

BERNER OBST



Erscheint zweimonatlich

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch

Kontakt: info@bernerfruechte.ch

Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90

Obst



Einheimische Nüsse sind noch immer ein Nischenprodukt

Der Nussanbau ist im Boom, die Haselnüsse zählen seit Januar 2023 zu den Obstkulturen. Dies war Anlass genug, eine Nussbautagung zur Weiterbildung und für den fachlichen Austausch zu organisieren.

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

Gemeinsam mit Urs Schaller, dem Präsidenten des Produktezentrum (PZ) Feld- und Gartenobst und Nüsse bei dem Verband

Berner Früchte, organisierte das INFORAMA Oeschberg die Nusstagung vom 3. März 2023. Der Anlass, an welchem über 40 Personen anwesend waren, fand in Münchenbuchsee auf dem Betrieb von Christoph König statt. Der fachliche Austausch und das Vernetzen unter den Nussproduzenten stand im Vordergrund. Bei den Baumnuss-Produzenten waren neben den Bernern auch die Westschweizerkantone gut vertreten. Erfreulicherweise interessierten sich auch etliche Haselnuss-Produzenten für die Tagung.



Teilnehmende in der Nussknackerei

Walnüsse

Die Baumnussgruppe ist bereits mit einem PZ-Nüsse im Schweizerischen Obstverband (SOV) vertreten und hat dabei Vorarbeit geleistet. Der Anbau von Nüssen ist noch nicht gesichert. Im vom Import dominierten Baumnussgeschäft blieben die einheimischen Nüsse eine Nische. Die in der Schweiz produzierte Nussmenge reicht nicht aus, um den Bedarf zu decken.

Es braucht weitere Anstrengungen in Bereichen wie Bodeneigenschaften, Pflanzenschutz, Platzverhältnissen, Schnitt und später für die ganze Vermarktung. Auch ein gemeinsamer Weg könnte man sich vorstellen.

Haselnüsse

Seit diesem Jahr zählen Haselnüsse zu den Obstkulturen. Der Anbau steckt noch in den Kinderschuhen. Es gibt noch

viele offene Fragen, vor allem bei den Themen wie Pflanzenschutz, Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen, Pflanzabständen, Boden und Lage. Bereits bekannt ist, dass der Anbau auf Hochveredelungen wohl die beste Variante ist um Haselnüsse zu produzieren. Ob als Snack zwischendurch oder in Kuchen und Gebäck: Haselnüsse sind wohlschmeckend und nahrhaft. Neben den frisch geknackten ganzen Kernen können Haselnüsse geröstet oder gebrannt, gehackt oder gemahlen genossen werden. Das INFORAMA bot eine erste Unterstützung an, im Sinne einer schweizweiten Haselnussgruppe.

Besichtigung

Nach den Ausführungen, im neu eingerichteten Verarbeitungsraum von Christoph König, fand eine Besichtigung seiner Baumnüsse- und Haselnussanlage statt. Weiter konnte die ganze Knackerei und Abfüllerei besichtigt werden. Derzeit rattert und knackt die Maschine wie verrückt. Über eine Tonne Baumnüsse kann die Maschine täglich verarbeiten.



Rundgang durch die Nussanlagen

2 • April 2023



Inhalt

- Produktezentrum Obst
 - Einheimische Nüsse, Nusstagung 03.03.2023
 - Haselnussanbau «Marmorierter Baumwanze»
 - Obstsorte des Jahres 2023 «Löhrpflaume»
 - Zitrusfrüchte in Südafrika, Teil 4
 - Frostnächte
 - Schneiden bei schönstem Wetter «Schnittkurse»
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Bäumlerhöck 13.05.2023
 - Sonderschau an der Bea
 - Programm «Nachhaltige Früchte»
- Mitteilungen INFORAMA
 - Nachruf Walter Lüthi-Kipfer
 - Flurbegehung Bio-Erdbeeren
 - Folienverlegegerät zu verkaufen
 - Breitenhof-Tagung 04.06.2023
 - Sommerkursteil Bio-Anbau
 - Einführungskurs Bio-Beeren
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Cider-Tagung 02./03.05.2023
 - Exkursion «Ebbelwoi»
 - Gebinde-Einkauf
 - Modul Obstverarbeitung (BF 22)
- Produktezentrum Beeren
 - Beeren-Anbauflächen 2023
 - Beerenpreise für die Direktvermarktung 2023

Agenda

20.04.2023 13.30
Erfahrungsaustausch Nachhaltige Früchte, Pascal Occini, Ins

28.04.–07.05.2023
BEA Bern
mit Sonderschau Halle 3
«Kartoffelbau» Superfood aus heimischem Boden, Apfelmischli und Obstverkaufsstand

11.05.2023 08.30
Einführungskurs Bio-Beerenbau
Kurs 231310, Anmeldefrist 27.04.2023
Bio Schwand, Münsingen

12.05.2023 13.30
Pflöpfkurs Nr. 231607,
Anmeldefrist 28.04.2023,
INFORAMA Oeschberg,
Koppigen

13.05.2023 11.00
Bäumlerhöck
Restaurant Schwarzwasserbrücke, Mittelhäusern

30.05.2023 09.00
Bio-Obstbau Sommerkurs,
Anmeldefrist 30.04.2023
Kurs 231312

02./03.05.2023 08.30
Cider-Tagung in Grangeneuve
Anmeldefrist: 14.04.2023

02.06.2023 19.00
Bio-Obst Flurbegehung
Betrieb P. und F. Ziehli,
Mötschwil BE

04.06.2023 09.30
Breitenhoftagung
Agroscope, Wintersingen BL

Haselnussanbau

Die Marmorierte Baumwanze ist im Obstbau schon länger ein Thema. Nun wurde festgestellt, dass sie auch bei den Haselnüssen Schäden anrichtet.

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

Lebenszyklus

Die Marmorierte Baumwanze (oder auch Asiatische Baumwanze genannt) überwintert als erwachsenes Tier meist an geschützten Orten, in Ritzen oder Spalten von Mauerwerken, auf dem Dachboden oder in Blumenkisten. Bei Temperaturen um 15°C wird sie aktiv. Die Eiablage findet zwischen Mai und Oktober statt.

Schadbild

Die Nymphen fressen zunächst Blätter und Schalen, später ernähren sie sich von den Nüssen. Die Schale der Haselnüsse schützt die Kerne nicht vor Frassschäden. Mit dem Mundwerk können die Wanzen die Schalen durchdringen, um sich von den Kernen zu ernähren. Je nach dem zu welchem Zeitpunkt sich das Insekt von den Nüssen ernährt, kann es zu unterschiedlichen Schäden führen. Zum Beispiel



Marmorierte Baumwanze auf Haselnuss (Foto: D. Szalaty)

Risse, Schrumpelungen oder Korkschrunden an den Kernen. Ein Grossteil der Schäden tritt im letzten Teil der Saison auf.

Die Einstichstellen der Marmorierten Baumwanze können Eintrittspforten für Pilze wie *Monilia* darstellen.

Für Pflüml: Löhrpflaume ist Obstsorte des Jahres 2023

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, stellt dieses Jahr eine vorzügliche, alte Brenn-pflaumen-Sorte, ein schönes Zufallsprodukt der Natur, als Teil der Schweizer Biodiversität und Kultur aus dem Kanton Bern in den Mittelpunkt.

Fructus empfiehlt die Löhrpflaume wegen der vielseitigen Anwendung und aufgrund ihrer Robustheit für den Anbau.



Löhrpflaume (Foto: Fructus)

Löhrpflaume als Zufallsprodukt der Natur

In den 1950er Jahren tauchten erste schriftliche Hinweise im Zusammenhang mit einer Brennerei im Berner Seeland auf. Dort beginnt die Geschichte der Löhrpflaume, eine der besten Brenn-pflaumen der Schweiz und in Europa. Dieses Prädikat erhielt die kleine Pflaume dank ihrer Fruchteigenschaften, die

alle Voraussetzungen für die Herstellung eines hervorragenden Fruchtbrandes erfüllt. Der Spirituosenhändler und Bitterspirituosen-Produzent Ernst Luginbühl-Bögli entdeckte Ende der 40er Jahre in der Umgebung der Dorfschaft Oltigen BE einen wild gewachsenen Baum voller kleiner Pflaumen. Die süssen und wohlschmeckenden Früchte erregten seine Aufmerksamkeit. Er erntete sie, legte sie ins Fass und brannte die vergorene Maische in seiner Brennerei in Aarberg im Berner Seeland.

Wie die Löhrpflaume zum Namen kam

Das gewonnene Destillat überzeugte so sehr, dass Ernst Luginbühl-Bögli eine Baumschule in Worben mit der Produktion von hochstämmigen Bäumen der neuen Sorte beauftragte. Auf seinem Bauernhof auf der Löhr in der Gemeinde Seedorf BE pflanzte er 600 Hochstämme. Das Zufallsprodukt der Natur hiess fortan Löhrpflaume und wurde als «Pflümlwasser» ein grosser Erfolg.

Gute Baumeigenschaften und mehr Ertrag

Die Pflaumensorte lässt sich auch in Niederstammanlagen kultivieren. Die Löhrpflaumenbäume werden mittelgross, sind anspruchslos, robust und genügsam. Da sie früh blühen, eignen sie sich auch für höhere Lagen, sind aber anfällig für Spätfröste. Mit Ausnahme der



Erst reif, wenn sie am Boden liegt. (Foto: Fructus)

Pflaumensägewespe befallen kaum andere Schädlinge oder Krankheitserreger die Bäume.

Eigenwillige Reife und arbeitsintensive Ernte

Reif ist die Löhrpflaume erst, wenn sie zu Boden gefallen ist. Bis alle Früchte am Boden sind, dauert es drei bis vier Wochen. In dieser Zeit werden die Früchte alle ein oder zwei Tage aufgelesen und rasch verarbeitet. Um die Ernte zu vereinfachen, werden unter den Bäumen Netze gespannt. Das erleichtert das Zusammenlesen der Früchte.

Reife Löhrpflaumen sind saftig, sehr aromatisch und süss. Daraus entsteht ein kräftiges «Pflümlwasser», das angenehm nach Marzipan und Zimt duftet. Das klare Löhrpflaumen-Destillat wird durch die Lagerung im Holzfass zu sortenreinem Vieille Prune weiterveredelt, einem fruchtig-samtigen Digestif mit langem Abgang. Neben dem Brennen eignen sie sich hervorragend auch zum Backen, zum Einkochen zu

Konfitüre, im extensiven Feldobstbau und für die Selbstversorgung.

Folgende Fachpersonen erteilen telefonische Auskunft:

- Oliver und Nicole Matter, Inhaber Matter Spirits, Matter-Luginbühl AG Aarberg, 032 392 27 72 (Geschichte der Löhrpflaume, Anbau, Löhrpflaumen-Destillate)
- Franziska Oertli, Projektleiterin Schweizer Obstsorte des Jahres 2023, 079 793 94 46 (Allgemeines zur Löhrpflaume und Schweizer Obstsorte des Jahres)



Reife Löhrpflaume (Foto: Fructus)

Zitrusfrüchte in Südafrika, Teil 4

Die Zitrusfrucht ist die wichtigste Obstart Südafrikas und in Bezug auf das Produktionsvolumen sind sie die meistproduzierten Früchte in Südafrika. Im Vergleich zum Kern- und Steinobst sind die Zitrusfrüchte immergrüne Pflanzen. Angebaut werden sie in den östlichen und nördlichen Regionen Südafrikas.

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



Zitrusbäume in der Entwicklungsphase

Klima und Boden

Die Zitrusfrüchte haben ihren Ursprung in den tropischen und subtropischen Regionen. Die Hauptproduktionsregionen sind Western Cape, Eastern Cape, entlang des Orange Rivers (Northern Cape), KwaZulu Natal, Mpumalanga und Limpopo. Die Produktionsart variiert zwischen den unterschiedlichen Anbau-regionen. Western Cape und Eastern Cape sind kühlere Regionen und es werden vorwiegend Orangen und Zitronen produziert. Das warme Klima in den Regionen Mpumalanga, Limpopo und KwaZulu-Natal ermöglichen die Produktion von Grapefruits und Valencia Orangen (dünne Schale).

Die durchschnittliche Temperatur der kältesten Monate (Juni–August) sollte nicht tiefer als zwei bis drei Grad plus sein, da Zitrusfrüchte frostempfindlich sind. Für die Knospenbildung benötigen Bäume denn noch tiefe Temperaturen. Die Blütenbildung kann durch warme Temperaturen gehemmt werden. Eine trockene Phase von 30 Tagen bei der Blütenbildung können zu einem früheren / schnelleren Knospenaufbruch führen.

Am besten wachsen die Zitrusbäume auf tiefgründigem Boden mit einem pH-Wert zwischen 6 und 6,5. Sie sind empfindlich auf Staunässe.

Anbauflächen

Orangen	46'000ha / 1'650'000t (35t/ha)
Zitronen	18'000ha / 625'000t (34t/ha)
Mandarinen	26'00ha / 500'000 (19t/ha)
Grapefruits	8'700ha / 373'00t (42t/ha)

Markt

Die Zitrusfrüchte-Produktion war die letzten 10 Jahre stabil. Der Grossteil der in Südafrika produzierten Zitrusfrüchte werden nach Europa exportiert. Ungefähr 30% der Ernte wird verarbeitet (Saft und Konzentrat). Die grossen Betriebe verfügen über eine betriebseigene Verpackungsstation, Lagerhallen und exportieren die Früchte direkt ab dem Hof.

Anbau

Die Zitrusbäume variieren in Form und Grösse. Die Zitronen- und Mandarinen-Bäume werden ungefähr 3m hoch. Die Orangenbäume können bis zu 12m hoch werden und die Grapefruitbäume sogar bis zu 15m. Die jungen Triebe sind grün und können dadurch Photosynthese betreiben. Die meisten Zitrusbäume haben Dornen, was das Schneiden und Ernten erschwert. Die Bäume wachsen in zwei bis fünf vegetativen Schüben pro Jahr (Frühling, Frühsommer, Spätsommer, Herbst und Winter). Während der Entwicklungsphase, welche zwei bis fünf Jahren dauert, blühen die Bäume

nicht und produzieren somit keine Früchte. Die meisten Zitrusbäume sind Selbstbefruchter. Mandarinen tendieren zu Alternanz.

Der Zitrusanbau ist arbeitsintensiv: Viel Arbeit geht in die Unkrautbekämpfung, in den Schnitt, in Formier-Arbeiten und die Ernte.



Waschen der Orangen nach der Ernte

Unterlagen

Zitrusunterlagen werden aus den Samen oder Stecklingen gezogen. Unterschieden werden die Unterlagen in starkwachsende, mittelstarkwachsende und in schwachwachsende.

Starkwachsende Unterlagen	rough lemon, Volkameriana, rangpur und Cleopatra mandarin
Mittelstarkwachsende Unterlagen	Carrizo, Troyer citranges, Swingle citrumelo und X639
Schwachwachsende Unterlagen	Trifoliata orange selections

Sorten

Orange	Delta, Midnight, Turkey, Oukloon, Du Roi, Benny, Palmer, Bahianinha, Washington, Robyn, Navelina, Lane Late, Newhall, Cambria, Cara, Rustenburg, Autumn Gold
Zitronen / Limetten	Eureka, Eureka SL, Lisbon, Limoneira, Genoa
Mandarinen	Nules, Marisol, SRA, Oroval, Esbal, Clemens, Oronules, Tango, Nadorcott (Afourer), Nova, Or (Orri), Minneola, Mor , B17, Tambor , Naartjie, Thoro Temple, Sonet, B24 (African Sunset), Miho Wase, Owari, Kuno, Miyagawa Wase, Okitsu Wase, Aoshima
Grapefruits	Star Ruby, Marsh, Rose, Flame, Nelspruit Ruby (Nelruby), Flamingo



Blühender Orangenbaum

Ernte

Orangen: März bis September je nach Sorte
Zitronen: Februar bis September
Mandarinen: März bis August
Grapefruit: März bis Juni

Schädlinge und Krankheiten

Da die Blätter über längere Zeit an den Bäumen sind, ist der Pflanzenschutz besonders wichtig und auch schwieriger.

Schwarzfleckenkrankheit

Dies ist eine Pilzkrankheit, die auf die Schale der Früchte geht.

Dunkelbraune oder schwarze Flecken auf Früchten, Fruchtstielen und Blättern sind das Erscheinungsbild dieser Krankheit. Da diese Krankheit in Europa noch nicht verbreitet ist, bestehen in Europa strenge Einfuhrbestimmungen in Bezug auf Zitrusfrüchten. Eine Verbreitung der Schwarzfleckenkrankheit in Europa soll so vermieden werden.

Wickler

Dämmerungs- und nachtaktiver Falter aus der Familie der Wickler machen den Export von südafrikanischen Zitrusfrüchten ebenfalls schwierig, da keine Schädlinge mittransportiert werden dürfen. Die Schäden der Wickler, welche im Zitrusanbau vorkommen, haben ähnliche Schadbilder wie die uns bekannten Apfelwickler- und Pflaumenwicklerschäden. Die Einstichlöcher bei jungen, grünen Früchten werden gelb und bei den reifen Früchten orange, die später einsinken.

In Frostnächten ruhig schlafen

Gut vorbereitet in die neue Saison starten. Auch wenn das Jahr 2022 im Vergleich zu 2021 weniger Frostereignisse aufwies, muss damit gerechnet werden, dass in den kommenden Jahren wieder vermehrt Frostnächte auftreten werden.

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

Frost

Wo genügend Wasser vorhanden ist, wird eine Frostberegnung installiert. Welche Alternativen gibt es zur Frostberegnung und zu den Frostkerzen? Bei einer Demo von PelliHeat auf dem Oeschberg wurde eine Alternative gezeigt.

Die Öfen sind effizient und brennen bis zu sieben Stunden. Die Öfen können in abgedeckten oder in offenen Anlagen aufgestellt werden, wobei die Effizienz in abgedeckten Anlagen höher ist.

Vorteile

Besonders im Kirschenanbau, wo die Blüten feuchtigkeitsempfindlich sind, lohnt es

sich zu überlegen, ob die Öfen von PelliHeat eine Möglichkeit zur Frostbekämpfung sind. Im Vergleich zu den Frostkerzen sind die PelliHeat Öfen billiger und weniger aufwändig. Zudem haben sie einen höheren Wirkungsgrad auch bei Wind durch die effiziente Wärmerückhaltung und eine geringe Rauchentwicklung.



PelliHeat Ofen in Obstanlage

Nachteile

Die Öfen stehen gleichzeitig in den Anlagen, wenn auch Pflanzenschutz ausgebracht werden muss. Die Öfen in den Reihen verunmöglichen die

Durchfahrt, sodass diese für jede Applikation unter die Bäume gelegt und dann später wieder aufgestellt werden müssen.

Schneiden bei schönstem Wetter

Die Schnittkurse, die im Februar stattfanden, konnten mit interessierten Teilnehmenden bei kaiserlichem Wetter durchgeführt werden.

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

Nach einem theoretischen Einstieg in den Tag, schneiden die Teilnehmenden unter Anleitung der praktischen Kursleiter an den Bäumen auf dem Oeschberg fleissig, anfänglich noch zurückhaltend und unsicher. Je länger der Kurstag

dauert, desto mutiger und sicherer werden die Teilnehmenden. Mit neuen Erkenntnissen geht es nach Hause, um mit gewonnener Routine die eigenen Bäume zu schneiden.

Die Teilnehmenden vernetzen sich untereinander und geben sich gegenseitig Tipps. Ausgetauscht wird auch noch über das Kursende hinaus.



Teilnehmende Schnittkurs vom 13./14.03.2023



Einladung zum traditionellen Bäumeler-Höck

Samstag, 13. Mai 2023, Treffpunkt 11.00 Uhr im Restaurant «Schwarzwasserbrücke» in Lanzenhäusern

Anmeldungen erforderlich

bis Di, 9. Mai 2023
bei Niklaus Ueli 031/ 721 12 71

Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
Urs Schaller, Präsident

Programm

- Begrüssung
- Ehrungen
- Mittagessen
- Tätigkeitsprogramm 2023

Sonderschau an der BEA Bern vom 28. April bis 7. Mai 2023

In der Halle 3 wird den Besuchern und Besucherinnen mit einer Sonderschau «Kartoffeln Superfood aus heimischem Boden» die Knolle «vom Boden bis auf den Teller» spielerisch, interaktiv und mit allen Sinnen nähergebracht.

Zusätzlich werden Apfelchüchli, Obst und Most angeboten.



Programm «Nachhaltige Früchte»

Selber Hand anlegen, mitwirken und mitdiskutieren, das ist das Motto der Erfahrungsaustausche des Produzentenzentrums Obst. Beim Anlass am 20. April 2023 geht es um das Programm «Nachhaltige Früchte». An Beispielen werden verschiedene Massnahmen vorgeführt und gemeinsam besprochen. Produzenten berichten von ihren ersten Erfahrungen mit dem Programm.

Datum: Donnerstag, 20. April 2023

Zeit: 13.30–17.00 Uhr,
mit anschliessendem Apéro

Ort: Pascal Occhini, Ins

Programm

- Betriebsvorstellung und – Rundgang (Pascal Occuini)
- Erfahrungen mit dem Programm «Nachhaltige Früchte» (Pascal Occuini)
- Nützlingsstreifen anlegen und pflegen (fenaco Berater)
- Neuerungen «Nachhaltige Früchte» (Kontrollleur NHF)
- Mechanische Unkrautbekämpfung (Dubler Agrarservice)
- Gemütlicher Abschluss



Austausch in der Obstanlage

Die Teilnehmenden erhalten ein Zertifikat.

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Weitere Informationen unter info.fob@be.ch

Das PZ Obst freut sich auf zahlreiches Erscheinen.

Tobias Meuter, Präsident PZ Obst

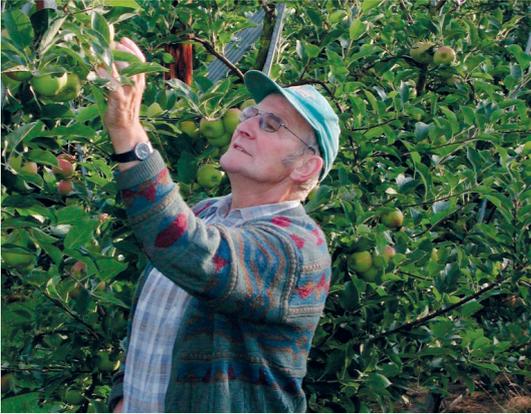
Nachruf Walter Lüthi-Kipfer (12. Dez. 1940 – 2. März 2023)

Walter Lüthi-Kipfer, Koppigen ist am 2. März 2023 verstorben.

Im Jahr 1980 hat Walter seine Stelle als Betriebsleiter des Obstbaubetriebs der kantonalen Zentralstelle für Obstbau Oeschberg angetreten und während 22 Jahren bis zu seiner Pensionierung loyal und sehr pflichtbewusst ausgeübt. Während dieser Zeit hat Walter Lüthi acht Lernende zu Obstfachleuten ausgebildet und die Entstehung und Einführung der inte-

grierten Obstproduktion miterlebt. Mit besonderer Begeisterung hat er Geräte und Maschinen entwickelt und selber gebaut, die ihm und seinen Mitarbeitenden die Arbeiten erleichtert haben.

Wir werden Walter in guter Erinnerung behalten und sprechen der Trauerfamilie unser herzliches Beileid aus.



Flurbegehung Bio-Erdbeeren

Die Bärner Bio Bure organisieren zusammen mit dem INFORAMA am 02.06.2023 eine Flurbegehung zum Thema Bio-Erdbeeren. Besucht wird der Betrieb von Peter und Florian Ziehli in Mötschwil.



Eine Anmeldung ist nicht nötig. Für weitere Informationen wenden sie sich an info.fob@be.ch. Die Organisatoren freuen sich auf zahlreiches Erscheinen.

Simon Jöhr / Hanna Waldmann

**BÄRNER
BIOBURE**

Datum: Freitag, 02.06.2023
Zeit: 19.00 Uhr
Ort: Peter und Florian Ziehli, Maiacher 26, 3324 Mötschwil

Folienverlegegerät günstig zu verkaufen

Ab INFORAMA Oeschberg, Koppigen ist ein alt bewährtes Folienverlegegerät für Flies oder Abdeckfolie zu verkaufen. Der Verkaufspreis beträgt CHF 200.– (abgeholt).

Weitere Informationen
Ulrich Steffen
INFORAMA Oeschberg
Verband Berner Früchte
ulrich.steffen@be.ch
031 636 12 94



Folienverlegegerät S70

Sonntag 4. Juni, 9.30 Uhr

Breitenhof-Tagung Agroscope 2023

Agroscope Steinobstzentrum Breitenhof in Wintersingen BL



Referate

• **Begrüssung zur Breitenhof-Tagung**

Manuel Boss, Agroscope, Leiter Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte

• **Aktualitäten in der Schweizer Steinobstproduktion und -vermarktung**

Bruno Eschmann, Produktezentrum Kirschen & Zwetschgen

• **Betriebsrundgang**

• **Innovative Lösungen zur Nachbauproblematik**

Thomas Kuster, Agroscope

• **Rentabilität von Niederstammkirschen**

Heinz Müller, Produzent Kanton St. Gallen, Esther Bravin, Agroscope

• **Kirschen-Sorten: Tipps für die Produktion**

Thomas Schwizer, Agroscope

Festwirtschaft ab 11.45 Uhr im Zelt

Ausstellung und Infostände: Medien und Infostand • Aussteller rund um Steinobst

Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit

Zufahrtsplan siehe Rückseite, www.agroscope.ch

**Sonntag
4. Juni 2023
ab 11.45 Uhr
Festwirtschaft**

Agroscope gutes Essen gesunde Umwelt



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Sommerkursteil Bio-Anbau

Gemeinsam Bio-Betriebe besuchen, Erfahrungen austauschen und sich vernetzen, dies steht im Vordergrund des dreitägigen Bio Sommerkurses.



Leitung: Hanna Waldmann

Anmeldefrist: 30.04.2023

Kosten: Bioobstbau Sommerkurs: 300.– zzgl. Verpflegung

Voraussetzung: Als Voraussetzung muss vorher der Winterkursteil am FiBL oder der theoretische Einführungskurs in den Bioobstbau am INFORAMA vorgängig besucht werden.

Anmeldung: Kurssekretariat INFORAMA, Waldhof, 4900 Langenthal, 031 636 42 40, inforama.waldhof@be.ch

Sie lernen die praktischen Grundlagen der Bio-Obst-Produktion kennen. Nach einer Einführung am Morgen ins Thema werden am Nachmittag Biobetriebe im Bereich Kern- und Steinobst besucht, um die produktions- und markttechnischen Grundlagen kennen zu lernen.

Daten Sommerkursteil Bioobstbau (Kurs-Nr. 231312):
30.05.2023; 13.06.2023;
15.08.2023



Einführungskurs Bio-Beeren

Dieser Kurs vermittelt die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Beeren-Produktion. Der Kurs richtet sich an alle interessierten Personen, die sich über den biologischen Beerenanbau informieren oder in den Biobeerenbau einsteigen wollen.

Kursdatum: Donnerstag, 11. Mai 2023 von 08.30 bis 16.30 Uhr
Treffpunkt: Betrieb Niederhauser Stefan, Kühweid 1, 3036 Zimmerwald.

Programm Vormittag (Exkursion/Betriebsbesichtigung)

08.30h
Treffpunkt Kühweid 1, 3036 Zimmerwald (www.chuewid.ch)
Betriebsbesichtigung Bio-Beeren Niederhauser Stefan, Kühweid 1, 3036 Zimmerwald (031 812 13 41)

Mittagspause (individuelle Verpflegung)

Programm Nachmittag (Theorie-Teil)

13.15h
Schwand Münsingen, Raum «Fatima»
– Angebot und Nachfrage nach Bio-Beeren
– Voraussetzungen für den Einstieg in den Bio-Beerenbau
– Anbausysteme bei den verschiedenen Beerenarten
– Methoden zur Bodenpflege und Pflanzenernährung
– Regulierungsstrategien gegen die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge
– Investitionsbedarf, Betriebswirtschaft
– Merkblätter, Anleitungen, weiterführende Literatur

Kursleitung

Max Kopp, INFO-RAMA Oeschberg, (max.kopp@be.ch, 079 372 52 49)
Thierry Suard, FiBL Frick

Kosten

Fr. 100.–

Anmeldung

bis 27. April 2023 auf www.inforama.ch/Kurse (Kurs 231310)

Wir freuen uns auf einen spannenden Erfahrungsaustausch bei den Bio-Beeren-Produzentinnen.



Verarbeitung



Cider-Tagung 2./3. Mai 2023

Nach den positiven Erkenntnissen der letztjährigen Mosterei-Tagung in Ins bieten die Fachstellen Obstbau der Kantone Fribourg, Jura und Bern gemeinsam mit dem Centre Romand de Pasteurisation (CRP) eine Cider-Tagung in Grangeneuve an.



An der Tagung wird ein Einblick in die traditionelle Cider-Herstellungsverfahren aus der Normandie gewährt

Damit wird das Ziel verfolgt, den Produzentinnen und Produzenten in der Kleinmosterei verständliche und nachvollziehbare Instrumente für die Herstellung und Vermarktung von Produkten aus der Gruppe «Gärsaft, Obstwein, Cider, Obstschäumwein» zu vermitteln. Der Teil der sensorischen Beurteilung von verschiedenen Produktgruppen bildet einen wesentlichen Bestandteil der Tagung.

Ort der Durchführung

Institut Grangeneuve
rte de Grangeneuve 31
1725 Posieux; Hauptgebäude

Programm

Montag, 1. Mai 2023, ab 16.00h (fakultativ)
Anreise der ersten Gäste, Empfang, Einquartierung, Nachtessen, Abendprogramm

Dienstag, 2. Mai 2023, ab 08.30h
08.30h Eintreffen der Teilnehmenden

09.00h Eröffnung der Tagung

- Gesetzgebung, Deklaration, Etikettierung (Martin Haller, BLV)
- Geeignete Sorten für die Cider-Herstellung (Romano Andreoli, BEVOG/NUVOG)
- Herstellung von Cider – traditionelle Methode (Xavier Chevalley, Changins)
- Cidre bouché, méthode traditionnelle (Marie Marois, domaine Dupond, Victot-Pontfol F)
- Obstweine aus dem Mostviertel, Niederösterreich (Bernhard Datzberger, Amstetten AT)

17.00h Abschluss des ersten Tages

18.30h Nachtessen, danach fachlicher Austausch, freie Degustation von Produkten

Mittwoch, 3. Mai 2023, ab 08.30h

08.30h Eröffnung des 2. Tages

- Sensorik, Qualitätsparameter von Obstweinen (Jonas Inderbitzin, Agroscope)
- Obstweine aus dem Mostviertel, Produktvielfalt (Bernhard Datzberger, Amstetten AT)
- Bedeutung der Hefe (Benoit Bach, Changins)
- Obstweine als Dessertweine – vins liquoreux (Manuel Oudard & Maxime Queloz, trois-lacs cidres)
- Schluss-Diskussion auf dem Podium

16.30h Abschluss der Cider-Tagung 2023

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer kann sich sein Tagungs-Paket selber zusammenstellen. Es können die einzelnen Tage oder das gesamte Tagungspaket gebucht werden. Entsprechende Angaben auf der Anmeldung sind vorzunehmen.

Anmeldung: Telefonisch unter 026 305 58 00
Anmeldefrist: bis Freitag, 14. April 2023

Tagungskosten: CHF 125.–/Tag; CHF 75.–/Übernachtung (Mittag- und/oder Abendessen nicht inbegriffen).

Weitere Informationen: INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90, max.kopp@be.ch oder auf www.bernerfruechte.ch



Reinsortige Apfel- und Birnenweine aus dem Mostviertel Niederösterreichs

Obstwein - Exkursion «Ebbelwoi» in die Region Frankfurt

2011 wurde eine Exkursion nach Niederösterreich ins Mostviertel und 2014 eine Reise in die Normandie angeboten. Nach einer längeren Pause ist für dieses Jahr eine dreitägige Exkursion in die Region Frankfurt, in das Produktions-Gebiet «Ebbelwoi» geplant.

Programm

Mittwoch, 2. August 2023
Abfahrt um 06.00h in die Region Frankfurt mit Betriebsbesuch, danach Nachtessen und Übernachtung

Donnerstag, 3. August 2023
Betriebsbesuche, danach Nachtessen und Übernachtung

Freitag, 4. August 2023
Rückfahrt, mit Betriebsbesuch unterwegs
ca. 18.00h Ankunft am Ausgangspunkt

Kosten der Exkursion

CHF 700.–/Person, (Carfahrt, 2 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück, 3 Mittagessen, 2 Nachtessen)

Anmeldung

bis am 30. Juni 2023
an info.fob@be.ch

weitere Informationen

INFORAMA Oeschberg,
031 636 12 90;
max.kopp@be.ch

Kommen Sie mit auf Entdeckungstour in ein traditionelles Produktionsgebiet von Obstwein in unserem nördlichen Nachbarland. Zudem bietet der Ausflug die Gelegenheit, innerhalb der überregionalen Reisegruppe Kontakte zu knüpfen.

Andreas Klöppel (Liebegg)
und Max Kopp (Oeschberg)

Auszug aus wikipedia

Apfelmost, **Saurer Most**, regional auch nur **Most**, im Hessischen **Ebbelwoi**, ist ein Fruchtwein, der meist aus einer Mischung verschiedener, relativ säurehaltiger Äpfel gekeltert und alkoholisch vergoren wird. Auch Holzapfel können so verwertet werden. Der natürliche Alkoholgehalt beträgt 5 bis 7 Vol.-%. Apfelwein hat meist einen herben, sauren Geschmack, da zu seiner Herstellung traditionell herbe und saure Äpfel

verwendet werden. Je nach verwendeten Apfelsorten muss der Geschmack deshalb nicht notwendigerweise herb bzw. sauer empfunden werden. Im Verlaufe des Gärprozesses sinken die durch den steigenden Alkoholgehalt abgestorbenen Hefen und Fruchtbestandteile auf den Boden des Gärbehälters.

Die Apfelweinkultur in Hessen wurde 2022 auf die UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes gesetzt



Gemeinsamer Gebinde-Einkauf 2023

Bereits beginnt die Planung für die kommende Saison. Für die Verarbeitungskampagne 2023 wird versucht, wiederum attraktive Konditionen für den gemeinsamen Einkauf von Bag-in-Box auszuhandeln. Es ist davon auszugehen, dass mit teils massiven Preissteigerungen gerechnet werden muss.



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

Die Bestell-Liste wird den bisherigen Bezüglern direkt zugestellt oder kann ab Ende April im Internet auf www.bernerfruechte.ch/ für Produzenten/Produktezentren/Verarbeitung eingesehen werden.

Bei Nachbestellungen muss mit rund 10% Aufpreis gerechnet werden.

Bestellungen bis Freitag, 9. Juni 2023

an Theo Wanner
Hauptstrasse 30
3306 Etzelkofen
Telefon: 031 765 54 89
Fax: 031 765 64 19
Mobile: 079 275 10 84
Mail: tw@wannermost.ch

Nutzen Sie die Gelegenheit!

PZ Verarbeitung, Theo Wanner

Aktuelle Fachkenntnisse für die Kleinmosterei – Modul Obstverarbeitung (BF 22) 2023

Qualitativ hochwertige Produkte aus der Kleinmosterei-Obstverarbeitung erfreuen sich bei Konsumenten zunehmender Beliebtheit. Der Kurs eignet sich bestens als Vorbereitung zum Einstieg in den Betrieb einer Kleinmosterei oder als Auffrischung bereits bestehenden Fachwissens.

Das Modul vermittelt in einem attraktiven Mix aus Theorie und Praxis die zeitgemässen Fachkenntnisse für den Betrieb einer Kleinmosterei. Die Teilnehmenden erfahren, dass gute Qualität mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen, zweckmässigen Verarbeitungseinrichtungen, einwandfreier Betriebshygiene und zuverlässigen Betriebsabläufen zusammenhängt.

Der Kurs wird gemeinsam mit den Fachstellen Strickhof ZH, Liebegg AG und Oeschberg BE durchgeführt.

Kursdaten

– Mittwoch, 23. August 2023
– Dienstag, 12. September 2023
– Mittwoch, 13. September 2023
– Dienstag, 10. Oktober 2023
– Mittwoch, 11. Oktober 2023, jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr

Kurskosten: Fr. 900.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung.

Die Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (schriftlich, mündlich/praktisch) absolvieren. Diese findet am 31. Oktober 2023 statt.

Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung angerechnet werden.

Anmeldetermin

Donnerstag, 20. Juli 2023

Strickhof, Kurse, Eschikon 21,
8315 Lindau ZH,
kurse@strickhof.ch
www.strickhof.ch/fachwissen/obst-beeren/fachkurse

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschreibung und melden Sie sich an!



Das Modul vermittelt aktuelle Fachkenntnisse zur Führung eines Obstverarbeitungsbetriebes.



Beeren-Anbauflächen 2023 leicht tiefer als im Vorjahr

Das Produktionsgebiet Bern, Fribourg, Solothurn baut auf einer Fläche von 211,9 Hektaren Beerenkulturen auf über 800 Parzellen an. Die Anbaufläche liegt um 2,3 Prozent unter jener des Vorjahres. Die Flächenabnahme ist sowohl bei ÖLN-, als auch bei Bio-Flächen zu verzeichnen.

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

Das Produktezentrum Beeren rechnet mit einer grösseren Fläche verfrühter Erdbeeren, während dem die Normalkulturen und die Selbstpflückfläche geringere Flächenanteile belegen. Bei den Himbeerkulturen ist mit einer deutlichen Flächenabnahme (-7,9%) zu rechnen. Das gleiche zeigen die Meldungen der Brombeeren-Anbauflächen, wo sogar ein Minus von 14,8% resultiert. Die Flächen von Heidelbeeren und Johannisbeeren sind stabil geblieben.

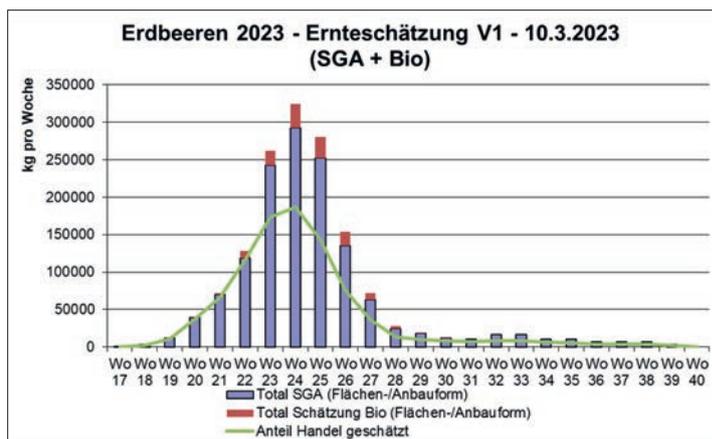
Der Schweizer Obstverband rechnet gesamtschweizerisch mit einer leichten Zunahme der Produktionsflächen in diesem Jahr. Die Erdbeeranbaufläche fällt um 3,5% tiefer aus als im Vorjahr. Dieser Rückgang wird aber mehr

als kompensiert mit einer Flächenzunahme bei Himbeeren (+4,2%) und Heidelbeeren (+10,1%). Die Anbauregion BE, FR, SO umfasst rund 21 Prozent der Schweizer Beerenfläche.

Ernteschätzung

Die Flächen-Meldungen der Beerenproduzentinnen und -produzenten stellen die Grundlage dar für die Ernteschätzung der Region. Eine erste provisorische Schätzung geht von – 1'380t Erdbeeren Suisse Garantie SGA und 120t Erdbeeren Bio – 290t Himbeeren SGA und 50t Himbeeren Bio – 85t Heidelbeeren SGA und 30t Heidelbeeren Bio – 30t Brombeeren SGA und Bio – 40t Johannisbeeren SGA und Bio

Diese erste Schätzung umfasst sämtliche Vermarktungsformen (Handel, Direktvermarktung, Selbstpflücke).



Geschätzter Verlauf der Erdbeerernte 2023. Der Erntestart wird massgebend durch den Vegetationsverlauf bestimmt.

Entwicklung der Kulturen beobachten

Bis zum Erntebeginn, der bei den Erdbeerkulturen unter Folientunnel etwa Ende April erwartet wird, beobachten die Produzentinnen und Produzenten ihre Kulturen genau. Diese Beobachtungen und Erkenntnisse tragen dazu bei, die Ernteschätzung und vor allem den Erntestart möglichst exakt vorhersagen zu können.

Produzentenmeldungen garantieren exakte Tages- und Wochenmeldungen

Eine SMS-Umfrage bei Referenz-

Betrieben sammelt die Beobachtungen der Praxis und hilft mit, die Tages- und Wochenmeldungen so exakt wie möglich zu gestalten. Je genauer die Tages- und Wochenmeldungen aus allen Anbauregionen beim Schweizer Obstverband eintreffen, desto exakter können Import-Gesuche behandelt werden. Dies ist insbesondere beim Phasenwechsel von «freier Phase» zu «bewirtschafteter Phase» Mitte Mai von grosser Bedeutung. Dieses Jahr wird in dieser Woche mit «Auffahrt» Donnerstag beim Handel zudem ein wichtiger Handelstag fehlen.

Beerenpreise für die Direktvermarktung 2023

Die Beerenpreise für die Direktvermarktung richten sich nach den Richtzielpreisen, die das SOV Fachzentrum Direktvermarktung festlegt. Für die Selbstpflücke sind Rabatte auf den Direktvermarktungspreisen vorgesehen.

Das PZ Beeren hat an seiner Sitzung vom 15. März 2023 entschieden, für die Kampagne 2023 die Bandbreite der Preis-Empfehlungen unverändert vom Vorjahr zu übernehmen. Für die Region BE/SO/FR werden folgende Preise empfohlen:

Selbstpflückerei für Beeren «Suisse Garantie, SwissGAP» und «Bio-Knospe»

Beerenart (Preis/kg)	Suisse Garantie / SwissGAP	Bio-Knospe
Erdbeeren	Fr. 6.– bis 7.–	Fr. 7.– bis 8.–
Himbeeren	Fr. 10.– bis 11.–	Fr. 11.– bis 12.–
Brombeeren	Fr. 7.– bis 8.–	Fr. 8.– bis 10.–
Kulturheidelbeeren	Fr. 10.– bis 11.–	Fr. 11.– bis 12.–
Johannisbeeren, Stachelbeeren, Cassis	Fr. 6.– bis 7.–	Fr. 7.– bis 8.–

Direktverkauf für Beeren «Suisse Garantie, SwissGAP» und «Bio-Knospe»

Beerenart (Preis/kg)	Suisse Garantie / SwissGAP	Bio-Knospe	
		in 250 g Schalen	Ab Hof
Erdbeeren (500 g Schale)	Fr. 11.– bis 13.–	Fr. 13.– bis 16.–	Fr. 9.– bis 13.–
Erdbeeren (250 g Schale)	Fr. 14.– bis 18.–	Fr. 16.– bis 22.–	Fr. 12.– bis 16.–
Himbeeren	Fr. 20.– bis 24.–	Fr. 24.– bis 28.–	Fr. 16.– bis 20.–
Brombeeren	Fr. 14.– bis 18.–	Fr. 18.– bis 22.–	Fr. 12.– bis 16.–
Kulturheidelbeeren	Fr. 20.– bis 24.–	Fr. 24.– bis 28.–	Fr. 16.– bis 20.–
Johannisbeeren	Fr. 10.– bis 14.–	Fr. 14.– bis 18.–	Fr. 8.– bis 10.–
Stachelbeeren, Cassis	Fr. 12.– bis 16.–	Fr. 16.– bis 20.–	Fr. 10.– bis 12.–



Frische, reife Beeren – in der Direktvermarktung zu kostendeckenden Preisen anbieten

Hinweis

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

Preiseempfehlungen für Bio-Beeren bei Bio-Suisse abfragen

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG