

# BERNER OBST



Erscheint zweimonatlich

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

## Obst

### Herausfordernder Erntebeginn

Nach einem warmen Winter und einem Kälteeinbruch ist das Wetter immer noch nass und unfreundlich.

Die Herausforderung bei den Freilandbeeren ist für die Produzenten sehr gross. Führt doch das nasse Wetter zu einem grossen Druck für Botrytis bei den Beeren. Das Wetter gefällt den Pilzen gut und es ist mit Ausfällen zu rechnen. Ich erwarte, wenn das nasse Wetter anhält, dass es für die Produzenten auch bei den

Kirschen zu einer schwierigen Situation kommen könnte (Fäulnis, Aufplatzen etc.). Beim Kernobst ist noch etwas Zeit bis zur Ernte, aber der Schorfdruck ist hoch und darf nicht vernachlässigt werden.

Ich wünsche allen Produzentinnen und Produzenten trotzdem viel Kraft und auch viel Freude bei der Ausübung unseres schönen Berufes.



Foto: Urs Grunder

Euer Präsident, Urs Grunder

## Agenda

**04.07.2024 ab 14.00**  
Erfahrungsaustausch Biogemüse- und Beerenanbau, Müller's Bioprodukte, Bibern  
**Anmeldetermin: 1. Juli 2024**  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

**Anmeldetermin: 10. Juli 2024**  
Modul Obstverarbeitung  
BF22/Süssmostkurs, 5 Tage  
ab 14.08. – 09.10.2024  
[kurse@strickhof.ch](mailto:kurse@strickhof.ch)

**08.08.2024 ab 20.00**  
Erfahrungsaustausch  
Mosterei Buechi, Gächliwil

**09.08.2024**  
**Einreiche-Termin für Muster**  
QW Destillate «Berner Früchte»  
INFORAMA Oeschberg

**14.08.2024 19.00**  
Besichtigung Poma Culta  
Apfelzüchtung, Hessigkofen

**17.08.2024 ab 09.30**  
Güttinger-Tagung, Güttingen

**14.09.2024 ab 10.00**  
Mostfest, Mosterei Hurni,  
Ferenbalm

**18.09.2024 09.00**  
Obstverarbeitung in der  
Kleinmosterei Kurs 241801  
**Anmeldetermin: 04.09.2024**  
INFORAMA Oeschberg

**Ab 17.10.2024 08.30**  
Brennerei Selbstversorgung  
Kurs 241802, 2 Tage  
**Anmeldetermin: 19.09.2024**  
INFORAMA Oeschberg

## Notfallzulassung gegen Pflaumenwickler für 2024 erteilt

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV informiert darüber, dass eine ausserordentliche Zulassung zur Bekämpfung des Pflaumenwicklers bis am 31. Oktober 2024 erteilt wurde.



Lesen Sie bitte dazu die Allgemeinverfügung vom 27. Mai 2024 «Bekämpfung des Pflaumenwicklers in Zwetschgen und Pflaumen» im Detail – QR-Code scannen.

Das Pflanzenschutzmittel **Zorro** (W-7153, 25 % Spinetoram) sind max. 3 Behandlungen pro Parzelle und Jahr bewilligt. Pflaumenwickler  
Konzentration: 0,019 %  
Aufwandmenge: 0,3 kg/ha

Anwendung: Nach der Blüte (BBCH $\geq$ 71) Wartefrist: 1 Woche

Für den Feldbau bei Zwetschgen/Pflaumen ist 1 Behandlung pro Parzelle und Jahr in Hoch- und Halbstammkulturen zur Bekämpfung des Pflaumenwicklers bewilligt:  
**Affirm** Affirm (W-6748, 0,95 %),  
Affirm Profi (W-6748-1, 0,95 %),  
Atac (W-6748-3, 0,95 %),  
Rapid (W-6748-2, 0,95 %)  
Anwendung: Nach der Blüte (BBCH $\geq$ 71) Wartefrist: 3 Wochen

## Auftritt an der BEA 03.–12. Mai 2024

Für Gross und Klein war das Highlight am diesjährigen Stand des Verbandes Berner Früchte der blaue Traktor, der als Blickfang diente. Auf ihm wurde fotografiert und herumgeklettert. Die knusprigen und feinen Öpfuchüechli vom Take-away-Verkaufsstand waren wie jedes Jahr sehr beliebt.



BEA Sonderschau Getreide im Grünen Zentrum

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

## BEA-Besucherrekord vom Vorjahr bestätigt

Die Berner Traditionsmesse hob erfolgreich ab. Der letztjährige Rekord von über 330'000 Besucher und Besucherinnen konnte bestätigt werden.

3 • Juni 2024



## Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - herausfordernder Erntebeginn
  - Notfallzulassung
  - Rückblick BEA
  - Japankäfer
  - Erfahrungsaustausch Direktvermarktung
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
  - Haselnusstreffen
- Mitteilungen INFORAMA
  - Wechsel Fachstelle Rebbau
  - Jubiläumsveranstaltung Poma Culta
  - Information Bio-Beeren Einführungskurs / Wahlfach Bio-Obst/Beeren
  - Kurs Brennerei für die Selbstversorgung
  - Kurs Obstverarbeitung in der Kleinmosterei
- Produktezentrum Verarbeitung
  - 8. Qualitätswettbewerb Destillate
  - Modul Obstverarbeitung (BF 22)
  - Erfahrungsaustausch Mosterei Buechi / Gächliwil
  - Zum Verkauf Mosterei-Artikel
- Produktezentrum Beeren
  - Modul Beerenbau «OF06 – Vertiefung Beeren»
  - Erfahrungsaustausch Familie Rohrer, Belp
  - Einladung Erfahrungsaustausch Bio-Beerenanbau
  - Erdbeer-Sorten-Degustationen
  - Reseau-lution – neue Vollkostenrechnung

## Das Grüne Zentrum

Die diesjährige Sonderschau drehte sich rund um das Thema Getreide. Auf über 200 m<sup>2</sup> wurde den Besucherinnen und Besuchern das Thema interaktiv, spielerisch und mit allen Sinnen nähergebracht. Verschiedene Schweizer Getreidearten konnten entdeckt werden. Per Veloantrieb mahlten Gross und Klein Getreidekörner zu Mehl.

### «Öpfuchüechli»

Wie jedes Jahr fanden die frischen Öpfuchüechli grossen Anklang. Sie schmecken auch



Öpfuchüechli-Stand Berner Früchte

immer sehr gut und man kann ihnen nicht widerstehen.

### Stand Berner Früchte – blauer Traktor Anziehungspunkt

Der Stand der Berner Früchte, dieses Jahr mit den Berner Winzer, kam bei den Messebesuchern gut an. Am Stand wurden Most, Kaffee und Wein ausgetrennt. Der Traktor wurde sehr bestaunt. Kinder und Erwachsene kletterten in Scharen auf ihn, um sich fotografieren zu lassen. Gleichzeitig diente der blaue Traktor als Treffpunkt der Obstbranche.



Traktor-Highlight

## Japankäfer

**Nach dem letztjährigen Auftreten von Japankäfer im Kanton Zürich wurden diesen Frühling im Fundgebiet um den Flughafen Kloten in Bodenproben Larven des Japankäfers gefunden. Aktuell wird alles unternommen, um die Verbreitung des Schädling in Schach zu halten. Halten auch Sie die Augen offen und helfen Sie mit.**

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

### Allgemein

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

Die Ausbreitung des Käfers geschieht hauptsächlich durch das Verschleppen mit Waren oder mit Verkehrsmitteln. So ist der Käfer vermutlich auch nach Zürich-Kloten gelangt, wo die ersten Käfer Ende Juli 2023 in Fallen gefunden wurden. In den Kantonen SO, BL, VS und GR wurden vereinzelt Exemplare des Japankäfers gesichtet.

Die adulten Tiere können einige Kilometer weit fliegen. 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

### Überwachung

In der ganzen Schweiz werden an Risikostandorten 60 Fallen zur Überwachung des Japankäfers aufgestellt. Davon stehen vier im Kanton Bern. Die Fallen werden in der Nähe von Umschlagplätzen von Importgemüse/Früchten, Touristenhotspots und Feuchtgebieten aufgestellt. Zusätzlich werden im urbanen Raum schweizweit 37 Fallen, wovon fünf im Kanton Bern, in Bern, Biel, Thun, Langenthal und Burgdorf, aufgestellt.

### 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!



Japankäfer an Weinrebe, Foto: Strickhof, David Szalatnay



Schäden an Johannisbeeren  
Foto: Strickhof, David Szalatnay



Merklblatt  
Japankäfer



Schadorganismen  
melden

## Erfahrungsaustausch – Direktvermarktung

**Der diesjährige Erfahrungsaustausch des PZ Obst fand auf dem Betrieb der Familie Peter in Spiez statt. Im Fokus stand die Direktvermarktung von eigenen Produkten, insbesondere Obst und Beeren.**

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

### Betrieb Familie Peter

Der Betrieb von Peters ist sehr vielseitig und hat rund 3.5ha Obst und Beeren. Die Obst- und Beerensaison beginnt mit Substraterdbeeren, gefolgt von Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Zwetschgen und wird mit

Äpfeln und Birnen abgerundet. Private Personen können bei ihnen das eigene Obst zu Most verarbeiten lassen. Aktuell stehen die Substraterdbeeren in den Startlöchern.

### Direktvermarktung

Auf dem Hof, welcher sehr zentral gelegen ist, verkauft die Familie eigene, aber auch zugekaufte Produkte. Weiter haben sie

fünf Standorte in Spiez, wo sie ebenfalls einen Laden haben. Das Selbstpflückerdbeerfeld zieht nicht nur Leute aus der Region an, sondern auch aus Bern. Dies aus dem Grund, weil der Betrieb nur gerade 10 Minuten vom Bahnhof Spiez entfernt ist und somit gut erreichbar ist mit dem ÖV.

### Geselliger Abschluss

Nach dem Betriebsrundgang ging es im Trocken zum geselligen Teil über. Bei Wurst, Zopf und einem feinen Dessert wurde rege diskutiert und ausgetauscht.



Führung

Ein grosses Dankeschön geht an Familie Peter für das Gastrecht und die Bewirtschaftung.



Rundgang durch die Beeren- und Obstanlage



Hofladen von Fam. Peter

## Produktezentrum Feld- und Gartenobst

### Haselnusstreffen 3. Mai 2024

**Am diesjährigen Haselnusstreffen reisten über 30 Personen aus der ganzen Schweiz, aber auch aus Deutschland, in die Kantone Aargau und Zürich. Darunter waren «Haselnussgurus», Neu-Einsteiger, solche, die in der Planung einer Haselnussanlage sind und Berater. Gute Voraussetzungen, um sich auszutauschen und voneinander zu lernen!**

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



Anlage-Rundgang

### Vormittag – Bio-Haselnüsse von Andreas Gauch

Bei Kaffee, Gipfeli und natürlich Haselnüssen startete das Treffen mit einem kurzen Input zum Haselnuss-Seminar in Grünberg, der Vorstellung vom Haselnussprojekt von Rhytop und der Vorstellung des Betriebes von Andreas Gauch, dem Gastgeber des Vormittags. Nach den Ausführungen führte Andreas Gauch durch seine Anlagen, Gebäude und stellte die wichtigsten Maschinen vor. Bei der Begehung der Anlage wurde rege über Schnitt, Düngung, Pflanzenschutz und Bo-

denpflege diskutiert. Geschnitten werden die Bäume im Hohlkronen-Prinzip, das heisst mehrere Leitäste (ca. 4) und keine Mitte. Die Haselnussbäume sind bereits gross und schliessen im Laufe der Saison fast die Fahrgassen zu. Andreas Gauch würde bei einer erneuten Neuanpflanzung den Abstand in den Reihen vergrössern.



Haselnussanlage von Andreas Gauch

Als Dünger verwendet er Kompost, der im Frühjahr bei der Bodenbearbeitung in die Baumreihen eingebracht wird. Pflanzenschutzmässig hat er bis anhin noch nichts gemacht. Im Haselnussanbau ist es generell schwierig, Pflanzenschutz einzusetzen, da es nur sehr

wenige zugelassene Mittel gibt, und im biologischen Anbau ist es noch schwieriger. Nach einem Jahr ohne Unkrautbekämpfung in den Baumstreifen hat er sich dieses Jahr wieder dafür entschieden, mechanisch das Unkraut zu bekämpfen. Gründe dafür sind eine vermutete Wirkung gegen den Haselnussbohrer, eine Verminderung der Konkurrenz zwischen den Bäumen und Unkräutern und eine bessere Einarbeitung des Kompostes.



Mechanische Unkrautbekämpfung

### Nachmittag – Sortensammlung von Stefan Gerber

Nach einem stärkenden Mittagessen mit vielen Austauschmöglichkeiten ging es auf den Betrieb von Stefan Gerber in Mettmenstetten.

Den Einstieg machte ProSpecieRara mit einer Präsentation über die Wildobstanlage insbesondere über die Haselnüsse. Danach stellte Stefan Gerber seine Sortensammlung in einem packenden, interessanten Vortrag vor.



Vorträge

Darin enthalten waren auch Informationen über die Genetik von Haselnüssen und dessen Bestäubung. Viele Informationen, die wohl für alle neu waren und eine andere Seite der Bestäubung aufzeigte. Abgerundet wurde das Treffen mit einer Führung durch die Haselnuss-Sammlung und -Anlage von Stefan Gerber.



Anlagebesichtigung von Stefan Gerber

Die Teilnehmenden machten sich mit Rucksäcken gefüllt mit viel neuem Wissen auf den Heimweg. Ein grosses Dankeschön geht an die beiden Betriebsleiter für den spannenden Einblick in ihre Anlagen.

## Wechsel bei der Fachstelle Rebbau

Ab 1. Juli 2024 wird Pia Riesen die Fachstelle Rebbau auf dem Oeschberg übernehmen und ersetzt Jürg Maurer, der per Ende Juni nach knapp 40 Jahren auf dem Oeschberg in Pension geht. Wir danken Jürg Maurer für sein langjähriges Engagement nicht nur im Rebbau, sondern auch

im Bereich Obst. Und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft.

Herzlich willkommen Pia Riesen auf dem Oeschberg. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Pia Riesen und wünschen ihr in ihrer Tätigkeit viel Freude und Erfolg.



Pia Riesen ersetzt Jürg Maurer als Rebbaukommissarin

## Bio-Beeren Einführungskurs / Wahlfach Bio-Obst/Beeren

**Betriebe, die eine Umstellung auf den Bio-Landbau ins Auge fassen, sind verpflichtet sich im Rahmen von Einführungskursen die erforderlichen Fachkenntnisse der jeweiligen Kulturen anzueignen. Am 15. Mai fand der diesjährige Einführungskurs Bio-Beeren statt, kombiniert mit dem Wahlfach Bio Obst/Beeren.**

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

Der Vormittag war der Vermittlung der Grundlagen des Bio-Beerenbaus gewidmet. Neben den Eigenschaften und Besonderheiten des Bio-Beeren Marktes wurden auch Fachkenntnisse zur Kulturführung vermittelt. Abgerundet wurde der theoretische Teil mit den Anforderungen an Infrastruktur und Mechanisierung.

**Spannende Betriebsbesichtigung**  
Der Nachmittag war ganz dem Betriebs-Besuch bei Stefan Niederhauser, Chüeweid in Zimmerwald gewidmet. Der Betrieb hat vor wenigen Jahren auf Bio-Landbau umgestellt und konnte sehr aktuell über die Herausforderungen in diesem Prozess informieren. Der Abschluss des interessanten Rundgangs durch die Beerenkulturen des Betriebes bildete eine Degustation von mehreren Erdbeersorten aus Tunnel-Produktion.

## Besichtigung der Poma Culta Apfelzüchtung

«Der Weg von der Kreuzung zur Sorte – Zuchtziele, Vorgehensweise, Resultate»

**Veranstaltung zu unserem Jubiläum**

Für Apfelproduzenten und -produzentinnen und weitere Interessenten

**Mittwoch, 14. August 2024, um 19.00 Uhr**

im Pomaretum Hessigkofen  
Mühledorfstrasse 17  
4577 Hessigkofen

Keine Anmeldung erforderlich

Freundlich ladet ein



Niklaus Bolliger



**Poma Culta | [www.pomaculta.ch](http://www.pomaculta.ch)**

Gemeinnütziger Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet des biol.-dyn. Obstbaus  
Mühledorfstrasse 17 | CH-4577 Hessigkofen |  
Tel. +41 78 602 45 31 | [info@pomaculta.org](mailto:info@pomaculta.org)



Die Teilnehmenden des Bio-Beeren Einführungskurses und Wahlfachs Bio-Obst/Beeren lauschten den Ausführungen des Betriebsleiters Stefan Niederhauser (Bild: INFORAMA kopp)

## Kurs Brennerei für Selbstversorger 2024

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

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

Wir zeigen auf, worauf es bei der Wahl der Rohstoffe, beim Einmischen und bei der Wahl des Brennzeitpunkts ankommt.

Die Teilnehmenden destillieren die im Kurs eingemischten 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, 17. Oktober 2024  
– Donnerstag, 14. November 2024,  
jeweils von 08.30 bis 16.30 Uhr,

INFORAMA Oeschberg,  
3425 Koppigen

**Kursleitung**

Max Kopp,  
INFORAMA Oeschberg,  
FOB

**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» (Kursstart: 15. Oktober 2025 / Ausschreibung Herbst 2024).

**Anmeldetermin**

19. September 2024

**Weitere Informationen**

INFORAMA Oeschberg  
Fachstelle für Obst und Beeren,  
031 636 12 90



Wie wird richtig eingemischt? – in diesem Kurs lernen Sie's!

Anmeldung unter  
[www.inforama.ch/Kurse](http://www.inforama.ch/Kurse)  
(Kurs-Nummer 241802)  
oder QR-Code abschnnen.



## Kurs «Obstverarbeitung in der Kleinmosterei 2024»

**Übersteigt der Behang an den Obstbäumen Ihren Bedarf an Frischobst? Wir vermitteln die erforderlichen Kenntnisse wie das übrige Obst in der Kleinmosterei verarbeitet wird.**

Sie lernen bei uns, wie eigene Früchte in der Kleinmosterei zu qualitativ hervorragenden Produkten verarbeitet werden.

Den Teilnehmenden stehen erfahrene Obstverarbeiter als Kursleiter zur Seite. Für diesen Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse notwendig. Der Kurs eignet sich sehr gut als Vorbereitung für das 5 tägige Fachschulmodul Obstverarbeitung.

Der Kurs deckt die hauswirtschaftlichen Verarbeitungsmethoden NICHT ab.

**Kursprogramm**  
**Mittwoch, 18. September 2024, 09.00 bis 16.30 Uhr,**  
INFORAMA Oeschberg,  
Fachstelle für Obst und Beeren,  
Oeschberg, 3425 Koppigen

- Vom Mostapfel zum Süssmost - Anforderungen an Mostobst, Saftgewinnung, Saftbehandlung
- Wie kann der Süssmost haltbar gemacht werden?  
Pasteurisation in diverse Süssmostgebinde
- Welche Produkte lassen sich nebst Süssmost noch herstellen?

- Trockenfrüchte, Gärsaft, Traubensaft, Beerensäfte, Mischgetränke, Obstessig, Destillate, Liköre, u.a.

**Kursleitung**  
Ueli Steffen, INFORAMA Oeschberg, FOB

**Kurskosten**  
CHF 150.–, zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung

**Anmeldungen**  
INFORAMA Waldhof,  
Kurssekretariat, 4900 Langenthal,  
031 636 42 40,  
bis spätestens 4. September 2024.  
(Kurs 241801)

**Weitere Informationen**  
INFORAMA Oeschberg,  
Fachstelle für Obst und Beeren,  
031 636 12 90, info.fob@be.ch

www.inforama.ch/  
Kurse oder QR-Code scannen.



Sorgfältige Instruktion an der Mostpresse

## Verarbeitung



## 8. Qualitätswettbewerb Destillate neu mit Prämierung Jahres-Sieger

**Seit 2005 führt der regionale Produzentenverband Prämierungen von regionalen Brennereiprodukten durch. 2024 findet der 8. regionale Qualitätswettbewerb Destillate statt.**

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

Die Organisatoren freuen sich über die Einreichung von Produkten von Klein- und Grossbrennereien sowie von Produkten aus der Direktvermarktung aus Obst-, Beeren-, Weinbau- und Landwirtschaftsbetrieben.

Es können folgende Produkte eingereicht werden:

- Spirituosen
- Edelbrände
- Geiste
- Vieille-Produkte
- Liköre

gemäss Verordnung über Getränke (Art. 108–159) vgl. QR Code



Zur Bildung von Kategorien bzw. Unterkategorien braucht es mindestens 5 entsprechende Produkte von mindestens 3 Produzenten. Vergleiche das Reglement unter [www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch).

### PRÄMIERUNG

Die Degustation wird mit geschulten Verkostern durchgeführt.

Die Beurteilung erfolgt nach den Kriterien Geruchs- und Geschmacksqualität sowie nach der Komplexität des Produktes.

Für alle verkosteten Produkte wird ein Bericht zu den beurteilten Kriterien und der erreichten Punktezahl erstellt.

### AUSZEICHNUNGEN neu mit JAHRES-SIEGER

In allen Kategorien werden Produkte, die bei der Verkostung 91–100 Punkte erzielt haben, mit dem Prädikat «Gold» ausgezeichnet. Destillate mit 81–90 Punkten erhalten die Auszeichnung «Silber». Zusätzlich wird ein Jahres-Sieger gekürt.



### TERMINE UND TEILNAHME bis 9. August 2024

Anmeldung und Eingang der Muster an INFORAMA FOB  
Verband Berner Früchte  
Qualitätswettbewerb Destillate  
3425 Koppigen

**Anmeldeformular**  
[info@bernerfruechte.ch](mailto:info@bernerfruechte.ch),  
[bernerfruechte.ch](http://bernerfruechte.ch) >  
Aktuelles oder QR-Code scannen.



Von jedem Muster werden 0.5 Liter in verkaufsfertiger Abfüllung und mit korrekter Deklaration gemäss Lebensmittelrecht (LGV/LIV/MEAV) benötigt. Der einreichende Betrieb ist verantwortlich für die Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

**ANMELDEFRIST**  
**9. AUGUST 2024**

### Teilnahmegebühr

Für Mitglieder des Verbandes Berner Früchte CHF 50.– für das erste Muster, für jedes weitere CHF 40.–. Für Nichtmitglieder CHF 70.– pro eingereichtes Muster. Der Betrag wird nach dem Anlass in Rechnung gestellt.

### 6. September 2024

Bekanntgabe der Resultate, Auszeichnung, Prämierung gemäss separatem Programm.

### Kontakt

Verband Berner Früchte

Geschäftsstelle  
INFORAMA Fachstelle  
für Obst und Beeren  
Oeschberg  
3425 Koppigen

Telefon 031 636 12 90  
[info@bernerfruechte.ch](mailto:info@bernerfruechte.ch)  
[www.bernerfruechte.ch](http://www.bernerfruechte.ch)



## Aktuelle Fachkenntnisse für die Kleinmosterei-Obstverarbeitung Modul Obstverarbeitung (BF 22) 2024

**Produkte aus der Kleinmosterei-Obstverarbeitung erfreuen sich bei Konsumenten zunehmender Beliebtheit. Dabei spielt die Qualität der Produkte eine zentrale Rolle. Der Kurs eignet sich bestens als Vorbereitung zum Einstieg in die Kleinmosterei-Obstverarbeitung oder als Auffrischung bereits bestehenden Fachwissen.**

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

Der Modul-Kurs wird am Strickhof in Lindau ZH gemeinsam von den Fachstellen Strickhof ZH,

Liebegg AG, Flawil SG und Oeschberg BE durchgeführt.

### Kursdaten

- Mittwoch, 14. August 2024
- Dienstag, 10. September 2024
- Mittwoch, 11. September 2024
- Dienstag, 8. Oktober 2024
- Mittwoch, 9. Oktober 2024, jeweils von 08.15 bis 17.15 Uhr

### Kurskosten

Fr. 900.–, zuzüglich Kursunterlagen und Verpflegung.

Die Kursbesucher können eine Abschluss-Prüfung (schriftlich, mündlich/praktisch) absolvieren. Diese findet am 30. Oktober 2024 statt.

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

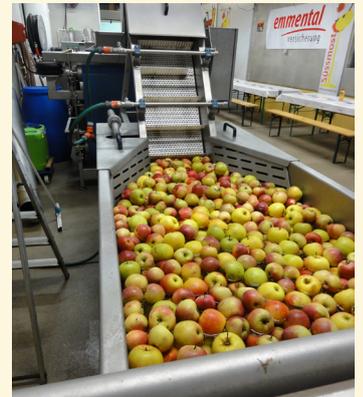
### Anmeldetermin

10. Juli 2024

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



Verlangen Sie den ausführlichen Modulbeschrieb und melden Sie sich an!



Das Modul vermittelt aktuelle Fachkenntnisse zur Führung eines Obstverarbeitungsbetriebes.

## Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

**Donnerstag, 08. August 2024, 20.00 bis 22.00 Uhr**

**Betrieb:** Mosterei Buechi,  
Hauptstrasse 89,  
4584 Gächliwil CH,  
Tel. 078 810 00 15, 079 923 09 31  
oder Tel. 032 532 75 32

- Tarife für die Obstverarbeitung 2024
- Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider 2024
- Verschiedenes

### Programm

- Begrüssung (Michael Studer, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
- Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
- Schätzung der Mostobsternte 2024

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-Saison!

## Zum Verkauf infolge Mosterei-Auflösung

- **Siebbandpresse VORAN** mit Waschturm
- **Gas Pasteurisier Anlage** mit Abfüllung für Bag in Box 5/10 L

Es ist alles in einwandfreiem Zustand und sofort verfügbar. Besichtigung möglich nach Absprache.

### Sehr viel Zubehör!

- Fässer von 60L/120L/220L
- 25L Glasflaschen mit Holzverschlag
- Elektro Ameise 1000 kg Tragkraft
- Bag in Box Karton und Beutel 5 L und 10 L
- sehr viel weiteres Zubehör (Zäpfen, Reinigungsmaterial, etc.)

**Wenn möglich möchten wir alles im Gesamtpaket weitergeben.**

**B. Kocher**  
2575 Gerolfingen  
079 652 22 90

## Beeren



## Modul Beerenbau «OF06 – Vertiefung Beeren»

**Das Modul Beerenbau wird im Zwei-Jahres-Turnus gemeinsam von den kantonalen Beerenberatungsstellen der Deutschschweiz angeboten. 2024 wurde das Modul erstmals aufgeteilt in einen Teil «Einführung Beeren BF31» und direkt anschliessend den Teil «Vertiefung Beeren OF06». Auf der Stufe Betriebsleiter-Schule werden den Teilnehmenden die Besonderheiten und Herausforderungen im erwerbsmässigen Beerenbau vermittelt.**

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

Zum Auftakt des Teils «Vertiefung Beeren» fand der Kursteil am 27. April auf dem Betrieb Beerenland in Walperswil statt.

Nebst Referaten von Agroscope über Neuheiten aus der Forschung (Louis Sutter) sowie den Grundlagen der Anbautechnik Substratanbau (André Ançay), war der Kursteil der Applikationstechnik gewidmet. Die gezielte Anlagerung von Pflanz-

zenbehandlungsmittel mit einer grösstmöglichen Drift-Reduktion stellt eine definierte Massnahme im Nationalen Aktionsplan Pflanzenschutz dar. Im Rahmen einer praktischen Übung überprüften die Teilnehmenden das Sprühbild in einer Stellagen-Erdbeerkultur mit Hilfe von Wasser-sensitivem Papier. Mit diesem Vorgehen werden Anlagerungslücken und Spritzschatten deutlich aufgezeigt. Das ist die Voraussetzung damit das Sprühbild angepasst und die Ergebnisse verbessert werden können.



Die Modul-Teilnehmenden folgen den Ausführungen von Barbara Schwab Züger bei der Betriebsführung. Foto: Hagen Thoss, Strickhof

Als Höhepunkt des Kursteils folgten die Teilnehmenden den Ausführungen der Betriebsleiterin Barbara Schwab Züger auf dem Betriebsrundgang, durch die verschiedenen Anbausysteme, die Agri-PV-Anlage, die Pumpenstation mit der Fer-

tigationssteuerung, die Jungpflanzenanzucht bis hin zur Aufbereitung der geernteten Beeren für die Vermarktung.

Vielen Dank für den spannenden Kurstag und die interessante Betriebsführung.

## Erfahrungsaustausch Beeren

Der diesjährige Erfahrungsaustausch Erdbeeren fand auf dem Betrieb Rohrer in Belp statt. Trotz Frostgefahr in den Beerenanlagen machten sich 44 Personen auf den Weg, um am Erfahrungsaustausch teilzunehmen. Der Zusammenhalt und das Bewusstsein der Wichtigkeit sich untereinander auszutauschen und sich zu unterstützen ist unter den Beerenproduzenten deutlich spürbar. Der Erfahrungsaustausch ist dafür eine gute Plattform.

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

### Betriebsbesichtigung

Der Betrieb der Familie Rohrer umfasst 60 ha, wovon rund 2 ha Erdbeeren und kleinere Flächen Strauchbeeren sind, alles von den Himbeeren über die Brombeeren bis hin zu Johannisbeeren und Heidelbeeren.

Neben den Beeren wird hauptsächlich Gemüse angebaut.

Die Erdbeeren werden unter Wandertunnel angebaut. Das Aufstellen, Umsetzen und wieder Abbauen der Tunnel ist sehr arbeitsintensiv. Jedoch lohnt es sich, um so eine möglichst ideale Fruchtfolge zu haben und gute Bedingungen für die Erdbeeren zu schaffen. Die Staffeln der Beeren erfolgt durch verschiedene Massnahmen wie Vliese, schwarze oder weisse Folie auf den Dämmen. Das Ziel der Staffeln ist es, über einen möglichst langen Zeitraum Erdbeeren in den Hofläden anbieten zu können.

### Informationen aus der Beratung und der Produktion

Max Kopp stellte die Ernteschätzung vor, wie sich diese zusammensetzt und von woher die Informationen kommen. Die ersten Erdbeeren des Kantons Berns wurden in der Woche 17 gemeldet.

Die kalten Witterung Mitte April bis Ende April, machte vielen Produzenten einen Strich durch die Rechnung in Bezug auf eine optimale Staffelnung.

Fruchtmuster und Bilder von unverkäuflichen Erdbeeren liegen auf. Es wird darauf hingewiesen das Pflückpersonal zu schulen.

### Ausklang und Dank

Ein sehr wichtiger Teil des Abends ist der Austausch unter den Produzenten. Bei Glühwein, Punsch, Kaffee, Wurst und Brot wird rege diskutiert.

Ein Herzliches Dankeschön geht an die Familie Rohrer für das Gastrecht.



Besichtigung Erdbeeren in offenem Tunnel

## Einladung zum Erfahrungsaustausch Biogemüse- und Biobereenanbau

Donnerstag, 4. Juli 2024, 14.00 – ca. 20.00 Uhr



### Programm

14.00 – 16.00

Flurgang bei Müller's Bioproducte, Familie Müller, Goltern 19, 4578 Bibers SO, [www.muellers.bio](http://www.muellers.bio)  
Der Hauptfokus liegt auf dem Biogemüseanbau und regenerativen Ansätzen, während der Biobereenanbau am Ende ebenfalls kurz angeschaut wird.

16.00 – 16.30

Individuelle Fahrt nach Schnottwil zum Biohof Feld (etwa 8 km)

16.30 – 18.00

Flurgang im Biohof Feld bei Familie Schlupe Grossmann, Feld 1, 3253 Schnottwil SO, [www.biohof-feld.ch](http://www.biohof-feld.ch)  
Der Hauptfokus liegt auf dem Biobereenanbau (Himbeeren, Brombeeren, Minikiwi).

18.00 – 20.00

Kurzvorträge Beeren:  
– Marktsituation Biobereen, Sabine Haller, Bio Suisse  
– Aktuelle Beerenversuche (Verarbeitungshimbeeren, Long Canes, Saisonverlängerung Erdbeeren), Thierry Suard, FiBL  
– Kurzvortrag über Spätsorten und remontierende Sorten bei Erdbeeren, Fazit Substratversuch Heidelbeeren bei Niklaus Müller (André Ançay, Agroscope)  
– Informationen von Max Kopp (Inforama) zu den Flächenerhebungen, Tagesmeldungen, usw.  
– Degustation neuer Himbeer- und Erdbeerensorten (André Ançay, Agroscope)  
– Gemütlicher Ausklang, für Speise und Trank wird gesorgt

Anmeldung bis spätestens 1. Juli 2024 unter 062 865 72 74, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org) oder QR-Code scannen



Wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen und einen spannenden Erfahrungsaustausch. Thierry Suard, Tino Hedrich und Anja Vieweger, FiBL Obstbauteam und Gemüsebauteam und Max Kopp, INFORAMA

FiBL

INFORAMA

BIO SUISSE



Besichtigung Erdbeeren in geschlossenem Tunnel

## Erdbeer-Sorten-Degustationen

Im Rahmen von Weiterbildungsangeboten im Bereich Beerenbau, konnten zu Beginn der diesjährigen Erdbeer-Ernte zwei Sorten-Degustationen mit jungen Konsumentinnen und Konsumenten durchgeführt werden.

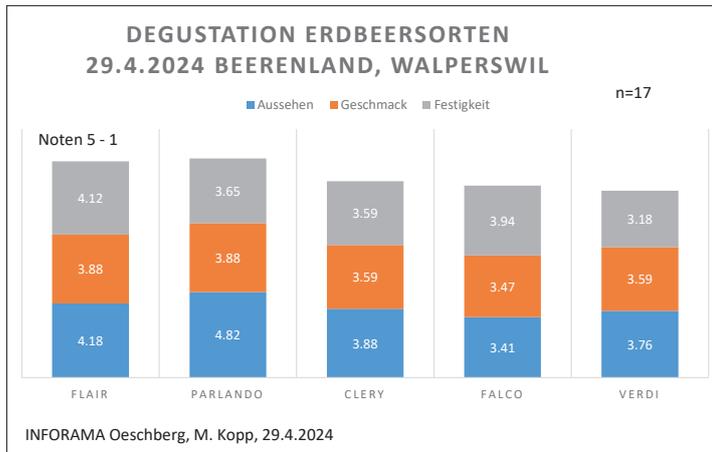
Max Kopp, INFORAMA Oeschberg  
max.kopp@be.ch

Die Ergebnisse sind jeweils Moment-Aufnahmen über die zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Sorten und haben keinerlei Anspruch auf Verbindlichkeit.

Die Sorten wurden verglichen in den Kriterien «Aussehen», «Geschmack» und «Festigkeit».

### 29. April 2024, Betrieb Beerenland, Walperswil

Die fünf degustierten Erdbeersorten Flair, Parlando, Clery, Falco und Verdi stammen alle aus Tunnelproduktion (Substratdämme) und wurden gleichentags geerntet. Die Sorten Flair und Parlando haben in den Kriterien «Aussehen» und «Geschmack» als beste abgeschnitten.



Flair und Parlando, die Überflieger

### 15. Mai 2024, Betrieb Chüeweid, Zimmerwald

Die sieben degustierten Erdbeersorten Marvella, Dahli, Clery, Laetitia, Joly, Twist und Verdi stammen alle aus Bioproduktion (Tunnel) und wurden gleichentags geerntet.

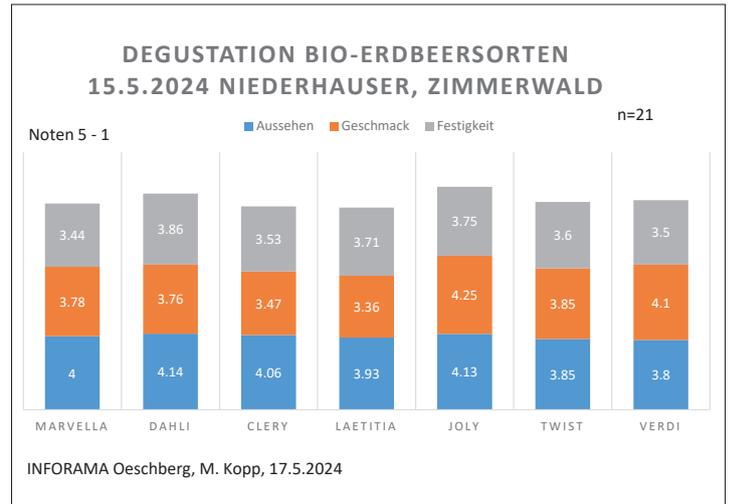
Die Sorten Marvella, Dahli, Clery und Joly haben im Kriterium «Aussehen» als beste abgeschnitten. Beim «Geschmack» haben Joly und Verdi überzeugt.

Im Verlaufe des weiteren Ernteverlaufes werden weitere

Bewertungen hinzukommen, die wir bei nächster Gelegenheit publizieren werden.

Die Degustationen sind nur ein Teil des Entscheides des Produzenten, der Produzentin, ob eine Sorte für den Anbau berücksichtigt wird oder nicht.

Weitere Kriterien wie die Anbaueignung auf dem Betrieb, die Pflückbarkeit sowie das Nachernte-Verhalten der Früchte gehen aus dem Degustationsergebnissen nicht hervor.



Joly, Verdi und Dahli mit den besten Bewertungen im Bio-Erdbeeren Sortiment aus dem Tunnel

## Neue Vollkostenrechnung für den Schweizer Beerenbau

Für die Berechnung der Vollkosten im Schweizer Beerenbau steht Ihnen mit dem Online-Tool **Reseau-lution, Modul Planung, der «AGRIDEA-Nachfolger von Beerenkost» zur Verfügung!**

Im Modul «Planung» können Sie auf einfache und übersichtliche Weise 23 verschiedene Beeren-Anbauverfahren kalkulieren und mit Standardvarianten vergleichen. Sie werden durch zehn Register geführt und können Ihre Kulturen sowohl simulieren (planen), als auch nachkalkulieren. Die Resultate werden mit Grafiken veranschaulicht und stehen als Excel-Auszug zur Verfügung.



Mit zunehmendem Wettbewerb steigt das Bedürfnis, die Möglichkeiten zur Kostensenkung zu kennen. Dazu sind entsprechende Tools erforderlich, welche eine Analyse der bestehenden Situation zulassen. Reseau-lution Planungstool als Nachfolger des AGRIDEA Excel Programms Beerenkost stellt ein praxiserprobtes Instrument dar, um die wirtschaftlichen Zusammenhänge der Beerenproduktion auf einem Einzelbetrieb zu erfassen und darzustellen. Zudem ermöglichen die hinterlegten Standard-Daten erste Kenngrößen für die Planung bei einer Neuanlage.

Die Beerenproduzenten lernen dank diesem Online-Tool die Kostenstruktur ihrer Produktion besser kennen und erhalten wichtige Kenngrößen, um ihre eigene Produktionsweise zu hinterfragen. Dies führt zu einem gesteigerten Kostenbewusstsein, visualisiert

die Stärken und Schwächen der Produktion und kann Ausgangspunkt für einzelbetriebliche Veränderungsmaßnahmen sein.

**Weitere Informationen und Zugang zum Programm:**  
<https://reseau-lution.agridea.ch>

**Lizenzkosten pro Jahr**  
Landwirte/ Beerenproduzenten: Fr. 120.– (inkl. MwSt)  
Schüler/Auszubildende: Fr. 25.– (inkl. MwSt)

Die Standardberechnungen werden jährlich in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft Beeren des SOV aktualisiert.

Der Schweizer Obstverband (SOV) und die Bio Suisse unterstützen den Unterhalt und die Weiterentwicklung des Moduls Planung.



**P.P.**  
3425 Koppigen  
Post CH AG