

BERNER OBST



Erscheint zweimonatlich

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch

Kontakt: info@bernerfruechte.ch

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

Obst

Nusstagung – ein grosser Erfolg

National vernetzen, Informationen und Erkenntnisse austauschen, das und vieles mehr stand auf dem Programm der diesjährigen Nusstagung. Abgerundet wurde die Tagung mit einer Betriebsbesichtigung.

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

Max Kopp begrüsst die Gruppe Nussproduzenten mit einem spannenden Einblick in die Geschichte des Nussanbaus im Kanton Bern.



Walnussanlage Kurt Grundbacher



Walnüsse Kanton Bern

Rückblickend auf das Jahr 2023 kann gesagt werden, dass die Erntemengen tiefer ausfielen als erwünscht, aber auch als erwartet. Ein Grund für die kleineren Mengen war das Wetter, nicht nur im Frühling, als es sehr nass war, sondern auch im Sommer und während der Ernte, als es lange Trockenperioden gab. Somit war auch die Qualität vieler Nüsse nicht optimal. Zum Teil hatten Nusschalen und Kerne unterschiedliche Farbtöne. Dies erschwerte die Vermarktung. Weiter blieben die Nüsse auf Grund der Witterung lange am Baum hängen und mussten runtergeschüttelt werden.

Walnüsse beim Schweizer Obstverband (SOV)

Das nationale Produzentenzentrum (PZ), welches dem SOV angegliedert ist, wurde in den letzten sechs Jahren aufgebaut. In diesem PZ wird ein Vermarktungskonzept zusammengestellt, Normen und Vorschriften für den Schweizer Nussanbau werden erarbeitet und Richtpreisbulletins zusammengestellt. Laut dem SOV wird der Markt ganzer Walnüsse im Jahr 2030 gesättigt sein, das heisst bis dahin werden 580 bis 600 Tonnen Walnüsse in der Schweiz produziert. Das Marktpotenzial ganzer Nüsse könnte bis zu 150 Tonnen betragen und die übrigen 440 Tonnen müssten als Kernen und als Nussbruch abgesetzt werden. Bei der Planung einer Wallnussanlage ist, bevor angepflanzt wird, die Art der Vermarktung der Nüsse abzuklären.

Walnussanlage am Breitenhof

Am Breitenhof wurde neben einer Walnussanlage mit den

beiden Sorten Fernor und Lara, eine Mandelanlage mit ca. 30 verschiedenen Sorten angelegt. In der Walnussanlage werden Versuche mit Kompost, Dünger in verschiedenen Mengen (viel und wenig) und Bewässerung getestet. Bei den meisten Versuchen kann eine Tendenz festgestellt werden, jedoch kann nach zwei Versuchsjahren noch nichts abschliessend gesagt werden. Aktuell können folgende Trends festgehalten werden;

- Das Wasser hat eine positive Wirkung auf Wachstum und Ertrag, wobei festgehalten werden muss, dass bei Lara dieser Trend deutlicher als bei Fernor zu erkennen ist.
- Die Gabe von Kompost hat eine positive Wirkung, vor allem, wenn nicht bewässert wird.
- Wenn nicht bewässert wird, scheint eine höhere Düngergabe eine kleine, positive Wirkung zu haben.

Besichtigung der Wallnussanlage

Nach dem gemeinsamen Mittagessen macht sich die Gruppe auf zum Betrieb von Kurt Grundbacher in Bütikofen. In der Anlage wird viel diskutiert über Kulturmassnahmen wie Düngung, Pflanzenschutz und Baumstufenbehang. Der Austausch ist wichtig und sehr spannend.

Herzlichen Dank an Urs Schaller, Präsident des Produkteentrums (PZ) Feld- und Gartenobst und Nüsse des Verbandes Berner Früchte für die Mitorganisation der Tagung.



Besichtigung Walnussanlage

2 • April 2024



Inhalt

- Produktezentrum Obst
 - Nusstagung 15.03.24
 - save the date Steinobsttagung
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Haselnusstagung Grünberg
- Mitteilungen Berner Früchte
 - Direktvermarktungsbetrieb Familie Peter, Spiez
 - Steinobst – Erfahrungsaustausch Bäumelerhöck 11.05.2024
 - BEA 3.–12.05.2024
 - Fruchtwelt Bodensee
- Mitteilungen INFORAMA
 - öga Fachmesse Koppigen
 - Personeller Wechsel
 - Einführungskurs Bio-Beeren
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Verarbeitungskampagne 2023
 - Gemeinsamer Gebindeeinkauf 2024
 - Nationale Finalrunde QW Süsstmost 2023
 - 8. Qualitätswettbewerb Destillate
- Produktezentrum Beeren
 - Fachbericht Botrytis
 - Ernteschätzung Beeren 2024
 - Beeren-Anbauflächen 2024
 - Beerenpreise für die Direktvermarktung 2024
 - Erfahrungsaustausch Familie Rohrer, Belp

Agenda

23.04.2024 19.00
Erfahrungsaustausch Beeren
Familie Rohrer, Belp

26.04.2024 13.30–16.30
Pflropfkurs, Kurs 241607, 1 Tag
Anmeldefrist 14.04.2024
INFORAMA Oeschberg

08.–12.05.2024
BEA Bern
mit Sonderschau Halle 3
Schweizer Getreide, Apfel-
chüchli und Obstverkaufsstand

11.05.2024 11.00
Bäumelerhöck
Restaurant Schwarzwasser-
brücke, Mittelhäusern

16.05.2024 17.00
Erfahrungsaustausch Obst
Direktvermarktungsbetrieb
Martin und Manuel Peter, Spiez

16.05.2024 08.30
Einführungskurs
Bio-Beerenanbau, Kurs 241309,
Anmeldefrist 26.04.2024,
Bio Schwand, Münsingen

Anfangs Juni
Erfahrungsaustausch Steinobst
Details folgen

02.06.2024 ab 09.30
Vormittag Breitenhof-Tagung
gleichzeitig am Nachmittag
Ausstellung für Technik
und Obst (ATO), Agros-
scope, Wintersingen BL

26.–28.6.2024
ÖGA Fachmesse, Koppigen

09.08.2024
Einreiche-Termin für Muster
8. QW Destillate «Berner Früchte»

SOV Steinobstseminar – «save the date»

Mittwoch und Donnerstag, 4./5. Dezember 2024, BernEXPO, Bern



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Folgende Themen erwarten Sie:

- Kirschen
- Zwetschgen
- Aprikosen
- Vermarktung, Marketing

Das detaillierte Programm folgt später.
Bitte reservieren Sie sich das Datum.



Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Haselnüsse – Internationale Tagung in Grünberg 7./8. März 2024

Bei Nischenkulturen, wie zum Beispiel die Haselnuss, nimmt die internationale Vernetzung und der Austausch einen wichtigen Stellenwert ein. Dadurch kann die Produktion weitergebracht werden. Im Mittelpunkt der Tagung stand der Aufbau einer Anlage, verschiedene Baumformen, der Schnitt, die Bewässerung, die Vorstellung von Betrieben und geeignete Maschinen.

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

Chancen des Haselnussanbaus

- Einheimische Haselnüsse sind in Deutschland wie auch in der Schweiz gefragt.
- Nüsse, insbesondere Haselnüsse, sind schmackhaft, lecker, gesund und ein wichtiger Proteinträger.
- Der Anbau stellt eine Nische dar.

Risiken des Haselnussanbaus

- Der Anbau von Haselnüssen braucht Geduld.
- Die Wertschöpfung muss auf dem Betrieb sein.
- Nur durch hohe Produktionspreise ist eine langfristige Wirtschaftlichkeit möglich.
- Wenig zugelassene Pflanzenschutzmittel

Maschinenvorstellung/Technik

Zur Auflockerung der Tagung wurde ein Mähroboter für die Fahrgassen vorgeführt.



Vorstellung Mähroboter

Vermehrung/Unterlagen

Baumhasel als Unterlage

- Vorteile:
- Keine Wurzelschösser
 - Tief wurzelnd
 - Kallus fördernd an Veredelungsstellen
 - Veredlungskompatibilität mit der Haselnuss

- Nachteile:
- 2 bis 4 Jahre bis zur Keimung

- Weitere 2 Jahre bis zur Pflanzung
- Schwer vegetativ vernehmbar
- Starke Pfahlwurzeln
- Ertragsschwankungen



Querschnitt Haselnussstamm ca. 10-jährig

Schnitt

Die Bäume sollten ab März bei trockenem, sonnigem Wetter geschnitten werden bei Temperaturen über 0°C. Zu diesem Zeitpunkt hat die Haselnuss die Winterruhe bereits verlassen und die «Wundheilung» ist besser als in den kalten Wintermonaten. Ein starker Schnitt führt zu starkem Austrieb. Deshalb sollten grosse Schnitteingriffe, besonders bei starkwachsenden Sorten nach der Ernte, wenn die Bäume noch belaubt sind, vorgeommen werden. So kann ein übermässiges Triebwachstum im Folgejahr vermieden werden.

Für den Schnitt muss jährlich mit 10 bis 25 Stunden pro Hektare gerechnet werden, je nach Erziehungssystem.

Erziehungssystem
Die Jungbäume sollen kräftig wachsen und möglichst schnell den Standraum ausfüllen. Nur so kommen die Bäume früh in den

Ertrag. Für die Hohlkrone werden vier bis fünf Tragäste ausgewählt, die übrigen Triebe werden entfernt.

Ertragsschnitt

Sind die Bäume im Ertragsalter, wird jährlich ausgelichtet, indem starkwachsende und quer wachsende Trieb entfernt werden. Im Sommer können steile Neutriebe (Wasserschosse), die nicht zur Erneuerung taugen, entfernt werden.

Verjüngungsschnitt

Das Ziel des Verjüngungsschnitts ist es, wieder Licht und Luft in die Krone zu bringen und Ertragsäste alternierend zu erneuern. Das Licht wird für die Blütenbildung benötigt. Für die Fruchtholzbildung sollen 20 bis 40 Neutriebe pro Jahr stehen gelassen werden.

Anbauerfahrungen

Pflanzung
Die Pflanzung findet idealerweise zwischen Mitte Oktober bis Anfang April statt. Gepflanzt werden können Wurzelware oder Containerpflanzen. Der Pflanzabstand bei der Erziehung zur Hohlkrone soll 5 m x 5–6 m betragen. Bei der Erziehung zur Spindel ist ein engerer Pflanzabstand möglich. Hier liegen jedoch noch keine Erfahrungen für den optimalen Pflanzabstand vor. Die Pfähle, die anfänglich die Bäume stützen, dienen gleichzeitig auch zur Befestigung des Drahtes für die Bewässerung und die Erntenetze.

Kulturmassnahmen

Es ist wichtig, die Baumstreifen freizuhalten, um z. B. die Wurzeln von den Mäusen zu schützen. Weiter könnte das Hacken unter den Bäumen zur Bekämpfung des Haselnussbohrers beitragen. Dies sind bis jetzt jedoch nur Beobachtungen. Weiter müssen die Fahrgassen regelmässig gemäht werden. Für die Kulturmassnahmen müssen jährlich ca. 60–80 h/ha gerechnet werden.

Ernte und Vermarktung

Die Haselnüsse, welche in der Regel auf Erntenetze fallen, sollten mit zwei bis drei Erntedurchgängen aufgelesen werden. Danach werden die Haselnüsse so schnell wie möglich bei einer maximalen

Temperatur von 40°C getrocknet. Die Trocknung kann je nach Feuchtigkeit bis zu 48 Stunden dauern. 10 Jahre nach der Pflanzung kann mit dem Vollertrag gerechnet werden, d.h. mit Erträgen bis zu 2.5 t/ha.

Sortiertechnik

Die optische Sortiertechnik von IFSY sortiert Produkte wie Haselnüsse, aber auch verschiedene Bohnen durch eine 360° Rundumansicht.



Sortiermaschine

Haselnussanlagen Berechnungen

Für eine umfangreiche Berechnung einer Haselnussanlage benötigt es folgende Parameter/Materialien:

- Kosten für die Vorbereitung der Flächen, inklusive Tiefenlockerung, Pflügen, Eggen, org. Dünger, Einsaat, Bodenprobe und Zaun
- Gerüstbau: Holzpfähle, Draht, Spannschnellen, Klemmen
- Pflanzung: Pflanzmaterial, Schutzhülle
- Bewässerung: Pumpe, Kopfstation, Rohrleitung, Tropfrohre

Haselnussbohrer

Die Larve des Haselnussbohrers kann vermutlich bis zu 5 Jahre bis zu einer Tiefe von 40 cm leben. Der Larvenschlupf findet im April/Mai statt, danach entwickeln sie sich zu Käfer, die dann im Juli/August Eier auf die Nüsse legen, aus denen dann die Larven schlüpfen und sich in die Nüsse bohren.

Fazit

Obstbaukenntnisse vereinfachen den Anbau von Haselnüssen. Die Kenntnisse vereinfachen das Verständnis für die Dauerkultur Haselnuss, nicht nur in Bezug auf den Schnitt, sondern auch bei der Düngung, der Pflanzung und der Anlageplanung. Es gibt jedoch noch viele Fragezeichen im Haselnussanbau.

Direktvermarktungsbetrieb im Oberland

Einen Einblick in den Direktvermarktungsbetrieb von Martin und Manuel Peter erhaschen und gleichzeitig über aktuelle Obstthemen diskutieren, willst du dabei sein? Dann komme an den diesjährigen PZ-Obst Erfahrungsaustausch vom 16. Mai 2024. Der Erfahrungsaustausch beginnt mit einem spannenden Betriebsrundgang und wird mit einem geselligen Teil abgerundet.

Tobias Meuter,
Präsident PZ Obst

Der Betrieb von Peters ist sehr vielseitig und hat rund 3.5ha Obst und Beeren. Die Obst- und Beerenzeit beginnt bei Peters mit Substraterdbeeren, gefolgt von Kirschen, Johannisbeeren, Taybeeren, Himbeeren, Zwetschgen und wird mir Äpfeln und Birnen abgerundet. Private Personen können bei ihnen das eigene Obst zu Most verarbeiten lassen.

Datum: Donnerstag, 16. Mai 2024
Zeit: 17.00 – 18.30 Uhr
mit anschliessendem geselligem Teil bei Wurst
Ort: Peter, Obere Bahnhofstrasse 1, Spiez
Die Teilnehmenden erhalten ein Zertifikat.

Eine Anmeldung ist nicht nötig. Der Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Weitere Informationen unter info.fob@be.ch. Das PZ Obst freut sich auf zahlreiches Erscheinen.



Apfelernte bei der Familie Peter, Quelle: Manuel Peter

Einladung zum traditionellen Bäumeler-Höck

Samstag, 11. Mai 2024, Treffpunkt 11.00 Uhr im Restaurant «Schwarzwasserbrücke» in Lanzenhäusern

Programm
– Begrüssung
– Ehrungen
– Mittagessen
– Tätigkeitsprogramm 2024

Anmeldungen erforderlich bis Dienstag, 7. Mai 2024 bei Niklaus Ueli 031 721 12 71

Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
Urs Schaller, Präsident

Sonderschau BEA Bern 3.–12.05.24

In der Halle 3 im grünen Zentrum wird mit einer Sonderschau breit informiert über das Thema: «Schweizer Getreide natürlich – gesund – nachhaltig».

Zur Verpflegung werden den Besucherinnen und Besuchern auch wieder die feinen Apfelmischungen, diverse Obstsorten und Most angeboten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Steinobst – Erfahrungsaustausch

Wir freuen uns, Sie zum Erfahrungsaustausch PZ Obst einzuladen, den wir gemeinsam mit dem Obstbauverein Täuffelen und der LANDI Seeland planen und durchführen. Verschiedene Kirschenanlagen im Seeland werden besichtigt und es soll in den Anlagen eine rege Diskussion zu unterschiedlichen Sorten und Anbauformen geben. Natürlich darf ein geselliger Teil nicht fehlen.

Tobias Meuter,
Präsident PZ Obst

Datum
Anfangs Juni,
Details folgen

Programm:
– Begrüssung
– Besichtigung Kirschenanlagen
– Gemütlicher Abschluss

Das PZ Obst freut sich auf einen gut besuchten Anlass.



Nächster Halt Fruchtwelt Bodensee

Gemeinsam hinfahren, sich unterwegs über betriebliche und private Themen austauschen und dann mit Berufskollegen die Messe besuchen was gibt es besseres.

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

An der Messe Fruchtwelt Bodensee gab es auch dieses Jahr wieder viel zu sehen. Fast alle Apfelsorten von der Robusten Sortenliste des BLW's konnten degustiert werden. Zusätzlich konnten sich die Produzenten über noch wenig bekannte Sorten ein Bild machen. Neben verschiedenen Apfelsorten wurden auch Nussorten in vielen Farben und Formen bestaunt und probiert. Neue Technologien und Wei-

terentwicklungen im Obst-, Beeren- und Nussanbau konnten bestaunt werden. Die Messe bot eine sehr gute Gelegenheit sich über die zukünftigen Produktionstechnologien zu informieren.

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



Die muntere Reisegruppe vor der Rückkehr

Besuchen Sie uns an der ÖGA 2024

Die bedeutendste Schweizer Fachmesse der Grünen Branche findet vom 26. bis 28. Juni 2024 zum 32. Mal statt.

Rund 400 Ausstellende aus dem professionellen Gartenbau, dem Gemüse-, Beeren- und Obstbau, dem Öffentlichen Grün, dem Kommunalbereich und der Bauwirtschaft werden ihre Produkte und Dienstleistungen dem Fachpublikum präsentieren.

Die ÖGA ist der unverzichtbare Treffpunkt Nr. 1 für

jeden Profi. Im einmaligen Parkambiente am Oeschberg in Koppigen können sich Ausstellende und Fachbesuchende informieren, Geräte im Einsatz testen und sich austauschen.

Online-Ticketing

Kaufen Sie ÖGA-Eintritte und Parktickets im Vorverkauf oder lösen Sie die von einem Aussteller erhaltenen Gutscheine bequem online ein und vermeiden Sie Wartezeiten vor Ort auf der Webseite www.oega.ch.



Der Treffpunkt der Grünen Branche



Personeller Wechsel «mobile Brennerei»

Seit 2018 hat Christian Mathys die mobile Brennerei betrieben und an verschiedenen Brennerei-Kursen und -Modulen als externe Lehrperson unterrichtet.

INFORAMA Oeschberg
3425 Koppigen

Mit seiner kompetenten Art und seinem hohen Fachwissen als externe Lehrperson begeisterte Christian Mathys über all die Jahre die Kursteilnehmenden. Seine Leidenschaft für das Brennen edler Destillate

war spürbar und motivierte so manchen Neuling, das Handwerk des Brennens zu erlernen. Mit der mobilen Brennerei war er in der ganzen Schweiz unterwegs, um die Technologie weiterzugeben.

Auf Ende 2023 hat Christian Mathys den Betrieb der mo-

bilien Brennerei abgegeben. Wir danken Christian herzlich für sein grosses Engagement während all den Jahren. Wir wünschen ihm für die Zukunft alles Gute und beste Gesundheit.

Die Nachfolge für den Betrieb der mobilen Brennerei hat Christoph Fankhauser übernommen. Wir wünschen ihm schon jetzt viel Freude beim Destillieren der edlen Destillate und beim Vermitteln der komplexen Destillationstechnologie.



Christian Mathys am INFORAMA Anlass 2023

Einführungskurs Bio-Beeren

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

Kursdatum: Donnerstag, 16. Mai 2024, 8.30 bis 16.30 Uhr

Kursort: Bio-Schule Schwand 2, 3110 Münsingen, Hauptgebäude

Wichtiger Hinweis: Bei zu wenig Anmeldungen (<10) wird der Kurs mit dem Wahlfach Bio-Beeren vom 15. Mai 2024 zusammengelegt. Die Kursinhalte sind die Gleichen

Programm Vormittag (Theorie-Teil)

- Angebot und Nachfrage nach Bio-Beeren
- Voraussetzungen für den Einstieg in den Bio-Beerenbau
- Anbausysteme bei den verschiedenen Beerenarten
- Methoden zur Bodenpflege und Pflanzenernährung
- Regulierungsstrategien gegen die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge
- Investitionsbedarf,

Betriebswirtschaft
– Merkblätter, Anleitungen, weiterführende Literatur

Mittagspause
Individuelle Verpflegung

Programm Nachmittag (Exkursion/Betriebsbesichtigung)

Auf dem Praxisbetrieb von Stefan Niederhauser, Zimmerwald werden die Herausforderungen des Bio-Beeren Anbaus besichtigt und mit dem Betriebsleiter diskutiert

Kursleitung
Max Kopp,
INFORAMA Oeschberg,
(max.kopp@be.ch,
079 372 52 49)
Thierry Suard, FiBL Frick

Kosten
Fr. 100.–



Anmeldung
bis 26. April 2024 auf
www.inforama.ch/Kurse
(Kurs 241309) oder per QR-Code

Wir freuen uns auf einen spannenden Erfahrungsaustausch.





Verarbeitungskampagne 2023 – etwas höher als 2017 und 2019

Mit der Auswertung der Online-Umfrage zu den Verarbeitungsmengen 2023 steht fest: Die Verarbeitungsmengen 2023 fielen ähnlich tief aus wie 2017 und 2019. Insgesamt wurden nur rund 1'600 Tonnen Mostobst verarbeitet und dabei nur die Hälfte der Kunden bedient als im Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Nur durch massive Mostobst-Zukäufe aus Obstkulturen konnte dieses Ergebnis erzielt werden.

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

Was die Obstverarbeitenden bereits im Spätherbst unmittelbar nach der Kampagne geschätzt haben, ist eingetroffen. 2023 wird als sehr schwaches Mostobstjahr in die Geschichte eingehen. Es hatte sich bereits bei den Gebinde-Einkäufen gezeigt, dass die Produzenten sehr zurückhaltend waren. Die Befruchtung der Blüten fiel schlecht aus, die Hitze im Sommer liess viele Früchte unreif oder notreif von den Bäumen fallen.

56% einer durchschnittlichen Verarbeitungsmenge

Die regionalen Kleinmostereien melden gut 1 Million Liter verarbeiteter Säfte. Das entspricht rund 1'600 Tonnen Mostobst. Anders als in anderen Jahren stammt der bedeutendste Teil des Mostobst aus Obstkulturen (60,3%), weil zahlreiche Betriebe Obst aus Obstbaugebieten zukaufen. Aus dem Feldobstbau kam letztes Jahr bloss 27,5%.

4'000 Kunden bedient

In einem Normaljahr werden in der Region rund 8'000 Kunden mit Verarbeitungs-Dienstleistungen bedient. Dieses Jahr waren es bloss 50% davon. Pro Kunden wurden demnach gut 150 Liter Saft hergestellt. Der Anteil Lohnmosterei an der gesamten Verarbeitungsmenge 2023 machte einen Anteil von 60,5% aus.

Nichts Neues an der Gebindefront

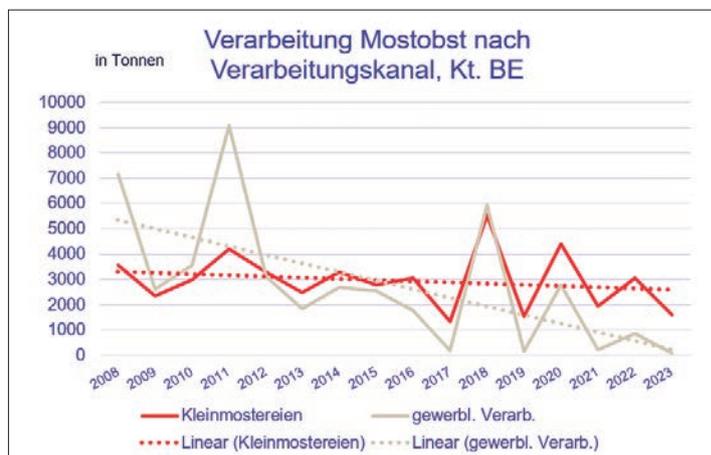
Auch im vergangenen Jahr wurde vorwiegend in Bag-in-Box Gebinde abgefüllt. Zwar liegt der Anteil von 69,3% so tief wie seit 2001 nicht mehr, was damit begründet wird, dass für die Kunden in erster Linie die eigenen vorhandenen Gebinde befüllt werden und für den Rest vorwiegend Bag-in-Box gewählt werden. Zudem erfreut sich die Vorratshaltung von Obstsaften in 200l Fässern steigender Beliebtheit, wurde 2023 doch ein Anteil von über zehn Prozent der gesamten pasteurisierten Menge in diesem Gebinde-Typ eingelagert.

Der Anteil an Kleingebinden hat ebenfalls stark zugelegt.

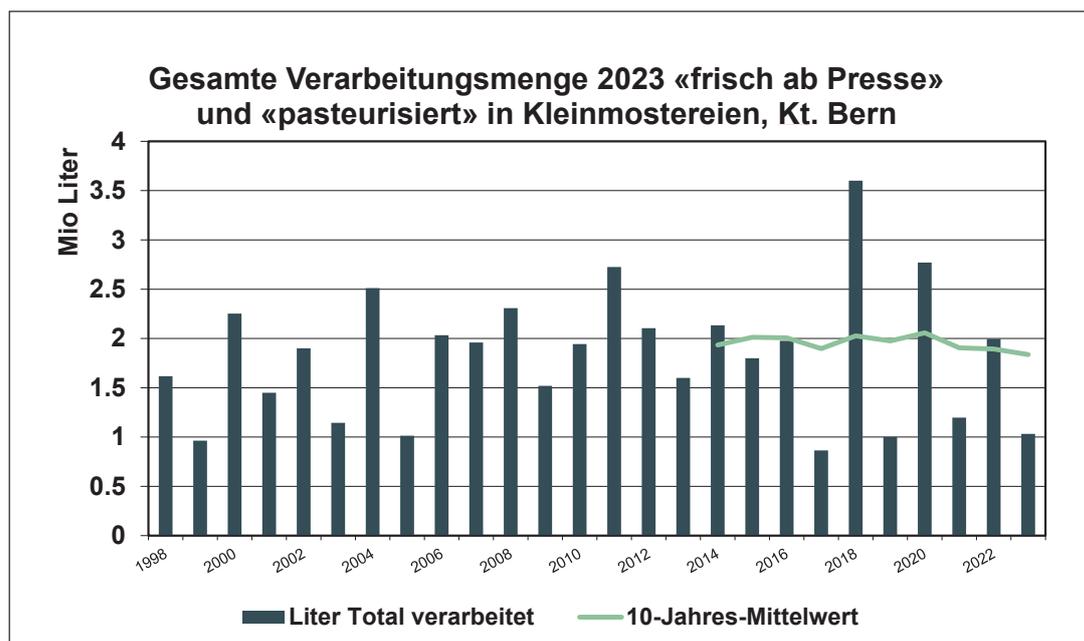
Erfreulich entwickelt sich die Menge von besonderen Verarbeitungsprodukten. So wurden 2023 viele Trauben zur Verarbeitung angeliefert. Auch wurden zahlreiche Mischsäfte hergestellt.

Vielen Dank

Im Namen des Produktezentrums Verarbeitung bedanken wir uns bei allen Kleinmostereien der Region, die sich an der Online-Umfrage der Verarbeitungsmengen 2023 beteiligt haben.



Drei ernteschwache Jahre – Verarbeitungs-Rohstoffe sind in den Kleinmostereien sehr gesucht



Dank Zukauf von Mostobst aus Obstkulturen wurden rund 1 Million Liter Obstsaft hergestellt – 56 Prozent im 10-Jahres Durchschnitt

Gemeinsamer Gebinde-Einkauf 2024

Bereits beginnt die Planung für die kommende Saison. Für die Verarbeitungskampagne 2024 wird versucht, wiederum attraktive Konditionen für den gemeinsamen Einkauf von Bag-in-Box auszuhandeln.



Auch dieses Jahr sind Kunststoff-Paletten und Kunststoff-Obst-Grosskisten im Angebot.

Die Bestell-Liste wird den bisherigen Bezüglern direkt zugestellt oder kann ab Ende April im Internet auf www.bernerfruechte.ch/ für Produzenten/Produktezentren/Verarbeitung eingesehen werden.

Bei Nachbestellungen muss mit rund 10% Aufpreis gerechnet werden.

Bestellungen bis Freitag, 14. Juni 2024

an Theo Wanner
Hauptstrasse 30
3306 Etzelkofen
Telefon: 031 765 54 89
Fax: 031 765 64 19
Mobile: 079 275 10 84
Mail: tw@wannermost.ch

Nutzen Sie die Gelegenheit!

PZ Verarbeitung, Theo Wanner

Nationaler Qualitätswettbewerb Süssmost – Finalrunde 2023

Nachdem die Regionen 2017 letztmals die klassische Finalrunde der besten, qualifizierten Obstverarbeitungsprodukte der regionalen Qualitätswettbewerbe durchgeführt hatten, fand diese im Frühling am INFORAMA Oeschberg nach sieben Jahren erstmals wieder statt.

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

In der Zwischenzeit hatte der Schweizer Obstverband aus der Finalrunde den nationalen Wettbewerb «die goldene Presse – la presse d'or» gemacht. Der Anlass stand allen Kleinmostereien und gewerblichen Mostereien zur Teilnahme offen. Erstmals mit allen Produktkategorien, danach pasteurisierte und vergorene Produkte getrennt, später im Zweijahres-Turnus.

Anlässlich einer Besprechung von Vertreterinnen und Vertretern der Kleinmostereien – nachdem der SOV die erwartete Durchführung abgesagt hatte – wurde beschlossen, den Anlass wieder als Finalrunde der regionalen Qualitätswettbewerbe durchzuführen. Das INFORAMA Oeschberg und der Verband Berner Früchte haben die Organisation, Agroscope hat die Jury-Leitung übernommen.

Fast 40 Saftmuster vom Genferbis zum Bodensee

Erfreulicherweise sind aus allen Regionen wo regionale Qualitätswettbewerbe abgehalten wurden, qualifizierte Produkte eingereicht worden. Es konnten die drei Kategorien «Süssmost», «Spezial-Säfte» (Mischsäfte und div. Säfte) sowie «Gärsaft, Cider, Obstschäumwein» geführt werden. Verkostet wurde unter der Leitung von Agroscope (Jonas Inderbitzin und Thomas Blum) nach dem 100-Punkte Schema, wie es bereits in den Vorjahren angewendet wurde.

Jury aus regionalen Vertretern aus Produktion und Beratung

Jede teilnehmende Region hatte die Möglichkeit Verkosterinnen und Verkoster zu nominieren. Schliesslich wurden die Produkte am 8. März 2024 am INFORAMA Oeschberg von einer achtköpfigen Jury einer beschreibenden Bewertung unterzogen. In jeder Kategorie wurde ein Sieger-Produkt erkoren. Aus allen Kategoriensiegern wählte die Jury schliesslich das Produkt zum Jahressieger.



Die Jury-Leitung mit den Verkosterinnen und Verkoster sowie dem Service-Team.

Saft-Analyse als Zusatz-Dienstleistung

Agroscope hat sämtliche eingereichten Produkte einer Zucker-, Gesamtsäure- und pH-Wert-Bestimmung unterzogen. Damit erhalten die teilnehmenden Betriebe wertvolle Zusatzinformationen zu ihren Säften in Kombination mit dem Degustationsergebnis.

Degustations-Ergebnisse

Mit dem 100-Punkte Schema wird die Gold-Auszeichnung Produkten verliehen, die 91 und mehr Punkte erzielen. 81 bis 90 Punkte reicht zu Silber. Mit 80 und weniger Punkten sind die Produkte nicht prämiert.

Die Sieger-Produkte

Aus der Kategorie «Süssmost» wurde ein «jus-de-pomme» von Alain Brocher aus Grens gewählt.

Bei «Spezial-Säften» geht der Kategoriensieg an den Mischsaft «Apfel + Cassis» von Peter Stutzer aus Küssnacht.

Der Kategoriensieg bei den eingereichten Gärsäften, Cider und Schäumweinen geht für den «Apfelschäumwein Holunder» ebenfalls an Peter Stutzer aus Küssnacht.

Aus den drei Kategoriensiegern wählte die Jury den «jus-de-pomme» von Alain Brocher aus Grens als Jahressieger 2023.

Die sechs teilnehmenden Kleinmostereien aus dem Gebiet



Das Service-Team bereitete die Muster vor und reichte sie im neutralen Glas.

«Berner Früchte» erzielten dreimal Gold und dreimal Silber.

Herzliche Gratulation allen Teilnehmenden.

Weitere Informationen sind auf der homepage www.bernerfruechte.ch ersichtlich.



Die Verkostung erfolgte nach einem vierstufigen Verfahren mit versierten Verkosterinnen und Verkostern aus den Produktionsgebieten.

	Gold	Silber	Nicht prämiert	Ø Punkte
Süssmost	4	20	0	84.4 (92–81)
Spezial-Säfte	5	2	2	88.1 (94–70)
Süssmost	2	3	1	87.0 (91–77)
Total	11 (28.2 %)	25 (64.1 %)	3 (7.7 %)	

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

TERMINE UND TEILNAHME

9. August 2024

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

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
INFORAMA Oeschberg
Verband Berner Früchte

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





Graufäule (Botrytis cinerea) in Beerenkulturen

In Erntejahren mit feucht warmer Witterung während der Blütezeit werden jährlich schätzungsweise bis zu 15 Prozent der Beerenmengen zerstört. Diese Ertragsverluste treten in der Regel in verfrühten Beständen auf und sorgen regelmässig für bedeutende betriebswirtschaftliche Einbussen, bereits zu Beginn des Erntejahres.

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

Biologie

Über 90% der Botrytis-Sporen stammen von überwinterten Pflanzenresten und Fruchtummien und sind daher hauptverantwortlich für Graufäule-Infektionen in Beerenkulturen. Bei hoher Luftfeuchte (>70% rel. LF), Blattnässe und gleichzeitig 15 bis 22 Grad Celsius ist das Infektionsrisiko am höchsten (bei 10°C = mittel, bei 5°, bzw. >25°C = gering). Sporen werden von Wind und Wasserspritzern transportiert. Die Blüten sind am empfindlichsten am zweiten und dritten Blühtag.

(Quelle: compendium of strawberry diseases, APSpress)

Schadbilder

In verfrühten, dichten Erdbeerbeständen kann sich unter warmen Bedingungen (>15°C) Botrytis an der Basis von Erdbeerpflanzen bilden, die sogenannte Stock-

Botrytis. Diese stellt oftmals die Quelle von infizierten Blüten statt Blattschäden werden an Erdbeeren kaum festgestellt. Ebenso sind infizierte Blüten nicht sichtbar durch den Pilz gekennzeichnet. Erst die wachsenden Früchte, die sich von grün auf weiss und später rot verfärben zeigen braune Flecken meist in Nähe des Kelchblattes.



Botrytis auf grüner Erdbeeren – vom Kelchblatt her sich ausbreitend

Mit einsetzender Zuckerbildung in den Früchten bildet der Pilz seinen typischen grauen Pilzrasen auf der Fruchtoberfläche (> Graufäule). In diesem Stadium sind auch Fruchtkontaminationen möglich, so



In dichten Beständen mit abgestorbenem Winterlaub und Fruchtummien kann sich Stock-Botrytis entwickeln. (Bild: Jacob Rüegg, 2006)

dass mit der Zeit ganze Fruchtstände zusammenhängend vom grauen Pilzrasen überzogen sind.

Vorbeugende Massnahmen (Hemmen Botrytis)

Die Verbreitung von Botrytis kann durch gezielte Massnahmen der Kulturführung gehemmt werden:

- Trocken kultivieren, verfrühte Bestände lüften (kein freies Wasser in den Pflanzen)
- Lockere Bestände durch ausreichende Pflanzdistanzen, besonders in zweijährige Pflanzen
- Winterlaub entfernen, besonders in Dammkulturen
- Mässige N-Düngung. Übermässig mit Stickstoff getriebene Pflanzen sind weniger widerstandsfähig und zu dicht
- Robuste Sorten wählen. Darselect ist weniger anfällig als Clery oder Sonata
- Produktion im Wandertunnel
- Befallene Früchte (bereits im unreifen Zustand) aus den Felder entfernen

Begünstigende Faktoren

Alle Faktoren, die während der Blütezeit freies Wasser in die Nähe der offenen Blüten bringen, fördern Botrytis-Infektionen (z.B. Überkronenberegnung zum Frostschutz), ganz besonders in dichten Beständen, deren Winterlaub nicht herausgeputzt, eingearbeitet und aus dem Bestand entfernt wurde. Hohes Befalls-Risiko entsteht auch in schlecht gelüfteten verfrühten Beständen, wo sich unter dem Vlies Wärme und Feuchtigkeit staut und so Infektionen begünstigt.

Direkte Bekämpfung

Ab fünf Prozent offenen Blüten kommen für die konventionelle Botrytisbekämpfung die spezifischen Graufäule-Fungizide zum Einsatz. Mit der kulturangepassten Applikationstechnik, wobei die Wasser- und Produktmenge der

Pflanzenhöhe angepasst wird, lassen sich alle Pflanzenteile aussen und im Innern der Pflanze, besonders an den Blütenständen unterhalb des Blätterdachs mit einem Fungizidbelag belegen. Offene Blüten, die keinen Fungizidbelag erhalten, werden nicht vor einer Infektion geschützt, weil nur die Botrytis-Fungizide mit dem Wirkstofftyp SDHI (Fluopyram) – systemisch wirken. Die übrigen Botrytis-Fungizide verfügen über eine lokal-systemische oder eine reine Kontaktwirkung.

Einschränkungen

Seit Jahren ist wissenschaftlich belegt, dass der Botrytis-Pilz auch in hiesigen Erdbeerfeldern Resistenzen gebildet hat gegen einzelne und oft gleichzeitig mehrere Wirkstoffe. Die Anwendung von spezifischen Graufäule-Fungiziden zeigt in der Folge keine oder eine stark reduzierte Wirkung. Daher ist es unbedingt nötig, die Anwendungseinschränkungen, womit die Fungizide von der Bewilligungsbehörde belegt sind, zu beachten. Die maximale Anzahl Anwendungen bezieht sich auf die gesamte Wirkstoffgruppe. Zur Vereinfachung sind die Wirkstoffgruppen in der Pflanzenschutzmittel-Liste Beeren mit Farb-Codes markiert.



Grauer Pilzrasen auf reifer Erdbeerfrucht – Botrytis sorgt für massive Ernteaussfälle.

Ernteschätzung Beeren 2024

Gestützt auf die Erhebung der Beeren-Anbauflächen 2024, werden die Erntemengen geschätzt. Zusätzlich werden die Ernteverläufe der fünf Vorjahre herangezogen, um die Erntedynamik möglichst genau schätzen zu können.

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

Rückläufige Anbauflächen bedeuten geringere Erntemengen.

Ab Ende April werden rund 1'290 Tonnen Erdbeeren «Suisse Garantie» sowie 150 Tonnen Bio-

Erdbeeren erwartet und zwar für alle Vermarktungsformen Handel, Direktvermarktung und Selbstpflück. Schätzungsweise 900 Tonnen Erdbeeren werden über Handelsstrukturen vermarktet, der Rest in der Direktvermarktung, inkl. Selbstpflücke. Die Haupterntezeit wird in der letzten Mai-Wo-

che (mit Fronleichnam) bis Mitte Juni erwartet. Allerdings wird die Vegetation vor allem durch die Witterung im April beeinflusst. In diesem Zeitpunkt entscheidet sich, ob es ein sehr frühes oder ein normales Erntejahr sein wird.

500 Tonnen Strauchbeeren

In der Region werden rund 500 Tonnen Strauchbeeren erwartet. Himbeeren und Heidelbeeren werden die bedeutendsten Mengen hervorbringen. Der Bio-Anteil liegt mit geschätz-

ten 85 Tonnen bei etwa 18%. Das widerspiegelt der steigende Flächen-Anteil von Bio-Beeren, der von 2019 bei 16.44% lag und sich bis 2024 auf 21,6% gesteigert hat. Die Bio-Beeren werden auf vorwiegend vielen kleinen Parzellen für die Direktvermarktung produziert. Daher stammt die bedeutenden Unterschieden zwischen den Erntemengen-Erhebungen von Bio-Suisse (nur Handel) und dem Schweizer Obstverband SOV (Handel und Direktvermarktung/Selbstpflücke).

Rückgang bei den Beeren-Anbauflächen

Nach der GELAN Stichtags-Erhebung vom Februar wurden die Beerenflächen der Region Bern, Solothurn, Fribourg ausgewertet. Aus der Zusammenfassung der Daten 2024 wird ein Rückgang der Beerenanbauflächen um sechs Prozent sichtbar.

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

Nach 2021 ist die Erdbeeranbaufläche somit das dritte Jahr in Folge rückläufig. 2024 werden 7,5% weniger Erdbeeranbauflächen gemeldet als im Vorjahr.

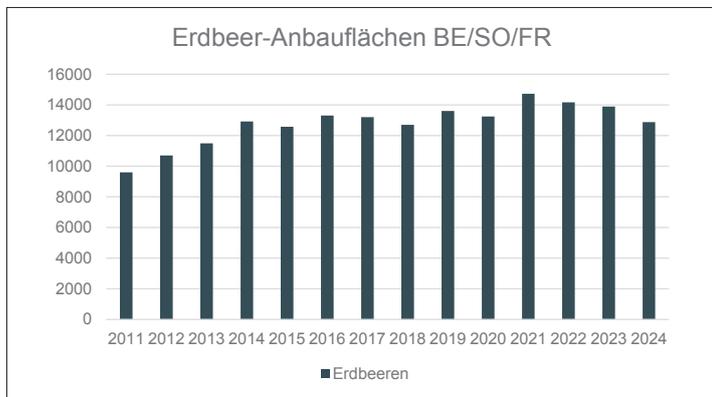
Mehr verfrühte und verspätete Kulturen

Einziges Konstante ist der hohe Anteil Selbstpflückflächen von über 37% der gesamten Erdbeer-

fläche. Der Anteil verfrühte und verspätete Kulturen steigt zulasten der klassischen Normalkultur im Freiland. Auch der Anbau von Erdbeeren im Substrat nimmt zu. Insgesamt liegt der Anteil witterungsgeschützter Erdbeerkulturen (Substrat und Tunnel) mit vierzehn Prozent der Anbaufläche deutlich hinter dem nationalen Niveau von über 30% zurück.

Strauchbeerenfläche leicht rückläufig

Die Anbauflächen von Strauch-



Rückläufige Erdbeeranbauflächen in der Region BE/SO/FR

beeren sind um drei Prozent geringer als im Vorjahr. Von den vier bedeutenden Strauchbeerenarten haben Sommer- und Herbsthimbeeren sowie Heidelbeeren rückläufige Flächen, währenddem die Aronia-Fläche weitgehend stabil bleibt.

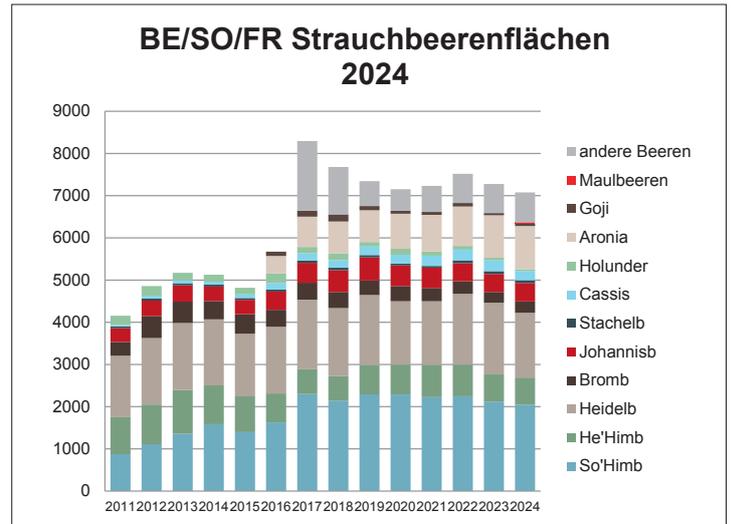
Gründe für den Flächen-Rückgang

Auf der Suche nach Gründen für den Flächen-Rückgang bei den Beeren in der Region können folgende Argumente angeführt werden:

– Der Anbau wird zunehmend

schwierig, mit dem Verlust von Insektiziden, Herbiziden sowie Mehrfachresistenzen des Botrytis-Pilzes gegen bewilligte Fungizide.

- Der Druck am Markt ist hoch. Der Absatz über den Handel ist in der Haupterntezeit mit empfindlichen Preis-Einbussen verbunden. Trotz der Erhöhung der Startpreise kann über die ganze Erntezeit nur ein Bruchteil davon wirklich realisiert werden.
- Witterungseinflüsse (Frost, Hagel, Trockenheit, Starkregen, Sonnenbrand) sorgen für empfindliche Ertragsausfälle



Strauchbeerenfläche um 3% tiefer als 2023

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG

Beerenpreise für die Direktvermarktung 2024

Die Beerenpreise für die Direktvermarktung richten sich nach den Richtzielpreisen, die das SOV Fachzentrum Direktvermarktung festlegt. Für die Selbstpflücke sind Rabatte auf den Direktvermarktungspreisen vorgesehen.

Für die Kampagne 2024 werden die Preis-Empfehlungen für die Region BE/SO/FR Ende April auf der Webseite Verband Berner Früchte aufgeschaltet.



Preisempfehlungen für Bio-Beeren bitte bei Bio-Suisse abfragen.



Erfahrungsaustausch Beeren

Der Erfahrungsaustausch Erdbeeren findet, wie im Jahresprogramm angekündigt, auf dem Betrieb Rohrer in Belp statt.

Dienstag, 23. April 2024

Ort: Besammlung bei Rohrer, Gemüse, Engeweg 25, 3123 Belp

Dauer: 19.00–22.00 Uhr

Programm

1. Begrüssung durch den Vorsitzenden des Produkte zentrums Beeren
2. Präsentation des Betriebes Rohrer
3. Besichtigung der Beerenkulturen

4. Aktuelle Pflegemassnahmen in Erdbeerkulturen
5. Aktuelle Informationen aus dem PZ Beeren
6. Gemütlicher Ausklang

Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Verbandes Berner Früchte kostenlos angeboten.

Das Produktezentrum Beeren freut sich auf eine rege Beteiligung.

Anfahrt

