
12.4.2023	8.30-16.30	Bio-Schule Schwand	H. Waldmann	Einführung in den Bio-Obstbau	x		CHF 100.–*)	29.3.2023 Kurs No. 231308
11.5.2023	8.30-16.30	Bio-Schule Schwand	M. Kopp	Einführung in den Bio-Beerenbau	x		CHF 100.–*)	27.4.2023 Kurs No. 231310
30.5.-15.08.2023	9.00-16.30	diverse Orte	H. Waldmann	Sommerkurs Bio-Obstbau für	x		CHF 300.–	30.4.2023

	3 Tage			den Erwerbsobstbau					Kurs No. 231304

Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau

30.01.-13.11.2023	08:30-16.00 8 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Modul BF 21/ Kurs Feldobstbau	x			CHF 1'200.– + Unterlagen	16.1.2023 Kurs No. 231602
13.2. und 14.02.2023	9.00-16.00 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer und theoretischer Einführungs-schnittkurs (Spindeln und junge Hochstämme)	x			CHF 200.–*) + Unterlagen	30.1.2023 Kurs No. 231603
15.2.2023	9.00-12.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln)	x			CHF 50.–*)	1.2.2023 Kurs No. 231604
15.2.2023	13.00-16.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln)	x			CHF 50.–*)	1.2.2023 Kurs No. 231605
24.2.2023	13.30-16.30	INFORAMA Rütti	U. Steffen	Schnittkurs Hochstammbäume Kernobst	x			CHF 50.–*)	10.2.2023 Kurs No. 231606
3.3.2023		Münchenbuchsee	U.Schaller / U. Steffen	Nusstagung			x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
12.5.2023	13.30-16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Pfropfkurs	x			CHF 80.–*)	28.4.2023 Kurs No. 231607
13.5.2023	11.00	Restaurant Schwarzwasserbrücke	U. Schaller / U. Niklaus	Bäumelerhöck, Veteranenehrung			x	Mittagessen individuell	Ausschreibung folgt

Erwerbsbeerenbau

18.1.2023	9.00-16.30	Gartenbauschule GSO grosser Saal, Oeschberg	M. Kopp	Beerentagung, Aktuelle Themen + Pflanzenschutz	x			CHF 50.–*)	4.1.2023 Kurs No. 231202
23.3.2023	9.00-16.30	Familie Tellenbach-Kilchenmann, Bürenstrasse 50A, 2542 Pieterlen	M. Kopp	Kulturangepasster Pflanzenschutz im Beerenbau «crop adapted spraying»	x			CHF 100.–	9.1.2023 Kurs No. 231203
21./22.11.2023	ganzer Tag	Exkursion Karlsruhe	M. Kopp	Fachexkursion und Messebesuch ExpoSE		x			Ausschreibung folgt

Obstverarbeitung

13.01.2023	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung				je nach Ticket	
02. und 03.05.2023	9.00-16.00	Grangeneuve	D. Ruggli, V. Egger M. Kopp	Cider-Tagung mit CRP	x				Ausschreibung folgt
10.08.2023	20.00-22.00	Roland Roth, Walperswil	M. Kopp	Erfahrungsaustausch I	x			kostenlos**)	Ausschreibung folgt
16.9.2023	ganzer Tag	Mosterei Hurni, Ferenbalm	Mosterei Hurni	Mostfest			x	kostenlos**)	Ausschreibung folgt
20.9.2023	9.00-16.30	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Obstverarbeitung in der Kleinmosterei	x			CHF 150.– + Unterlagen	Kurs No. 231801 6.9.2023
Mitte Sept 2023		Strickhof, Wülflingen		Modul BF 23 Obstverarbeitung Anmeldung über Strickhof					
18.10.2023- 29.11.2023	08.30-16.30 5 Tage	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Kurs Brennerei für Profis	x			CHF 500.– + Unterlagen	20.9.2023 Kurs No. 231802
19.10. und 16.11.2023	08.30-16.30 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Kurs Brennerei für die Selbstversorgung	x			CHF 300.– + Unterlagen	21.9.2023 Kurs No. 231803
9.11.2023	20.00-22.00	Mosterei Hurni, Ferenbalm	M. Kopp	Erfahrungsaustausch II Abgabetermin Saftmuster für QW Süssmost			x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
8.12.2023	20.00-22.00		M. Kopp	Qualitätswettbewerb Süssmost Prämierungsanlass			x	Berner Früchte CHF 30.–/ Muster	Ausschreibung folgt

*) Für Mitglieder Oeschbergclub Version Plus kostenlos; **) nur für Mitglieder Berner Früchte; ***) inkl. Mittagessen

Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau 2021

Urs Schaller
Vorsitzender PZ Garten- und Feldobstbau

Auch das Jahr 2022 neigt sich schon wieder dem Ende zu und ich gebe euch hier einen kurzen Rückblick aus unserem PZ.

Der Start wollte schon nicht gelingen. Am Nachmittag nach der GV wäre ein Anlass zum Thema Hochstamm und Nüsse angesagt gewesen, der leider abgesagt werden musste.

Unsere beiden Sitzungen konnten wir beide auf dem Oeschberg durchführen und somit auch das kommende Jahr planen. Ueli Niklaus, der lange in unserem PZ dabei war, hat seinen Rücktritt bekanntgegeben. Er wird jedoch, solange die Kräfte mitmachen, weiterhin den Höck in der Schwarzwasserbrücke organisieren. An dieser Stelle schon ein grosses Danke an dich, Ueli.

Für den freien Platz in unserem PZ sind wir nun auf der Suche nach einem neuen Gesicht. Also keine Scheu und melde dich, wenn du dich gerne bei uns einbringen willst und wenn du findest, das könnte etwas für dich sein.

Im Herbst konnten wir den Anlass zur Nussernte und Verarbeitung in Dotzigen durchführen. Dieser wurde zu unserer Freude sehr gut besucht und es fand ein reger Austausch unter den Teilnehmenden statt.

Weitere erfreuliche Entwicklungen für den Hochstamm zeichnen sich ab. So hat die SwissNuss in Malans ihr Nusscknack-Zentrum offiziell eingeweiht und auch in unserer Region ist bei Christoph König eine neue moderne Knackerei für Nüsse in Betrieb gegangen. Auch im Bereich Hochstamm Süssmost sind grössere Bestrebungen im Gang. Zudem evaluiert das europäische Projekt Agroforst in Zusammenarbeit mit Hochstamm Suisse und dem FiBL das Potential für die Landwirtschaft.

Nun hoffen wir doch auf ein Jahr, welches sich vom Wetter her mit weniger Extremen zeigt.

INFORAMA

Othmar Eicher, Liebegg AG geht in Pension

Nach 36 Dienstjahren geht Othmar Eicher Ende Jahr in Pension.

Die Zusammenarbeit mit Othmar hat sich stets an den Bedürfnissen der Praxis orientiert. So gelang es mehrmals, den Kursordner «Obstverarbeitung» mit der Herausgeberin Agridea zu aktualisieren. Dank Othmar Eicher war es zudem möglich, die Produktionsregionen einander näher zu bringen.

Wir danken an dieser Stelle Othmar Eicher bestens für die langjährige kollegiale und fachlich hoch interessante Zusammenarbeit und wünschen für den nächsten Lebensabschnitt viele spannende Projekte, gute Gesundheit und viel Freude.

Othmar Eicher als Kursleiter im Modul Obstverarbeitung (Foto: D. Lattmann, Strickhof)

VERBAND BERNER FRÜCHTE

Ueli Niklaus tritt zurück

Ueli Niklaus hat auf die Generalversammlung im Januar 2023 seinen Rücktritt aus dem Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau angekündigt.
Ueli, der sich seit über 30 Jahren im Verband engagierte, konnte uns mit seinem grossen Wissen über den Obstbau und mit seiner langjährigen Erfahrung auf verschiedene Weise hilfreich unterstützen.
Ueli wird weiterhin das Veteranentreffen in der Schwarzwasserbrücke organisieren, das jeweils am zweiten Samstag im Mai stattfindet.
Wir wünschen Ueli alles Gute und danken ihm für sein Wirken.

Brennereikurs 2022 abgeschlossen

Nebst dem fünftägigen Modul Brennerei BF 23 bietet das INFORAMA einen zweitägigen Brennereikurs an. Der Kurs richtet sich primär an Rohstoffbesitzerinnen und -besitzer, die das Bedürfnis haben, ihre Rohstoffe korrekt einzumaischen und Grundkenntnisse der Destillation zu erlangen. Sie sind in der Regel «Kleinproduzenten» und lassen ihre Maische bei einer Lohnbrennerei destillieren.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB
max.kopp@be.ch

Der erste Kurstag widmete sich in erster Linie den verschiedenen Brennerei-Rohstoffen, sowie den Qualitätsanforderungen, die an sie gestellt werden, nach dem Motto «Eine Frucht, in die man nicht ohne weiteres hineinbeissen würde, lohnt sich kaum einzumaischen!»

Vier Wochen später wurde der gesamte Destillationsprozess behandelt und im praktischen Teil die vergorene Maische des ersten Kurstages auf der mobilen Brennerei des INFORAMA destilliert. Die Fraktionierung von Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf wurde im Brennprozess vorgenommen und sensorisch beurteilt.

Wir wünschen allen Teilnehmenden viel Freude und Erfolg bei der Herstellung von qualitativ hervorragenden Brennmaischen, denn diese sind die Voraussetzung für gute Edelbrände.

Rückmeldungen von Teilnehmenden:
- «sehr verständlich und guter, abwechslungsreich gestalteter Kurs»
- «konnte alle meine Fragen anbringen; bin sehr zufrieden. Guter Austausch»

Dank der mobilen Brennerei kann der Transfer von der Theorie in die Praxis ermöglicht werden. Christian Mathys erläutert die Destillations-Schritte.

Erfolgreiche Premiere

Das Modul Obstverarbeitung BF22 wurde in diesem Jahr erstmals als Gemeinschaftswerk der Kantone Aargau, Zürich und Bern am Strickhof in Lindau angeboten. Das Modul konnte durchgeführt werden und aus den positiven Rückmeldungen der Teilnehmenden kann geschlossen werden, dass sich die Zusammenarbeit als sinnvoll erweist.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB
max.kopp@be.ch

In den Regionen wurde bisher das Modul alle zwei Jahre angeboten und selbst im 2-Jahres-Turnus gingen häufig zu wenige Anmeldungen ein, damit eine Durchführung sichergestellt werden konnte. Insbesondere für Absolventen der Betriebsleiterschule, die bei der Anmeldung für die gewählten Module auf eine grosse Planungssicherheit angewiesen sind, war dieser Zustand unbefriedigend.

Dank der guten Zusammenarbeit der drei kantonalen Fachstellen wurde das Modul für 2022 gemeinsam ausgeschrieben und von Mitte bis Ende September am Strickhof durchgeführt. Die Kursinhalte waren den Betriebsabläufen folgend aufgebaut: von den Verarbeitungsrohstoffen zu allen Verarbeitungsschritten, gesetzlichen Vorgaben, betriebswirtschaftlichen Überlegungen und den Spezialitäten. Eine grosse Stärke des Moduls scheint die Möglichkeit zu sein, die theoretisch vermittelten Grundlagen gleichentags in der Praxis zu festigen.

Von den Kursteilnehmern erhielten wir folgende Rückmeldungen:

Die Exkursion in die Mosteria in Hüttwilen brachte viele interessante Erkenntnisse (Foto: D. Lattmann, Strickhof)

«Sehr professionell aufgebaut und übersichtlich»

«Alle Kursteile sind mit Theorie und Praxis gut aufgebaut und mit viel Abwechslung dank unterschiedlichen Referenten»

«Es sind viele Informationen in kurzer Zeit, aber in Ergänzung mit dem Kursordner sehr gut anwendbar»

Die Zusammenarbeit soll weitergeführt werden, sie hat sich bewährt.

20 Jahre Dienst-Jubiläum

Ulrich Steffen, seit 2002 am Oeschberg

Am 1. Dezember 2002 trat Ueli Steffen die Nachfolge von Walter Lüthi auf dem Obstbaubetrieb der Fachstelle für Obstbau an. Anfangs 2006 wurden die zwei Anlagen «Schiberain» und «Hubel» unterverpachtet, um den Betriebsleiter vermehrt im praktischen Unterricht einsetzen zu können.

Im Rahmen einer weiteren kantonalen Sparrunde entschied die damalige INFORAMA Co-Leitung, trotz heftiger Gegenwehr der Fachstelle und des Verbandes BESOFRisCH, den Obstbaubetrieb stillzulegen.

In der Folge übernahmen Ueli und Therese Steffen am 1. April 2016 die Anlage «St. Niklaus» in Unter-Pacht. In einer Leistungsvereinbarung mit dem INFORAMA ist geregelt, dass die Fachstelle die Kulturen nach wie vor für den praktischen Unterricht einsetzen kann. Mittlerweile arbeitet Ueli zu 80% an der Fachstelle und ist in der Bildung sowie in der Obstbauberatung tätig. Seit 2019 wirkt Ueli als Geschäftsführer des Verbandes Berner Früchte und hat das Fachzentrum Marketing als Ausstellungsverantwortlicher inne.

Lieber Ueli, die Fachstelle bedankt sich für deinen Einsatz in den vergangenen zwanzig Jahren in einem bisweilen unwirtlichen Umfeld. Wir freuen uns auf die nächsten gemeinsamen Jahre im Interesse der bernischen Obstproduktion und wünschen dir dafür viele spannende Herausforderungen, Freude und gute Gesundheit.

Ueli Steffen als praktischer Kursleiter in seinem Element.

Verarbeitung

Jahresbericht 2022 PZ Verarbeitung

Michael Studer
Vorsitzender PZ Verarbeitung

Die kleinen Lagerbestände an Most aus der Kampagne 2021 können im 2022 gut verkauft werden. Die Zertifikate des Qualitätswettbewerbes sind aufgehängt und die Siegelmarken aufgeklebt. Das ist beste Werbung für den Süssmost. Der Frühling startet vielversprechend mit der Apfelblüte und auch die Spätfröste schaden den Äpfeln wenig.

Nach 2 Jahren Pause öffnet die BEA in Bern wieder ihre Tore. Zum 111-Jahr-Jubiläum des Schweizer Obstverbandes gibt es eine Sonderschau, an der das PZ Verarbeitung eine kleine Show-Mosterei betreibt. Die Kinder können tatkräftig mithelfen, mitdrehen und miterleben, wie aus Äpfeln feiner Saft wird. Vielen Dank an alle Helferinnen und Helfer, welche die Mosti am Stand betreuten.

Die Mosterei Tagung am 3. Juni 2022 am INFORAMA Ins, in Zusammenarbeit mit den Kantonen Jura, Freiburg und Waadt (CRP) war gut besucht. Mit den Themen Saftbehandlung, Lebensmittelsicherheit und Produktionskosten wurden aktuelle Themen behandelt, welche die Teilnehmenden auf den neusten Stand im Mostbusiness brachten. Wegen dem Ukraine-Konflikt und drohender Rohstoffknappheit haben Theo Wanner und Alex Hurni die Bestellung der BiB-Beutel und Kartons bereits im Juni getätigt. Danke allen, die fristgerecht bestellt haben. Die frühe Bestellung war sicher die richtige Entscheidung, war doch alles Material zum Beginn der Saison zu einem sehr guten Preis vorhanden.

Anstelle des 1. Erfahrungsaustausches reiste eine Gruppe der «Berner Früchte-Süssmoster» am 5. August ins Waadtland. Die sehr interessanten Betriebe gaben grosszügig Einblick in ihre Arbeit und manch eine neue Idee oder Arbeitsweise regte zum Fachsimpeln an. Der gemütliche Apéro auf einem Weingut rundete das Programm ab. Danke, Max Kopp, für diese super organisierte Reise.

Das heisse Sommerwetter machte die Erwartung einer Rekordernte zunichte. Vor allem die Hochstämmer und das Gartenobst litten unter der Trockenheit. Vorzeitiger Fruchtfall, Fäulnis und Obstmadenbefall reduzierten diese Mengen stark. Die verarbeiteten Apfelmengen liegen bei 40-90% einer Normalernte. Ein früher Saisonstart

mit hohen Temperaturen machte die Verarbeitung zur Herausforderung.

Das Mostfest bei Alex Hurni wurde heuer zum 2. Mal ausgetragen. Diesmal mit Party bis in die Nacht hinein. Ein gut besuchter Anlass, der auch nächstes Jahr seinen fixen Platz am 16. September 2023 im Terminkalender bekommt.

Die Saison ist heuer dank der frühen Apfelernte bei den meisten Mostereien bis Mitte November abgeschlossen.

Der 2. Erfahrungsaustausch fand bei Gfellers in Worb statt. Besten Dank fürs Gastrecht.
Im November 2022 fand der Qualitätswettbewerb statt zusammen mit Solothurn und Basel-Land, wiederum mit der Kategorie Gärsaft / Cider.

In Planung ist die Reise an die Fruchtwelt Bodensee am Freitag, 13. Januar 2023. Reserviert euch das Datum.

An dieser Stelle möchte ich mich bei meinen Kollegen im PZ Verarbeitung bedanken. Ich freue mich auf die weitere gute Zusammenarbeit im neuen Jahr 2023.

Wie wird die vegane Schönung von Konsumenten angenommen?

Ein Grossteil der Obstsäfte, die in den Kleinmostereien des Gebietes «Berner Früchte» hergestellt werden, erfahren eine Saftbehandlung zur Reduktion der Trubstoffe und zur Verbesserung der Haltbarkeit. Bis vor kurzer Zeit wurden die Säfte enzymiert und anschliessend mit Gelatine geschönt.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg
max.kopp@be.ch

In den letzten Jahren steigt namentlich in den urbanen Gebieten die Nachfrage nach vegan geschönten Säften. Das ist möglich. Die Ergebnisse sind zufriedenstellend.

Gelatine wird mit pflanzlichem Eiweiss ersetzt
Bei der Schönung werden mit der Gelatine die Trubstoffe «beschwert», sodass sich diese zuverlässig am Boden des Schönungs-Gebindes absetzen. Darüber kann der geschönte Saft für die Pasteurisation abgezogen werden. Die Trubstoffe und die Schönungshilfsmittel bleiben im Schönungsgefäss zurück.

Bei der veganen Schönung wird die Gelatine, die aus Schweineschwarte gewonnen wird, ersetzt durch Pflanzenproteine. Bis vor kurzem waren dies vorwiegend pulverförmige Formulierungen von Erbsen- oder Kartoffelproteinen. Neuerdings ist Erbsenprotein auch in flüssiger Form erhältlich.

Aufwändigerer Saftbehandlungsprozess
Die bisherige Schönungsvariante mit Enzym und Gelatine erfordert kaum zusätzliche Infrastruktur, ausser einem Behälter, in den der gepresste Saft für die Schönung eingefüllt und sechs bis acht Stunden später für die Pasteurisation abgezogen wird.

Bei der veganen Schönung wird der Saft ebenfalls mit einer Pektinase (Pektin spaltendes Enzym) behandelt. Danach erfolgt die Zugabe des flüssigen Erbsenproteins. Der Hersteller empfiehlt die Kombination mit einem Gerbstoff-Präparat, um das Absetzen der Trubstoffe zu verbessern. Die zugesetzten Produkte sind während einer Stunde im Saft in einem geschlossenen Kreislauf umzupumpen, damit sie homogen in den Saft eingemischt werden.

Die Konsumenten-Meinung interessiert!
In Kreise der Kleinmostereien wurden die unterschiedlich geschönten Säfte bereits sensorisch verglichen und es wurde zwischen dem Saft mit einer Enzym-/Gelatine-Schönung und einem vegan geschönten Saft kein sensorischer Unterschied festgestellt.

Im Rahmen des Mostfestes in Ferenbalm am 17. September wurden rund 200 Konsumentinnen und Konsumenten aus allen Altersgruppen ein Süssmost in drei verschiedenen Saftbehandlungsmethoden präsentiert. Die Teilnehmenden konnten für den bevorzugten Saft ihre Stimme abgeben.

Die Varianten
Dafür wurde am 12./13. November 2021 ein Süssmost aus einer Apfelsorten-Mischung gepresst. Der Saft weist 54°Oechsle (ca. 110g Zucker) und 5g/l Gesamtsäure auf. Es handelt sich um einen süssen Saft.

Enzym/Gelatine – naturtrüb – vegan geschönt (v.l.n.r.)

- «naturtrüb»: unbehandelt, ohne Zusatz von Schönungshilfsmitteln
- «Enzym/Gelatine»: geschönt mit 4ml/hl Frutozym P und 80ml/hl ErbiGel liquid
- «vegane Schönung»: geschönt mit 4ml/hl Frutozym P sowie 200ml/hl Littofresh Chitoflot und 5g/hl Tannivin Galléol

Die Ergebnisse
Von den knapp 200 abgegebenen Stimmen erreichte das naturtrübe Muster am meisten Stimmen, knapp vor dem vegan geschönten.

Der Enzym-/Gelatine geschönte Saft lag an dritter Stelle:

- «naturtrüb»: 79 Stimmen
- «Enzym/Gelatine»: 45 Stimmen
- «vegane Schönung»: 72 Stimmen

Die Auswertung, wonach das vegan geschönte Saftmuster bei der Konsumenten-Befragung nicht schlechter abschneidet als traditionell geschönte, bestätigt die Rückmeldung der Kleinmostereien.

Schlussfolgerung
Seit 2021 ist die vegane Schönung auch für die Herstellung von Bio-Süssmost zugelassen und bietet eine Möglichkeit, die Haltbarkeit der Säfte zu verbessern, ohne dass eine sensorische Einbusse in Kauf zu nehmen ist. Allerdings verlangt die vegane Schönung einen etwas aufwändigeren Saftbehandlungsprozess.

Erfahrungsaustausch – ein voller Erfolg!

Die Einladung zum Erfahrungsaustausch in der Mosterei Gfeller vermochte am 11. November rund vierzig Obstverarbeiterinnen und -verarbeiter für eine Teilnahme zu motivieren. Die Gastgeberfamilien Gfeller bereiteten den besten Rahmen für einen aktiven Austausch unter den Teilnehmenden.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB
Verband Berner Früchte, PZ Verarbeitung
max.kopp@be.ch

Alle Anwesenden sind sich einig: 2022 war keine Super-Ernte, wie es im Frühjahr nach einer reichlichen Blüte noch erwartet werden durfte. Lokale Hagelzüge und der trockene Sommer haben zu empfindlichen Ernteverlusten geführt.

Sehr erfreulich ist die Tatsache, dass mehrere «neue» Obstverarbeiterinnen und –verarbeiter am Anlass teilnahmen und sogleich in den Kreis aufgenommen wurden.

Die Verarbeitungsbetriebe sind gebeten, die online-Umfrage für die regionalen Verarbeitungsmengen bis Mitte Dezember auszufüllen.

Thomas und Ernst Gfeller führten mit sehr hoher Fachkompetenz durch ihre Verarbeitungseinrichtungen und die Teilnehmenden folgten ihren Ausführungen aufmerksam. Anschliessend wurden die Anwesenden von der Fachstelle über diverse fachliche Themen informiert.

Die teilnehmenden Süssmosterinnen und Süssmoster folgen aufmerksam den Ausführungen.

Beeren

Jahresbericht PZ Beeren

Patrik Niederhauser
Vorsitzender PZ Beeren

Das Jahr 2022 könnte nicht gegensätzlicher sein als das vorangegangene. Kämpften wir letztes Jahr noch mit den riesigen Wassermengen, wären wir dieses Jahr um jeden zusätzlichen Tropfen froh gewesen.

Bereits zu Beginn des Jahres hatten wir sehr wenig Niederschlag und überdurchschnittlich warme Temperaturen, was eine frühe und ertragreiche Erdbeerernte erahnen liess.

Im April konnte der fehlende Niederschlag kurzfristig kompensiert werden. Es folgten jedoch die nächsten Trocken- bzw. Hitzeperioden, die praktisch über den gesamten Sommer andauerten.

Durch die frühe Vegetation war auch das Frostrisiko erhöht, besonders weil durch die sonnigen Wetterbedingungen in den jeweils folgenden klaren Nächten die Wärme nicht zurückgehalten werden konnte.

Die Ernte in den gedeckten und verfrühten Kulturen begann dieses Jahr sehr früh und die Staffelung ins Freiland sah zu diesem Zeitpunkt vielversprechend aus. Jedoch folgte im Mai eine erste heftige Hitzeperiode, welche die späten Kulturen viel zu schnell reifen liess, was zwischen Auffahrt und Pfingsten zu einer regelrechten Erdbeerschwemme führte. Von einer Staffelung war zu diesem Zeitpunkt nichts mehr zu spüren und die Kühlräume waren zeitweise randvoll.

Der Peak kam in diesem Jahr zu einem sehr unglücklichen Zeitpunkt. Nach den vergangenen beiden Pandemie-Jahren verreisten viele Leute über die Feiertage zwischen Auffahrt und Pfingsten ins Ausland und fehlten als Käuferschaft, auch in der Direktvermarktung.

In den verfrühten Kulturen konnten die erwarteten Erntemengen nicht erreicht werden. Im Freiland fiel die Ernte gegenüber dem vergangenen Jahr jedoch bedeutend besser aus, sofern bewässert werden konnte.

Obwohl es im Sommer zwar immer wieder regnete, fühlte es sich kaum so an. Durch die andauernde Hitze war die Evaporation so hoch, dass ein grosser Teil der Niederschlagsmengen gleich verdunstete und die Böden weiterhin trocken blieben.

Durch die warmen Temperaturen war der Druck durch Schädlinge (Bsp. Spinnmilben) äusserst hoch. Besonders während der Sommerhitze konnte dies in den gedeckten Himbeeranlagen beobachtet werden. Die Früchte waren vergleichsweise klein und zudem liess die Qualität der Long Canes zu wünschen übrig. Mit ein Grund war wohl die Nässe im vergangenen Jahr, welche die Produktion der Long Canes beeinträchtigte. Nach einem weiteren intensiven Jahr wünsche ich allen eine schöne und erholsame Winterzeit mit kühleren Temperaturen.

Ich danke allen herzlichst für die gute Zusammenarbeit und wünsche gute Gesundheit und für nächstes Jahr wieder einmal ein Jahr ohne Wetterextreme.

Kantonale Beerentagung, 18. Januar 2023

Das INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, lädt interessierte Beerenproduzentinnen und Beerenproduzenten zur jährlichen Beerentagung ein.

Mittwoch, 18. Januar 2023, 13.30 bis 16.30 Uhr,
INFORAMA Oeschberg, Koppigen im Saal der kantonalen Gartenbauschule Oeschberg

Programm

ab 13.00 h Eintreffen der Teilnehmenden
Bezug der Tagungs-Mappen

13.30 h Begrüssung und Eröffnung der Tagung
M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB

13.45 h Allgemeine Informationen aus dem PZ Beeren
P. Niederhauser, Vorsitzender PZ Beeren

13.30 h Rückblick auf Beerenernte 2022
M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB

14.00 h Beeren-Versuche am Versuchs-Betrieb Güttingen TG –
Präsentation von Ergebnissen Carole Wyss-Werdenberg, Beerenberatung Arenenberg TG

14.45–15.00 h Pause

15.00 h Neuheiten Pflanzenschutz
Neuerungen PSM-Liste Beeren 2023
M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB
Produktions-System-Beiträge im Beerenbau
Lukas Müller, INFORAMA Seeland

15.30 h Neuheiten aus der Beeren-Forschung
Agroscope Conthey

16.15 h aktuelle Informationen / Termine
Handbuch Beeren 2022
GELAN Stichtagserhebung 2023
Tätigkeitsprogramm 2023 «Berner Früchte, PZ Beeren»

16.30 h Abschluss der Tagung
M. Kopp, INFORAMA, FOB

Foto: R. Jakob

Kosten
Die Teilnahme an der Tagung beträgt CHF 50.–/Person, inkl. Tagungsunterlagen

Anmeldung
Die Anmeldung für die Beerentagung erfolgt direkt auf der Kursdaten-Bank des INFORAMA, Kurs-Nr. 231202, Anmelde-Frist 4. Januar 2023

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG

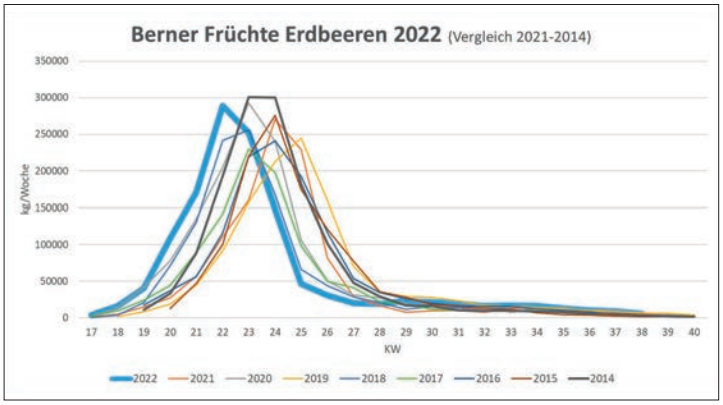
Beerenernte 2022

Die Beerenproduzentinnen und Beerenproduzenten der Region Bern, Solothurn, Fribourg ernteten im Jahr 2022 rund 1'900'000kg Beeren, rund ein Viertel mehr als im Vorjahr und etwa gleichviel wie im Jahr 2020. Allerdings liegt das erzielte Ergebnis um rund zehn Prozent hinter der Ernteschätzung von Ende April zurück.

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB
Verband Berner Früchte, PZ Beeren
max.kopp@be.ch

Die Kulturen blieben weitgehend von Frostschäden verschont. Das bescherte der Region einen sehr frühen Erntestart. Bereits in der letzten April-Woche wurde marktrelevante Erntemengen Erdbeeren sowohl aus Suisse Garantie als auch aus Bio-Kulturen gemeldet.

Von wegen «gute Erntestaffelung» bei Erdbeeren
Noch Ende April deutete der Vegetationszustand der Kulturen darauf hin, dass der Markt für einmal kontinuierlich mit Erdbeeren versorgt werden könnte. Die einsetzende Hitze im Mai sorgte dann allerdings dafür, dass die Erdbeerenernte sehr konzentriert ausfiel. Der Markt konnte vorübergehend nicht mehr alle Ware aufnehmen. -> Im Jahresbericht des Vorsitzenden des PZ Beeren ist der Ernteverlauf eindrücklich beschrieben.



Die Erdbeerenernte 2022 in der Region war sehr früh, vergleichbar mit 2018.

Erfreuliche Strauchbeerenernte
Obwohl zahlreiche Betriebe von schlechtem Austrieb bei longcane Himbeerkulturen berichteten, konnten gute Erntemengen erzielt werden. Namentlich im Spätsommer mit den gelegentlichen Niederschlägen und den anhaltend milden Temperaturen konnte fleissig geerntet werden. Allerdings gerieten auch in diesem Jahr die Brombeeren bereits früh in der Kampagne unter Druck, nebst den beliebteren Himbeeren und Heidelbeeren.

Die Heidelbeerernte setzte früh mit bedeutenden Erntemengen ein und erreichte bereits ab der zweiten Juli Wochen die höchsten Produktionsmengen. Der Druck der Kirschessigfliege bereitete ab Mitte August aber zahlreichen nicht mit Netzen geschützten Freilandkulturen ein abruptes Ernteende.

Die Kirschessigfliege sorgte auch in den anderen Beerenarten wie Himbeeren, Brombeeren und remontierenden Erdbeeren ab Mitte August für Ernteausfälle. In korrekt eingenetzten Anlagen konnte die Ernte noch weitergeführt werden.