

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



Sichtung des Japankäfers im Kanton Zürich

Jetzt ist es soweit, der Japankäfer hat seinen Weg auch auf die Alpennordseite gefunden. Er tritt in der Regel in Massen auf, ist sehr gefräßig und kann für die Landwirtschaft und Umwelt verheerende Folgen haben.

Agenda

Letzte Anmeldefrist 02.10.2023

Exkursion expoSE/ expoDirekt in Karlsruhe vom 21./22.11.2023

09.11.2023 20.00

Erfahrungsaustausch
Obstverarbeiter, Mosterei
Hurni + Sohn, Ferenbalm
Abgabe-Termin Saftmuster
Qualitätswettbewerb
Süssmost/Cider

09.11.2023 13.30

Schlussitzung PZ Obst mit
Besichtigung Brauerei Dubler,
Sutz

15.11.2023 19.30

7. Seeländerforum zum Thema
«Direktzahlungen» u.a. Obst,
INFORAMA Seeland, Ins

08.12.2023 20.00

Prämierungsanlass QW
Süssmost/Cider
Mosterei Hurni + Sohn,
Ferenbalm

12.12.2023 13.00

Haselnusstreffen INFORAMA
Oeschberg, Koppigen

ab 09.01.2024

Bio-Obstbaukurs BF20/Kurs
241304, 6 Tage,

Anmeldefrist 08.12.2023

INFORAMA Oeschberg

ab 16.01.2024

Mein Hochstammobstgarten
BF21/Kurs 241602, 8 Tage,

Anmeldefrist 26.12.2023

INFORAMA Oeschberg

ab 17.01.2024

Erwerbsmässiger Beerenanbau,
Kurs BF31/OF06, 9 Tage,

Anmeldefrist 01.12.2023

Strickhof Wülflingen,
kurse@strickhof.ch

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



Japankäfer an Weinrebe
(Foto: Strickhof, David Szalatnay)

Allgemein

Der Japankäfer (*Popillia japonica*) stammt ursprünglich aus Japan. Der erste Befall in der Schweiz wurde im Juni 2017 im Südtessin nahe der italienischen Grenze festgestellt. Seither verbreitet er sich im Kanton Tessin.

Die Ausbreitung des Käfers geschieht hauptsächlich durch das Verschleppen mit Waren oder mit Verkehrsmitteln. So ist er vermutlich auch nach Zürich-Kloten gelangt, wo die ersten Käfer Ende Juli 2023 in Fallen gefunden wurden. In den Kantone SO, BL, VS und GR wurden vereinzelt Exemplare des Japankäfers gesichtet. Die adulten Tiere können einige Kilometer weit fliegen, und die Larven und Eier können in Wurzelballen von Pflanzen oder mit Erde verschleppt werden. Der Japankäfer hat ein breites Spektrum von über 300 Wirtspflanzen. Die Engerlinge bzw. Larven schädigen insbesondere Pflanzenwurzeln und sind deshalb gefährlich für Grünflächen. Die adulten Tiere verursachen Frassschäden an Blättern, Blüten und Früchten.

Meldung

Der Japankäfer ist in der Schweiz melde- und bekämpfungspflichtig. Die Meldung im Verdachtsfall ist

an den zuständigen kantonalen Dienst zu richten.

Meldestelle im Kanton Bern:

031 636 98 62, schadorganismen@be.ch, Käfer einfangen und Fotos schicken.

Halten Sie Ihre Augen offen und melden Sie verdächtige Käfer und Schadbilder an Ihren Pflanzen umgehend!



Falle zur Überwachung

Obstbau

Im Moment besteht für Obstproduzentinnen und Obstproduzenten noch kein Grund zur Panik. Halten Sie aber Ihre Augen offen und melden Sie verdächtige Schadbilder an Ihren Pflanzen umgehend!



Schäden an Johannisbeeren
(Foto: Strickhof, David Szalatnay)

Notfallzulassung:

Für die Bekämpfung des Japankäfers ist Acetamidrid zugelassen. Der Einsatz des Mittels darf nur auf Verfügung/Anordnung der Kant. Fachstelle Pflanzenschutz erfolgen.

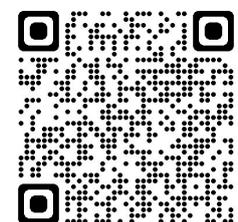
5 • Oktober 2023



Inhalt

- Produktionszentrum Obst
 - Japankäfer im Kanton Zürich
 - Haselnusstagung in Erfurt, Thüringen
 - Güttinger-Tagung vom 19.08.2023
 - Kirschessigfliege-Freilassungsversuch der Schlupfwespe
 - Einladung Schlussitzung PZ Obst, 09.11.2023
 - Einladung Haselnusstreffen, 12.12.2023
- Mitteilung Berner Früchte
 - Mostfest Hurni+Sohn, Ferenbalm
 - «Sichlete» auf dem Bundeshausplatz
- Mitteilung INFORAMA
 - INFORAMA Anlass vom 14.09.2023
 - Regionale Fachmodule 2024
 - 7. Seeländer Forum «Direktzahlungen»
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Schätzung Mostobsternte
 - Erfahrungsaustausch II, 09.11.23
 - 34. QW Süssmost/Cider
- Produktezentrum Beeren
 - Erfahrungsaustausch Erdbeeren im Spätsommer
 - «Messe Karlsruhe» letzte Gelegenheit

Merkblatt Japankäfer



Haselnusstagung in Erfurt, Thüringen

An der Haselnusstagung war alles abgedeckt von der Wirtschaftlichkeit über den Anbau im Spindelsystem, Sortenerhaltung, Baumstreifenpflege und Schaderreger bis hin zur Vermarktung.

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

Wirtschaftlichkeit

Bevor in eine Haselnussanlage investiert wird, müssen folgende Überlegungen gemacht werden:

- Welche Sorten will ich anbauen und eignen sie sich für meinen Betrieb?
- Habe ich auf meinem Betrieb geeignete Flächen? Bodentyp, Lage, Wasserverfügbarkeit?
- Passt der Anbau zur Verfügbarkeit von Arbeitskräften im Betrieb. Hauptzeiten: Schnitt im Winter, Ernte September – Oktober
- Passen die vorhandenen Maschinen, Geräte und Lagermöglichkeiten zum System?
- Welches Pflanz- und Bewässerungssystem wähle ich?
- Woher nehme ich das Wasser für die Bewässerung?
- Wie ernte ich die Nüsse und wer übernimmt allenfalls die Verarbeitung?
- Was mache ich mit den Haselnüssen nach der Ernte? Vermarktung?
- Wie will ich die Nüsse veräußern? In der Schale, geknackt oder weiterverarbeitet?

Bei der Erstellung der Anlage muss zudem überlegt werden, ob Beton- oder Holzpfähle zur Stützung verwendet werden. Die Pfähle haben vor allem in den ersten fünf Jahren als Stütze eine grosse Bedeutung. Danach benötigen die Bäume keine Stütze mehr und die Pfähle dienen lediglich zur Anbringung der Bewässerungsschläuche und der Erntenetze.



Haselnussanlage

Spindelsystem

Die Versuchsanstalt Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Räumen (LVG) in Erfurt prüft verschiedene Sorten,

Unterlagen und Pflanzabstände. Die Bäume werden im Spindelsystem erzogen. Das LGV hält folgende Bodenansprüche fest:

- PH 6–7.5
- tiefgründiger Boden
- keine Staunässe
- geeignete Bodenarten: sandiger Lehm, Lehm, lehmiger Ton (darf jedoch keine Staunässe aufweisen)

Über die Frostanfälligkeit der Haselnüsse ist nichts bekannt. Es fällt jedoch auf, dass es immer wieder Jahre mit schwachen Erträgen gibt. Was der Grund dafür ist, kann zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abschliessend gesagt werden. Mögliche Ursachen sind schlechte Befruchtung, Frostschäden oder Schaderreger. Die Haseln sind angewiesen auf Fremdbestäuber. Bei der Sortenwahl ist deshalb auch auf die Blühzeiten zu achten. Und zwar müssen die Bestäuber jeweils männliche Blüten haben, während die Hauptsorte weibliche Blüten hat, damit die Bestäubung erfolgreich ist. Die Versuchsanstalt geht von Erträgen von zwei Tonnen pro Hektar aus (frisch, geknackt, getrocknet) und rechnet damit, dass die Bäume sechs bis acht Jahre nach der Pflanzung in den Vollertrag kommen.

Sortenerhaltung

Im Rahmen der Obstsortenerhaltung werden 24 Sorten an zwei Standorten und vier Sorten an einem Standort angebaut. Das Ziel ist es, die Erhaltung auf 44 Sorten auszubauen und alle Haselnussorten an mindestens zwei Standorten zu haben. Es geht um die langfristige Erhaltung der Haselnussgenbank.

Baumstreifenpflege

Die herbizidfreie Unkrautbekämpfung unterscheidet sich kaum von der uns bekannten mechanischen Unkrautbekämpfung im Obstbau. Es werden Maschinen wie Ladurner, Fadengerät, Fingerhacke und Scheibeneggen vorgestellt. Weiter wird ein Gerät, das mit Strom arbeitet (ein Pendant zum X-Power) vorgestellt.

Schaderreger

Xanthomonas arboricola und Pseudomonas syringae
Die Krankheiten können an folgenden Symptomen erkannt werden:

- Knospen vertrocknen
- Krebs an Infektionsstellen
- Triebe sterben ab



- Hüllblätter und Fruchtschalen verbräunen
- Blätter weisen kleine, braune Flecken, mit ölartigem, gelblichem Rand auf und bei einem starken Befall färben sich die Blattadern schwarz

Diese Erreger treten vermehrt nach Frostereignissen und damit verbundenen Verletzungen, bei Rindenrissen, Trockenheits- oder Hitzestress auf.

Monilia- Fruchtfäule

Die Früchte, welche durch Monilia befallen sind, weisen braune Stellen und Verfärbungen an der Fruchthülle und den Früchten auf. Die Fruchtentwicklung stagniert und ab Juli vertrocknen die Fruchtstände. Für die Verbreitung benötigt der Erreger Temperaturen zwischen 5 und 30 Grad Celsius, feuchte Witterung und damit verbundene Blattfeuchtigkeit. Die Verbreitung findet über die Konidien in der Anlage statt. Das Myzel überwintert im befallenen Gewebe. Deshalb ist die Anlagehygiene wichtig, d.h. befallene Früchte müssen aus der Anlage entfernt werden, um die Verbreitung zu reduzieren. Neben der Anlagehygiene gehören die Standortwahl und die Durchlüftung des Bestandes zu den Präzisionsmassnahmen gegen Monilia.

Echter Mehltau

Der Mehltau kann ab Juni auf den Blättern beobachtet werden. Der Befall wird meist als ein geringes Problem im Haselnussanbau eingestuft. Möglicherweise gibt es Sortenunterschiede, aber dies wurde noch nicht untersucht. Zu den vorbeugenden Massnahmen gehören eine gute Durchlüftung, optimale Wasserversorgung und die Vermeidung einer unausgewogenen Stickstoffversorgung.

Anthraknose

Die ersten Symptome können ab Ende Februar an den Knospen und Blütenständen beobachtet werden. Wobei die Hauptinfektionszeit im August stattfindet. Der Erreger fühlt sich bei Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad und bei feuchter Witterung wohl.

Gallmilbe

Haseln mit Gallmilbenbefall weisen vergrösserte Knospen (bis 30 mm) und einen schlechten Austrieb auf. Im innern der Knospe hat es zahlreiche Gallmilben, die sich nach dem Austrieb der Knospen an der Blattunterseite ansiedeln.

Haselnussbohrer

Die Larven überwintern ungefähr 10cm unter der Erdoberfläche und verpuppen sich im Frühling. Die Käfer schlüpfen ab Mai. Die Eiablage auf/in die Nüsse findet ab Juni statt. Zu Gegenmassnahmen zählen unter anderem die Lockerung des Bodens im Winter und das frühzeitige Spannen der Erntenetze.

Wanzen

Bei Wanzenausgühen treiben die Knospen schwach aus und nekrotische Flecken sind typische Symptome eines Wanzenbefalls.

Blattläuse

Neben den Gallmilben, dem Haselnussbohrer und den Wanzen können Blattläuse in Haselnussanlagen beobachtet werden. Diese sind in dem meisten Fällen kein Problem.

Vermarktung

Die Haselnuss ist vielseitig verwendbar. Sie wird als ganz Nuss geknackt oder ungeknackt vermarktet. Die Nuss kommt auch in vielen verschiedenen Produkten wie Öl, Brotaufstrich oder Backwaren vor. Am Beispiel von Vivian Böllersens Vermarktungskonzept wird deutlich, dass für sie der Kundenkontakt im Mittelpunkt steht und dass sie gerne mit Leuten zusammenarbeitet. Auf dem Betrieb von Frau Böllersen werden sogar die Abfallprodukte, die bei der Ölherstellung anfallen, weiterverarbeitet. Neben der Direktvermarktung besteht immer auch die Möglichkeit an den Handel zu liefern. Das Preisniveau importierter Haselnüsse ist so tief, dass der Verkauf an den Handel jedoch nicht lukrativ ist.

Güttinger-Tagung

Immer wieder gibt es neue Themen, die den Obstbau beschäftigen. Tagungen wie die Güttinger-Tagung vom 19.08.2023 dienen zum Austausch von neuen Erkenntnissen zwischen der Forschung, Beratung und der Praxis. Es wird nicht nur über die Erscheinung neuer Schädlinge und Krankheiten gesprochen, sondern auch über erfreuliche Nachrichten berichtet, wie der Rückgang der Marmorierten Baumwanze in vielen Regionen.

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

Organische Düngung im Obstbau für bessere Bodenfruchtbarkeit und hohe Baumleistung

Wieso soll organischer Hofdünger im Obstbau zum Einsatz kommen?

- Reduktion der Kosten für Mineraldünger, sofern Hofdünger auf dem Betrieb vorhanden ist
- Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit und somit bessere Baumleistung
- Humusaufbau



Bodenprofil

Bevor organischer Dünger zum Einsatz kommt, muss herausgefunden werden, was der Boden nötig hat. Hierfür wird ein Bodenprofil erstellt und eine Bodenanalyse gemacht. Bei der Ausbringung von Hofdünger ist darauf zu achten, dass die ausgebrachte Menge gemäss Bodenanalyse und Swissbilanz im grünen Bereich ist. Phosphor und Kali ist in den meisten Fällen kein Problem, ausser die Gehalte im Boden sind bereits zu hoch. Bei der Ausbringung von organischem Stickstoff ist die verzögerte Verfügbarkeit für die Pflanzen zu berücksichtigen.

Wichtige Erkenntnisse
Neben dem Einsatz von organischem Dünger sind eine mechanische Lockerung, der Einsatz von «Wurzel-Power»-Einsaaten und wo nötig eine Kalkung notwendig, um Erfolge zu erzielen.



Boden offengelegt

Fokus Baumrinde – Obstbaumkrebs versus Rindenbrand

Die Unterscheidung von Obstkrebs und Rindenbrand ist sehr schwer.

Obstbaumkrebs Symptome

- dunkle Verfärbung und Einsenkung der Rinde
- konzentrische Kreise mit anschliessender Kallusbildung
- dunkelbraune, längsgestreifte Verfärbung am Holz
- verdorren und absterben der Triebe und Äste
- braune eingesunkene und scharf begrenzte Faulstellen im Bereich der Kelchgrube der Früchte

Obstbaumkrebs Bekämpfungsmassnahmen

- Hygienemassnahmen wie Rückschnitt der befallenen Stellen, entfernen von befallenen Früchten, übermässiges Triebwachstum bremsen und Staunässe vermeiden
- robuste Sorten wie Topaz, Elstar und Pinova Pflanzen



Obstbaumkrebs (Foto: Agroscope)

Rindenbrand Symptome

- Schwarz verfärbte Rinde
- Risse oder Verletzungen
- leicht eingesunkene Stellen
- bei fortgeschrittenem Befall werden oft auch Holzpilze beobachtet
- Rindensymptome sind meist eher oberflächlich

Rindenbrand Bekämpfungsmassnahmen

Eine direkte Bekämpfung ist nicht möglich.

- Verletzungen an den Bäumen vermeiden – Eintrittspforte



Rindenbrand (Foto: Agroscope)

- Stress der Pflanzen, Verletzungen und feuchtes Klima um den Stamm vermeiden
- Standortwahl: optimale Wasser- und Nährstoffversorgung
- tiefgründiger Boden
- Stammweisseln gegen Frost- und Wachstumsrisse
- Winterschnitt bei frostfreiem und trockenem Wetter durchführen

Baumwanzen im Obstbau

Grosse Schäden verursachen nicht nur die Marmorierte Baumwanze, sondern auch die einheimische Rotbeinige Wanze. Die Marmorierte Baumwanze wird mittels Fallen in den Anlagen überwacht, wobei immer wieder Zweifel aufkommen, ob die Fallenfänge aussagekräftig sind. Denn es werden oft Wanzen um die Fallen beobachtet, die aber nicht in die Falle hineingehen. Eine bessere und wohl aussagekräftigere Methode der Kontrolle stellt die Klopfprobe dar.

Mögliche Bekämpfungsmethoden sind

- Total Einnetzung: nur bedingt wirksam, da die Anlagen komplett eingenetzt sein müssen und es nirgends nur ein kleines Schlupfloch geben darf.
- Insektizid: beste Wirkung auf junge Stadien, hat allerdings negative Auswirkungen auf die Nützlinge
- Massenfang: ungenügende Wirkung



Marmorierte Baumwanzenlarven

Eine mögliche Erklärung, warum die Population der Marmorierten Baumwanze abnimmt, ist die Verbreitung der Samuraiwespe.

Kirschessigfliege – Freilassungsversuch der Schlupfwespe

Agroscope und das CABI Agriculture and Bioscience setzten nun erstmals einen natürlichen Gegenspieler die Schlupfwespe (*Ganaspis brasiliensis*) aus ihrem Herkunftsgebiet in Ostasien in der Schweiz aus. Die Freisetzungsversuche im Jura und im Tessin sollen klären, ob sich diese Schlupfwespe in der Schweiz ansiedeln kann, um die Population der Kirschessigfliege zu regulieren und Produktionsverluste zu verringern.

Die Schlupfwespen sollen die Larven des Schädling parasitieren, die anschliessend absterben. Das Ziel ist, ihre Populationsgrössen natürlich zu verkleinern und so die Schäden an der landwirtschaftlichen Produktion ohne zusätzlichen Pflanzenschutzmitteleinsatz zu verringern. Hilfreich ist das vor

allem in Hochstammanlagen, die schwierig zu schützen sind.



Schlupfwespe (Foto: Agroscope)

Einladung zur Schlussitzung PZ Obst

Das Produktezentrum lädt zur Schlussitzung und zum geselligem Zusammensein ein. Nach unserer jährlichen Sitzung mit den Themen Märkte-, Flächen-, und Sortenentwicklung im Obst, machen wir einen Rundgang in der Brauerei Dubler in Sutz. Wir freuen uns auf einen gelungenen Nachmittag mit euch.

PZ Obst, Obmann Tobias Meuter

Datum
Donnerstag, 9. November 2023

Zeit
13:30 bis 17:00 Uhr

Ort
Brauerei Dubler in Sutz,
Details folgen

Anmeldung erforderlich
Bis am 3. November bei der Geschäftsstelle Berner Früchte, info@bernerfruechte.ch oder telefonisch bei 031 636 12 90.

Programm

- Schlussitzung mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklung Obst
- Besichtigung der Brauerei Dubler



Einladung zum Haselnusstreffen

Nach einem spannenden, lehrreichen Besuch von Haselnussanlagen bei unseren Westschweiz Kollegen im Mai geht es nun in die nächste Runde. Gerne laden wir euch ein zum Haselnusstreffen vom 12.12.2023. Seit unserem ersten Treffen ist nun fast ein Jahr verstrichen. Gemeinsam wollen wir auf das Jahr zurückblicken, Erfahrungen austauschen und nächste Schritte planen.

Datum
Dienstag, 12. Dezember 2023

Zeit
13:00 bis 16:30 Uhr

Ort
INFORAMA Oeschberg,
Koppigen, Kursraum B1

Programm

- Begrüssung
- Rückblick Produktion und Ernte 2023 – Ernteverlauf/ Ernteausfälle
- Gesundheitszustand der Bäume
- Erkenntnisse Nusstagung Thüringen,
- Monilia Spritzversuche Biocontrol
- Nächste Schritte



MOSTFEST HURNI + Sohn

Am Samstag 16.9.2023 fand die 3. Ausgabe vom Mostfest bei der Mosterei Hurni + Sohn statt. Ca. 350 Personen besuchten an diesem Tag die Mosterei im malerischen Ferenbalm Kanton Bern.

Alex Hurni, Mosterei Hurni+Sohn,
Ferebalm, Kt. BE

Ein umfangreiches Programm mit Schaumosten, Degustation, Mostkrugschieben, Wettbewerb und einer Festwirtschaft bot einen gemütlichen Rahmen während dem ganzen Tag. Zum Angebot vom Grill gab es lokales Bier ab dem Zapfhahn. Für den

kulinarischen Höhepunkt sorgte Theo Wanner mit seinen feinen Öpfuchüechli mit Vanillesauce. Bei der Spielecke konnten die Kinder mit harassenweise bereitgestellten Holzklötzli riesige Türme bauen. Das Abendprogramm bot ein Musikkonzert, Abendessen, Bar und anschliessend Party. Die gute Stimmung verbreitete sich bis in die frühen Morgenstunden.

Die Mosterei Hurni + Sohn ist eine traditionelle Lohnmosterei die seit 4 Generationen mit viel Leidenschaft Apfelsaft herstellt. Ihre Spezialitäten sind das Herstellen von Mischgetränken auf der Basis von Apfelsaft, das Anbrühen von Tee's sowie das Herstellen von Limonaden. Wichtig ist dem Mosteam der persönliche Kontakt zu den Kunden. Ziel vom Mostfest ist die Förderung einer «Bäuerlichen Mostkultur».



«Sichlete» auf dem Bundeshausplatz

Am 18. September 2023 kehrte die traditionelle «Sichlete» auf dem Bundeshausplatz ein. Zum Erntedankfest präsentiert sich der Berner Bauernverband der städtischen Bevölkerung mit Tieren, Produkten und viel Brauchtum.



INFORAMA

INFORAMA-ANLASS im Oeschberg

An verschiedenen Posten wurden am INFORAMA Mitarbeiteranlass vom 14.09.2023 interessante Informationen abgegeben von der Herstellung eines Edelbrandes bis zum bekannten Oeschbergschnitt, welcher bereits Ende der 1920er Jahre entwickelt wurde.

«Wie entsteht ein Edelbrand?» An diesem Posten wurden die Grundlagen, die für die Herstellung von Edelbränden wichtig sind, direkt an der mobilen Brennerei erklärt. Ausserdem konnte der Prozess «Wie aus Obst ein Edelbrand entsteht» vor Ort mitverfolgt werden. Zum Abschluss fand eine Geruchserkennung von 10 Destillaten statt. Am besten wurde der Geruch von Whisky erkannt, gefolgt von Gin, Kartoffel, Wodka, Himbeere, Quitte, Kirsche, Williams, Apfel und am schlechtesten wurde Pflaume/Zwetschge erkannt.



Beim Posten «Besichtigung der Obstanlage» gab es neben dem Rundgang durch die Anlage und der Erfahrung, Birnen selber zu ernten, eine Apfel- und Birnen-Degustation. Von den Apfelsorten Gala, Elstar, Ladina, Chestnut, Sweet Tango und Reinette Grise wurde die Sorte Gala beim Aussehen, Saft/Festigkeit und Geschmack am besten bewertet. Chestnut schnitt bei allen drei Kategorien am schlechtesten ab. Bei den Birnensorten Butterbirne



und Williams schnitt die Sorte Butterbirne über alle drei Kategorien besser ab als die Sorte Williams.



Regionale Fachmodule 2024

Fachmodul «Beeren BF31 / OF06 Vertiefung Beeren»

Dieses Modul steht allen Interessierten offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ im Berufsfeld Landwirtschaft und bereits über Praxis-Erfahrung im Bereich Beerenbau verfügen. Das Modul dient zur persönlichen Weiterbildung und zur Anrechnung in der Berufsprüfung als Landwirt/in und Bäuerin. Das Modul wird in Zusammenarbeit mit dem Strickhof, ZH, durchgeführt.

Kursdaten: 17.01; 07.02; 21.02; 28.02; 20.03; 10.04.2024 Modul-Lernzielkontrolle/Modulprüfung BF31

17.04; 08.05; 22.05; 19.06; 21.08.2024 Modul-Lernzielkontrolle OF06

Informationen und Anmeldung: Strickhof Wülflingen, Winterthur, 058 105 91 00, www.strickhof.ch -> Bildung&Kurse -> Kurse oder per Mail an kurse@strickhof.ch

Anmeldeschluss: 1. Dezember 2023



Fachmodul «Bio-Obstbaukurs für den Erwerbsobst BF 20 / Kurs 241304»

Dieser Fachkurs wird in Zusammenarbeit mit dem FiBL angeboten und steht allen interessierten Personen offen. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bio-Obstbaupflege. Kursbesucher können eine Abschlussprüfung (30 Min. schriftlich, 30 Min. mündlich/praktisch) absolvieren.

Kursdaten: 09.01; 10.01; 11.01; 14.05; 11.06; 13.08.2024, Modulprüfung fakultativ 15.08.2024

Kursorte: FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe

Kurskosten: CHF 900.- (CHF 600.- Kursbesucher/CHF 300.- Kursteil) exkl. Kursunterlagen CHF 40.-, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr CHF 250.-

Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, Hanna Waldmann, 031 636 04 23

Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09,

E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

Anmeldeschluss: 8. Dezember 2023



Fachmodul «Mein Hochstammobstgarten schneiden und pflegen BF 21 / Kurs 241602»

Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche den Feldobstbau selber betreiben wollen. Grundkenntnisse in der Landwirtschaft, im Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten sind Voraussetzung. Die Teilnehmenden erwerben u.a. neben Pflanzenschutz auch die Kompetenz, um einen Hochstammobstgarten selber nach der Oeschbergkrone zu schneiden und zu pflegen. Kursbesucher können eine Abschlussprüfung (30 Min. schriftlich, 30 Min. mündlich/praktisch) absolvieren.



Kursdaten: 16.01; 17.01; 20.02; 21.02; 25.04; 18.06; 17.09; 09.12.2024; Modulprüfung fakultativ 13.12.2024

Kursorte: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen und Praxisbetriebe

Kurskosten: CHF 1'200 (CHF 800.- Kursbesucher) exkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr CHF 250.-

Informationen: INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren. Ulrich Steffen, 031 636 12 94

Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09,

E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

Anmeldeschluss: 26. Dezember 2023



7. SEELÄNDER FORUM

EINE GENERATION DIREKTZAHLUNGEN

ZEIT FÜR EINEN WANDEL ODER GRUND ZUM FEIERN?

Mittwoch, 15. November 2023, 19.30 Uhr
INFORAMA Seeland, Ins

REFERAT

«Meilen- und Stolpersteine der Direktzahlungen»

Markus Ritter, SBV-Präsident nimmt Stellung zu 30 Jahren Direktzahlungen

PODIUMSGÄSTE

Markus Ritter, Nationalrat, Präsident SBV, Meisterlandwirt

Katja Riem, Grossrätin, Agronomin

Andreas Wyss, Gemeinderatspräsident Kirchberg, Agronom

Marcel von Ballmoos-Hofer, Geschäftsleiter KUL/Carea, Agronom

APÉRO

Anschließend an die Diskussion offerieren die LOS, die Seeländer Bäuerinnen und das INFORAMA ein Apéro.

KOSTEN

Kostenlose Veranstaltung, ohne Anmeldung

Weitere Informationen unter

www.inforama.ch/veranstaltungen





Bescheidene Mostobsternte erwartet

Der diesjährige Erfahrungsaustausch der Kleinmostereien zum Kampagnen-Auftakt fand im Berner Seeland bei Roth's in Walperswil statt. Der fachliche Austausch und die Pflege von Kontakten wurden an diesem angenehmen Sommerabend sehr genossen.

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

Fünfundzwanzig Süssmostereien und Süssmoster folgten der Einladung der Gastgeber Familie Roth in Walperswil.

Nach der Führung durch den Verarbeitungsbetrieb mit den Ausführungen von Roland und Hélène Roth, die die Obstpresserei im Nebenamt und in ihrer Freizeit betreiben, folgten Informationen des Produkteentrums Verarbeitung und der Fachstelle zum bevorstehenden Auftakt der Verarbeitungs-Kampagne.

Mostobst-Schätzung

Anhand der Rückmeldungen der Kleinmostereien wird von einer bescheidenen regionalen Mostobsternte ausgegangen. Schätzungsweise 1'300 Tonnen Mostobst wird erwartet, was einer Saftmenge von knapp einer Million Liter entspricht. Der Frucht-Behang der Feldobstbäume ist gering. Die Liefermengen an die gewerbliche Obstverarbeitung (meist via Sammelstellen der Landi) werden sich auf einem tiefen Niveau bewegen. Dementsprechend werden in diesem Jahr die Zukäufe aus anderen Obstproduktionsgebieten hoch ausfallen, um die

Nachfrage nach verarbeiteten Produkten zu decken.

Gemeinsamer Gebinde-Einkauf

Dank Grossbezügen beim Gebinde-Einkauf kann jede Kleinmosterei zu äusserst attraktiven Bedingungen Gebinde beziehen. Derzeit sind noch beachtliche Bestände am Lager, so dass ein reibungsloser Auftakt der diesjährigen Verarbeitungs-Saison gewährleistet ist.

Pauschal-Tarife vereinfachen die Fakturierung

Die Anwendung der im Berner Obst 4/23 publizierten Tarife

sichern das kostendeckende Angebot von Verarbeitungs-Dienstleistungen. Berechnungen zeigen, dass die Bandbreite von Fr. 7.– bis Fr. 8.– pro 5-lt-Bag-in-Box (inkl. Gebinde), bzw. Fr. 12.– bis 14.– pro 10-lt-Bag-in-Box selbst bei den aktuell hohen Energiekosten Kostendeckung ermöglichen.

Das Produktezentrum Verarbeitung wünscht allen Kleinmostereien eine erfolgreiche Verarbeitungskampagne und dankt der Familie Roth in Walperswil für das Gastrecht.

Ernteschätzung Mostobst 2023

Das SOV Produktzentrum Mostobst hat die Mostobsternte 2023 auf 48'000 Tonnen Mostäpfel und 2970 Tonnen Mostbirnen geschätzt. Damit fällt die Mostapfelernte um rund ein Viertel geringer aus als im Vorjahr und rund 40% tiefer als im Durchschnitt der letzten sechs Jahre. Bei den Mostbirnen liegt die Ernterwartung um 15% unter dem Vorjahreswert und 65% tiefer als im Sechsjahresdurchschnitt.

Preiserhöhung für Mostobst

Das PZ Mostobst hat sich geeinigt auf eine Preiserhöhung von 1 Franken pro 100 kg Mostäpfel «Suisse Garantie» und «konventionell» und 2 Franken pro 100 kg Mostbirnen «Suisse Garantie», «konventionelle» und «Bio».

Keine Beiträge an Ernteausgleichssystem

Aufgrund der bescheidenen Erntemengen wird für die Ernte 2023 zudem auf Beiträge für das Ernteausgleichssystem (vormals Rückbehalte) sowohl für Mostäpfel wie für Mostbirnen verzichtet.



Der Austausch zum Kampagnen-Beginn ist äusserst wertvoll

Mostobsttrichtpreise (CHF/100kg) Prix indicatifs pour les fruits à cidre (CHF/100kg)

	Mostäpfel / Pommes à cidre		Mostbirnen / Poires à cidre	übriges Mostobst / Autes fruits à cidre
	Gewöhnlich / Ordinaire	Spezial / Spécial		
Suisse Garantie	27.00	34.00	25.00	18.00
Konventionell / conventionel	25.00	32.00	23.00	18.00
Bio-Knospe / Bourgeon BIO	33.00	39.00	30.00	18.00

Quelle: SOV

Erfahrungsaustausch II Obstverarbeiter

Donnerstag, 9. November 2023, 20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb

Mosterei Hurni + Sohn
Riederenstrasse 10
3206 Ferenbalm
Mobile: 079 704 68 84

Programm

1. Begrüssung (Michael Studer, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Infos Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider 2023
4. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
5. Terminplanung 2024
6. Verschiedenes

Anreise



Muster für den Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider können an diesen Anlass mitgebracht werden.

Der Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich!

Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mosterei-Kampagne!

34. Qualitäts-Wettbewerb Süssmost / Cider neu mit Siegelmarke GOLD und SILBER

Unmittelbar nach Abschluss der Verarbeitungs-Kampagne führt der Verband Berner Früchte den alljährlichen regionalen Qualitätswettbewerb durch. Das Qualitätsniveau ist gestiegen und erstmals werden Siegelmarken Süssmost/Cider GOLD (20/19 Pkt.) und zusätzlich SILBER (18 Pkt.) den Gewinnern zur Produkteauszeichnung abgegeben.

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

Vier Kategorien

Die eingereichten Saftmuster werden getrennt in ihren jeweiligen Kategorien beurteilt und beschrieben. Die Produkte können in folgenden Kategorien eingereicht werden:

- Süssmost geklärt/geschönt

(Enzym/Gelatine, Filtration)

- Süssmost naturtrüb

(ohne Saftbehandlung)

- **Mischsäfte** (aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)

- Gärsaft, Cider, Apfel- oder Birnenschaumwein

Die original abgefüllten Saftmuster können an regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Saftmuster werden zurückgewiesen, wenn

sie nicht in korrekt etikettierten Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden. **Sammelstellen und Abgabetermin** Die Saftmuster im Originalgebinde können bis **Donnerstag, 09. November 2023, 14.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden, bzw. am Erfahrungsaustausch bei Mosterei Hurni Ferenbalm (vgl. Einladung zum Erfa 2 am 09. November 2023). Beim Einreichen der Saftmuster sind auf dem Teilnahme-Formular die notwendigen Angaben korrekt und vollständig auszufüllen. Das Anmeldeformular ist erhältlich an den regionalen Sammelstellen und kann unter www.bernerfruechte.ch / Produktezentrum Verarbeitung herunter geladen werden. – Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf (033 346 03 03)



Saftmuster werden in einem mehrstufigen Degu-Verfahren verkostet und beschrieben

- Ernst Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb (031 839 33 35)
 - Theo Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen (031 765 54 89)
 - INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen (031 636 12 90)
- Saftmuster können auch per Post zugestellt werden an INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen. Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!

Startgeld

Das Startgeld von CHF 30.– pro Saftmuster wird nach dem Qualitätswettbewerb in Rechnung gestellt. Nicht-Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte werden CHF 40.– pro Saftmuster verrechnet.



Kategorie «Cider/Gärsaft/Apfel- oder Birnenschaumwein» – reicht eure interessanten Produkte ein. (Foto: Cidrerie A. Heftig, Bern)

Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen am Prämierungsanlass mit Rangverkündigung teilzunehmen. Die Ergebnisse werden anlässlich der Prämierung am Freitag, 8. Dezember 2023 um 20.00 Uhr (Mosterei Hurni + Sohn, Ferenbalm) verkündet. Bitte die Teilnahme am Prämierungsanlass auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.

Beeren



Erfahrungsaustausch Erdbeeren im Spätsommer

Auf der Freilandparzelle Schneider's Beerenkulturen in Hasle b. Burgdorf fand am 15.08.2023 die Besichtigung der Beerenkulturen statt.

Bisheriger Ernteverlauf

Die Witterungseinflüsse im Frühjahr und im Sommer haben unübersehbare Auswirkungen auf die diesjährige Beerenernte gehabt. Bei Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren liegen die effektiv vermarkteten Erntemengen deutlich hinter der Ernteschätzung zurück. Bei den Erdbeeren sorgte ein kurzfristiges Überangebot Ende Mai zu einem

beträchtlichen Preisdruck. Einmal mehr erwies sich der für diese Region typisch hohe Anteil Direktvermarktung und Selbstpflücke als wirkungsvolle Entlastung für den überfüllten Grosshandel.

Dank an Gastgeber

Das Produktezentrum Beeren bedankt sich bei der Gastgeber-Familie Schneider und wünscht allen Beerenproduzentinnen

und –produzenten einen guten Verlauf der verbleibenden Beerenernte und eine gute Entwicklung der Kulturen.



Gut eingewickelte Frigo-Erdbeerpflanzen ein Monat nach der Pflanzung

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

REMINDER letzter Anmeldeschluss: 02.10.2023

Exkursion an die EXPO-SE Karlsruhe organisiert vom Produktezentrum Beeren

Die Exkursion vom Di, 21.11. und Mi, 22.11.2023 mit zwei interessanten Betriebsbesichtigungen wird ab 20 Personen durchgeführt. Gerne nehmen wir noch Anmeldungen entgegen bis 02.10.2023 unter: info.fob@be.ch oder Telefon und Auskunft 031 636 12 90 INFORAMA Oeschberg

Nebst den Betriebsbesuchen und der Messe, die an Spargel-, Beerenproduzenten und Direktvermarkter gerichtet ist, soll das gesellige Zusammensein und die Pflege der Kontakte im Mittelpunkt stehen.

Die Ausstellung umfasst – rund 400 Aussteller aus 12 Nationen, – eine überdeckte Ausstellungsfläche von 25'000m² und zieht – jährlich ca. 6'000 Fachbesucher aus 30 Ländern und ist eine der



bedeutendsten Messe für das Branchentreffen der Beerenproduzenten.

Kosten

Total ca. 200.– pro Person (inkl. Car, Hotel/Frühstück), je nach Anzahl Teilnehmende kann der Betrag leicht variieren. Der Betrag ist exkl. Verpflegung (2x Mittagessen, 1x Nachtessen) und exkl. Messe-Eintritt.