

# BERNER OBST

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

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

Kontakt: [info@bernerfruechte.ch](mailto:info@bernerfruechte.ch)

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



Erscheint zweimonatlich

## Obst



## Generalversammlung Berner Früchte

Es ist schon schön, wenn Anlässe, Tagungen und Versammlungen wieder physisch durchgeführt werden können, so auch die Generalversammlung der Berner Früchte am 26.01.2023.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg  
[hanna.waldmann@be.ch](mailto:hanna.waldmann@be.ch)

### Produzentenzentren (PZ)

Die im 2022 organisierten Anlässe, Erfahrungsaustausche und Exkursionen wie der Besuch von Aprikosen- und Pfirsichanlagen im Wallis, Klickschnitt, mechanische Unkrautbekämpfung in den Beeren, Mostfest und Qualitätswettbewerb

waren alle sehr spannend. Im Jahr 2023 sind wieder Erfahrungsaustausche zu Nachhaltige Früchte, Applikationstechnik bei den Beeren, eine Exkursion nach Karlsruhe und eine Nusstagung vorgesehen. Der Haselnussanbau wird nun dem PZ Feld- und Gartenobst angegliedert.

### Schweizerischer Obstverband (SOV)

Die fünf meist angebauten Apfelsorten sind Gala (25%), Golden Delicious (12%), Breaburn (10%), Boskoop (7%) und Jonagold (6%). Aktuell ist der Lagerbestand bei den Äpfeln, nach einem harzigen Start, erfreulich. Unerfreulicher waren die Lagerbestände vorwiegend bei Gala, da noch Äpfel aus dem Vorjahr eingelagert waren, was zu tiefen Startpreisen führte. Die Schweizer Beerenproduktion macht am Markt 25% aus. Was dabei auffällt, sind die Importe vor der einheimischen Ernte. Mit dem Ziel bis 2024 bis zu 25%

resiliente Sorten im Detailhandel zu verkaufen, verfolgt der SOV das QuNaV-Projekt «Resiliente Kernobstsorten für morgen».

### König der Lüfte Remo Läng

Remo Läng erzählt den Teilnehmern über die Parallelen zwischen Extremsport und Landwirtschaft. Als er bei seinen Grosseltern bei der Obsternte half, träumte er immer davon, wie ein Vogel fliegen zu können. Heute lebt er seinen Traum.



Ueli Steffen ist bereit zum Abheben.

## Agenda

**09.02.2023** 9.00–16.00  
ÖLN-Tag, bz emme, grosser Saal

**13.02.–14.02.2023** 9.00–16.00  
Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstämme)

**15.02.2023** 9.00–13.00  
Praktische Einführungsschnittkurse Kernobst und Steinobst

**24.02.2023** 13.30  
Schnittkurs Hochstammbäume Kernobst Kurs-Nr. 231606  
INFORAMA Rütli, Zollikofen  
Anmeldefrist 11.02.2023

**23.02.–26.02.2023**  
Tier & Technik St. Gallen

**02.03.2023**  
Nusstagung Münchenbuchsee

**03.03.2023** 09.00  
Schweizer Hochstammtagung BBZN Hohenrain

**03.03.–06.03.2023**  
AB HOF Messe Wieselburg (A)

**23.03.2023** 09.00–16.30  
Kulturangepasster Pflanzenschutz im Beerenbau «crop adapted spaying»  
Familie Tellenbach, Pieterlen  
Kurs-Nr. 231203  
Anmeldefrist 09.03.2023

**12.04.2023** 08.30  
Einführung in den Bio-Obstbau INFORAMA Schwand, Kurs 231308, Anmeldefrist 29.03.2023

## Obstbautagung

Bei einer Tagung wie der Obstbautagung sind nicht nur die fachlichen Inputs wichtig, sondern auch die Möglichkeit sich auszutauschen. Die Pause mit der Mostdegustation war dazu ideal.

Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg  
[hanna.waldmann@be.ch](mailto:hanna.waldmann@be.ch)

### Schadorganismen

Quarantäneorganismen sind besonders gefährliche Schadorganismen mit potentieller wirtschaftlicher Bedeutung. Sie treten in der Schweiz nicht oder nur lokal auf. Im Obstbau zählen das Feuerbakterium, der Asiatische Moschusbockkäfer, der Nordamerik. Pflaumenrüssler und die Apfelfruchtfliege zu den Quarantäneorganismen.

### Pflanzenschutz

Wie schon in den letzten Jahren fallen wieder Pflanzenschutzmittel weg. Dominique Ruggli von der Fachstelle Freiburg stellt die Änderungen vor.

### Parlamentarische Initiative und Direktzahlungen

Die Parlamentarische Initiative ist brandaktuell, da die Stichtagserhebung vor der Türe steht. Einige der Produzenten sind der Meinung, dass diese Massnahmen in der Praxis nur schwer umsetzbar und dass die Beiträge dafür viel zu tief sind.

### Upright Fruiting Offshoots (UFO)

Anhand vieler Bilder und Videos erklärte Ute Ellwein, die UFO-Spezialistin aus Deutschland, das Anbausystem und dessen Vor- und Nachteile.

Beim Aufbau eines UFO-System ist es wichtig, dass die Bäume im Herbst gepflanzt werden und im Frühling, während der Blüte, auf den ersten Draht (60–70cm) heruntergebogen werden. So sind die

1 • Februar 2023



## Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - GV und Obstbautagung
  - Obstbau in Südafrika, Teil 3
  - Änderungen Pflanzenschutzmittel
  - Neue Schnittmethoden
  - Fruchtwelt Bodensee
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
  - Nusstagung
- Mitteilungen INFORAMA
  - Wechsel im Sekretariat
  - Kurs CAS im Beerenbau
  - Einführungskurs Bio-Obst
  - 2 Kurse Brennerei
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Qualitätswettbewerb Süssmost 2022
  - Verarbeitungsmengen 2022
- Produktezentrum Beeren
  - SOV Beerenseminar
  - Neuheiten Pflanzenschutz Beeren



UFO-System bei Kirschen

Stämme in den ersten 60–70cm gerade und es entstehen nicht die bekannten Nachteile wie beim schräg verlaufenden Drapeau. Zu dicke Triebe werden auf zwei Augen zurückgeschnitten.

## Kernobst in Südafrika, Teil 3

**Das Kernobst benötigt weniger Kältestunden als das Steinobst. Deshalb liegen die Anbauflächen für Äpfel im Süden Südafrikas. Neuere Plantagen sind in Free State, Mpumalanga und Northern Provinz zu finden. Da diese Regionen wärmere klimatische Bedingungen haben, kann dort am frühesten geerntet werden.**

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

### Klima und Boden

Der Kernobstanbau findet in den gemässigten Zonen Südafrikas statt, wo kalte Winter und milde Sommer das Wetter prägen. Die kalten Winter werden nicht nur benötigt für den Knospenaufbruch, sondern auch für die Fruchtentwicklung und die Farbe. Die Äpfel und Birnen benötigen 200 bis 1400 Kältestunden während der Knospeneruhe. Das Kernobst wächst am besten auf losem, gut drainiertem und tiefgründigem Boden mit einem pH-Wert von 6. In sehr sandigen Böden ist eine Bewässerung notwendig. Birnen sind weniger feuchteempfindlich als Äpfel und Steinobst. Die erste Ernte erfolgt zwei bis drei Jahre nach der Pflanzung des Baumes. Die Lebensdauer einer Kernobst-anlage beträgt ungefähr 20 Jahre.



Junge Obstanlage

### Anbauflächen

Apfel: 25'727ha/856'600t (33t/ha)  
Birnen: 12'913ha/410'840t (32t/ha)

### Apfel

Da die Apfelproduktion in Südafrika um ein halbes Jahr zur Schweiz verschoben ist, können die Äpfel in unserer «Offseason» gut verkauft werden.



Apfelanlage

### Markt

Pro Jahr werden 50% der 856'642t produzierten Äpfel in die nördliche Hemisphäre exportiert. Die Erstklass-Äpfel werden ausgeführt, die Zweit- und Drittklass-Äpfel

landen auf dem lokalen Markt oder in der Verarbeitung. Ungefähr 30% der Ernte wird verarbeitet zu Dörrobst, Saft und Mus.



Apfelsortieranlage – Grössensortierung mechanisch, Abpacken von Hand

### Anbau

Wo es nötig ist, wird der Boden begast, bevor die Bäume gepflanzt werden, um ihn vor Krankheiten wie Viren und Bakterien, zu befreien. Gepflanzt werden die Apfelbäume in Abständen von 3,5 x 1m. Die Bäume werden auf Dämme gepflanzt, um die Wasserspeicherung zu optimieren. Die Bewässerung erfolgt durch ein Tröpfchen-Bewässerungssystem. Um den Knospenaufbruch zu verlangsamen, werden die Bäume mit einer Kronen-Beregung bewässert, wodurch die Knospentemperatur reduziert wird. Anbausysteme sind die Palmette, die Spindel und das V-System.

### Unterlagen

Entscheidend für die Wahl der Unterlage sind die flachgründigen Böden, die hohe Bodentemperatur und Sonneneinstrahlung, die ungenügenden Kältestunden, der Nachbau und die Wollige Apfelblutlaus. Während andere Länder auf Zwergwurzelstöcke setzen, verwenden die südafrikanischen Apfelproduzenten meist halbwüchsige Unterlagen wie M793, die etabliert ist, oder wüchsige Unterlagen wie MM109. Die M793 kommt mit den gegebenen Umständen am besten zurecht. Auf sehr fruchtbaren Böden werden Zwergwurzelstöcke, z.B. M7 und MM106, verwendet. Derzeit laufen Versuche mit den Unterlagen G2002, G222, G228 und G778.

### Sorten

Es werden Sorten gezüchtet, die mit geringeren Kältestunden auskommen. Im Anbau stehen Granny Smith, Golden Delicious, Royal Gala, Pink Lady, Fuji und Topred.

### Ernte und Lagerung

Die Apfelsaison beginnt zuerst im nördlichen Teil des Landes. Die Ernte findet zwischen Dezember und Ende Mai statt mit Hektarerträgen von ungefähr 33t. Die Lagerung der Äpfel erfolgt in kontrollierter Atmosphäre, z.B. in einem CO<sub>2</sub> Lager.

### Schädlinge und Krankheiten

In den Apfelanlagen sind Apfelwickler, Wollige Apfelblutläuse, Thrips, Spinnmilben, Baumwollkapselbohrer und Wanzen (Antestia) anzutreffen. Letztere treten früh in der Saison auf und sind oft an den äusseren Reihen einer Anlage zu finden. Häufig auftretende Krankheiten sind Apfelschorf und Mehltau.

### Birnen

Die Herausforderung der Birnenproduzenten ist die ungenügende Akkumulation von Kältestunden, die zu einer verspäteten Blatt- und Blütenbildung führt. Die Konsequenzen davon sind verlängerte Blütezeit, weniger Knospenausbildung, weniger Fruchtspiesse und daraus resultierend eine kleinere Ernte. In Südafrika wird das Problem durch eine künstliche Ruhepause oder durch das Spritzen von Mineralöl in Kombination mit Cyanamid beim Knospenaufbruch gelöst.

### Markt

Das Hauptziel der Produktion ist, die Früchte zu exportieren. Der Grossteil der geernteten Birnen wird exportiert nach Europa, in die Schweiz und nach England. Südafrika ist flächenmässig betrachtet ein kleiner Birnenproduzent, jedoch zählt das Land zu den grössten Birnenexporteuren der Welt.

Birnen, welche nicht exportiert werden, gelangen zum grössten Teil in die Verarbeitung. Vor allem werden Büchsenbirnen und ein kleiner Teil Dörrobirnen produziert, die wegen des trockenen Wetters während der Erntezeit an der Sonne getrocknet werden. Ein kleiner Anteil der Ernte gelangt auf dem lokalen Markt.

### Anbau

In Südafrika werden 12'913ha Birnen angebaut. Das Hauptanbaugelände liegt im Ceres Valley. Dort befinden sich 37% der Anbauflächen, gefolgt von Langkloof mit 16% der Anbaufläche. Birnen werden bis zu 1'200 m.ü.M. angebaut. Pro Hektare stehen zwischen 1'111 und 1'900 Bäume, in einem Pflanzabstand von 3,5–4,5 m x 1,5–2 m. Der Pflanzabstand ist abhängig von der Bodenzusammensetzung, der Unterlage und der Sorte. Die Reihen sind Nord/Süd gerichtet, um eine maximale Abschirmung des Sonnenlichtes zu erzielen, den Sonnenbrand zu kontrollieren und



Vorbereitung der Birnen auf die Sonnentrocknung – alles Handarbeit



Sonnentrocknung von Birnen

um eine gute Qualität der Knospenerentwicklung zu erreichen. Kerben ist eine weitverbreitete Methode um grössere Früchte, mehr Früchte pro Baum und eine frühere Ernte zu erzielen. Bei dieser Methode wird mit einem Spezialmesser ein dünner Streifen um den Stamm oder um die Äste herausgeschnitten.

### Unterlagen

In nährstoffarmen Böden kommen die Unterlagen BP1 und BP3 zum Einsatz. Dies sind kräftige Unterlagen und können dadurch die weniger gut geeigneten Böden kompensieren. Die Unterlagen Quince BA29 und Quince C51 finden ebenfalls für den Birnenanbau Verwendung, aber nicht auf sandigen Böden. Die Quince BA29 ist im Vergleich zu der Quince C51 kräftiger. Quince C51 eignet sich auf Böden mit einem hohen Potenzial, für schwache und frühreife Sorten.

### Sorten

Packham's Triumph ist die Hauptsorte, die in Südafrika angebaut wird und macht auf die Gesamtproduktion 33% aus. Gefolgt wird Packham's Triumph von Forelle (26%), Bon Chretien (20%) und Abate Fatel (7%).

### Ernte

Die Birnenernte in Südafrika beginnt Ende Februar und dauert an bis im März, mit Hektarerträgen von ungefähr 32t geerntet.

### Schädlinge und Krankheiten – Pflanzenschutz

Die meist verbreitete Krankheit ist Septoria. Zudem sind Läuse weit verbreitet und richten an jungen Bäumen einen beträchtlichen Schaden an. Die mediterrane Fruchtfliege ist ebenfalls ein Schädling, die anzutreffen ist.

## Pflanzenschutz Obstbau 2023 – Änderungen

Die gute Nachricht ist, dass nicht nur Pflanzenschutzprodukte gestrichen werden, sondern dass auch immer wieder neue Produkte auf den Markt kommen. Bei einigen Produkten gibt es eine Bewilligungserweiterung. Bitte beachtet die Aufbrauchfristen. Die Erneuerungen und die aktuelle Pflanzenschutzmittelliste der Forschungsanstalt Agroscope sowie die SAIO-Richtlinien sind auf dem Internet bei Agroscope unter [www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch) bzw. beim Schweizer Obstverband unter [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch) zu finden.

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

### Neue Wirkstoffe Fungizide

Produkt	Wirkstoff	Schaderreger	Dosierung und Auflagen
Difol W-7237	Difenoconazol + Folpet	Schorf in Apfel, Birnen, Nashi	Max. 3 Behandlungen pro Parzelle und Jahr
Lumino W-7521	Difenoconazol	Kräuselkrankheit in Pfirsich, Nektarinen Echter Mehltau, Fruchtmotilid und Schrottschuss in Aprikosen, Pfirsichen, Nektarinen	Konzentration: 0,02% Aufwandsmenge: 0,32l/ha Wartefrist: 3 Wochen

### Nützlinge und Verwirrungstechnik gegen Schadinsekten

Produkt	Wirkstoff	Schaderreger	Dosierung und Auflagen
Anthopak W-7423	Anthocorisi nemoralis	Teilwirkung Birnenblattsäugerin Birnen, Nashi	1000–2000 Organismen/ha Anwendung: Mai–Juni → gleichzeitig oder aufgeteilt auf mehrere Wochen
CheckMate Puffer Leaf Mulit W-7523	Z9-14Ac, Z11-Ac14, E8E10-12OH	Apfelwickler in Aprikosen, Kernobst, Walnuss Schalenwickler in Hartschalen-, Kern-, Steinobst	Aufwandsmenge: 3 Dispenser/ha Anwendung: Ab Flugbeginn bis Ernte

### Bewilligungserweiterung Insektizide/Alkazine/Rodentizide

Produkt	Wirkstoff	Schaderreger	Dosierung und Auflagen
Audienz W-6020 Elvis W-6020-2	Spinosad	Kirschesigfliege	Konzentration: 0,2% Aufwandsmenge: 0,32 l/ha Anwendung: BBCH 81-89 Wartefrist: 7 Tage Max. 2 Behandlungen pro Parzelle und Jahr
Natural W-6107 LOTIQ W-6017-2	Fettsäuren C7-C18	Birnenblattsäuger in Birnen, Nashi	Konzentration: 1,25% Aufwandsmenge: 20 l/ha Anwendung: Ab Befallsbeginn Wartefrist: 7 Tage Brühmenge zur Vermeidung von Phytotoxizität min 1000l/ha
Movento SC W-6742	Spirotetramat	Schildläuse, inkl Schmierläuse in Kern-, Steinobst	Konzentration: 0,09% Aufwandsmenge: 1,44 l/ha Anwendung: nach der Blüte, 2 Behandlungen Wartefrist: 3 Wochen Konzentration: 0,125% Aufwandsmenge: 2 l/ha Anwendung: nach der Blüte, 1 Behandlung Wartefrist: 3 Wochen

### Bewilligungsänderungen Fungizide

Produkt	Wirkstoff	Schaderreger	Dosierung und Auflagen
Sercadis W-7134	Fluxapyroxad	Echter Mehltau Pfirsich, Nektarine	Konzentration: 0,009% Aufwandsmenge: 0,15 l/ha Wartefrist 21 Tage Anwendung BBCH 53-81
Vitisan W6940	Kalium-Bikarbonat	Teilwirkung: Blüten- und Zweigdürre in Steinobst	Konzentration: 0,31% Aufwandsmenge: 5 kg/ha Anwendung: Während der Blüte Nur in Tankmischung mit Netzschwefel 80% (2%, 3,2 kg/ha)

### Insektizide/Alkazine/Rodentizide

Produkt	Wirkstoff	Schaderreger	Dosierung und Auflagen
NeemAzal-T/S W-5351	Azadirachtin A	Miniermotte in Kernobst	Konzentration: 0,1875% Aufwandsmenge: 3 l/ha Anwendung: vor oder nach der Blüte, bei Befallsbeginn Wartefrist: 3 Wochen

### Herbizide

Produkt	Wirkstoff	Bewilligungsänderung
Downwindperfect Lawn W-4220-1 Duplisan KV Combi W5164 Exelor W4220 MCCP Combi W-4516-1 Médox W-4516 Nova>porXX W-4177-1 Plüsstar W-4177	Mecoprop-P 2,4-D	<b>Schutz Dritter</b> - 20m Abstand zu Wohnflächen (Kyleon: 6m) - Drift ungeschützter Personen verhindern <b>Umwelt</b> - Abstand zu Oberflächengewässer: 6m (Kyleon 20m) <b>Anwendung</b> - Nur an Tagen mit Temperaturen zwischen 10 und 20°C - Nachttemperaturen >5°C <b>Anwenderschutz</b> - Keine Behandlung mit Rückenspritzen - Nachfolgearbeiten: lange Arbeitskleider tragen
Kyleo W-7016-1 Zwei, 4D-Dicopur W-2594 Zwei-4D flüssig W-2594-1	Glyphosate + 2,4-D 2,4-D	

### Wachstumsregulatoren

Produkt	Wirkstoff	Bewilligungsänderung
Dirager Plus W-7396	NAA	Neue Formulierung Dirager S Fruchtausdünnung Apfel: 0,35–1,2 l/ha Fruchtfall Apfel und Birne: 1–1,2 l/ha Verkauf ab 2023, Dirager S (W-3080) weiterhin bewilligt
Regalis Plus W-7110	Prohexadione-Calcium	Wird nur von Stähler vertrieben und nicht mehr von BASF

### Lagerung

Produkt	Wirkstoff	Bewilligungsänderung
Smart Fresh W-7066 Smart Fresh Pro Tabs W-7067 RipeLock Tabs 2.0 W-7084	1-MCP	Raum vor dem Betreten min. 15 min gründlich lüften Anmischen/Entsorgen der Lösung: Schutzhandschuhe, Schutzanzug, Schutzbrille tragen Raum vor dem Betreten min. 15 min gründlich lüften

### Aufbrauchfristen

Zu beachten sind ebenfalls sämtliche **Aufbrauchfristen**.  
Beispielsweise:

### Fungizide

Produkt	Aufbrauchfrist
Serenade Max W-6877	31.07.2023

### Insektizide/Alkazine/Rodentizide

Produkt	Aufbrauchfrist
Arabella	31.10.2023
Prodigy	28.02.2023
Steward	Rekurs eingelegt

### Herbizide

Produkt	Aufbrauchfrist
Roundup Prime S W-6583-1	Noch keine Frist

In der IP sind ab 2023 im Obstbau keine Bodenherbizide mehr bewilligt.

Weitere Aufbrauchfristen finden Sie unter:  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV – Pflanzenschutzmittelverzeichnis (admin.ch)

## Unterwegs mit Ronald Vermeulen

Die Union Fruitière Lémanique (UFL) organisierte einen praktischen Erfahrungsaustausch mit Ronald Vermeulen, einem erfahrenen Obstbauberater aus den Niederlanden. Anhand einiger Beispiele zeigte er den Teilnehmenden die Unterschiede verschiedener Schnittmethoden. Obstbäume, die nach seiner Methode geschnitten und behandelt werden, weisen ein besseres und ausgeglicheneres Wachstum auf.

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

### Schnittmethode «Vermeulen»

Die Bäume mit einem schwachen Wachstum im unteren Bereich kerbt R. Vermeulen mit der Motorsäge von beiden Seiten bis fast in die Mitte. Dabei ist wichtig, dass zwischen der unteren und der oberen Kerbstelle ca. 10 cm liegen. Diese Methode regt das Wachstum vor allem oberhalb der Kerbstellen an. Bei einer so tiefen Kerbung ist besonders auf die Stützung der Bäume acht zu geben. Die Bäume müssen stabilisiert werden, damit sie nicht brechen. Diese Methode wird dann angewendet, wenn die Bäume im mittleren- oder oberen Bereich fast kein Wachstum aufweisen. Neben den tiefen Kerben der



Schnitt mit Motorsäge unter Anleitung von R. Vermeulen

Bäume bis fast in die Stammmitte empfiehlt er weniger tiefe Kerbungen und den Klickschnitt.



Kerbung

### Düngung

Nährstoffe, die durch die Ernte entzogen werden, müssen wieder zugefügt werden. Die Bäume benötigen vor allem in den sechs Wochen nach der Vollblüte genügend Nährstoffe. In dieser Zeit findet die Zellteilung statt und die Früchte werden gebildet. Der organische Dünger ist sehr wichtig für die Bodenstruktur. Es soll daher nicht die ganze Düngermenge über die Tröpfchenbewässerung verabreicht werden.

### Bewässerung

Das Messen der Bodenfeuchtigkeit ist das Mittel zum Erfolg, wenn es um die Bewässerungsmenge geht. Es können verschiedene Messgeräte wie Tensiometer und Soilmeter eingesetzt werden. Eine gute Wasserversorgung der Bäume ist besonders während der Zellteilung und im finalen Fruchtwachstum wichtig. Zu viel Wasser in den Sommermonaten führt zu vermehrtem Blattwachstum. Dies kann zu mehr Schattenfrüchten führen.



Demonstration am Objekt

## Exkursion Fruchtwelt Bodensee

Nach langer Corona Pause konnte die Fruchtwelt Bodensee wieder durchgeführt werden. Der Verband Berner Fürchte liess sich die Gelegenheit nicht nehmen und organisierte eine Exkursion an die Messe.

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

An einigen Ständen wurden neue Technologien vorgestellt, zum Beispiel ein Pflückroboter. Die Pflückleistung der Drohne ist noch nicht sehr hoch, jedoch besteht die Möglichkeit, dass irgendwann die Erntehelfer durch Roboter ersetzt werden könnten. Neben der Degustation von Äpfeln an einem Stand auch Haselnüsse und Walnüsse verkostet werden. Es gab mehrere Stände mit Nussknacktechnologien. Scheinbar ist die Nuss nicht nur in der Schweiz im Vormarsch,

sondern auch in Europa. Weiter wurden besondere, neue Obstarten wie Mandeln und Kaki vorgestellt.

Der Messebesuch war ein gelungener Anlass und die Möglichkeit zum Austausch wurde sehr geschätzt. Zufrieden machte sich die Gruppe am Nachmittag wieder auf den Rückweg. Herzlichen Dank an Daniel Jenny für die Organisation der Exkursion.

Reservieren Sie sich bereits jetzt den Termin für die nächste Fruchtwelt Bodensee am 23.–25.2.2024!



Die muntere Reisegruppe vor der Rückkehr

## Produktezentrum Feld- und Gartenobst

### Nusstagung

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

#### Datum:

Donnerstag, 2. März 2023

Zeit: 9.30–15.30 Uhr

Ort: Münchenbuchsee,  
Laubbergweg 26

#### Programm

- Vorstellung der Regionen (Westschweiz, Ostschweiz, Graubünden, Mittelland)
- Organisation im SOV (Hubert Zufferey)
- Vermarktung Bio Suisse (Sabine Haller) und IP Suisse (Noémie Schaad) und Hochstamm Suisse (Pierre Coulin)
- Versuch Walnuss Agroscope
- Haselnüsse (Haselnussproduzenten)
- Praktischer Teil (Maschinendemo, Nussammlung etc.)

Für das leibliche Wohl ist gesorgt, einen Unkostenbeitrag nehmen wir gern entgegen.

Anmeldung bitte bis Montag, 27. Februar 2023 an [info.fob@be.ch](mailto:info.fob@be.ch) oder 031 636 12 90

Weitere Informationen unter [www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch)  
Das PZ freut sich auf zahlreiches Erscheinen.



## Wechsel im Fachstellen-Sekretariat

### Andrea Glauser ersetzt Andrea Niklaus

Am 1. Februar 2023 hat Andrea Glauser am INFORAMA Oeschberg an der Fachstelle für Obst und Beeren offiziell ihre Tätigkeit als Sachbearbeiterin, 60%, aufgenommen. Sie ersetzt Andrea Niklaus, die in den letzten sieben Jahren das Fachstellen-Sekretariat geführt hat. Wir danken Andrea Niklaus für ihr tolles Engagement in unseren Fachbereichen, insbesondere dafür, dass Andrea Niklaus ihr Engagement bei uns um ein Jahr verlängerte und nun für die gute Übergabe an ihre Nachfolgerin gesorgt hat.

Wir wünschen Andrea Niklaus alles Gute für die Zukunft!

Herzlich willkommen an der Fachstelle!  
Andrea Glauser wird an der Fachstelle für Obst und Beeren und der Fachstelle für Rebbau die selbständige Führung und Betreuung des Sekretariats sowie Sachaufgaben von beiden Fachstellen und Arbeiten für den Verband Berner Früchte übernehmen.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Andrea Glauser und wünschen ihr in ihrer Tätigkeit viel Freude und Erfolg.



Andrea Glauser ersetzt Andrea Niklaus in der Führung des Fachstellen-Sekretariats.

## Kurs «Kulturangepasster Pflanzenschutz im Beerenbau»

**Pflanzenbehandlungsmittel präzise in Beerenkulturen anzulagern ist kein «nice to have». Heute ist es eine Massnahme im Nationalen Aktionsplan Pflanzenschutz zur Reduktion der Risiken von Pflanzenschutzmitteln.**

Im Kurs werden die Bemessungsgrundlagen mit theoretischen und praktischen Kursteilen aufgefrischt. Die Teilnehmenden sind danach in der Lage, die Brühe- und Produktmengen selbständig zu berechnen.

**Donnerstag, 23. März 2023, 09.00 bis 16.30 Uhr**

Besammlungs-: Restaurant Klösterli, Bahnhofstrasse 1, 2542 Pieterlen

Praktischer Kursteil: Betrieb Tellenbach, Breiten-Hof, Bürenstrasse 50A, 2542 Pieterlen, [www.breiten-hof.ch](http://www.breiten-hof.ch)

### Programm

9.00h Begrüssung, Einleitung (M. Kopp, INFORAMA Oeschberg)

9.15h **Agrarpolitisches Umfeld**  
Massnahmen «Nationaler Aktionsplan Pflanzenschutz»  
Reduktion der Risiken bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln: Abschwemmung, Abdrift, Ressourcen-

Effizienz-Beiträge (Lukas Müller, INFORAMA)

10.00h Verhinderung von PSM-Einträgen in Gewässer auf dem Betrieb (Mirco Plath, Plattform «Pflanzenschutzmittel und Gewässer» (AGRIDEA/HAFL))

10.30h **Grundlagen für kulturangepasste Applikationstechnik**  
Pflanzenschutzmittelliste Beeren 2023, Düsenwahl (André Ançay, Agroscope)

11.15h **Berechnungen von kulturangepassten Brühe- und Produktmengen** in Erdbeeren und Strauchbeeren (Max Kopp, INFORAMA)

13.30h Praxisteil – Kalibrierung Sprühgerät im Feld  
Verschiedene Brühemengen für verschiedene Entwicklungsstadien



Eine präzise Applikationstechnik hilft Risiken von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren.

15.45h **Erfahrungsbericht**  
Betriebsleiter (Urs Tellenbach)

16.15h Fragen & Antworten

16.30h Abschluss des Kurses

**Anmeldung:** bis 9. März 2023 unter Kurse | INFORAMA (Kurs Nr. 231203)

**Kosten:** Fr. 100.–, zuzüglich Verpflegung

Weitere Informationen beim INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90

## Einführungskurs Bio-Obst

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

**Kursdatum:**  
Mittwoch, 12. April 2023  
von 08.30 bis 16.30 Uhr

**Treffpunkt:**  
INFORAMA Bio-Schule Schwand,  
3110 Münsingen, Hauptgebäude

**Programm Vormittag**  
– Voraussetzungen für den  
Einstieg in den erwerbs-  
mässigen Bio-Obstbau

- Methoden zur Bodenpflege und Pflanzenernährung
- Fruchtbehangsregulierung im biologischen Kernobstanbau
- Standortgerechte Sorten- und Unterlagenwahl
- Oekologischer Ausgleich und Förderung von Nützlingen
- Regulierungsstrategien gegen wichtigste Krankheiten und Schädlinge
- Merkblätter, Anleitungen, Weiterführende Literatur

### Programm Nachmittag

- Betriebsbesichtigung Steinobstablage
- Betriebsbesichtigung Kernobstanlage

**Kursleitung:** Hanna Waldmann, INFORAMA Oeschberg, Thierry Suard, FiBL Frick

**Kosten:** Fr. 100.–

**Anmeldetermin**  
29. März 2023  
auf Kurse | INFORAMA  
Kurs-Nr: 231308



Führung durch Reussers Steinobstparzelle

## Modul Brennerei für Profis (BF 23) 2023

«80% eines guten Destillates entstehen vor der Brennerei»

Noch bevor der Brenner die vergorene Maische in die Brennblase füllt, sind schon 80% der Qualität bestimmt. Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, beim Einmaischen und bei der Wahl des Brennzeitpunkts ankommt. Die Teilnehmenden destillieren die im Kurs eingemaischten Rohstoffe auf der mobilen Brennerei und lernen dabei Vor- und Nachlauf vom Mittellauf zu trennen. Sie stellen ihr Destillat auf Trinkstärke ein und beurteilen es sensorisch. Sie erkennen Destillat-Fehler. Zudem erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in die Herstellung von Likören. Der Kurs bietet einen spannenden Mix aus Theorie und angewandter Praxis.

**Kursdaten**  
– Mittwoch, 18. Oktober 2023  
– Mittwoch, 15. November 2023  
– Freitag, 24. November 2023  
– Dienstag, 28. November 2023  
– Mittwoch, 29. November 2023,  
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr

Kurskosten: Fr. 750.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung. Für Kursteilnehmende ohne Abschluss BLS betragen die Kurskosten Fr. 500.–

Die Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (mündlich und praktisch, je 30 Min.) absolvieren. Diese findet am 6. Dezember 2023 statt. Die erfolgreiche Lernzielkontrolle kann als Teilabschluss für die

landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt werden.

**Anmeldetermin**  
20. September 2023

INFORAMA Oeschberg,  
Fachstelle für Obst und Beeren,  
3425 Koppigen; 031 636 12 90,  
info.fob@be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschreibung und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kursekretariat erfolgen, unter [www.inforama.ch/Kurse](http://www.inforama.ch/Kurse), Kurs-Nummer 231802



Ein langsames Destillieren ermöglicht eine saubere Vorlauf-Abtrennung.

## Kurs Brennerei für Selbstversorger 2023

«Auf den Rohstoff und das Einmaischen kommt es an!»

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

Die Qualität der Rohstoffe und das korrekte Einmaischen sind ausschlaggebend für einen guten Edelbrand.

Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, beim Einmaischen und bei der Wahl des Brennzeitpunkts ankommt. Die Teilnehmenden destillieren die im Kurs eingemaischten Rohstoffe auf der mobilen Brennerei und lernen dabei Vor- und Nachlauf vom Mittellauf zu trennen.

Der Kurs bietet einen spannenden Mix aus Theorie und angewandter Praxis.

**Kursdaten**  
– Donnerstag, 19. Oktober 2023  
– Donnerstag, 16. November 2023,  
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr

Kurskosten: Fr. 300.– zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

Der Kurs richtet sich an Private. Rohstoffbesitzer mit professionellem Hintergrund, Brennereibesitzer oder Mitarbeiter von Brennereien wählen den Kurs «Brennerei für Profis».

**Anmeldetermin**  
21. September 2023

INFORAMA Oeschberg,  
Fachstelle für Obst und Beeren,  
3425 Koppigen, 031 636 12 90,  
info.fob@be.ch

Verlangen Sie den ausführlichen Kursbeschreibung und melden Sie sich an!

Die Anmeldung kann auch online beim Kursekretariat erfolgen, unter [www.inforama.ch/Kurse](http://www.inforama.ch/Kurse) (Kurs-Nummer 231803)



Sorgfältiges Einmaischen stellt die Grundlage für gute Destillate dar.

## Verarbeitung

# Qualitätswettbewerb Süssmost 2022 – über 100 Produkte am Start!

Am 28. November 2022 wurden am INFORAMA Waldhof im Rahmen des 33. Qualitätswettbewerbes insgesamt 103 Saftmuster aus 46 teilnehmenden Betrieben verkostet.

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

Mit dem Qualitätswettbewerb Süssmost beabsichtigt der Verband Berner Früchte, den regionalen Kleinmostereien ein wirkungsvolles Mittel zur Qualitäts- und Absatzförderung in die Hand zu geben. Besonders erfreulich ist, dass dieses Jahr gleich mehrere «newcomer» – junge Berufsfachleute, die sich erst seit kurzem in der Obstverarbeitung engagieren – mit Gold-Zertifikaten ausgezeichnet werden konnten.

### Eine 9-köpfige Jury verkostet, bewertet und beschreibt die Produkte

Die eingereichten Saftmuster wurden am 28. November von einer Jury, bestehend aus erfahrenen Degustatoren, blind verkostet. Als Gast-Degustatorin hat Christine Badertscher, Madiswil, Nationalrätin (Grüne) und Co-Präsidentin Hochstamm Suisse mitgewirkt. Zudem hat Donat Berger, «Apfelgold», in der Jury mitgearbeitet. Die Jury bewertet und beschreibt die visuellen, die Geruchs- und Geschmacks-Eigenschaften sowie die Harmonie der Produkte.

«Unter fachkundiger Anleitung durfte ich viel über das Degustieren lernen. Der Qualitätswettbewerb ist eine Wertschätzung gegenüber der Arbeit der Produzenten und gegenüber dem Süssmost als wert-

volles Getränk» Christine Badertscher, NR Grüne, Madiswil, Gast-degustatorin am 33. QW Süssmost.

### Goldentscheide fällen

Säfte mit 16 und 17 Punkten werden mit einem Bronze-Zertifikat, solche mit 18 Punkten mit einem Silber-Zertifikat ausgezeichnet. Produkte mit 19 und 20 Punkten erhalten ein goldenes Zertifikat. Allen prämierten Säften (16 und mehr Punkte) wird eine gute Qualität attestiert. Damit die Qualität bei den Konsumenten sichtbar wird, werden diese Produkte mit Siegelmarken ausgezeichnet.



Jedes Produkt wird in neutralem Glas für die Blindverkostung serviert.

Aus den verkosteten und beschriebenen Saftmustern ermittelt die Jury pro Kategorie einen Sieger.

### Kategoriensieger «Süssmost geklärt/geschönt»

Oeschberger Früchte, Steffen Ulrich und Therese, Koppigen

### Kategoriensieger «Süssmost naturtrüb»

Oppliger Daniel, Frutigen

### Rund 3'000 Tonnen Mostobst verarbeitet

In den regionalen Kleinmostereien sind etwa drei tausend Tonnen Mostobst verarbeitet worden. Gleichzeitig verliessen etwas mehr als 900 Tonnen Mostobst die Region in Richtung Grossmostereien, wie aus dem Schlussbericht Mostobsternte und -verarbeitung des Schweizer Obstverbands zu entnehmen ist. Der Anteil der Lohnmosterei in den Betrieben beträgt 74,2%. Die Kleinmostereien bedienten in der vergangenen Kampagne



Verband Berner Früchte Qualitätswettbewerb Süssmost 2022 – 5 Kategorien-Sieger: Oudart Manuel, «Ice-Cider», Winkelmann Joël und Stucki Lorena, «Cider», Steffen Ulrich, «Süssmost geklärt», Oppliger Daniel, «Süssmost naturtrüb», Peter Martin, Spiez, «Mischsäfte», (v.l.n.r.)

### Kategoriensieger «Mischsäfte»

Peter Martin, Beeren, Obst, Spiez

### Kategoriensieger «Cider, Gärsaft, Apfelschaumwein»

beverage&more, Winkelmann Joël, Studen, «Apfelcider Redlove» trois-lacs ciders, Oudart Manuel u. Queloz Maxime, Le Landeron, «nectar givré»

### Jahressieger

Aus den fünf Kategoriensiegern hat die Jury folgendes Produkt zu Jahressieger 2022 gewählt: «Süssmost geklärt/geschönt» von Oeschberger Früchte, Koppigen

### Prämierungsfeier am 9. Dezember

Die Prämierungsfeier fand am 9. Dezember in Studen bei der Winkelmann Obst AG statt. An die vierzig Personen folgten der Einladung und waren gespannt auf die Veröffentlichung der Ergebnisse. Im Anschluss an den Anlass

wurden die Medien mit Berichten und Resultaten bedient. Bei der Geschäftsstelle sind mehrere Rückmeldungen zu Publikationen in regionalen Medien eingegangen.



Cider erstmals mit einem Siegelmarken-Zusatz

Das Produktezentrum Verarbeitung blickt auf eine erfolgreiche Durchführung des 33. Qualitätswettbewerbes Süssmost zurück und bedankt sich bei allen Betrieben für die Teilnahme und bei allen Mitwirkenden für die reibungslose Durchführung.

**Herzliche Gratulation allen Teilnehmenden für die erzielten Ergebnisse!**

## 74,2% Anteil Lohnmosterei

Was sich bereits während der Verarbeitungs-Kampagne abzeichnete, bestätigte sich mit der online Umfrage nach den Verarbeitungsmengen. Die im Frühjahr 2022 vermutete grosse Mostobsternte brachte bloss durchschnittliche Verarbeitungsmengen.

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

Im Anschluss an die Verarbeitungskampagne wurde von der Fachstelle aus bei den regionalen Kleinmostereien die Umfrage nach den Verarbeitungsmengen durchgeführt. Dank der online-Umfrage können die Daten von den Betrieben innert weniger Minuten eingegeben und abgeschickt werden.

**Vielen Dank allen, die Ihre Daten über die online-Umfrage gemeldet haben.**

8'345 Kunden mit ihren Dienstleistungen.

### Nichts Neues beim Gebinde

An der Gebindefront hat sich nichts verändert. Ein Anteil von über 84% des pasteurisierten Saftes wurde in über 280'000 Einweg-Gebinden Bag-in-Box abgefüllt. Über 120'000 Liter Süssmost wird in Grossgebinden gelagert. Daraus werden im Laufe des Jahres Kleinabfüllungen oder Mischsäfte hergestellt.

### Knapp die Hälfte des Mostobstes stammt aus dem Feldobstbau

Die Witterung nimmt Einfluss auf die Herkunft der Verarbeitungrohstoffe:  
– 49,5% Mostobst aus dem Feldobstbau  
– 33,0% Mostobst aus Obstkulturen  
– 17,5% Mostobst aus Hausgärten

Die Verarbeitungsbetriebe schätzen, dass 55% der verarbeiteten Mengen der Selbstversorgung dienen und 45% in den Verkauf gelangen.



3'068 Tonnen Mostobst wurden in den Kleinmostereien verarbeitet. Zu 49,5% stammt das Mostobst aus dem Feldobstbau.

## Beeren



### SOV Beerenseminar

1./2. Dezember 2022, BEA Expo, Bern

Ein voll ausgebuchtes SOV Beerenseminar für die Unternehmens- und Strategie-Entwicklung, verbunden mit guten bis sehr positiven Teilnehmer-Rückmeldungen nach zwei intensiven Seminartagen sind der beste Qualitätsbeweis.

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

Dem SOV ist es gelungen, vier Jahre nach der letzten Durchführung, gemeinsam mit dem OK ein hochwertiges, attraktives Beerenseminar zu organisieren und durchzuführen. Dieser Anlass ergänzt in optimaler Weise die regionalen Beerenfachtagungen

der kantonalen Fachstellen, die sich mit fachlichen und produktionstechnischen Grundlagen aus dem «daily business» der Beerenproduktion befassen.

#### Anbautechnik

Der erste Seminartag war den Herausforderungen der Produktion von Beeren gewidmet. Dabei wurden die politischen



Im Aussengelände wurde die mobile UV-C Anlage zur Behandlung von Erdbeerjungpflanzen gezeigt. (Bild: www.swissfruit.ch)



Die Gelegenheit zum intensiven Austausch wurde rege genutzt. (Bild: www.swissfruit.ch)

Rahmenbedingungen der Umsetzung des Nationalen Aktionsplans Pflanzenschutz ebenso behandelt wie Ansätze zu alternativen Bekämpfungsmethoden gegen Krankheiten und Schädlinge.

#### Wie müssen sich Produktion und Vermarktung künftig aufstellen?

Unter diesem Titel lassen sich die Referate des zweiten Seminartages zusammenfassen. Wie reagieren Konsumenten in Zeiten wirtschaftlicher Abkühlung bei verringerter Kaufkraft und Teuerung beim Kauf von Früchten? Die Referenten waren sich einig, dass alles daran gesetzt werden muss, dass Beeren

gerade in diesem wirtschaftlichen Umfeld erschwinglich bleiben und nicht durch «nice to have»-Massnahmen unnötig verteuert werden.

#### Hervorragende Infrastruktur

Einmal mehr bot das BEA Expo Congress Center mit einer sehr guten Infrastruktur einen würdigen Rahmen für ein nationales Unternehmens- und Strategieseminar. Von Konferenzraum räumlich getrennt stellten zwölf Firmen ihre Produkte und Dienstleistungen aus. Dank den grosszügig eingebauten Pausen konnten bilaterale Gespräche zwischen Prozentinnen und Produzenten aller Anbauregionen und den Firmen gepflegt werden.

## Neuheiten Pflanzenschutz Beeren

Die Liste «Pflanzenschutzmittel Beeren» 2023 von Agroscope ist verfügbar und kann heruntergeladen werden. Für 2023 stehen die im Vorjahr gestrichenen Produkte nicht mehr zur Verfügung. Zusätzliche Produkte werden im Laufe des Jahres wegfallen.

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

Mit nachfolgendem QR-Code kann auf die jeweils aktuelle Fassung der PSM-Liste Beeren zugegriffen werden.



P.P.  
3425 Koppigen  
Post CH AG