

BERNER OBST

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch

Kontakt: info@bernerfruechte.ch

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



Erscheint zweimonatlich

Obst



2023 Nasser Frühling – trockene Erntezeit

Urs Grunder
Präsident Berner Früchte

Das Jahr 2023 war ein turbulentes Jahr für die Produktion, mit einigen Auf's und Abs.

Die Generalversammlung konnten wir dieses Jahr nach längerer Corona Pause endlich wieder einmal physisch durchführen. Es war schön, die bekannten Gesichter wieder zu sehen und sich auszutauschen.

Noch vor dem Saisonstart veranstaltete der Verband eine Klausur. Neben dem wertvollen Austausch betreffend Beeren, Obst, Feld- und Gartenobst und Verarbeitung genossen die Teilnehmenden ein Medien-Training mit Adrian Krebs. Das Ziel der Klausur war es, Trends, Herausforderungen, nächste Schritte zu definieren und diese intensiv zu besprechen. Mit neuen Perspektiven und einem gefüllten Rucksack machten sich die Teilnehmenden auf den Weg nach Hause und ab geht's in die neue Fruchtsaison 2023.



Schlag auf Schlag ging es weiter mit dem Eröffnen eines Instagram Profils für den Verband. Wieder kam man zusammen und besprach bei gemütlichem Beisammensein den Redaktionsplan für das Jahr 2023 und kurz darauf konnten die ersten Bilder und Posts auf dem Kanal gesichtet werden. Interessante Posts und schöne Bilder begleiteten uns durch das Jahr auf dem Instagram des Verbandes, eine wahre Freude, was da gemeinsam entstehen kann.

Instagram-Account



Wetterkapriolen sind wir uns schon von den letzten Jahren bekannten und so war es auch dieses Jahr nicht anders. Nach einem warmen Winter folgten ein verregneter Frühling und darauf eine lange trockene Periode, die allen zu schaffen machte. Im Frühjahr konnte der Schutz der Kulturen nicht gewährleistet werden, die nassen Böden verunmöglichten das Applizieren von Pflanzenschutz. Deshalb traf man in vielen Obstanlagen Schorf an. Zudem war die Bestäubung im Obst schlecht und für die Bienen war es zu kalt, um auszuschwärmen. Die darauffolgende trockene Periode, welche sich bis in den Oktober hinzog, liess die Früchte notreifen und führte zu Ernteverlusten. Die Ernte des Hochstammobstes, insbesondere der Äpfel fiel dieses Jahr auf Grund des Wetters unterdurchschnittlich aus. Rohstoffe für die Obstverarbeitung mussten gesucht werden. Welche Auswirkungen wird das Wetter dieses Jahres auf die kommende Saison haben?

Auch beschäftigt die Produktion immer wieder der Wegfall von wichtigen Pflanzenschutzmitteln. Probleme, wie die Bekämpfung des Pflaumenwicklers, sind noch nicht gelöst und schon sind neue Schädlinge, wie der Japankäfer und die Mittelmeerfruchtfliege im Anmarsch. In der Beerenproduktion läuft das Botrytis-Projekt, um Lösungen für die effiziente Bekämpfung von Botrytis in der Erdbeerproduktion zu finden.

Nicht genug des Ganzen: Auch die Nutzer-Strategie des INFORAMAS wurde vorgestellt. Der Oeschberg soll nach Ins verlegt werden und es sollen diverse weitere Standorte des INFORAMAS geschlossen werden. Das Ziel ist es, das INFORAMA auf drei Standorte zu konzentrieren.

Ich möchte mich bei allen Vorstandsmitgliedern, PZ-Mitgliedern sowie bei den Verbandsmitgliedern bedanken für ihr Mitwirken bei Anlässen und für ihr politisches Engagement. Ebenfalls bedanken möchte ich mich bei der Fachstelle für Obst und

6 • Dezember 2023



Inhalt

- Produktionszentrum Obst
 - Jahresbericht Präsident
 - GV Berner Früchte 2024
 - Jahresbericht PZ Obst
 - Obstbautagung 2024
 - Schlussitzung PZ Obst
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobstbau / Nüsse
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Mutationen melden
 - Exkursion «Fruchtwelt Bodensee»
- Mitteilungen INFORAMA
 - Sortenliste – robuste Apfelsorten
 - Mittelmeerfruchtfliege
 - Modul/Kurs Mein Hochstammobstgarten 2024
 - Brennereikurse 2023
 - Modul Feldobstbau / Hochstammobstgarten 2023
 - Eröffnung Demobetrieb Rütli
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Jahresbericht PZ Verarbeitung
 - Erfa II Kleinmostereien
 - Toleranzen Füllmengen
- Produktezentrum Beeren
 - Jahresbericht PZ Beeren
 - SOV PZ Beeren
 - Beerenernte 2023
 - Beerentagung 2024
 - IFCO Green-Plus zu IFCO Lift Lock

Beeren für die Geschäftsführung und Betreuung der PZ und des FZ. Ich wünsche allen Mitgliedern eine erholsame und schöne Weihnachtszeit und freue mich, euch bald wieder an unserer GV vom 18. Januar 2024 begrüssen zu dürfen.

Agenda

09.01.2024 **09.00**
Start Modul Bioobstbau BF20 / Kurs 241304
Anmeldefrist 10.12.2023

16.01.2024 **08.30**
Start Modul «Mein Hochstammobstgarten» BF21 / Kurs 241601
Anmeldefrist 26.12.2023

18.01.2024 **09.00–12.00**
GV Berner Früchte
INFORAMA Oeschberg

18.01.2024 **13.30–16.30**
Beerentagung, Kurs 241202
Anmeldefrist 04.01.2024

23.01.2024
Bioobstbautagung FiBL
Anmeldefrist: 16.01.2024

25.01.2024 **13.00–16.30**
Obstbautagung, Kurs 241602
Anmeldefrist 11.01.24
INFORAMA Ins

13.–14.02.2024 **09.00–16.00**
Praktischer und theoretischer Einführungsschnittkurs (Spindeln & junge Hochstämme), Kurs 241603
Anmeldefrist 30.01.2024

23.02.2024
Exkursion Fruchtwelt Bodensee
Anmeldefrist 26.01.2024
bei Daniel Jenny, Lyssach

27.02.2024 **09.00–12.00**
Praktischer Einführungsschnittkurs Kernobst (Spindeln), Kurs 241604
Anmeldefrist 05.02.2024

27.02.2024 **13.00–16.00**
Praktischer Einführungsschnittkurs Steinobst (Spindeln), Kurs 241605
Anmeldefrist 05.02.2024

29.02.2024 **13.30–16.30**
Schnittkurs Hochstämme Kernobst Kurs 241606A, INFORAMA Rütli
Anmeldefrist 10.02.2024

01.03.2024 **13.30–16.30**
Schnittkurs Hochstämme Kernobst Kurs 241606B
Anmeldefrist 10.02.2024

Generalversammlung Verband Berner Früchte

Donnerstag, 18. Januar 2024, 09.00 Uhr
Eintreffen und Kaffee ab 08.30 Uhr

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

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



Traktanden

1. Protokoll vom 26. Januar 2023
 2. Jahresbericht des Präsidenten (B.O. 6/2023)
 3. Mutationen Mitglieder
 - 4.1. Rückblick und Ausblick Produktezentren Obst / Beeren / Verarbeitung / Feld- und Gartenobstbau
 - 4.2. Rückblick und Ausblick Fachzentrum Marketing und Kommunikation
 5. Statutenänderung
 6. Jahresrechnung 2023
 7. Budget 2024
 8. Verschiedenes
- GV 23. Januar 2025, Koppigen

Weiteres Programm

- 10.30 Obstbau in Südafrika (Hanna Waldmann) berichtet von den Erfahrungen und Arbeiten in Südafrika
- 11.15 Apéro, offeriert von der Agrisano Versicherung
- 11.45 Mittagessen, für Mitglieder offeriert vom Verband Berner Früchte

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

Nachmittag: Kantonale Beerenfachtagung ab 13.00 Uhr

Anmeldung

Die Anmeldung für die Beerentagung erfolgt direkt auf der Kursdaten-Bank des INFORAMA, Kurs-Nr. 241202, **Anmelde-Frist 4. Januar 2024** oder 031 636 12 90 / andrea.glauser@be.ch



QR-Code Anmeldung

Das Detailprogramm ist auf der letzten Seite aufgelistet.

Jahresbericht Produktezentrum Obst

Tobias Meuter
Vorsitzender PZ Obst

Die letzten Äpfel sind gepflückt und die Hagelnetze sind eingerollt. Es ist an der Zeit auf das vergangene Jahr zurückzublicken. Der Frühling zeigte sich über weite Strecken kühl, nass und sonnenarm. Diese Bedingungen waren für den Bienenflug und die Befruchtung der Obstblüten denkbar schlecht. Je nach Lage kamen auch noch Frostschäden dazu. Kumulierte sich ein schwacher Blütenansatz mit den ungünstigen Wetterbedingungen und lokalen Frostschäden, so kam es zu schwachen Fruchtansätzen. Der Druck durch Pilzkrankheiten in den Kulturen war ebenfalls hoch. Durch die starke Reduktion von Wirkstoffen im Pflanzenschutz zeigen sich nun die Lücken, welche bei der Bekämpfung der Schädlinge entstanden sind. So verursachte der Pflaumenwickler in vielen Parzellen Schäden. Es zeigte sich, dass sogar bei einer Kombination von der Verwirrungstechnik und mit dem Einsatz von einem Insektizid, die Anlagen oftmals nicht mehr befallsfrei gehalten werden konnten. Beim Apfelwickler zeigt sich ein ähnliches Bild. Die Verwirrungstechnik funktioniert dort zuverlässiger und mit der Unterstützung von einem Insektizid konnten die Früchte gut geschützt werden. In den Parzellen, in denen die Verwirrungstechnik jedoch nicht eingesetzt werden konnte, war es mit den verbleibenden Wirkstoffen kaum mehr möglich, den Befall unter der Schadschwelle zu halten. Zudem sind die restlichen Wirkstoffe breitwirkend und nicht schonend für

die Nützlinge, was uns wiederum Probleme mit Blutläusen, Spinnmilben etc. lieferte. Das Streichen von zahlreichen Wirkstoffen im Pflanzenschutz, ohne dass es Alternativen oder neue Wege gibt, sehe ich als Entwicklungsrückschritt. Es braucht nun alle Beteiligte, von der Branche über die Forschung bis zur Politik, um Lösungen für die Zukunft zu finden.

Schon länger wurde darüber gesprochen, nun ist das Kreisschreiben vom Bundesamt für Landwirtschaft zu den robusten Apfelsorten veröffentlicht worden. Jetzt ist klar bei welchen Sorten Beiträge von Bund und Kanton für die Pflanzung beantragt werden können. Es liegt, wie oben erwähnt, im Interesse von uns Produzenten, wenn wir unser Sortiment hin zu robusteren Sorten umschichten könnten. Mit Blick auf die ganze Pflanzenschutzthematik wäre dies sicher der richtige Weg. Jedoch ist es immer heikel, wenn durch finanzielle Anreize des Bundes und nicht durch die Nachfrage am Markt, eine Produktion künstlich aufgebläht wird. Man sollte sich nicht von den finanziellen Anreizen verleiten lassen und voreilig robuste Sorten pflanzen. Für den Sortenentscheid bei einer Neupflanzung sollten immer die Marktchancen und die Wirtschaftlichkeit einer Sorte im Zentrum stehen. Es empfiehlt sich auf jeden Fall, sich erst mit den Abnehmern abzusprechen und über die langfristigen Marktchancen der einzelnen Sorten zu diskutieren bevor die Bäume bestellt werden. Die Kirschenenernte startete in der zweiten Juniwoche, was dem Durchschnitt der letzten Jahre entspricht. Die nationale Handelsmenge war

mit 1'526 t ähnlich tief wie im Jahr 2021. In den Kantonen Bern und Freiburg lag die Ernteschätzung bei 120 t, schlussendlich erreichten 60 t Kirschen in unserer Region den Handel. Vergleichen wir diese Menge mit einem ertragsstarken Jahr wie 2019, mit einer Handelsmenge von 294 t in unserer Region, wird deutlich, wie schwach der Behang in diesem Jahr war. Die Unterschiede bei den Sorten waren sehr gross. Von Sorten die leer waren bis zu befriedigenden Erträge war alles dabei. Die Zwetschgen kamen mit den Bedingungen besser zurecht als die Kirschen und lieferten gute Ertragsmengen. Mit einer Handelsmenge von 250 t lagen wir in unserer Region über der Ernteschätzung und nur leicht unter dem Durchschnitt der letzten Jahre. Die Qualitäten waren gut und die Vermarktung verlief problemlos, einzig die eingangs erwähnte Problematik mit dem Pflaumenwickler machte uns zu schaffen und schmälerte auch den Ertrag.



Beim Kernobst blicken wir im Kanton Bern auf eine gute Birnenernte bei allen Sorten zurück. National gesehen wurde einzig bei Kaiser Alexander der Ziellagerbestand erreicht. Bei den übrigen Sorten wurde weniger als die Hälfte der gewünschten Mengen eingelagert. Bei den Äpfeln haben wir regional rund 20 Prozent weniger als im Vorjahr. Auch national liegen wir 10 Prozent unter der Vorjahresmenge und damit auch deutlich unter dem Ziellagerbestand. Die hohen Temperaturen im September erschwerten die Ausfärbung und führten zu Wachstumsrissen, Sonnenbrand und leider auch schnell zu überreifen Äpfeln. Der Oktober brachte die gewünschten kühlen Nächte und damit gute Bedingungen für die späteren Apfelsorten.



Ich wünsche Euch allen eine schöne Winterzeit und freue mich, Euch auch im neuen Jahr bei unseren Anlässen begrüssen zu dürfen.

Frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr

Die Redaktion Berner Obst bedankt sich bei allen Leserinnen und Lesern für die Treue und wünscht fröhliche Weihnachten, ein erfolgreiches, glückliches und gesundes neues Jahr.

Das Redaktionsteam Berner Obst

«Veränderung ist am Anfang schwer, in der Mitte chaotisch und am Ende wunderschön.»

Robin Sharma



Kantonale Obstbautagung 2024

Donnerstag, 25. Januar 2024, 13.00 Uhr

Ort: INFORAMA Ins

Herrenhalde 80, 3232 Ins

Zeit: 13.00–ca. 16.00 h

Wo: Saal INFORAMA Ins

Programm

13.00 Begrüssung und Eröffnung
Hanna Waldmann
INFORAMA Oeschberg

13.15 Aktualitäten zu Pflanzenschutz und Schadorganismen
Regula Schwarz, Quarantäne Organismen (Kt. BE) und Dominique Ruggli, Fachstelle Freiburg Obstbau

14.00 Apfel- und Pflaumenwickler
Barbara Egger, Agroscope

14.30 Pause

14.50 Schorf und Marssonina
Hans-Jakob Schaerer, FiBL

15.20 Informationen aus dem SOV
Hubert Zufferey, SOV

15.50 Abschluss der Tagung
Hanna Waldmann, FOB

Kosten

CHF 50.– pro Person inkl. Tagungsunterlagen, PSM-Empfehlung, kleine Verpflegung.

Anmeldung

via QR-Code, online
www.inforama.ch/kurse/weiterbildung oder Tel. Kurssekretariat INFORAMA 031 646 42 40, Kurs 241602,
Anmelde-Frist 11.01.2024



Schlussitzung PZ Obst Brauerei Dubler in Sulz

Der Obstmarkt, die Obstflächen- und Sortenentwicklung wurden gemeinsam mit Vertreter des Handels und Vertragsmitglieder sowie dem Schweizer Obstverband (SOV) besprochen. Im Anschluss an die Besprechung genoss die Gruppe eine spannende Führung durch die Brauerei Dubler inklusive einer Bierdegustation.

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

Schlussitzung

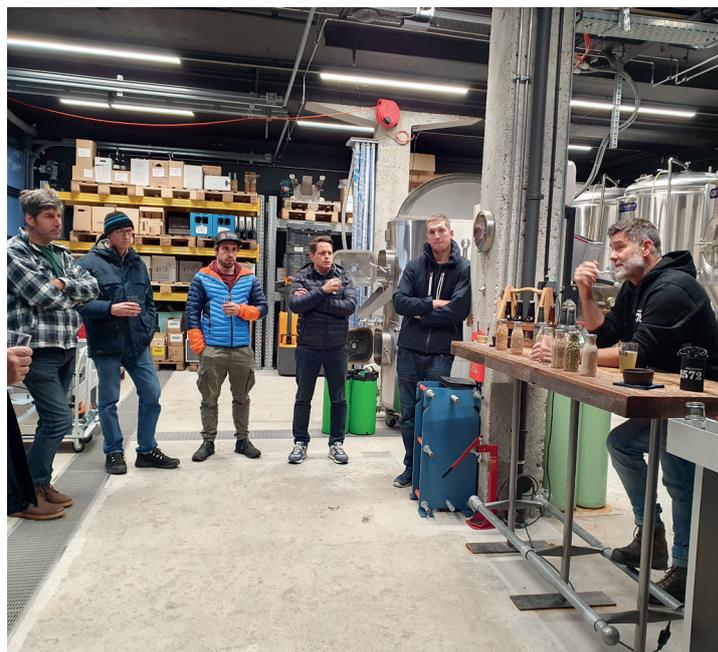
Das PZ Obst verfolgt das Ziel, den Vertragsmitgliedern den Austausch untereinander durch fachliche Aktivitäten unter dem Jahr zu ermöglichen. Zum Jahresabschluss findet jeweils eine Schlussitzung statt, bei der ein Rückblick auf die vergangene Saison, die Erntemengen sowie die Flächen- und Sortenentwicklungen im Kanton Bern und in der Schweiz diskutiert werden. Dieses Jahr fand die Sitzung am 9. November 2023 statt.

Führung Brauerei Dubler

Nach der Schlussitzung, welche geprägt war von hitzigen Diskus-

sionen zu aktuellen Obstbautehmen wie dem Wegfall wichtiger Pflanzenschutzmittel, der Liste der robusten Apfelsorten und neuen Schädlingen, genoss die Gruppe eine interessante Besichtigung der Brauerei Dubler. Während die Gäste ein Bier tranken, erklärte uns Herr Dubler mit welchen Inhaltsstoffen Bier hergestellt wird und was zu beachten ist, um ein geschmacksvolles Bier zu erhalten. Interessant ist, dass das Bier erst nach der Beigabe von Hefe den Geschmack erhält. Zuvor schmeckt es wie ein süsser türkischer Tee.

Herzlichen Dank an die Brauerei Dubler für das Gastrecht und die spannende Führung.



Bier-Degustation

Jahresbericht PZ Feld- und Gartenobst / Nüsse

Urs Schaller
Vorsitzender PZ Garten- und Feldobstbau

Im PZ Feldobst / Nüsse war im vergangenen Jahr so einiges los. Das Wetter macht auch in diesem Jahr wieder mit Extremen auf sich aufmerksam und liess die Früchte im Herbst an den Bäumen hängen, da der Regen auf sich warten liess und die Sonne den Sommer weit in die Länge zog.

Fritz Brechbühl dürfen wir als neues Mitglied bei uns im PZ begrüßen und freuen uns auf seine Anregungen.

Mit den Haselnüssen hat sich eine weitere Kultur bei uns angeschlossen und neue Impulse gesetzt. So war die gemeinsame Nusstagung der Hasel- und Baumnüsse im Frühling ein voller Erfolg. Wir durften in Münchenbuchsee einen gut besuchten und interessanten Tag zusammen verbringen.

Auch weitere Anlässe rund um das Thema Haselnuss in der Westschweiz sowie in Deutschland standen den Interessierten offen.

Mit einer tieferen Erntemenge als im 2022 sind die Baumnüsse dieses Jahr nicht den Prognosen vom Sommer gefolgt, jedoch lieferten die Nüsse sehr schön grosse Kaliber ab.



Nusstagung Münchenbuchsee

An dieser Stelle ein herzliches Merci an die Mitglieder im PZ für ihre Unterstützung und Mitarbeit und auf ein etwas normales 2024.



Mutationen melden

Wir bitten unsere Mitglieder, Änderungen bei den Obst- und Beerenflächen, der Anzahl der Feldobstbäume und der verarbeiteten Obstmenge **bis 31.12.2023 zu melden**, damit die Rechnungsstellung für den Mitgliederbeitrag 2024 korrekt erfolgen kann.

Bitte melden Sie Ihre Mutationen an die

Geschäftsstelle Verband Berner Früchte, INFORAMA Oeschberg, Bern-Zürich-Strasse 18, 3425 Koppigen oder an info.fob@be.ch, 031 636 12 90

Exkursion «Fruchtwelt Bodensee», Friedrichshafen

Die «Fruchtwelt Bodensee» ist für die Obst- und Beerenproduzenten sowie für die Obstverarbeiter eine äusserst attraktive Messe mit einer hervorragenden Infrastruktur.

Der Verband Berner Früchte organisiert für seine Mitglieder eine gemeinsame Exkursion an die Messe «Fruchtwelt Bodensee», am **Freitag, 23. Februar 2024**.

Programm

07.00 Uhr Abfahrt Oeschberg FOB
ca. 20.30 Uhr Rückkehr Oeschberg

Informationen zur Messe

www.fruchtwelt-bodensee.de



Kosten

Mitglieder Berner Früchte höchstens CHF 80.– (exkl. Eintritt), je nach Anzahl Teilnehmende

Nichtmitglieder höchstens Fr. 90.–, je nach Anzahl Teilnehmende, inkl. Eintritt «Fruchtwelt Bodensee»
Der Betrag wird im Car eingezogen.

Anmeldungen

Daniel Jenny, PZ Verarbeitung,
Dorfstrasse 36, 3421 Lyssach

Tel. 034 445 25 23 oder
077 419 31 29
E-Mail: familie_jenny@gmx.ch

Anmeldeschluss: 26. Januar 2024

Verband Berner Früchte



Internationale Fachmesse für Erwerbsobstbau, Destillation und Agrartechnik

**23.-25.
Februar 2024
Friedrichshafen**



INFORAMA

Sortenliste ist da! – Pflanzung robuster Apfelsorten – Gesuche können eingereicht werden

Einer Pflanzung von robusten Apfelsorten, als Beitrag zur Reduktion von Pflanzenschutzmitteleinsätzen in der Landwirtschaft steht nichts mehr im Weg. Die Sortenliste wurde am 1.11.2023 veröffentlicht und tritt auf diesen Zeitpunkt in Kraft. Somit können Gesuche um Strukturverbesserungsbeiträge ab sofort eingereicht werden.

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

Ziel

Das Ziel dieser Massnahme, beziehungsweise der Pflanzung von robusten Apfelsorten ist es, den Pflanzenschutzmitteleinsatz zu reduzieren und dadurch die Umwelt zu schonen.

Beiträge

Für die Umsetzung wurden folgende

Beiträge aus der Strukturverbesserung gesprochen:

– Bundesbeitrag pro ha: Fr. 14'000.– (inkl. befristeter Zuschlag von 7'000.– pro ha bis 2030)

– Kantonsbeitrag pro ha: Fr. 7'000.–

– Investitionskredit pro ha Fr. 7'000.–
Die summierten Finanzhilfen dürfen 85% der anrechenbaren Kosten nicht überschreiten. In einem solchen Fall würden die Finanzhilfen anteilmässig gekürzt.

Die Gesucheingabe für die Beantragung allfälliger Finanzhilfen erfolgt mit Hilfe des offiziellen Gesuchformulars, abrufbar unter Gesuch Investitionskredite und Betriebshilfe



Finanzpolitischer Vorbehalt

Das Beitragsbudget der Fachstelle Hochbau beim Bund für das Jahr 2024 ist nahezu aufgebraucht. Wir weisen Sie darauf hin, dass bereits eine Warteliste für die Vergabe von allfälligen Beiträgen besteht. Der Grossteil der

Projekte auf dieser Liste und die hinzukommenden neuen Finanzhilfegesuche dürfen frühestens ab dem Jahr 2025 oder sogar erst ab dem Jahr 2026 mit einer Beitragszusicherung rechnen. Diese erfolgt entsprechend der uns zur Verfügung gestellten Bundes- und Kantonsmittel unter Berücksichtigung der Prioritäten und des Eingangs der vollständigen Unterlagen.

Berechtigte Betriebe

– Nur direktzahlungsberechtigte Betriebe werden unterstützt, mindestens 1 SAK
– Mindestfläche 25 Aren (Pflanzung auf verschiedenen Parzellen möglich)

Für die Einreichung des Gesuches sind folgende projektbezogene Unterlagen notwendig:

- Offerte für die Bäume
- Pflanzplan inkl. Berechnung der Nettofläche (Anzahl Bäume x Reihenabstand x Baumabstand)
- Rechnung für die Bäume (spätestens mit dem Zahlungsgesuch einreichen)

Sorten

Die Sorten auf der Liste wurde durch das BLW bestimmt. Unterstützung bei der Sortenwahl erhielt das BLW vom SOV, dem FiBL und Agroscope. Die aufgeführten Sorten wurden einzig aufgrund deren Robustheit gegenüber Krankheiten, Schädlingen und physiologischen Schäden. Kein explizites Kriterium stellt die Markteignung dar.

Folgende Sorten stehen auf der Liste:

- Bonita
- Coop 43 (Juliet®)
- Ecolette
- Ladina
- Rustica
- SQ 159 (Natyra®, Magic Star®)
- Topaz
- WUR 037 (Freyja®)
- Wurtwinning
- Xeleven (Swing®)

Eine Beschreibung dieser Sorten wird voraussichtlich bis Ende 2023 auf den Internetseiten von Agroscope, FiBL und BLW publiziert.

Weitere Informationen finden

Sie unter:



Mittelmeerfruchtfliege – Neuer Schädling in Anmarsch

2016 wurde die Mittelmeerfruchtfliege (*Ceratitis capitata*) erstmals im Kanton Zürich nachgewiesen. In diesem Jahr wurde die Mittelmeerfruchtfliege auch im Kanton Bern gefunden und einige Betriebe meldeten den Verdacht eines Befalls.

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

Die Mittelmeerfruchtfliege gehört weltweit zu den wirtschaftlich bedeutendsten Obstschädlingen. Umso wichtiger ist es, sie im Auge zu behalten. Bisher ging man davon aus, dass sich in der Schweiz keine Population aufbauen kann. Grund dafür waren die kühlen Winter. Nach den milden Wintern der letzten Jahre könnte dies nun dennoch möglich sein. Die Larven fressen an über 250 Wirtspflanzen, darunter Apfel, Birne, Walnuss und Quitte.



Mittelmeerfruchtfliege (Bildquelle: Agroscope)

Anatomie und Entwicklung

Die Fliegen sind 3,5 bis 5 mm gross, sehr bunt gefärbt, das Gesicht ist weiß, Fühler und Rüssel sind gelb. Der Thorax ist auf der Oberseite grau mit

gelben und schwarzen Flecken. Die Flügel sind bis auf die schwarzen und grauen Zeichnungen durchsichtig. Nach der Paarung legen die Weibchen durchschnittlich 300 Eier unter die Schale der intakten, reifenden Früchte. Die Eier sind länglich, weiss und werden in Gruppen abgelegt. Die Larven sind im ersten Stadium noch durchsichtig, im zweiten und dritten Stadium weisslich. Am Kopf ist ein schwarzer Mundhaken sichtbar.



Larve

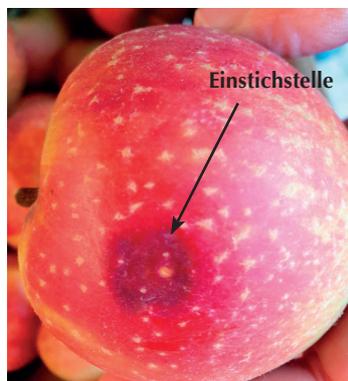
Springende Larven

Die Entwicklung der Larven ist temperaturabhängig. Bei warmen Bedingungen können die Larven bis zu 12 cm (bis 50cm gemäss D. Szalatnay) weit springen. Das ist ein Alleinstellungsmerkmal für diesen Schädling.

Bei 20-25°C dauert die Entwicklung 2-4 Tage. In warmen Regionen der Welt können bis zu 7 Generationen pro Jahr entstehen. Die Larven verpuppen sich im Boden.

Schäden an Früchten

Befallene Früchte zeigen von blossem Auge kaum sichtbare Einstichstellen.



Befallener Apfel mit Einstichstelle

Die Larven fressen sich in verworrenen Gängen durch das Fruchtfleisch. Das Ausmass des Befalls wird erst sichtbar, wenn die Früchte aufgeschnitten werden. Das Fruchtfleisch verfärbt sich braun und oft sind mehrere Gänge in der Frucht sichtbar. Mit fortschreitendem Befall wird das Fruchtfleisch matschig. Halten Sie die Augen offen bei der Auslagerung der Äpfel.



Gänge im Innern des Apfels

Es besteht die Verwechslungsgefahr mit physiologischen Störungen, wie zum Beispiel Stippe.

Überwachung

Die erwachsenen Fliegen können mit McPhail-Fallen und Pheromonen überwacht werden. Der Fang von Fliegen in Obstanlagen kann ein Hinweis auf nicht sichtbare Schäden durch die Mittelmeerfruchtfliege sein. Ein direkter Rückschluss von Fangzahlen auf die Befallsstärke ist nicht möglich.

Befallsherde können der Fachstelle Obstbau am INFORAMA Oeschberg gemeldet werden. Bei Unsicherheiten bei der Bestimmung hilft die Fachstelle gerne weiter.



Merkblatt
Mittelmeerfruchtfliege von Agroscope

Jetzt anmelden!

Fachmodul «Mein Hochstammobstgarten schneiden und pflegen BF 21 / Kurs 241601»

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



Datum	Zeit	Ort	Kursleitung	Kursinhalt	Veranstalter INFORAMA FOB	Berner Früchte	Kosten	Anmeldung bis
Verband Berner Früchte								
18.1.2024	9.00-12.00	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	U. Steffen	GV Verband Berner Früchte		x	kostenlos **)	siehe Einladung GV
Erwerbsobstbau								
25.1.2024	13.00-16.30	INFORAMA Seeland, Ins	H. Waldmann	Obstbautagung	x		CHF 50.-*)	11.1.2024 Kurs No. 241602
ab 13.2.2024	9.00-16.15 18 Tage	LZ Liebegg, Gränichen / FiBL Frick	A. Klöppel	Moderner Steinobstbau (Modul BF 18)	x		CHF 1'650.-	LZ Liebegg 8.1.2024, 14.00
16.5.2024	ab 17.00	Peter Martin, Spiez	T. Meuter	Erfä I PZ Obst: Kernobst		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
evtl. 6.6.2024		Epsach	T. Meuter	Erfä II PZ Obst: Vorernteveranstaltung Kirschen Landi Seeland, OBV		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
14.11.2024		Boll	T. Meuter	PZ Obst Schlussitzung		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
Weitere empfohlene Anlässe								
23.1.-25.1.2024	ganzer Tag	Martigny	Agrovina	Schweizer Obstkulturtag am 23. Januar 2024			je nach Ticket	
22.2.-25.2.2024	ganzer Tag	St. Gallen	Tier & Technik	Fachmesse			je nach Ticket	
23.2.-25.2.2024	ganzer Tag	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung			je nach Ticket	
1.3.2024	9.00-16.00	Hohemrain, Luzern	BBZN	15. Schweizer Hochstammtagung			CHF 80.-	18.2.2024
8.3.-11.3.2024	ganzer Tag	Wieselburg	«ab-Hof»-Messe	Messe für bäuerliche Direktvermarkter			je nach Ticket	
2.6.2024	ganzer Tag	Wintersingen	Agroscope	Breitenhoftagung			kostenlos	
26.6.-28.6.2024	ganzer Tag	Koppigen	öga	öga Fachmesse			je nach Ticket	
17.8.2024	ganzer Tag	Güttingen	Agroscope	Güttingertagung			kostenlos	
22.11.-23.11.2024	ganzer Tag	Karlsruhe	ExpoSE/-Direkt	Spargel- und Erdbeermesse			je nach Ticket	
4.12.-5.12.2024	ganzer Tag	SOV	SOV	Steinobstseminar			je nach Ticket	Ausschr. folgt
Bio Obst- und Beerenbau								
9.1.-13.8.2024	9.00-16.30 6 Tage	INFORAMA / FiBL, Frick Praxisbetriebe Kt. Bern	T. Suard, H. Waldmann	Modul Bio-Obst BF 20 / Kurs Bioobst- und Beerenbau	x		CHF 900.-/ CHF 600.-	10.12.2023 Kurs No. 241304
23.1.2024	ganzer Tag	FiBL, Frick	FiBL	Bioobstbautagung			CHF 90.-	16.1.2024
11.4.2024	8.30-16.30	INFORAMA Oeschberg	H. Waldmann	Einführung in den Bio-Obstbau	x		CHF 100.-*)	28.3.2024 Kurs No. 241308
16.5.2024	8.30-16.30	Bio-Schule Schwand, Münsingen	M. Kopp	Einführung in den Bio-Beerenbau	x		CHF 100.-*)	26.4.2024 Kurs No. 241309
Selbstversorger-, Feldobst- und Hobbyobstbau								
16.1.-9.12.2024	08:30-16.00 8 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Modul BF 21/ Kurs Mein Hochstammobst- garten selber schneiden und pflegen	x		CHF 800.-/ 1'200.- + Unterlagen	26.12.2024 Kurs No. 241601
13.2.-14.2.2024	9.00-16.00 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Prakt. und theor. Einführungsschnittkurs (Spindeln und junge Hochstammobstbäume)	x		CHF 200.-*) + Unterlagen	30.1.2024 Kurs No. 241603
27.2.2024	9.00-12.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Prakt. Schnittkurs Kernobst (Spindeln)	x		CHF 50.-*)	5.2.2024 Kurs No. 241604
27.2.2024	13.00-16.00	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Prakt. Schnittkurs Steinobst (Spindeln)	x		CHF 50.-*)	5.2.2024 Kurs No. 241605
29.2.2024	13.30-16.30	INFORAMA Rütli	U. Steffen	Schnittkurs Hochstammobst Kernobst	x		CHF 50.-*)	10.2.2024 Kurs No. 241606A
1.3.2024	13.30-16.30	INFORAMA Rütli	U. Steffen	Schnittkurs Hochstammobst Kernobst	x		CHF 50.-*)	10.2.2024 Kurs No. 241606B
1.3.2024		offen	U.Schaller / H. Waldmann	Nusstagung		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
26.4.2024	13.30-16.30	INFORAMA Oeschberg	U. Steffen	Pfropfkurs	x		CHF 80.-*)	14.4.2024 Kurs No. 241607
11.5.2024	11.00	Restaurant Schwarzwasserbrücke	U. Schaller / U. Niklaus	Bäumelerhöck, Veteranenkehrung		x	Mittagessen individuell	Ausschreibung folgt
Erwerbsbeerenbau								
18.1.2024	13.00-16.30	INFORAMA Oeschberg, Koppigen	M. Kopp	Beerenfachtagung	x		CHF 50.-*)	4.1.2024 Kurs No. 241202
23.4.2024	19.00-22.00	Fam. Rohrer, Belp	M. Kopp	Erfahrungsaustausch I PZ Beeren		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt
25.4.2024		Walperswil	M. Kopp	Vorernte-Besprechung Handel, Walperswil	x		kostenlos **)	
Obstverarbeitung								
23.2.2024	ganzer Tag	Fruchtwelt Bodensee	M. Kopp	Messe für Erwerbsobst und Verarbeitung		x	je nach Ticket	Ausschr. folgt
23.5.-24.5.2024	ganzer Tag		M. Kopp V. Egger D. Ruggli	Fachtagung Obstverarbeitung	x		Ausschreibung folgt	
8.8.2024	20.00-22.00	Mosterei Buechi / Gächliwil	M. Kopp	Erfahrungsaustausch I PZ Verarbeitung		x	Ausschreibung folgt	
9.8.2024			M. Kopp	8. Qualitätswettbewerb Destillate		x	Ausschreibung folgt	
14.9.2024	ganzer Tag	Mosterei Hurni, Ferenbalm	Mosterei Hurni	Mosifest		x	Ausschr. folgt	
18.9.2024	09.00-16.30	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp U. Steffen	Obstverarbeitung in der Kleinmosterei	x		CHF 150.- + Unterlagen	45539 Kurs No. 241801
Mitte /Ende Sept 2024	offen (5 Tage)	Strickhof, Wülflingen INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Modul BF 23 Obstverarbeitung AG, BE, ZH, TG/SG, Anmeldung über Strickhof	x		Ausschreibung folgt	
17.10.-14.11.2024	08.30-16.30 2 Tage	INFORAMA Oeschberg	M. Kopp	Kurs Brennerei für die Selbstversorgung	x		CHF 300.- + Unterlagen	19.9.2024 Kurs No. 241802
14.11.2024	20.00-22.00	Mosterei Gantrisch Früchte GmbH, 3116 Noflen	M. Kopp	Erfahrungsaustausch II Abgabetermin Saftmuster		x	kostenlos **)	Ausschreibung folgt

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

Brennerei-Kurse 2023 abgeschlossen

Von Mitte Oktober bis Ende November fanden am INFORAMA Oeschberg parallel zwei Brennerei-Kurse statt. Ergänzend zum fünfzügigen Modul Brennerei, stand der zweitägige Brennkurs für Landwirte, Private und Interessierte im Angebot. In diesem Kurs wurden die Grund-Kenntnisse der Rohstoff-Auswahl und des Einmischens vermittelt, im Wissen darum, dass 80% der Qualität von Destillaten vor dem Destillationsprozess bestimmt werden.

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

Im fünfzügigen Modul wurden namentlich die Destillationstechnik, die Behandlung von Destillaten, die Verarbeitung von stärkehaltigen Rohstoffen, die Herstellung von Spirituosen und Likören behandelt.



Sensorik-Übungen sind fester Bestandteil jedes Kurstages.

Ergänzend dazu wurde an jedem Kurstag sensorisch geschult, um den Teilnehmenden Sicherheit zu vermitteln bei der Erkennung von Maische- oder Destillationsfehler.

Nachfolgend ein paar Rückmeldung von unseren Teilnehmenden:

«Ich bin sehr motiviert, nächstes Jahr diverse Maischen anzusetzen.»

«Sehr interessanter Kurs, habe viel gelernt.»

«Guter Mix aus theoretischen und praktischen Teilen.»



Teilnehmende des zweitägigen Brennerei-Kurses 2023



Teilnehmende des fünfzügigen Brennerei-Moduls 2023

Pflege von Hochstammbäumen hoch im Kurs

Auch in diesem Jahr konnte das Modul Feldobstbau durchgeführt werden. Vom Käsermeister, über den Landwirt/in bis zum Sozialarbeiter/in interessierte das Thema Hochstammfeldobstbaum.

Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg
ulrich.steffen@be.ch

Die Teilnehmenden lernten im 8-tägigen Kurs während eines Jahres die wichtigsten Pflegemassnahmen und Ökologie für die Hochstammfeldobstbäume kennen. Am meisten interessierte der fachgerechte Obstbaumschnitt. Auch wenn die Meinungen manchmal auseinandergehen, so ist doch das gemeinsame Ziel klar: «Einen Hochstammfeldobstbaum so pflegen, dass er vital und langlebig

bleibt.» Dazu braucht es ausser den Schnittkenntnissen auch Wissen über die Pflanzung, die Standortwahl, die Mäusebekämpfung, über den Pflanzenschutz, das Pfropfen und die Sortenwahl.

Engagiert und wissbegierig beteiligten sich alle am Unterricht.

Vielen Dank an alle Teilnehmenden für das grosse Interesse und die vielen guten Gespräche.



Eröffnung Demobetrieb Rütli

Gemeinsam mit der Berner Fachhochschule und Agridea eröffnete das INFORAMA am 7. November den Demonstrationsbetrieb auf der Rütli. Im Demonstrationsbetrieb geht es um den Pflanzenschutz und um Gewässer. Die Eröffnung fand auch über die Kantonsgrenze hinaus grossen Anklang. Vertreter verschiedener Pflanzenschutzfirmen, Berater und Verbandsvertreter kamen für die Einweihung auf die Rütli.

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

Auf dem Demobetrieb findet schweizweit die erste Ausstellung mit Behandlungssystemen für pflanzenschutzmittelnachhaltige

Abwässer statt. Die Teilnehmenden hatten die einzigartige Gelegenheit an diesem Nachmittag die Instrumente vor Ort zu erkunden und Fragen an die Hersteller zu richten. Es wurden zudem Demonstrationswerkzeuge für Beratungszwecke und



Verschiedene Düsen im Test

Kursangebote für eine gute landwirtschaftliche Praxis vorgestellt.



Osmosefilm System



Jahresbericht 2023 PZ Verarbeitung

Michael Studer
Vorsitzender PZ Verarbeitung

In grossen Schritten geht es dem Jahresende zu. Lassen wir die vergangene Saison Revue passieren. Mit der Prämierungsfeier des Qualitätswettbewerbs 2022 bei Joël Winkelmann in Studen/BE, ging die letztjährige Saison zu Ende. Mit der durchwegs guten Qualität konnte der letztjährige Süssmost problemlos abgesetzt werden und die geringen Lagermengen waren schnell aufgebraucht.

Am 17. Januar 2023 fand in Lyss die Klausurtagung des Verbandes Berner Früchte statt. Es wurde über die zukünftigen Aufgaben des Verbandes und über ein gutes Zusammenspiel der verschiedenen Produktezentren debattiert. Medienauftritte und Instagram waren Themen des 2. Teils der Tagung. Der kaltnasse Frühling und Spätfröste liessen die Hoffnung auf ein

besseres Mostobstjahr 2023 schwinden. Hauptsächlich bei den Hochstammbäumen war schnell klar, dass keine Rekordernte zu erwarten war. Der Sommer mit trockener Witterung wie aber auch zum Teil Hagel und Windstürmen liessen den schon spärlichen Apfelbehang der Hochstämme und Gartenobst zu früh fallen und somit war dieses Mostobst ungeeignet zum Pressen.

Der Erfahrungsaustausch 1 am 10. August 2023 bei Roland Roth in Walperswil BE war gut besucht und wir bekamen einen vielseitigen Einblick in seine Arbeit. Auf dem Betrieb werden eine beachtliche Anzahl Kleinflaschen abgefüllt. Ein reger Austausch unter uns «Süssmostern» und dazu eine feine Grillwurst rundeten den gelungenen Abend ab.

Am 16. September 2023 fand das Mostfest bei Alex Hurni statt. Höhepunkt war sicher die Besichtigung der neuen Mosterei.



Erfahrungsaustausch 1 bei Roland Roth, Walperswil

Auch Apfelchüechli, Raclette und am Abend ein Konzert wurden geboten. Ein tolles Fest für alle!

Vormerken: nächstes Jahr findet wiederum das Mostfest am 14. September 2024 statt.

Der Erfahrungsaustausch 2 am 9. November 2023 war auch bei Alex Hurni. Er erklärte die Eigenheiten des neuen Mosterei-Gebäudes, die neuen Maschinen und die Betriebsabläufe. Eindrücklich, was Alex sich hier aufgebaut hat.

Zusammenfassend ist die Mostsaison 2023 sehr schwach ausgefallen.



Erfahrungsaustausch 2 bei Alex Hurni, Ferenbalm

Durchschnittlich betrug die Lohnmosterei nur 10-15% gegenüber einem normalen Jahr. Hoffen wir, dass 2024 wieder eine bessere Ernte bringen wird.

Der 34. Qualitätswettbewerb fand am 27.11.2023 mit Prämierungsanlass am 08.12.2023 statt.

Ausblick: Am 23.2.2024 geht es wieder an die Messe Fruchtwelt Bodensee. Reserviert euch jetzt schon den Termin.

Ich wünsche euch allen einen guten Jahresabschluss und viel Glück fürs 2024.

Erfahrungsaustausch II für Kleinmostereien – ein voller Erfolg!

Über 40 Personen wohnten dem Berner Früchte Erfahrungsaustausch zum Kampagnen-Ende bei. Die Mosterei Hurni in Ferenbalm öffnete die Tore der neu gebauten Mosterei und Alex Hurni erläuterte den interessierten Gästen die Überlegungen zum Neubau.

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

In den vergangenen 23 Jahren wurden bisher 42 Erfahrungsaustausche und 4 Exkursionen durchgeführt. Der jeweils erste Anlass vor der Kampagne wurde seither von durchschnittlich über 24 Personen und der zweite Anlass zum Abschluss der Verarbeitungssaison von durchschnittlich über 28 Personen besucht. Das Modell «Erfahrungsaustausch» auf einem Verarbeitungsbetrieb der Region setzt voraus, dass sich jährlich Betriebe bereit erklären Gastrecht zu bieten und somit Einblick in ihren Betrieb mit der Bereitschaft einen Austausch unter Berufskolleginnen und -kollegen zu ermöglichen. Das Netzwerk, das sich seit den Anfängen der Erfahrungsaustausche entwickelt hat, ist für die regionalen Kleinmostereien äusserst wertvoll.

Mosterei-Neubau, realisiert nach neuesten Erkenntnissen

Alex Hurni kommentierte den Rundgang durch den Mosterei-Neubau, der in der Kampagne 2023 erstmals vollständig im Einsatz stand. Ein wesentlicher Unterschied

ist die Warenannahme mit dem Rollband für die Sortierung, gefolgt von der mehrstufigen Reinigung der Verarbeitungsröhre. Sortiert, gewaschen, gebürstet und gespült gelangt das Mostobst in die Mühle und von dort auf die Kreuzmayr Bandpresse. Für die Saftbehandlung stehen diverse Klärtanks zur Verfügung, teils mit Rührwerk ausgerüstet, um die Schönungs-Hilfsmittel homogen einmischen zu können. Die ganze Halle ist klimatisiert, bei hohen Spätsommer-Temperaturen wird gekühlt, bei sehr kühlen Temperaturen kann die Verarbeitungshalle temperiert werden. Die Abwässer werden neutralisiert, bevor sie abgeleitet werden. Die Energie- und Wärmeversorgung erfolgt einerseits über eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach sowie eine Heizung mit Verwertung der Holzabfälle aus der Schreinerei.

Rekordverdächtige Kleinst-Mostobsternte

Die Kleinmostereien aus den verschiedenen Regionen des Einzugsgebietes des Verbandes Berner Früchte berichten über eine Anzahl von Kunden-Aufträgen, die noch geringer ist als im Frostjahr 2017. Es ist die



Alex Hurni führt seine Berufskolleginnen und -kollegen durch seinen Mosterei-Neubau.

Rede von zehn bis fünfzehn Prozent eines normalen Verarbeitungsjahres. Aus den grossen Anbauregionen wie Thurgau, Wallis und Waadt wurden massive Mostobst Zukäufe getätigt und die Nachfrage an Süssmost im kommenden Winter nur annähernd decken zu können. Vermehrt wird in der Region Saft in 200 Liter Fässern eingelagert um im Laufe der kommenden Monate zu Mischsäften, mit Beeren, Quitten oder anderen Früchten veredeln zu können. Mit diesen Massnahmen kann eine einigermaßen vernünftige

Auslastung der Mosterei-Einrichtungen erzielt werden.

Die Erfolgsgeschichte setzt sich fort

Für 2024 haben sich bereits zwei Betriebe bereit erklärt die Betriebsleitenden der regionalen Kleinmostereien für einen Erfahrungsaustausch zu empfangen:

- 8. August 2024: Mosterei Buechi, 4584 Gächliwil
- 14. November 2024: Mosterei Gantrisch Früchte GmbH, 3116 Noflen

Toleranzen bei den Füllmengen

Der Verarbeitungsbetrieb ist verantwortlich dafür, dass die Füllmengen bei den verschiedenen Gebinden eingehalten werden. Mit der vermehrten Inbetriebnahme von Abfüllstation mit Durchflussmessgeräten erhält das Thema «Toleranzen bei den Mindestfüllmengen» eine zu beachtende Bedeutung.

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

Von den kantonalen Eichämtern wurde die Branche mit folgenden Informationen bedient. Massgebend für die Bestimmung ist die Mengenangabeverordnung, worin die Mindestfüllmengen und die Toleranzen festgelegt sind. Diese finden bei der Lebensmittelkontrolle Anwendung.

Ausgangslage

Auf den Süssmostpackungen ist jeweils die Inhaltsangabe in Litern enthalten. Seit der Verbreitung des Gebinde-Typs «Bag-in-Box» wurde bislang vorwiegend nach Gewicht abgefüllt. Mit der Erkenntnis, wonach 1 Liter Süssmost mit 50° Oechsle 1'050g wiegt, wur-

den 10.5 Kilogramm Süssmost in einen 10-Liter Beutel gefüllt, um die Mindestmenge von 10 Liter Süssmost im Gebinde zu haben. Da die meisten Durchflussmessgerät nicht eichfähig sind, stellt sich die Frage nach der Toleranz bei den Mindestfüllmengen.

Toleranz von -1.5%

Die zulässige Minusabweichung beträgt gemäss Mengenangabeverordnung (MeAV, Art. 19) 1.5%. Das bedeutet:

- 3 Liter Gebinde: 45ml
- 5 Liter Gebinde: 75ml
- 10 Liter Gebinde: 150ml

«3 packers rule»

Bei der Kontrolle wird anhand der 3-packers-rule» beurteilt, ob die

Abweichungen verordnungskonform sind oder nicht. Deshalb sind folgende drei Parameter einzuhalten:

- Die Füllmenge der Fertigpackungen darf im Mittel nicht kleiner sein als die Nennfüllmenge
- Der Anteil der Fertigpackungen mit einer Minusabweichung, die grösser ist als die zulässige Minusabweichung darf 2.5% nicht übersteigen
- Keine Fertigpackung darf die zulässige Minusabweichung um mehr als das Zweifache übersteigen.

Empfehlung für Obstverarbeiter

Der Verarbeitungsbetrieb nimmt in regelmässigen Abständen Probe-Wägungen von abgefüllten Posten auf geeichten Waagen vor. Bei Abweichungen sind Korrekturen auf der Abfüllstation anhand der Bedienungsanleitung vorzunehmen. Die Ergebnisse werden sinnvollerweise im Selbstkontroll-Konzept festgehalten.



Bei der Befüllung von Süssmost-Gebinden sind die Toleranzen bei den Mindestfüllmengen zu beachten.



MeAV, Art. 19

Beeren



Jahresbericht PZ Beeren

Patrik Niederhauser
Vorsitzender PZ Beeren



Erdbeerkultur während der Blüte

Wie bereits so oft hatten wir auch in diesem Jahr einen sehr trockenen und warmen Frühlingsbeginn. In dieser Zeit ereigneten sich auch immer wieder sehr starke Stürme. Ab April drehte das Wetter und es herrschten kühle und nasse Bedingungen. Auch gab es die eine oder andere Frostnacht. Der Erntestart der Erdbeeren war gegenüber dem Vorjahr leicht verzögert und es musste zeitweilig sogar befürchtet werden, dass die Freilanderte dieses Jahr ins Wasser fällt, bevor diese überhaupt begonnen hatte. Just im richtigen Moment begann ein über praktisch den ganzen Sommer anhaltendes Hoch. Weil fast kein Regen fiel, war es zwar sehr trocken, da aber das Thermome-

ter fast nie über 30°C Grad anzeigte und häufig die Bise blies, herrschten optimale Bedingungen. Das Erntepotential war riesig, auch weil wir von der Hitze vorerst verschont blieben.

Während der Haupternte im Juni konnten teilweise Felder nicht gepflückt werden, weil der Behang an den Kulturen derart gross war. Aber auch der Markt war zeitweise gesättigt und die Ware stapelte sich im Kühler. Einen mengenmässig derart hohen Peak während den Kalenderwochen 22 bis 24 hat es in der Schweiz in der Erdbeerernte noch nie gegeben. Wo jedoch ungenügend bewässert werden konnte, litten die Pflanzen enorm unter den trockenen



Frostberegung bei Erdbeeren

Bedingungen. Die Ernte, vor allem bei den verspäteten Kulturen ab Ende Juni, verkürzte sich und musste gar vorzeitig beendet werden, weil die Qualität der Früchte teilweise nicht mehr gewährleistet war. Obwohl die produzierten Mengen in unserer Region leicht über dem Schnitt der letzten fünf Jahre waren, wurde das Erntepotential in unserer Region nicht erreicht. Schweizweit wurde der Mittelwert um rund 10% übertroffen und war die stärkste Ernte seit dem Rekordjahr 2014. Es zeigte einmal mehr, wie wichtig es für den professionellen Beerenanbau ist, dass die Kulturen bewässert und somit die Erträge gesichert werden können. Konnten wir während der Erdbeerernte der Hitze im Mai und Juni noch entgehen, fiel dafür die Himbeerernte bereits Ende Juli und besonders im August mitten in die Hitzeperiode. Dies hatte zur Folge, dass die Früchte einmal mehr nicht die gewünschte Grösse erreichten.

Bereits der Start der Himbeeren war durch die kühlen Witterungen im Frühling verzögert. Somit wurde in unserer Region die Ernteschätzung der Himbeeren deutlich verfehlt und blieben deutlich unter dem Schnitt der vergangenen Jahre. National lag der Ertrag rund 10% unter den Erwartungen. Bei allen anderen Strauchbeeren gab es nur unwesentliche Verschiebungen gegenüber den vorangegangenen Jahren, sowohl national wie auch regional.

Nun möchte ich mich bei allen Verbandsmitgliederinnen und -mitgliedern sowie dem Produktzentrum, insbesondere bei Max Kopp, herzlichst für die gute Zusammenarbeit bedanken.

Ich wünsche allen während der ruhigeren Zeit des Jahres eine besinnliche und erholsame Adventszeit sowie viele Ideen und gute Gesundheit für das nächste Jahr.

Das SOV PZ Beeren zu Besuch bei «Berner Früchte»

Die Anbauregion «Berner Früchte» bot dem SOV Produktzentrum Beeren Gastrecht für die Schluss-Sitzung. Traditionsgemäss findet die Schluss-Sitzung in einer der bedeutenden Anbauregionen der Schweiz statt.

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

Vormittags fanden je die Vorbesprechungen der Vertreterinnen und Vertreter von «Produktion» und «Handel» statt. Nach dem gemeinsamen Mittagessen folgte die eigentliche Schluss-Sitzung, die eröffnet wurde durch eine Grussbotschaft von INFORAMA Direktor Kaspar Grünig.

Rückblick auf die Beerenenernte 2023

Ein bedeutendes Traktandum wurde dem Rückblick auf die Beerenenernte 2023 aus Produktions- und Handels-Sicht gewidmet. In Anbetracht der geballten Erntemengen von Erdbeeren in den drei Wochen nach Pfingsten, bestätigten beide

Seiten die gute Zusammenarbeit zwischen Produktion und Handel. Im weiteren Verlauf der Sitzung wurde über die Veränderungen an der «Gebinde-Front» sowie über die Nachhaltigkeit Früchte, speziell für die Beeren diskutiert. Dazu wird eine ad hoc Arbeitsgruppe gebildet, die nach möglichen Kriterien für die Nachhaltigkeit in der Beerenproduktion suchen wird.

«Ricoter» und «Wasserturm Gimmiz»

Das Nachmittagsprogramm stand ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Es wurden die beiden Betriebe «Ricoter» und «Wasserturm Gimmiz» besucht. Bei Ricoter erhielten die BesucherInnen einen Einblick in ein schweizweit tätiges Unternehmen der Substrat-Aufbereitung, ausgehend



Besichtigung der Firma Ricoter, Aarberg

von den Erdrückständen aus den Zuckerfabriken Aarberg und Frauenfeld. Mit dem Besuch des Wasserturms in Gimmiz des Wasserverbundes Seeland wurde die Bedeutung der Wasserversorgung in den Fokus gerückt. Zudem konnte beim Apéro zuoberst im Wasserturm die Aussicht auf das Produktionsgebiet Seeland genossen werden.

Zu verkaufen

Stellagen für Erdbeeren 960m (12x80m) System P.TRE

Die Rückführinnen waren zwei Jahre im Gebrauch.

Interessenten/innen melden sich bitte bei:



Dominik Hurni
Obstbau Worben / Möriegen
079 641 63 59

Rückblick Beerenenernte 2023 – Region BE/SO/FR

Die im Frühjahr für die Region Berner Früchte geschätzten Erntemengen von Beeren «Suisse Garantie» und «Bio» von rund zwei Millionen Kilogramm wurden deutlich unterschritten. Mit knapp 1.6 Millionen Kilogramm erreichten die geernteten Mengen 78.4% der Schätzung.

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

Infolge der nasskalten Witterung Ende April und Anfang Mai, verzögerte sich der Übergang von Erdbeeren im geschützten Anbau zu verfrühter Freiland-Produktion deutlich. Der Markt konnte nicht vollständig versorgt werden.

Erdbeeren Angebots-Stau Ende Mai

Die abrupte Änderung der Wetterlage auf trocken-heisses Wetter ab Mitte Mai sorgte insbesondere in der Woche von Pfingstmontag für einen Angebots-Stau an Erdbeeren. Insgesamt dreimal musste in der Folge der Produzenten-Richtpreis nach unten angepasst werden, bevor er ab Ende Juni in zwei Schritten wieder auf das Niveau des Startpreises angehoben wurde. Trotz der erfreulichen Erhöhung des Startpreises um Fr. 1.50/Plâteau für Erdbeeren «Suisse Garantie», konnte das am Handel realisierte Marktergebnis nur um 0.9 Prozent gesteigert werden gegenüber dem Vorjahr. Grund dafür dürfte sein, dass mehr als Dreiviertel der gesamten Erdbeeren-Erntemenge in den fünf Erntewochen mit reduzierten Produzenten-Richtpreisen vermarktet wurden. Folglich profitiert nur ein verhältnismässig kleiner Anteil der Erdbeeren-Erntemengen vom Preiszuschlag. Dieser wird mit

den Preis-Abschlägen – mengenmässig gewichtet – stark reduziert.

Erfahrungsgemäss kompensieren die regionalen Erdbeeren-Produzentinnen und –produzenten Reduktionen des Richtpreises mit der Entlastung des Marktes durch Betreiben der Selbstpflückanlagen. Aufgrund der Hitze brachen die Erntemengen Ende Juni massiv ein. Die Nachfrage konnte nicht mehr gedeckt werden.

Strauchbeeren – Ernteziel deutlich unterschritten

Die beiden bedeutenden Strauchbeerenarten der Region, die Himbeeren und Heidelbeeren verfehlten die geschätzten Erntemengen deutlich. Das Ertragspotenzial wurde nur zu rund 60% der Schätzung ausgeschöpft. Entsprechend gesucht waren Himbeeren und Heidelbeeren während der ganzen Erntezeit. Gründe dafür können sein:

- Die Witterungsbedingungen Ende April bis Ende Juni, von nass-kalt zu trocken-heiss beeinträchtigten einen sukzessiven Aufbau der Erntemengen.
- Die Fruchtkaliber blieben vielerorts unterdurchschnittlich
- Sowohl bei Himbeeren als auch bei Heidelbeeren sind Anbauflächen kurzfristig reduziert worden
- Ab Mitte August setzte zudem die Kirschesigfliege zahlreichen Strauchbeerenkulturen zu, was

vierorts ein abruptes Ernteende herbeiführte.

Der «Altweiber-Sommer» ermöglichte noch bis Mitte Oktober Himbeeren zu pflücken. Die fehlenden Erntemengen zu Beginn der Ernte vermochte dies allerdings nicht zu kompensieren.

Bio-Beeren-Ernte deutlich geringer als die Schätzung

Die Wetterkapriolen beeinträchtigten auch die Bio-Beeren-Ernte der Region. Von den 210 Tonnen Bio-Beeren wurden schliesslich knapp 60 Prozent geerntet. Die deutlichsten Einbussen waren bei Himbeeren und Heidelbeeren zu verzeichnen.

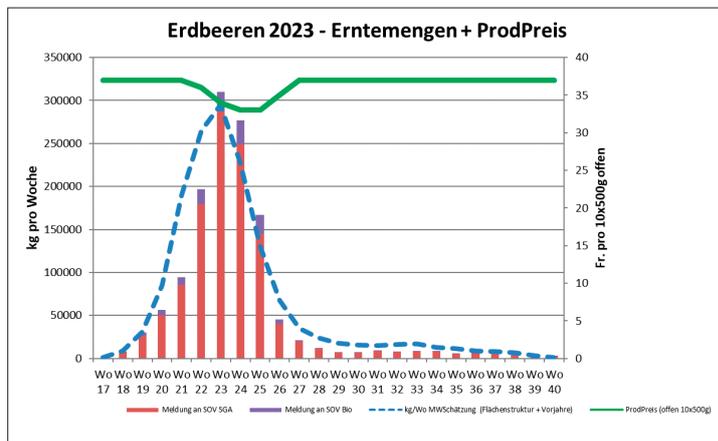
Nationale Erntemengen

Die nationalen Erntemengen 2023 liegen gesamthaft um rund 600 Tonnen über jenen des Vorjahres.

Es wurden rund 1000 Tonnen mehr Erdbeeren geerntet. Die Strauchbeerenenernte hingegen fiel um rund 400 Tonnen geringer aus, was vor allem auf die tieferen Erntemengen bei Himbeeren zurückzuführen ist.

Dank

Das Berner Früchte Produktezentrum Beeren beauftragt die Fachstelle mit den Tagesmeldungen. Um die Entwicklung der Erntemengen möglichst genau erfassen zu können, steht die Fachstelle von Mitte April bis anfangs Oktober mit rund 40 «Suisse Garantie» und «Bio» Produzentinnen und Produzenten in Kontakt. An dieser Stelle sei allen für die Lieferung der erforderlichen Daten gedankt.



Der Start in die «Berner Früchte» Erdbeer-Freilandenernte (ab KW 20) wurde zeitlich und mengenmässig deutlich verzögert.

Kantonale Beerentagung

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

Mittwoch, 18. Januar 2024, 13.30 bis 16.30 Uhr

INFORAMA Oeschberg, Koppigen im Saal der kantonalen Gartenbauschule Oeschberg

Programm

ab 13.00h Eintreffen der Teilnehmenden

Bezug der Tagungs-Mappen

13.30h Begrüssung und Eröffnung der Tagung

M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB

13.35h Allgemeine Informationen aus dem PZ Beeren

P. Niederhauser, Vorsitzender PZ Beeren

13.45h Informationen SOV – Rückblick auf Beerenernte 2023

H. Zufferey, Schweizer Obstverband SOV

14.15h Neuheiten aus der Beeren-Forschung

Louis Sutter, Leiter Forschungsgruppe Beeren u. Medizinalpflanzen

14.45–15.00h Pause

15.00h Neuheiten Pflanzenschutz

Neuerungen PSM-Liste Beeren 2024
M. Kopp, INFORAMA Oeschberg, FOB

15.30h Sorten-scouting

André Ançay, Agroscope Conthey

16.00h aktuelle Informationen / Termine

GELAN Stichtagserhebung 2024
Tätigkeitsprogramm 2024 «Berner Früchte, PZ Beeren»

16.30h Abschluss der Tagung

M. Kopp, INFORAMA, FOB

Kosten

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



Anmeldung

Die Anmeldung für die Beerentagung erfolgt direkt auf der Kursdaten-Bank des INFORAMA, Kurs-Nr. 241202, **Anmelde-Frist 4. Januar 2024**



Vormittag: GV Berner Früchte ab 09.00h

Die Ausschreibung auf der Titelseite ist zugleich die Einladung für alle Mitglieder.

Generationenwechsel von «IFCO Green-Plus» zu «IFCO Lift Lock»

Im September wurden die IFCO-Kunden bereits direkt angeschrieben. Das PZ Beeren hat entschieden, diese Informationen im «Berner Obst» allen Beerenproduzentinnen und –produzenten zugänglich zu machen.

In der Schweiz werden alle Marktteilnehmer mit Ausnahme von COOP die schwarzen «Lift Lock» (BLL) verwenden. Somit wird die schwarze Lift Lock zum neuen Standard. Die grünen Lift Lock dürfen nur für Lieferungen an COOP verwendet werden. Grundsätzlich sollen alle Kistenbewegungen im Grosshandel in «MyIFCO» erfasst werden. Für Kleinstlieferungen ist dies oftmals nicht möglich und deshalb nicht zwingend nötig.

Umstellungszeitpunkt

Erste Umstellung fanden bereits Ende Oktober 2023 statt. Coop wird anfangs Februar 2024 auf die grüne Lift Lock umstellen. Die letzte Umstellung ist auf Ende Februar 2024 vorgesehen. Es wird demzufolge von November 2023 bis Februar 2024 eine Übergangsfrist geben, in welcher noch alle drei IFCO Typen zum Einsatz kommen.

Pfandvergütung der «IFCO Green Plus»

Die IFCO Green Plus werden bis Ende Mai 2024 zurückgenommen und das Pfand vergütet. Unbenutzte IFCO Green Plus werden bis Ende März 2024

zurückgenommen und vergütet. Für den Rückschub benutzter IFCO-Gebinde sind die Gebinde nach Generation und Farbe getrennt, jeweils auf einer separaten Palette zur Abholung bereitzustellen.

IFCO empfiehlt allen Nutzerinnen und Nutzern, sich rechtzeitig mit der Umstellung auseinanderzusetzen, damit der Übergang vom bisherigen auf den neuen Kistentyp reibungslos erfolgen kann.

Information von IFCO Systems (Schweiz) GmbH, weitergeleitet vom SOV PZ Beeren.

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

Generationenwechsel bei IFCO Mehrweggebinde

⇒ von

IFCO Green Plus



⇒ zu

Black Lift Lock (BLL)

und

Green Lift Lock (LL)



Wechsel von IFCO Green Plus auf IFCO Lift Lock steht bevor (Foto: IFCO Systems)