

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

Obst

Erfahrungsaustausch Kirschen

In einer sich rasch wandelnden Anbaupraxis, wie neue Anbausysteme und Wegfall von Pflanzenschutzmitteln, ist der Austausch unter den Produzentinnen und Produzenten enorm wichtig. Mit den vom Produkte Zentrum Obst (PZ Obst) organisierten Veranstaltungen bieten wir eine Plattform für den Erfahrungsaustausch zwischen Produzentinnen und Produzenten.

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

Gemeinsam mit der Landi Seeland und dem Obstbauverein Täufelen organisierte das PZ Obst einen Erfahrungsaustausch zum Thema Steinobst mit dem Schwerpunkt Kirschen. Gemeinsam besichtigte die Gruppe die Steinobstanlagen von Beat Helbling und von David Hofmann. Dabei wurde rege über die Erntemengen, die Qualität der Kirschen, die Anbausysteme und die Herausforderungen des nassen Frühlings diskutiert.



Erklärungen durch den Betriebsleiter



Bei der Besichtigung der Anlagen fiel auf, dass Sorten wie Carmen bereits als grüne Früchte Risse aufweisen.



Geplatze Carmen

Im Anschluss an die Besichtigung der Anlagen liess man den Abend bei Steaks, Wurst und Bier gemütlich ausklingen.

Ein grosses Dankeschön geht an die Familie Hofmann für das Gastrecht auf ihrem Betrieb und für das Abendessen.

Breitenhoftagung 2. Juni 2024

Beim Austausch zwischen Forschung und Praxis kann das Wissen, welches in der Forschung generiert wird, an die Praxis weitergegeben werden. Brisante Praxisthemen wie Nachhaltigkeit im Steinobst, Bekämpfung des Pflaumenwicklers und schmale Fruchtwände wurden vorgestellt. Trotz Regen oder vielleicht auch gerade, weil es regnete, reisten viele Produzenten an den Breitenhof, um sich zu informieren.

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



Begrüssung

Nachhaltigkeitsprogramm Steinobst

Nachdem 2022 das Nachhaltigkeitsprogramm Kernobst lanciert wurde, steht nun das Nachhaltigkeitsprogramm im Steinobst in

den Startlöchern. Dieses Jahr wird das Programm auf verschiedenen Betrieben (Pilotbetriebe) getestet. Nächstes Jahr soll es dann losgehen. Wie auch beim Kernobst wird es für das Steinobst eine Checkliste mit Punkten geben, die



Erscheint zweimonatlich

4 • August 2024



Inhalt

- Produktezentrum Obst
 - Erfahrungsaustausch Kirschen
 - Breitenhoftagung
 - Aprikosenanbau im Kanton Bern möglich?
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Obstsorte des Jahres 2024
 - Toggenburger Schafensbirne
- Mitteilungen INFORAMA
 - Kurs Obstverarbeitung in der Kleinmosterei
 - Kurs Brennerei für Selbstversorger
 - Eindrücke öga
 - Güttingertagung
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Mostfest Hurni
- Produktezentrum Verarbeitung
 - 8. Qualitätswettbewerb Destillate
 - Erfahrungsaustausch Mosterei Buechi, Gächliwil
 - Tarife Lohnmosterei 2024
- Produktezentrum Beeren
 - hoher Krankheitsdruck in Erdbeeren
 - Bio-Beeren Erfahrungsaustausch
 - Kirschessigfliege – Befallsdruck steigt

erreicht werden müssen.
Aktuelle Mehrpreise:
25 Rp/kg Tafelkirschen
20 Rp/kg Tafelzweitschen

Die Ziele / Nachhaltigkeitsziele sind jedoch bereits klar:
Ökologie
– 50% Risikoreduktion von Pflanzenschutzmitteln

Agenda

08.08.2024 ab 20.00
Erfahrungsaustausch
Mosterei Buechi, Gächliwil

09.08.2024
Einreiche-Termin für Muster
8. 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

Anmeldefrist 04.09.2024
Obstverarbeitung in der
Kleinmosterei Kurs 241801,
1 Tag am 18.09.2024
INFORAMA Oeschberg

14.09.2024 ab 10.00
Mostfest, Mosterei Hurni,
Ferenbalm

Anmeldefrist 19.09.2024
Brennerei für die Selbst-
versorgung, Kurs 241802,
2 Tage ab 17.10.2024
INFORAMA Oeschberg

- 20% Verringerung der Nährstoffverluste
- Verdoppelung der Artenvielfalt
- Verbesserung der Wassernutzung
- Reduktion des Fussabdruckes
- Verringerung von Foodwaste

Soziales

- Teilnahme an Innovationsprojekten und Weiterbildung
- Verbesserung der Arbeitsbedingungen

Ökonomie

- Marktanteil und fairer Handel

Detaillierte Informationen finden Sie unter:



Informationen Nachhaltigkeit Früchte



Checkliste Kirschen/Zwetschgen



Referat aus der Praxis

Pflaumenwickler-Bekämpfungsstrategie

Aktuell wird die Strategie Verwirrung und bewilligte Pflanzenschutzmittel bei Beginn der zweiten Larvengeneration zur Bekämpfung des Pflaumenwicklers empfohlen. Als Hilfsmittel zur Bestimmung des Larvenschlupfes kann SOPRA beigezogen werden. Als Zwischenfazit der bisherigen Versuche kann gesagt werden, dass die Bekämpfung der zweiten Larvengeneration mit den bewilligten Wirkstoffen und der Verwirrungstechnik manchmal nicht ausreichend ist, um Schäden durch den Pflaumenwickler zu verhindern.

Agroscope prüft zurzeit Alternativen, wie Bekämpfung der ersten Larvengeneration, Verwirrungstechnik, Nematoden und andere Wirkstoffe.

Maschinelles Schnitt und Erziehungssystem UFO

Der Schnitt von Obstbäumen ist zeitintensiv und dadurch auch sehr teuer. Deshalb wird auf dem Breitenhof getestet, ob mit einem maschinellen Schnitt der Zeitaufwand reduziert werden kann, ohne dabei Einbussen bei der Fruchtqualität und der Erntemenge einzufahren. Geprüft wurden die beiden Erziehungssysteme UFO und Drapeau Marchand. Bisher konnte keine

Zeitersparnis gegenüber dem Schnitt von Hand erzielt werden. Jedoch konnte festgestellt werden, dass beim UFO der Zeitaufwand für Schnitt- und Formierungsarbeiten um ein Viertel kleiner als beim Drapeau war. Bei den Erntemengen wurde kein Unterschied zwischen den beiden Systemen erkannt. Der Winterschnitt bezweckt, wieder Licht in die Bäume zu bringen, neues, fruchtbares Holz zu generieren und die Bäume zu formieren. Durch den Schnitt im Sommer kann das Wachstum beruhigt, Licht in die Baumkronen gelangen (Blütenknospenbildung), die Qualität gefördert und die Bäume formiert werden.



Fruchtausdünnung Zwetschgen

Aprikosenanbau im Kanton Bern möglich?

Mit der Frage, ob Aprikosenanbau in der Deutschschweiz möglich ist und was es für die Produktion benötigt, machte sich eine Gruppe Berner Steinobst-Produzenten auf den Weg in den Kanton Aargau. Mit viel neuen Erkenntnissen, Ideen und einem mit Aprikosen gefüllten Bauch ging es wieder nach Hause.

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

FiBL Bio-Aprikosenanbau

Fabian Baumgartner stellt den Bio-Aprikosenanbau und die Versuche des FiBL's vor. Am FiBL werden die Aprikosen unter drei verschiedenen Anbausystemen (Freiland, Regendach und Tunnel) getestet. Im Vergleich ist deutlich zu erkennen, dass die Baumgesundheit im Tunnel besser ist als die der Bäume unter Witterungsschutz und im Freiland. Das Mikroklima im Tunnel begünstigt die Verbreitung der Blattläuse. Mit Versuchen wie «Getreideläuse-Zucht im Tunnel» wollen sie die Nützlingspopulation fördern und so die Blattläuse bekämpfen. Bei der Freilandproduktion und der Produktion unter dem Regendach ist das grösste Problem die Baumgesundheit. Die

Aprikosen sind das ganze Jahr hindurch feuchtigkeitsanfällig.

Aprikosenanbau im Gemüsetunnel

Die Familie Rätz hat einen Gemüsetunnel zu einem Aprikosentunnel umgebaut. Die Aprikosen sind zum Zeitpunkt des Besuches reif und so können die einen oder anderen Aprikosen gepflückt und probiert werden. Die Bäume sehen sehr gesund und schön aus und tragen viele Früchte. Es ist sichtbar, dass hier mit grosser Passion Aprikosen produziert werden. Ein eingebautes Wärmesystem und die Doppelfolie mit aufblasbarem Puffer dienen dem Frostschutz. Neben der Feuchtigkeitsempfindlichkeit sind die Aprikosen auch anfällig auf Frost. So muss ein ausgeklügeltes Frostsystem her. Das Beheizen des Tunnels mit Frostkerzen benebelt nicht



Aprikosenproduktion am FiBL



Aprikosenproduktion im Tunnel



Aprikosensorte Harogem

nur den gesamten Tunnel, sondern schwärzt auch die Folie.

Aprikosenproduktion im Tunnel

Die Familie Bauer hat auf dem Eichhof Tunnel erstellt für die Produktion von Aprikosen. Urs Bauer bekämpft die Blattläuse mit Nützlingen wie Florfliege,

Schwebfliege und Marienkäfer, die er im Tunnel freilässt. Zur Forstbekämpfung kommen Öfen von PelliHeat zum Einsatz. Im Anschluss an die Führung gab es eine Degustation der folgenden Aprikosensorten: 4527 (Ladina), Tardif-de-Tain, Melody, Harogem.

Fazit

Für die erfolgreiche Produktion von Aprikosen in der Deutschschweiz wird ein Tunnel benötigt, da die Bäume sehr feuchtigkeitsempfindlich sind. Das Problem der Produktion im Tunnel ist die Baubewilligung. Nicht überall dürfen Tunnel erstellt werden.

Herzlichen Dank an die Aargauer Produzenten, die Berater und das FiBL für die spannende und lehrreiche Exkursion.

Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Toggenburger Schafenbirne ist Obstsorte des Jahres 2024

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten macht mit der Schweizer Obstsorte des Jahres auf besonders interessante, alte Obstsorten und ihre Geschichte aufmerksam. Die Toggenburger Schafenbirne ist eine typische Vertreterin alter Birnensorten, die vor allem im unteren Toggenburg verbreitet war. Was von den Früchten nicht gegessen oder einge- macht wird, wird noch heute gedörrt und später weiterverarbeitet.

Eine Birnensorte überlebt

Ab Ende des 19. Jahrhunderts wurden grosse Anstrengungen unternommen, um die riesige Anzahl von Birnen- und Apfelsorten auf wenige «wertvolle» Sorten zu reduzieren. Die Bauernfamilien folgten diesem Bestreben, liessen sich dabei jedoch ihre Lieblingssorten nicht nehmen und pflanzen diese bis heute.

Eine dieser Sorten ist die Toggenburger Schafenbirne. Die Schafenbirne ist als vielseitige und regelmässig tragende Birnensorte sehr geschätzt. Sie ist eine gute, frühreife Tafelbirne und eignet sich zum Sterilisieren, Dörren oder Schnapsen. Trotzdem ist die Schafenbirne heute selten geworden.



Toggenburger Schafenbirne (Foto: Fructus)

ein mittelfestes, etwas grobkörniges Fruchtfleisch und sind nur wenige Wochen haltbar. Weil sie beim Kochen nicht zerfallen und ihr Aroma behalten, sind sie beliebte Sterilisierbirnen. Was an Früchten übrigbleibt, kann gedörrt und später z.B. zu Dörrbirnenmus weiterverarbeitet werden. Das Destillat überrascht mit einer ausgeprägten und feinen Birnen-Aromatik.

Hochstämmige Bäume der Toggenburger Schafenbirne erreichen eine mittlere Grösse. Die Sorte lässt sich auch als Niederstamm kultivieren. Sie ist allgemein wenig anfällig für Krankheiten und die Blüten sind robust gegen Spätfröste. Damit eignet sich die Schafenbirne auch für den Anbau in höheren Lagen. Die Bäume tragen regelmässig und gut. Die robuste und vielseitig nutzbare Toggenburger Schafenbirne eignet sich damit ausgezeichnet für den Anbau im Hausgarten und im extensiven Feldobstbau. Die Toggenburger Schafenbirne ist eine der vielen Birnensorten, die traditionell in den meisten Regionen des Alpenraums gedörrt wurden. Dörrbirnen sind wertvolle, lange haltbare Energie- und Vitaminspender, die bis Mitte des



Toggenburger Schafenbirne-Blüte (Foto: Fructus)

Die kleinen, kreiselförmigen Birnen reifen in der zweiten Hälfte August. Mit ihrer grüngelben Grundfarbe und der streifigen, roten Deckfarbe sind sie auffallend hübsch. Die Schale ist von auffälligen Lentizellen überzogen und der Kelch wölbt sich wie ein Stern über die Frucht. Reife Schafenbirnen sind süss, aromatisch und saftig. Sie haben



Toggenburger Schafenbirnbaum mit mittelgrosser Krone und leicht hängendem Wuchs (Foto: Fructus)

20. Jahrhunderts als Nahrungsmittel eine wichtige Rolle spielten. Gekochte Dörrbirnenschnitze standen regelmässig als Beilage auf dem Tisch. In einigen Regionen wurde der Brotteig mit Dörrbirnen-Mus gestreckt, um teures Weizenmehl zu sparen. Vermutlich ist das der Ursprung von Birnweggen und Birnbrotchen. Besonders geschätzt wurden Dörrbirnen-Produkte in der Ostschweiz, Innerschweiz, sowie den Kantonen Glarus, Bern und Solothurn. Bekannte und beliebte Spezialitäten dieser Regionen sind Birnbrote und Birnweggen in vielen Varianten oder die Bündner Birnen-Raviuls. Die bekannteste Spezialität der Region unteres Toggenburg und Appenzellerland ist der Schlorzifladen.

Für den flachen, cremig-süssen Kuchen wird eine Dörrbirnen-

füllung, genannt Schlorzi, auf einem Mürbe- oder Kuchenteig aufgestrichen und mit einem Guss aus Rahm, Eiern und Zucker überzogen. Ursprünglich wurden Schlorzifladen nur um das Jahresende gebacken und als Weihnachts- oder Neujahrsgross an die Nachbarschaft oder die Angestellten verschenkt. In den Toggenburger und Appenzeller Bäckereien ist der Schlorzifladen heute ein fester Bestandteil des saisonalen Angebots. Viele Betriebe stellen die Schlorzi nach eigenem Rezept her und verwenden dafür auch gedörrte Toggenburger Schafenbirnen aus der Region.

Weitere Auskünfte zur Obstsorte des Jahres 2024 erhalten Sie unter: obstsortedesjahres@fructus.ch

Quelle: [fructus.ch_Toggenburger Schafenbirne](http://fructus.ch_Toggenburger_Shafenbirne) vom 06.05.2024



Schlorzifladen mit Dörrbirnen (Foto: Fructus)

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 Süssmostgebilde
- 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

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, Christoph Fankhauser
 INFORAMA Oeschberg,
 FOB

Kurskosten
 Fr. 300.–, zuzüglich
 Kursunterlagen und Verpflegung

Anmeldetermin
 19. September 2024

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).

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
 (Kurs-Nummer 241802) oder
 QR-Code abschnappen.



32. öga – über 20'000 zufriedene Besucherinnen und Besucher

Vom 26. bis 28. Juni ging die 32. öga über die Bühne. Mit über 20'000 Besucherinnen und Besuchern ist und bleibt die öga der Treffpunkt der Gartenbau Branche. Im Rahmen der Neuheiten Awards wurden sechs Maschinen- und Geräte-Neuheiten sowie vier Pflanzen-Neuheiten ausgezeichnet.

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



beitung, beim Säen oder bei Pflanzenschutz-Applikationen.

An der Sonderschau «heute – morgen – ÜBERMORGEN» wurden diese Aspekte dem interessierten Publikum zugänglich gemacht.



Das parkähnliche Ausstellungsgelände ist beliebt bei Ausstellenden und Besuchenden



Lösungen für autonome und teilautonome Arbeitsschritte scheinen die Zukunft zu sein

Samstag, 17. August, 9.30 Uhr

Güttinger-Tagung 2024

Versuchsbetrieb Obstbau Güttingen, Arenenberg und Agroscope



Referate

- **Begrüssung zur Güttinger-Tagung**
Eva Reinhard, Leiterin Agroscope
- **Branchenlösung nachhaltige Früchte – wie weiter?**
Jürg Hess, Präsident Schweizer Obstverband



Weitere Informationen zur Tagung

Themenparcours: Präsentationen jeweils um 10.15, 10.50 und 11.25 Uhr

- **Neue Apfelsorten mit Zukunftsperspektive**
Samuel Cia und Simone Bühlmann-Schütz, Agroscope
- **Lentizellenfäule bei Birnen: Infektionsbiologie und Bekämpfung der Lagerschäden**
Séverine Gabioud und Andreas Naef, Agroscope
- **Erntesysteme im Vergleich (mit Maschinenausstellung)**
Tobias Stadler, Bofru AG, Stefan Fankhauser, Produzent und Reto Leumann, Arenenberg

Festwirtschaft ab 11.30 Uhr

Ausstellung und Infostände: • Maschinenausstellung zum Thema Erntesysteme • Unkrautregulierung: Punktspritze und Kosten • Degustation von Mostobstsäften aus robusten Sorten • Aktuelles zum Feuerbrand • Aquasan • Resiliente Sorten für einen nachhaltigen Schweizer Obstbau (RESO) • Medien-/Infostand Agroscope und Obst+Wein

www.agroscope.ch

Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit Zufahrtsplan siehe Rückseite



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

MOST FEST

TAG DER OFFENEN TÜR UND GETRÄNKEDEGUSTATION
SAMSTAG 14. SEPT 2024 in der **MOSTEREI**
HURNI+SOHN
AB 10 UHR bis tief in die Nacht

ESSEN VOM GRILL BIS 22:00 | ÖPFUCHÜECHLI VON THEO WANNER
SHOWMOSTEN: 11:00, 13:00, 15:00 | 16:00 LINEDANCE-WORKSHOP
20:30 MUNDART-BAND KITSCH | PARTY MIT VERSCHIEDENEN DJ'S
DURCHGEHEND BARBETRIEB | EINTRITT KOSTENLOS

RIEDERENSTRASSE 10 3206 FERENBALM

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, PZ Verarbeitung
max.kopp@be.ch

Zusätzlich wird ein Jahres-Sieger gekürt.



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.

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».

TERMINE UND TEILNAHME bis Freitag, 9. August 2024

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



ANMELDEFRIST & MUSTEREINGABE
9. AUGUST 2024

Anmeldeformular

info@bernerfruechte.ch,
www.bernerfruechte.ch ->
Aktuelles oder QR-Code scannen.



Prämierungsanlass:

Fr, 6. September 2024
Bekanntgabe der Resultate,
Auszeichnung, Prämierung
gemäss separatem Programm.

Kontakt

Verband Berner Früchte

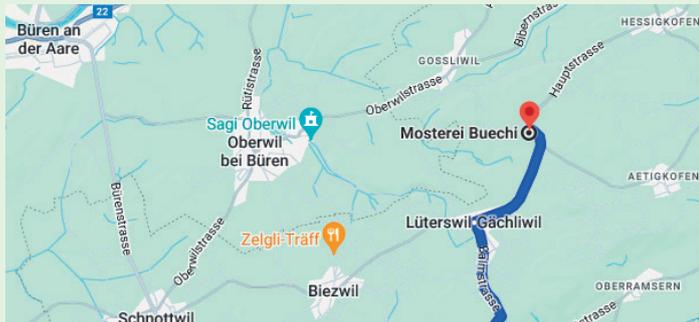
Geschäftsstelle
INFORAMA Fachstelle
für Obst und Beeren
Oeschberg
3425 Koppigen

Telefon 031 636 12 90
info@bernerfruechte.ch
www.bernerfruechte.ch

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



Programm

1. Begrüssung (Michael Studer, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes
3. Schätzung der Mostobsternte 2024
4. Tarife für die Obstverarbeitung 2024
5. Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider 2024
6. Verschiedenes

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!



Quelle: Webseite Mosterei Buechi

Tarife Lohnmosterei 2024

Für die Fakturierung der Dienstleistungen der Lohnmosterei lassen sich folgende Tarife anwenden. Die empfohlenen Tarife basieren auf aktuellen Produktionskostenberechnungen und sichern eine kostendeckende Arbeit.

Abpressen

Liter	Preis pro Liter
bis 100	50 bis 60 Rappen*
100 bis 300	35 bis 45 Rappen
300 bis 500	30 bis 35 Rappen
über 500	30 Rappen

Grössere Mengen sowie Mithilfe des Kunden: gegenseitige Preisabsprache

*oder nach Aufwand

Pasteurisieren und abfüllen

Gebinde	Preis pro Liter
Bag-in-Box 5 l	40 Rp, exkl. Gebinde
Bag-in-Box 10 l	40 Rp, exkl. Gebinde
Kleinf Flaschen	50 bis 60 Rappen
25-l-Ballonflasche	40 bis 50 Rappen

Klären

10 Rappen pro Liter, oder nach Aufwand

Pasteurisieren und abfüllen

Die Tarife gelten für die Arbeit in der Kundenmosterei, für geklärten Saft.

- Sauber gewaschene Flaschen mit Verschluss vom Kunden geliefert.
- Zusätzliche Leistungen, Gebinde, usw. sind separat zu verrechnen.

Pauschaltarif für Bag-in-Box

Für Bag-in-Box Gebinde lässt sich die Fakturierung mit einem Pauschaltarif vereinfachen.

Damit werden vom Auftraggeber der Lohnmosterei alle Arbeitsleistungen sowie der Preis für das Gebinde abgegolten.

Bag-in-Box 5 Liter, inkl. Gebinde: 8 bis 9 Franken

Bag-in-box 10 Liter, inkl. Gebinde: 13 bis 15 Franken

Verkaufs-Richtpreise 2024

Der Schweizer Obstverband hat Richtzielpreise für die Direktvermarktung für Obst und Süssmost festgelegt. Der Verband Berner Früchte richtet sich für die Direktvermarktung nach diesen Preisen.

Beeren



Erdbeerkulturen haben unter der nassen Witterung gelitten

Die Erdbeeren-Ernte ist bis auf Terminkulturen mit remontierenden Sorten abgeschlossen und die Pflanzung der neuen Kulturen steht unmittelbar bevor oder ist bereits erfolgt.

Die diesjährige Ernte gestaltete sich sehr schwierig. Die Ernteschätzung der Region wird deutlich unterschritten, die Produktionsbetriebe haben massive Ernte-Verluste hinnehmen müssen. Die Rede ist von mehreren hundert Tonnen Erdbeeren.

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

Nach der ersten April Woche, als sich die Kulturen noch sehr gut präsentierten, setzte die kühle April-Witterung ein. Verfrühte Erdbeerkulturen – vielerorts in Blüte – standen während zehn bis vierzehn Tagen unter Vlies. Im verregneten Mai fielen im westlichen Mittelland 50mm sehr Niederschläge, bei gleichzeitig 55 Stunden weniger Sonnenschein-

dauer als in einem normalen Jahr. Das führte zu vernässten Parzellen, worin eine erfolgreiche Bekämpfung von Botrytis und anderen Fruchtfäulen verunmöglicht wurde. Zudem erfolgten sich die Erntearbeiten unter teils prekären Bedingungen.

Bodenbürtige Krankheiten

Nebst Erdbeerkulturen mit einem hohen Anteil an Fruchtfäule befallenen Früchte, sind Parzel-

len anzutreffen mit massiven Schäden von Rhizom- und Wurzelkrankheiten. Pflanzen haben im Ernteverlauf zu welken begonnen und sind eingegangen. Eine Eigenschaft von Rhizom- und Wurzelkrankheiten sind ihre persistenten Sporen im Boden. Das hat meistens Auswirkungen auf die gewohnte Fruchtfolgeplanung und die Parzellenwahl.

Nachfolgend werden die wesentlichen Rhizom- und Wurzelkrankheiten kurz beschrieben (Quelle: Handbuch Beeren 2022 und APS strawberry diseases):

Rhizom-Fäule, Lederfäule an Früchten (*Phytophthora cactorum*)

Die Pflanzen welken vom Herzblatt aus. Gebildete Früchte werden lederig und ungeniessbar. Der Längsschnitt durch das Rhizom zeigt braunrote Zonen,

die im fortgeschrittenen Verlauf verkorkt sind. Befallen wird die Pflanze vorwiegend in schweren, wassergesättigten Böden von Sporen, die sich im Bodenwasser verbreiten. Die Sporen sind im Boden während mehrerer Jahre überlebensfähig. Kartoffeln, Leguminosen (Rotklee) und Phacelia sind als Vorfrüchte ungeeignet.



Rhizomfäule ist an braunen, teils verkorkten Stellen im Rhizom-Längsschnitt erkennbar

Fusarium-Welke (*Fusarium oxysporum f.sp. fragariae*)
Die Pflanzen haben welkende Blätter und einen kümmerlichen Wuchs, wobei die ältesten Blätter zuerst absterben. Die jüngsten Blätter im Zentrum der Pflanze bleiben vorerst vital. Bei einem starken Befall stirbt die ganze Pflanze ab. Der Querschnitt durch das Rhizom zeigt braun verfärbte Leitgefässe sowie eine sich ablösende Rhizom-Rinde. Im Boden in der Nähe von Erdbeerwurzeln entwickeln sich die Sporen, befallen und schädigen die Leitgefässe. Dieser Erreger befällt nur die Erdbeerwurzeln. Er ist im Boden während mehrerer Jahre überlebensfähig.



Fusariumwelke zeigt im Rhizom-Querschnitt braune Leitgefässe (Quelle: Agroscope, Conthey, Vincent Michel)

Verticillium-Welke (*Verticillium dahliae*, *Verticillium albo-atrum*)
Ähnlich wie bei der Fusarium-Welke welken, bzw. sterben die ältesten Blätter zuerst ab. Der Längsschnitt durch das Rhizom kann ein bräunlich verfärbtes Rhizomgewebe zeigen. Der Längsschnitt durch die Wurzeln zeigt eine Braunverfärbung der Gefässzone. Dieser Erreger befällt neben Erdbeeren viele andere Wirtspflanzen, wie Nachtschattengewächse (z. B. Kartoffeln), Leguminosen (Rotklee), Sonnenblumen, aber auch Zwetschgen und Kirschen. Die Sporen sind im Boden während mehrerer (6 bis 8) Jahre überlebensfähig. Meistens tritt Verticillium bei grosser Hitze in üppigen Beständen auf.

Rote Wurzelfäule (*Phytophthora fragariae*)
Die rote Wurzelfäule ist wohl die am meisten gefürchtete Wurzelkrankheit der Erdbeeren, weil nach dem Befall eine Parzelle während zehn und mehr Jahre nicht mehr für den Anbau von Erdbeeren genutzt werden kann. Die Pflanzen vertrocknen, die Wurzeln sind anfänglich noch hell, jedoch fehlen die feinen Saugwurzeln. Die Wurzel sehen aus wie Rattenschwänze. Der Längsschnitt durch die Wurzel zeigt einen rotbraunen Wurzelzylinder. Die Krankheit etabliert sich vorzugsweise in was-

sergesättigten Böden. Die Sporen befallen die feinen Saugwurzeln der Erdbeeren, wodurch die Wasser- und Nährstoff-Aufnahme erschwert, bzw. verunmöglicht wird.



rote Wurzelfäule – helle Hauptwurzeln ohne Saugwurzeln (= Rattenschwänze), mit braun-rottem Wurzelzylinder

Schwarze Wurzelfäule (verschiedene Erreger, wie *Rhizoctonia*, *Pythium*, *Cylindrocarpon*, u.a.)
Die Wurzeln sind dunkelbraun bis schwarz. Meistens sind keine weissen feinen Saugwurzeln mehr erkennbar. Beim Verreiben der schwarzen Wurzeln löst sich die Hülle ohne weiteres vom Wurzelzylinder, der meistens weiss, bleibt. Bei warmer Witterung welken die Blätter und vertrocknen meist noch vor der Ernte. Die Dauersporen sind während mehreren Jahren überlebensfähig, insbesondere in Parzellen, wo zuvor Nachtschattengewächse und Obstbäume angebaut wurden.

Einschränkungen in der Fruchtfolgeplanung

Die Befalls-Situation in vielen Erdbeerparzellen der Region bewirkt, dass der Fruchtfolgeplanung besondere Aufmerksamkeit zu schenken ist. Je nach Erreger überdauern Sporen von wenigen, bis zehn und mehr Jahre im Boden. Bei einer zu kurzen Anbaupause werden Neupflanzungen von Erdbeeren bei idealen Bedingungen wieder befallen. Der Befallsdruck kann allerdings beeinflusst werden durch folgende vorbeugende Massnahmen:

- Staunässe verhindern (Dammkulturen, Drainage, Parzellenwahl)
- Mikrobielle Boden-Aktivität fördern (Kompost-Einsatz, tiefwurzelnde Gründüngung [z.B. Pom Fit UFA-Samen, u.a.), Einarbeiten von organischem Material, regenerative Bodennutzung)
- Bio-Fumigation (vgl. Best4Soil)



- Keine anderen Wirtspflanzen in der Fruchtfolge
- Vorsicht bei überbetrieblichem Geräte-Einsatz (mechanische Bodenpflege)
- Einsatz von Wurzelaktivatoren, bzw. Stimulatoren der pflanzen-eigenen Abwehrkräfte
- Einsatz von systemischen Fungiziden der Gruppen Aluminiumphosethylal, bzw. Kaliumphosphonat (-> nicht zugelassen im Bio-Landbau)

Fruchtfäulen sorgen für massive Ernteauffälle

Der Befall durch bodenbürtige Krankheiten in den Erdbeeren hat sich im Lauf der Vegetation eher im Hintergrund abgespielt. Für die Produzentinnen und Produzenten waren in erster Linie die massiven Ernteauffälle durch Fruchtfäulen erkennbar. Diese wurden provoziert durch die lange Vlies-Auflage mit beginnender Blüte sowie der anhaltend regnerischen Witterung mit moderaten Temperaturen.

Graufäule (*Botrytis cinerea*)

Die Infektionen erfolgten in die offenen Blüten, die vielerorts ungeschützt waren, da die Pflanzen entweder unter Vlies standen oder die Parzelle ein Befahren mit dem Sprühgerät nicht zugelassen hat. Bereits an grünen Jungfrüchten konnten erste Befalls-Symptome erkannt werden. Spätestens bei Erntebeginn war das ganze Schadens-Ausmass sichtbar. Grosse Mengen befallende Beeren wurden zur Säuberung des Bestandes, mit der Hoffnung die Sekundärinfektionen einzudämmen, aus den Feldern entfernt. Da auch Parzellen, die mit Botrytiziden behandelt werden konnten, einen massiven Befall aufwiesen, liegt die Vermutung nahe, dass – der Behandlungszeitpunkt nicht optimal, – die Applikationstechnik ungenügend war, – der Resistenz-Status der lokal vorhandenen Botrytis-Sporen die Wirkung der eingesetzten botrytiziden Fungiziden beeinträchtigt hat – vermutlich eine Kombination aller Faktoren ineinander gespielt hat

schwarze Fruchtfäule (*Antraknose*, *Colletotricum acutatum*, *Colletotrichum fragariae*)

Der Pilz befällt bei regnerischer, warmer Witterung Blüten und Früchte. Auf den Früchten treten grosse, runde braune, später schwarze, eingesunkene, trockene Stellen auf. Das Gewebe bleibt fest. Das Rhizom kann braune

Verfärbungen aufweisen, der Wurzelkörper bleibt intakt. In lockeren, gut durchlüfteten Beständen ist der Befallsdruck geringer. Fungizide gegen Blattflecken im Stadium Blütenstandscheiden bis Beginn Blüte scheinen zumindest eine Teilwirkung zu entfalten. Während der Blüte wird der Pilz durch die Botrytizide der SDHI-Gruppe erfasst.



Antraknose – trockene, braun-schwarze, scharf abgegrenzte Fruchtfäule

Gnomonia-Blattfleckenkrankheit (*Gnomonia comari*)

Seit Jahren hat es dieses Jahr wieder massive Ausfälle durch die Gnomonia Fruchtfäule gegeben. Regnerische, warme Witterung (lange Blattnassdauer) begünstigt die Entwicklung dieses Pilzes, der nur bei sehr hoher Feuchtigkeit in intaktes Fruchtgewebe eindringen kann. Bereits auf grünen Früchten werden braune Flecken sichtbar. Die befallene reife Frucht verändert sich feuchtfaulig und weich, mit Verlust des natürlichen Fruchtglanzes. Für die indirekte, wie direkte Bekämpfung des Pilzes gelten die gleichen Massnahmen wie bei der schwarzen Fruchtfäule.



Gnomonia Fruchtfäule – feuchte, weiche Fruchtfäule vom Kelchblatt ausgehend, dieses ist vertrocknet

Folgerung

Das jahrelange Verbleiben der Dauersporen von Wurzel- und Rhizomkrankheiten in befallenen Böden, erfordert, dass die Fruchtfolgeplanung angepasst wird, um Pflanzenausfälle in den Folgejahren möglichst zu vermeiden.

Bio-Beeren Erfahrungsaustausch

Das FiBL organisierte am 4. Juli einen Erfahrungsaustausch für Bio-Beeren und Bio-Gemüse in der Region Berner Früchte. Rund 20 Personen folgten der Einladung auf die Betriebe Bio-Müller, Bibern SO und Schlupe-Grossmann, Schnottwil SO.

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

Niklaus Müller präsentierte seinen Bio-Gemüse-Betrieb der rund 80% der Wertschöpfung aus dem Gemüsebau und 20 Prozent aus dem Bio-Beerenbau erzielt. Mit den Erdbeeren im Tunnel und den Heidelbeeren im Freiland zählt der Betrieb zu den bedeutenden Produzenten der

Region und ist jeweils sehr früh am Markt. Der Betrieb orientiert sich an den Grundlagen der regenerativen Landwirtschaft und setzt erfolgreich Komposttee ein und strebt eine möglichst permanente Bodenbedeckung an. Auf dem Betrieb «Feld» von Miriam Schlupe und Frédéric Grossmann werden seit 2019 Himbeeren und Brombeeren sowie Mini-Kiwi und Feigen angebaut.



Niklaus Müller erläutert seine Überlegungen zum Einsatz von auf dem Betrieb produzierten Komposttee in seinen Kulturen

Die Wahl fiel auf Herbsthimbeeren unter Witterungsschutz mit seitlichem Insektenschutznetz. Trotz Komposteinsatz entstehen Lücken in den Beständen, teils verursacht durch Mäusefrass. Seither wurde das Angebot ergänzt mit Himbeeren im Folien-Tunnel für die frühe Marktversorgung. Dieses Jahr wurden die ersten Himbeeren Mitte Mai geerntet. Agrobakterium in Brombeeren kann mit einer hohen Bestandes-Hygiene und dem Einsatz von Rhizo-Vital in Schach gehalten werden.

Im Anschluss an die Betriebsführungen präsentierte Sabine Haller von Biosuisse die aktuelle Situation im Bio-Beeren-Markt. Danach präsentierten André Ançay und Louis Sutter von Agroscope aktuelle Informationen aus der Forschung zu Bio-Beeren, mit ersten Ergebnissen der Substrat-Analysen in Heidelbeeren, die 2020 entnommen wurden. Thierry Suard vom FiBL präsentierte die Zwischen-Ergebnisse von Abklärungen an Bio-Beeren.



Frédéric Grossmann setzt Kompost in seinen Herbsthimbeerkulturen ein zur Erhaltung einer hohen Bodenaktivität

P.P.

3425 Koppigen

Post CH AG

Druck durch Kirschessigfliege nimmt zu!

Seit Ende Juni wird eine steigende Anzahl Beeren mit Befall durch Kirschessigfliegen-Larven festgestellt. Die feuchtwarme Witterung sowie ungepflegte «wilde» Kirschbäume begünstigen rasche Entwicklungszyklen.

Max Kopp INFORAMA Oeschberg
max.kopp@be.ch

Besonders in Strauchbeerenkulturen, Terminkulturen sowie remontierenden Erdbeeren wird der Druck durch die Kirschessigfliege rasch zunehmen. Am Markt werden Früchte mit Larven Befall nicht toleriert!

Daher sind alle Gegenmassnahmen zu ergreifen:

- Kurze Ernteintervalle einhalten.
- Restlose Ernte aller reifen Früchte (überreife, weiche, verdorbene Früchte aus der Anlage entfernen). Möglichst hohe Bestandes-Hygiene anstreben.
- Geerntete Früchte unverzüglich kühlen und geschlossene Kühlkette bis an den Verkaufspunkt sicherstellen.

- Von jeder geernteten Charge ein Warenmuster auf KEF-Befall kontrollieren (Salzwasserlösung, Tiefrieren von Früchten)
- Einnetzung der Kulturen ab Farbumschlag sicherstellen. Netze am Boden sicher verankern. Insektenschutznetz mit maximaler Maschenweite von 1,3 mm. Longcane-Himbeer-Terminkulturen erst nach dem Abblühen einnetzen. Allenfalls Anlagen mit Netzhängen entlang der Reihen abtrennen.
- Bodenbedeckung tiefhalten, Verunkrautung vermeiden, Wassergaben mit Tröpfchen-Bewässerung einrichten, Nähe von wilden KEF-Wirtspflanzen meiden.
- Direkte Bekämpfung mit Insektiziden zur vorübergehenden Reduktion der Populationsstärke oder Löschkalk mit dem Ziel, die

Attraktivität der Früchte zu vermindern. Für die Produktwahl die Pflanzenschutzmittelliste konsultieren bzw. die Notfallzulassung des BLW.

Die Kombination der einzelnen Massnahmen ergibt die höchste Wirksamkeit; einzelne Massnahmen sind selten erfolgreich.



Larvenbefall der KEF in reifer Himbeere. Einzelne Teilbeeren werden blass. Später «verflüssigt» sich die ganze Frucht.