

BERNER OBST

Offizielles Mitteilungsorgan Verband Berner Früchte

Impressum: www.bernerfruechte.ch
Kontakt: info@bernerfruechte.ch
Redaktion INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen, 031 636 12 90



Erscheint zweimonatlich

Obst

Agenda

14.11.2024 **13.30**

Schlussitzung PZ Obst mit Besichtigung Wyss Lohnunternehmen, Ittigen

14.11.2024 **20.00**

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter, Mosterei Gantrisch Früchte, Noflen
Abgabe-Termin Saftmuster
35. Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider

20.11.2024 **19.30**

8. Seeländerforum zum Thema «Limitierender Faktor Mensch», INFORAMA Seeland, Ins

20. und 21.11.2024

expoSE/ expoDirekt in Karlsruhe

20.11.2024 **10.00**

1. Steinobst-Forum Messe Karlsruhe

27. und 28.11.2024

Schalenobsttagung Berlin

28.11.2024 **13.30**

Praktischer Schnittkurs, Strauchbeeren, Kurs Nr. 251201

Anmeldefrist 14.11.2024

INFORAMA, Oeschberg

04. und 05.12.2024

SOV Steinobstseminar, BernEXPO, Bern

06.12.2024 **20.00**

Prämierungsanlass, 35. QW Süssmost/Cider, Andreas Jost, Stiftung Uetendorfberg, Uetendorf

ab 14.01.2025

Bioobst, BF20/Kurs 251308, 6 Tage, **Anmeldefrist 15.12.2024**
INFORAMA Oeschberg

ab 16.01.2024

Feldobst BF21/Kurs 251601 8 Tage, **Anmeldefrist 23.12.2024**
INFORAMA Oeschberg

22. und 23.01.2025

Haselnuss-Seminar Grünberg

Ab 11.02.2025

Fachbewilligung Pflanzenschutz 3 Tage, **Anmeldefrist: 28.01.2025**
INFORAMA, Rütli



Ernte 2024 – ein Jahr zum Vergessen für die Kirschen- und Erdbeerproduzenten

Nach der buchstäblich ins Wasser gefallene Erdbeerernte folgte eine schwierige Kirschenernte. Viele Strauchbeerenproduzenten mussten die Ernte wegen starkem KEF-Befall vorzeitig abbrechen. Die Zwetschgenernte lief dann erstaunlich gut. Aktuell ist die Kernobsternte im Gang. Die Nussernte folgt dann zum Schluss.

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

Die Erdbeerernte fiel diesen Frühling aufgrund der Witterung bis weit in die Ernte hinein buchstäblich ins Wasser. Das Aussortieren fauler Beeren stand auf der Tagesordnung.

Die Kirschen, die sich für den Frischverzehr eigneten, waren sehr druckempfindlich und mussten daher sehr schnell verkauft werden, was wegen des Transports vor allem in den Handel nicht immer einfach war. Andere Kirschen wiesen bereits im grünen Stadium Risse auf und konnten so nicht mehr frisch verzehrt werden. Einige Produzenten entschieden sich für das Schnapsen dieser Kirschen.



Aufgeplatzte Kirschen

Nachdem KEF bei den Kirschen in diesem Jahr eines der kleineren Probleme für die meisten Produzenten war, befiel die lästige

Fliege die Strauchbeeren so stark, dass die Ernte teilweise eingestellt werden musste. Dort, wo die Beeren nicht mit einem Insektennetz geschützt waren, waren die KEF-Probleme immens.

Das Obstjahr schritt voran und die nächste Frucht, die Zwetschge, kam an die Reihe. Nun hat sich das Wetter normalisiert und die Zwetschgen konnten meist ohne grösseren Probleme geerntet werden. Zwischenzeitlich waren viele Zwetschgen eingelagert, was für eine Frucht wie die Zwetschge nicht ideal ist, und so mussten Lagerschäden in Kauf genommen werden.

Jetzt sind wir mitten in der Kernobsternte und auch hier gibt es Probleme. Bei vielen besonders anfälligen Sorten haben die Produzenten mit Schorf und/oder Kelchfäule zu kämpfen. Dies ist auf den nassen Frühling und Frühsommer zurückzuführen. Es bleibt abzuwarten, wie die Lageräpfel und -birnen bei der Auslagerung aussehen werden. Die Gefahr von Lagerkrankheiten, wie Lagerschorf, besteht weiterhin. Ausserdem ist jetzt auch die Mittelmeerfruchtfliege aufgetaucht, die sich bei der Auslagerung ebenfalls bemerkbar machen könnte.



Schorfbefallener Apfel

5 • Oktober 2024



Inhalt

- Produktionszentrum Obst
 - Ernte 2024
 - Güttinger-Tagung
 - Einladung Schlussitzung PZ Obst 14.11.24
 - SOV Steinobstseminar
- Produktezentrum Feld- und Gartenobstbau
 - Nussernte 2024
- Mitteilung Berner Früchte
 - Mostfest Ferenbalm
 - «Sichlete» auf dem Bundeshausplatz
- Mitteilung INFORAMA
 - Regionale Fachmodule und Weiterbildung 2025
 - Limitierender Faktor Mensch – wer bringt das Essen auf den Tisch
 - Fachbewilligung Pflanzenschutz
- Produktezentrum Verarbeitung
 - Start Verarbeitungskampagne 2024
 - Erfahrungsaustausch I Obstverarbeiter
 - 35. QW Süssmost/Cider
 - Erfahrungsaustausch II, 14.11.24
- Produktezentrum Beeren
 - Heidelbeeren-Vorteile in Dammkulturen
 - Blueberry Dispenser
 - «Erdbeer-Messe» Karlsruhe

Güttinger-Tagung

Sich mit Obstfachleuten aus der ganzen Deutschschweiz austauschen und dabei Neues aus der Forschung zu erfahren – wie könnte man einen trüben, regnerischen Tag besser verbringen? Die diesjährige Güttingertagung fand am 17. August 2024 statt und behandelte die Hauptthemen Neue Apfelsorten, Erntesysteme und Lentizellenfäule bei Birnen.

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

Neue Apfelsorten

Wurtwinning / Bloss – der «winner» unter den neuen Apfelsorten?



Wurtwinning / Bloss mit «Green-Spot»

Als eine der neuen Sorten wurde die Clubsorte Wurtwinning auch Bloss genannt vorgestellt. Wird diese Sorte der «Winner» unter den neuen Apfelsorten sein? Die Sorte hat sich bisher als sehr robust gegenüber Apfelschorf erwiesen. Zudem ist sie wenig mehltauanfällig und hat eine mittlere Anfälligkeit auf Marssonina, Feuerbrand (im Triebstadium) und Obstbaumkrebs. Die Sorte ist jedoch etwas anfällig auf Fäulnis und Lagerkrankheiten, wie z.B. Fruchtmumie.

Als Nachkommen der Sorte Honeycrisp bringt die Sorte jedoch sortenspezifische Probleme mit sich. Darunter zählt zum Beispiel die Blattchlorose, die besonders an wüchsigen Standorten auftritt. Ausserdem weisen einige Früchte «Green-Spot» auf. Dabei handelt es sich um grüne Verfärbungen oder Flecken auf der Schale.

Iori: Schöne Frucht – einzigartiges Aroma.

Als zweite Apfelsorte wird die Sorte Iori vorgestellt. Die Sorte ist schorfresistent, wenig anfällig auf Mehltau, aber anfällig auf Feuerbrand.



Iori

Nach der Vorstellung der beiden Sorten geht die Führung weiter zu weiteren Neuzüchtungen.



Wurtwinning/Bloss Chlorose auf Blätter



Erntesystem Hermes



Erntesystem Knecht

Erntesysteme

Der Posten zum Thema Erntesysteme bietet eine spannende Maschinenvorführung. Es werden die Erntemaschinen von Knecht und Hermes vorgestellt. Die Erntemaschine von Knecht vereinfacht und erleichtert das Ernten im oberen Baumbereich ohne Leiter, sondern auf der Hebebühne. Mit der Maschine von Hermes kann gleichzeitig im unteren und im oberen Baumbereich geerntet werden. Zudem weist sie über eine Bürste und eine Verteilfunktion in die Paloxe auf. Bei beiden Geräten müssen im Nachhinein die Paloxen in der Anlage zusammengenommen werden, was zu mehr Durchfahrten in den Gassen führt, wobei jedoch darauf hingewiesen werden muss, dass die Maschinen wesentlich leichter sind als die Erntewagen, die heute oft eingesetzt werden.

Lentizellenfäule bei Birnen

Bedingungen, die die Lentizellenfäule-Infektion fördern, sind:

- Mehrstündige Nässe auf der Fruchthaut
- Ideal-Temperatur 10° bis 30°C
- Sporenquellen, wie Krebsstellen, abgestorbene Rinde,

Fruchtmumien und Falllaub – Schlechte Calcium-Versorgung Aktuell ist noch unklar, warum der Befall von Lentizellenfäule zunimmt. Es könnte sein, dass sich die Pilze im veränderten Klima wohler fühlen, eine zu extensive Fungizidbehandlung der Birnen im Sommer zu vermehrtem Befall führen.

Das Problem kann mit einer guten und effizienten Vorerntestrategie reduziert werden. Zu einer erfolgreichen Vorerntestrategie gehören:

- Hygienemassnahmen, wie Fruchtmumien entfernen und die Verrottung des Falllaubs fördern
- Gut durchlüftete Bäume
- Breitwirkende Fungizidstrategie
- Korrekte Abschlussbehandlungen
- Korrekte Applikationstechnik
- Reduktion von Mehrfachrückständen

Weitere Informationen unter:



Einladung zur Schlussitzung PZ Obst

Das Produktezentrum lädt zur Schlussitzung und zum geselligen Zusammensein ein. Nach unserer jährlichen Sitzung mit den Themen Märkte-, Flächen-, und Sortenentwicklung im Obst, machen wir einen Rundgang auf dem Betrieb vom Lohnunternehmen Wyss in Ittigen. Wir freuen uns auf einen gelungenen Nachmittag mit euch.

Tobias Meuter, Vorsitzender PZ Obst

Datum
Donnerstag, 14. November 2024

Zeit
13:30 bis 16:30 Uhr

Ort
INFORAMA Rütli (Fellenbergstube) und ab 15:00 Wyss Lohnunternehmung, Länggasse 100, CH-3063 Ittigen BE

Anmeldung erforderlich
Bis am 08. November bei der Geschäftsstelle Berner Früchte, info@bernerfruechte.ch oder telefonisch bei 031 636 12 90.

Programm

- Schlussitzung mit Informationen zu Markt-, Flächen- und Sortenentwicklung Obst
- Besichtigung des Lohnunternehmens Wyss



Foto SOV, Zug

JETZT ANMELDEN

SOV Steinobstseminar

Mittwoch, 4. und Donnerstag, 5.12.2024, BernEXPO, Bern

Am 4. und 5. Dezember findet das Schweizer Steinobstseminar in Bern statt. Melden Sie sich jetzt an und holen Sie sich von fachkundigen Spezialistinnen und Spezialisten aus dem In- und Ausland die neuesten Erkenntnisse aus der Steinobstwelt.

Themen:

- Die zukünftige Steinobstentwicklung und Erkenntnisse in der Pflanzengesundheit
- Der Schutz unserer Früchte zwischen Ideologien und wissenschaftlichen Fakten
- PSM-Zulassungsprozess, Administrative und politische Zwänge als Innovationsbremse
- Markt, Nachhaltigkeit, neue Herausforderungen, CO2? Kompatibilität Ja oder Nein?
- Nachhaltiges Steinobst – Wer zahlt das? Führt NHF am POS zum Erfolg?
- Obstbau der Zukunft: Produktion, Qualität, Markt und Importe: zukünftige Trends



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine frühzeitige Anmeldung ist empfohlen.

Anmelden unter: swissfruit.ch/de/steinobstseminar-2024/



Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Nussernte 2024

Die Ernteschätzung der Walnüsse lässt auf ein gutes Jahr schliessen und es sieht im Vergleich zum letzten Jahr nach höheren Erntemengen aus.

Teilweise weisen die grünen Schalen schwarze Flecken auf, vermutlich verschuldet durch einen Pilzbefall, wie Anthracnose oder Marssonina.

Bei den Haselnüssen sieht es eher nach einem unterdurchschnittlichen Jahr aus. In vielen Anlagen trifft man durch Pilz und/oder vom Haselnussbohrer befallene Haselnüsse an.

SAVE THE DATE

Internationale Schalenobst-Tagung

Am 27. und 28. November 2024 im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Berlin

Themen: Haselnuss – Mandeln – Walnuss – Kastanien Sorten – Kulturtechnik – neue Trends – Lösungen

Weitere Informationen unter:



SAVE THE DATE

Haselnuss-Seminar in Grünberg

22.–23.01.2025

Weitere Informationen folgen.



Mostfest Ferenbalm, Samstag, 14.09.2024

Bei herbstlichen Bedingungen lockte das Mostfest in Ferenbalm viele Besucherinnen und Besucher, erfreulicherweise viele Familien an und bot einen interessanten Einblick in die Herstellungsprozesse von Obstsäften. Mit einem reichhaltigen Begleitprogramm wurde für gross und klein für einen spannenden Aufenthalt geboten.



Am Stand des Produktezentrum Verarbeitung vom Verband Berner Früchte konnten die interessierten Besucherinnen und Besucher sortenreine und gemischte Süssmoste degustiert und daraus ihre Favoriten gewählt werden.

Serie 1

- Boskoop (40°Oechsle, 9.8g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 8.2/1) → 7.6% Zustimmung
- Jonagold (42°Oechsle, 6.8g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 12.4/1) → 13.6% Zustimmung
- Spartan (41°Oechsle, 5.3g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 15.5/1) → 27.3% Zustimmung
- Sortenmischung (44°Oechsle, 5.0g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 17.6/1) → 51.5% Zustimmung

Serie 2

- Gravensteiner (36°Oechsle, 6.6g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 10.9/1) → 14.5% Zustimmung
- Gala (42°Oechsle, 3.8g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 22.1/1) → 25.3% Zustimmung
- Jonagold (42°Oechsle, 6.8g/s

Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 12.4/1) → 16.9% Zustimmung
 – Sortenmischung (44°Oechsle, 5.0g/s Gesamtsäure, Z/S-Verhältnis: 17.6/1) → 43.4% Zustimmung

Zu Beginn der Verarbeitungskampagne haben in beiden Serien die Säfte aus Sortenmischungen am meisten Zustimmung erhalten. Die sortenreinen Säfte fielen durch eine unharmonischen Zucker-Säure-Verhältnis auf.



Stand Berner Früchte

Fotos: Mosterei Hurni + Sohn, Ferenbalm

«Sichlete» in Bern

Am Montag, 16. September 2024 fand die traditionelle «Sichlete» auf dem Bundeshaus, welche vom Berner Bauernverband durchgeführt wird, statt. Das schöne Herbstwetter führte viele Besucher gross und klein nach Bern, um im Rahmen des traditionellen Erntedankfests «Sichlete» Tiere, Produkte und Brauchtum zu erleben. Das neue Konzept fand grossen Anklang bei den Besuchenden.



Foto: SOV, Zug



Foto: Berner Bauernverband



Foto: Berner Bauernverband

Regionale Fachmodule 2025

Fachmodul «Bioobst BF 20 / Kurs 251308»

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

Kursdaten: 14.01; 15.01; 16.01; 06.05; 10.06; 05.08.2025, Modulprüfung fakultativ 14.08.2025

Kursorte: FiBL, 5070 Frick, INFORAMA Oeschberg und Praxisbetriebe

Kurskosten: CHF 900.– (CHF 600.– Kursbesucher) exkl. Kursunterlagen CHF 40.–, Verpflegung, Reisekosten, Prüfungsgebühr CHF 250.–

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

Anmeldeschluss: 15. Dezember 2024

Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

Fachmodul «Feldobst: Mein Hochstammobstgarten schneiden und pflegen BF 21 / Kurs 251601»

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

Kursdaten: 23.01; 24.01; 10.02; 11.02; 08.05; 18.06; 23.09; 24.11.2025; Modulprüfung fakultativ 01.12.2025

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

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

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

Anmeldeschluss: 23.12.2024

Anmeldung: INFORAMA, Sekretariat Höhere Berufsbildung, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Telefon: 031 636 41 09, E-Mail: barbara.guggisberg@be.ch

Weiterbildung «Praktischer Schnittkurs Strauchbeeren / Kurs 251201»

Winterschnittmassnahmen an Strauchbeeren fördern die Fruchtqualität und leisten einen wesentlichen Beitrag zum indirekten Pflanzenschutz.

Dieser Kurs richtet sich an alle Privatpersonen, Gärtner, Landwirte und Interessierte.

Kursdaten: 28.11.2024 von 13.30–16.30 h

Kursort: Rohrer Gemüse, Belp

Kurskosten: CHF 50.–

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

Anmeldeschluss: 14.11.2024

Anmeldung unter: www.inforama.ch/Kurse oder per QR-Code und Kursnummer



8. SEELÄNDER FORUM

LIMITIERENDER FAKTOR MENSCH – WER BRINGT DAS ESSEN AUF DEN TISCH?

Mittwoch, 20. November 2024, 19.30 Uhr, INFORAMA Seeland, Ins

REFERAT

«Ein Industriebetrieb entdeckt die Landwirtschaft: Chocolats Camille Bloch baut in Georgien eine eigene 650 ha grosse Haselnussplantage auf»
Jessica Herschkowitz, Leiterin Unternehmenskommunikation und René Meier, Leiter Einkauf bei Chocolats Camille Bloch SA

PODIUMSGÄSTE

Jessica Herschkowitz, René Meier
Chocolats Camille Bloch SA

Fabian Feissli
Meisterlandwirt, Betriebsleiter BG Feissli, Ins

Thomas Tüscher
Leiter Transporte/Disposition
Schwendemann AG

Lukas Steiner
CEO/Inhaber Spavetti AG Kerzers

APÉRO

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

KOSTEN

Kostenlose Veranstaltung, ohne Anmeldung

Weitere Informationen unter www.inforama.ch/veranstaltungen



FACHBEWILLIGUNG PFLANZENSCHUTZ PRÜFUNGSVORBEREITUNGSKURSE

Kurstage: 11.02.2025, 18.02.2025 und 25.03.2025, INFORAMA Rütli
Prüfung: 29.04.2025, INFORAMA Rütli

In zwei Theorietagen und einem Praxistag werden Sie auf die Prüfung zur Fachbewilligung Pflanzenschutz vorbereitet. Sie erlangen Kenntnisse zu folgenden Themen:

- Grundlagen der Toxikologie und Ökologie
- Gesetzgebung über Umwelt-, Gesundheits- und Arbeitnehmerschutz
- Massnahmen zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit
- Umweltverträglichkeit, sachgerechte Verwendung und Entsorgung
- Geräte und deren sachgerechte Handhabung

Anmeldung

Online unter: www.inforama.ch/Kurse | INFORAMA
www.inforama.ch

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST





Start der Verarbeitungskampagne 2024

Der Schweizer Obstverband SOV geht von einer leicht überdurchschnittlichen Mostobsternte 2024 aus. 77'500 Tonnen Mostäpfel und 4'650 Tonnen Mostbirnen erwartet die Branche gemäss Vorernteschätzung. Davon werden schätzungsweise 21'000 Tonnen ausserhalb des Ernteausschlagssystems EAS, sprich in den regionalen Kleinmostereien verarbeitet werden. Was derzeit noch nicht bekannt ist, wie viele Tonnen Obst aus den Obstkulturen im Rahmen der Einlagerungskampagne in die Obstverarbeitung gelangen wird.

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

Per Ende August geht das Produktezentrum Mostobst des SOV davon aus, dass dieses Jahr auf Beiträge in das Ernteausschlagssystem verzichtet werden kann. Zertifizierte «Suisse Garantie»-Mostobst-Produzentinnen und -Produzenten werden bei der Anlieferung an eine Annahemestelle für die gewerbliche Obstverarbeitung mit den gleichen Mostobstpreisen entschädigt wie im Vorjahr.

Das Berner Früchte Produktezentrum hat bei seiner internen Vorernteschätzung eine Mostobstmenge von rund 2'600 Tonnen geschätzt, leicht unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre.



unterstellte Leitäste an Hochstämmen – das hat es lange nicht mehr gebraucht

Die Verarbeitungskampagne läuft

In den Kleinmostereien läuft die Verarbeitungskampagne auf Hochtouren. Auf die Frühsorten folgen die Herbstsorten und Spätsorten. Weiterhin ist den beiden erfahrungsgemäss besonders kritischen Produktionsprozessen – Mostobstannahme und Pasteurisation/Abfüllprozess – höchste Aufmerksamkeit zu schenken.

1. Mostobstannahme, Sortierung und Reinigung

Bei der Behandlung von Beratungsfällen mit mikrobiell verunreinigten Säften, stellt sich immer wieder heraus, dass die Ursache höchstwahrscheinlich vor dem eigentlichen Verarbeitungsprozess liegt. Deshalb ist der Annahme des Mostobstes, einer kritischen Sortierung und in der Folge einer mehrstufigen Reinigung höchste Priorität einzuräumen.

Das Mostobst soll vor der Verarbeitung nach Möglichkeit gekühlt werden. Bei hohen Temperaturen und fortgeschrittenem Reifegrad ist die mikrobielle Aktivität erhöht. Fäulnis, Gärung und Bildung von Essigbakterien schreiten unaufhaltsam voran. Mostobst lässt sich in den meisten Betrieben einfacher kühlen als Saft in einer Stunde. Festgestellte Mängel der Verarbeitungsrohstoffe sind auf dem Laufzettel im Rahmen der Selbstkontrolle, festzuhalten, z.B. Eingangsgewicht brutto, abzüglich Sortierabgang, Beschreibung der Rohstoffqualität, des Verschmutzungsgrades. Das ermöglicht später eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.



Mostobst erfordert sorgfältige Sortierung und mehrstufige Reinigung

Warme Säfte und Säfte aus unreifen Früchten erschweren die Schönong/Klärung

Immer wieder gibt es Anfragen, weshalb die Schönong/Klärung, meist mit Enzym und Gelatine nicht erfolgreich war und die Säfte danach immer noch einen hohen Trübungsgrad aufweisen. In vielen Fällen liegt die Lösung in kühlen Rohsäften. Mit einem Digital-Thermometer kann die Saft-Temperatur an der Presse festgehalten werden. Dieser Wert kann wertvolle Informationen liefern, falls die Schönong/Klärung nicht erfolgreich verlaufen sollte. Nebst der Saft-Temperatur kann auch unreifes Obst, das noch nicht alle Stärke abgebaut hat, eine einwandfreie Schönong/Klärung beeinträchtigen. Mit dem Stärketest wird festgestellt, ob das Mostobst noch Stärke enthält, was den Zusatz eines Stärkeabbauenden Enzyms (α -Amylase) vor der eigentlichen Schönong erforderlich macht.

2. Temperatur-Kontrolle

Die Schönong/Klärung leistet in den Strukturen der Kleinmosterei erwiesenermassen einen positiven Einfluss auf die mikrobielle Belastung von Säften und somit auf deren Haltbarkeit. Nach der Hitze-Einwirkung der Pasteurisation bleiben geschönte/geklärte Säfte besser haltbar.

Bei der Pasteurisation ist zu beachten, dass die Hitze-Einwirkung eine weitgehende Inaktivierung von Hefen, Bakterien und Schimmelpilzen erwirkt. Dazu ist aber die Verschluss-Temperatur und die Heisshaltezeit für den jeweiligen Gebindetyp exakt einzuhalten (und der eingesetzte Gebindetyp muss die erforderliche Temperatur-Bereiche ertragen!). Mit Kontrollmessungen werden die geräteseitigen Thermometer kontrolliert und bei Bedarf justiert. Es hat fatale Auswirkungen, wenn ein Thermometer zu hohe Temperaturen anzeigt.



elektronisches Thermometer mit Temperaturfühler – zur regelmässigen Kontrolle von Thermometern auf Pasteurisations- und Abfüllstationen

Bei kritischen Säften (z.B. warme Birnensäfte aus überreifen Früchten, mit hohem pH-Wert) kann ein Zusatz von Ascorbinsäure einerseits und eine erste kurze Hitzeeinwirkung direkt nach dem Press-Vorgang andererseits einen positiven Einfluss auf die Wirkung der Haltbarmachung bewirken. Nach dem raschen Ab-

kühlen wird die übliche Schönong-/Klärungsvariante durchgeführt und der geschönte Saft danach unverzüglich pasteurisiert und heiss abgefüllt. Das bedeutet zwar im Moment einen Mehraufwand, zahlt sich aber meistens aus, weil dadurch die Säfte haltbar bleiben und weniger Beanstandungen zu behandeln sind.

Mostobst mit höherer mikrobieller Belastung

Die technischen Möglichkeiten der meisten Kleinmostereien sind bedeutend geringer als in den gewerblichen Verarbeitungsbetrieben. Die Kleinmosterei ist aber den gleichen lebensmittelrechtlichen Auflagen verpflichtet wie grosse Verarbeitungsbetriebe. Aus diesem Grund sind alle zur Verfügung stehenden Möglichkeiten optimal zu nutzen. Nebst der korrekten Verschluss-Temperatur kommt auch dem Vakuum-Verschluss eine hohe Bedeutung zu. Auf diesen Punkt muss allerdings beim Einsatz von Bag-in-Box weitgehend verzichtet werden.

Gleichzeitig wird die mikrobielle Belastung der Rohstoffe zunehmend grösser. Früher wurden Hofstätten aktiv bewirtschaftet, mehr oder weniger regelmässig gepflegt und gegen Krankheiten und Schädlinge gespritzt. Immer mehr wird im Feldobstbau und in Hausgärten während Jahren auf Pflegemassnahmen verzichtet. Mit den veränderten Klimabedingungen sind hochsommerliche Temperaturen bis spät im Herbst keine Seltenheit mehr. Das Obst ist früher reif und wird mit erhöhter Fruchttemperatur angeliefert. Diesen Aspekten ist in der Kleinmosterei durch eine Anpassung der Verarbeitungsprozesse Rechnung zu tragen.

Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Auf dem Betrieb der Mosterei Buechi in Gächliwil fand in gemütlichem Rahmen die Veranstaltung des Produktezentrums Verarbeitung statt. Michael Studer informierte unter anderem, dass nach der schlechten Ernte im letzten Jahr dieses Jahr mit einer durchschnittlichen Ernte gerechnet wird.

Nach einer interessanten Besichtigung der neuen Mosterei, die zeigte, dass es auch für kleinere Mostereien Möglichkeiten der automatisierten Verarbeitung im Sinne von «klein und fein» gibt, konnte auch ein Selbstbedienungsautomat zur Direktvermarktung von Obstprodukten besichtigt werden.

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



gemütlicher zweiter Teil (Foto: Armin Buechi)

35. Qualitäts-Wettbewerb Süssmost/Cider

Unmittelbar nach Abschluss der Verarbeitungs-Kampagne führt der Verband Berner Früchte den alljährlichen regionalen Qualitätswettbewerb Süssmost durch. Das Qualitätsniveau ist gestiegen und seit letztem Jahr werden Siegelmarken Süssmost/Cider GOLD und zusätzlich SILBER den Gewinnern zur Produkteauszeichnung abgegeben.

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

Kategorien eingereicht werden:

- **Süssmost geklärt/geschönt** (Enzym/Gelatine, Filtration)
- **Süssmost naturtrüb** (ohne Saftbehandlung)
- **Mischsäfte** (aus in der Schweiz angebauten Früchten, ohne Zuckerzusatz)
- **Gärsaft, Cider, Apfel- oder Birnenschaumwein**

Die original abgefüllten Saftmuster können an regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Saftmuster werden zurückgewiesen, wenn sie nicht in korrekt etikettierten Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden.

Sammelstellen und Abgabetermin

Die Saftmuster im Originalgebinde können bis Donnerstag, **14. November 2024, 14.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden, bzw. am Erfahrungsaustausch II bei Mosterei Gantrisch Früchte GmbH, 3116 Noflen.

Beim Einreichen der Saftmuster sind auf dem Teilnahme-Formular die notwendigen Angaben korrekt und vollständig auszufüllen. Das Anmeldeformular ist an den regionalen Sammelstellen erhältlich und kann ab diesem Datum unter www.bernerfruechte.ch/Produktezentrum Verarbeitung oder per QR-Code heruntergeladen werden.



Sammelstellen

- Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf (033 346 03 03)
- Ernst Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb (031 839 33 35)
- Theo Wanner, Hauptstrasse 30, 3306 Etzelkofen (031 765 54 89)
- INFORAMA Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen (031 636 12 90)

Saftmuster können auch per Post zugestellt werden an INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen. Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!



Saftmuster werden in einem mehrstufigen Degu-Verfahren verkostet und beschrieben

Startgeld

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

Rangverkündigung und Auszeichnung

Alle Teilnehmenden des Qualitätswettbewerbs sind herzlich eingeladen am Prämierungsanlass mit Rangverkündigung teilzunehmen. Die Ergebnisse werden anlässlich der Prämierung **am Freitag, 6. Dezember 2024 um 20.00 Uhr** bei Andreas Jost, Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf verkündet. Reserviert euch schon jetzt das Datum.

→ Bitte Teilnahme am Prämierungsanlass auf dem Anmeldeformular für die Saftmuster eintragen.



Vier Kategorien

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

Erfahrungsaustausch II Obstverarbeiter

Donnerstag, 14. November 2024, 20.00 h – 22.00 h

Betrieb

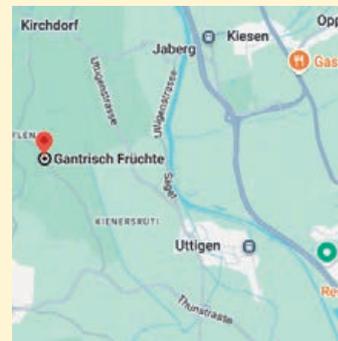
Christoph Brönnimann
Gantrisch Früchte
Unterdorf 11, 3116 Noflen
Tel. 079 354 84 28 oder
031 781 35 12

Programm

1. Begrüssung (Michael Studer, Vorsitzender PZ Verarbeitung)

2. Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes, Kennenlernen Produktions-Philosophie
3. Infos Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider 2024
4. Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
5. Terminplanung 2025
6. Verschiedenes

Anreise



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

Der Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes Berner Früchte kostenlos angeboten. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich! Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen guten Verlauf der Mosterei-Kampagne!

Beeren



Heidelbeeren – Vorteile in Dammkulturen

In einem Bio-Heidelbeerversuch am Gartenbauzentrum Köln-Auweiler zeigen frühe Versuchs-Ergebnisse, dass die Erträge von Heidelbeerkulturen als Dammkultur höher sind als in Substrat-Ringen. Das bestätigt unsere langjährige Beratungs-Empfehlung, wonach den Heidelbeeren, unabhängig von der Anbau-Richtlinie – möglichst viel durchwurzelbares Substrat zur Verfügung gestellt werden soll.

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

Bei der Erstellung einer Heidelbeeranlage stellt sich für Produzentinnen und Produzenten immer wieder die Frage nach dem geeigneten Anbausystem. Selbst wenn heute 38 Prozent der

Anbaufläche von Suisse Garantie-Heidelbeeren ausserhalb des gewachsenen Bodens kultiviert werden, bedeutet das noch nicht, dass mit dieser Anbauform den Standortansprüchen der Heidelbeeren entsprochen wird. Das flache, weitverzweigte Wurzelwerk der Heidelbeere ist

angewiesen auf ein über die Jahre stabiles Substrat mit möglichst guter Luft- und Wasserführung sowie einem tiefen pH-Wert.

Vorteile der Dammkultur gegenüber dem Topf

Es gibt viele sehr schöne Topf-Kulturen, die mit einem sehr hohen Mitteleinsatz erfolgreich kultiviert werden, um die Standortnachteile des Topfes zu kompensieren. Gleichzeitig gibt es Heidelbeerkulturen im Topf, wo dies nicht gelingt und die verursachten Kosten kaum je refinanziert werden. Umso interessanter scheinen erste Versuchsergebnisse aus Köln-

Auweiler zu sein. Beim Vergleich zwischen Damm- und Topfkultur (Substrat-Ringe in Bodenkultur [= Töpfe mit abgeschnittenen Böden, damit die Pflanzen mit dem gewachsenen Boden in Kontakt stehen]) sind Unterschiede in der Ertragsleistung und dem Fruchtgewicht zu erkennen. Um eine möglichst hohe Vergleichbarkeit zu erreichen, wurden im Versuch die entscheidenden Parameter gleich gewählt: Bestandesdichte von 3,0 x 0,75m; Sorte Duke; gleicher Pflanzzeitpunkt: Herbst 2021 als 3-jährige Jungpflanzen; gleiches Substrat, bestehend aus



Die Dammkultur entspricht den Standortansprüchen von Heidelbeeren recht gut

70% Torf und 30% Holzfasern (Ligno-Mix berry blue LD 30 BIO); Bewässerung mit Netafim Uniram Tropfschlauch (2,3 l/h) Für die Dammkultur wurden je Laufmeter 200l Substrat und 50-70l Holz-Shredder-Material verwendet. Bei der Topfkultur wurden 40l Substrat Pflanzlochzugabe eingesetzt. Der Damm ist mit einem Gewebe (mypex grün, 100g/m²) gegen die Verunkrautung abgedeckt.

In der Dammkultur wurden 2,7 kg, gegenüber knapp 2 kg pro Pflanze in der Topfkultur geerntet. Die Fruchtgrösse bei Duke als Dammkultur ist grösser als bei Duke im Topf. Als bemerkenswerter Nachteil



Heidelbeere im Topf – eingeschränkte Standortansprüche können nur teilweise kompensiert werden

der Topfkultur hat sich die Unkrautbekämpfung herausgestellt. Beim Einsatz von mechanischen Hilfsmitteln (Fadenmäher) werden die Töpfe beschädigt, die manuelle Unkrautbekämpfung verursacht einen hohen Zeitaufwand.

Ein erhöhter Arbeitsaufwand war auch für die Erstellung der Kultur entstanden. Die Versuche werden weitergeführt. Auch wenn die Vergleiche auf die Bio-Heidelbeerproduktion ausgerichtet sind, die Erkenntnisse sind auch für den konventionellen Anbau von hohem Nutzen, die Standortansprüche unterscheiden sich nicht nach Anbauorientierungen.

Die Informationen zum Versuch wurden uns freundlicherweise von der Landwirtschaftskammer Nordrheinwestfalen zur Verfügung gestellt.

Nachbaunutzung von Heidelbeer-Standorten nach 40 Jahren ganzflächigem Holz-/Rindenschnittel-Substrat.

Bei der Suche nach negativen Argumenten für die ganzflächige Holz-/Rindenschnittel-Substrat wird häufig der Grund aufgeführt, die Parzellen seien nach der Heidelbeernutzung während Jahren nicht mehr anderweitig agronomisch nutzbar, infolge zu tiefem pH-Wert und veränderter Bodenstruktur. Auf einem Betrieb, der nach 40 Jahren die Heidelbeerproduktion auf einzelnen Parzellen eingestellt hat, konnten dazu interessante Erkenntnisse gewonnen werden.

Vom Zeitpunkt des Entscheides des Betriebsleiters, die Parzellen stillzulegen, wurde darauf verzichtet, jährlich neue Holz-/Rindenschnittel aufzuführen und den pH-Wert des Substrats mit Schwefelinseln einzustellen. Nach der Rodung der Pflanzen wurde die Parzelle mit dem Grubber aufgelockert und dabei das Waldboden ähnliche Substrat mit dem Unterboden vermischt. Nach der Verfeinerung und Rückverfestigung mit dem Zinkenrotor wurde eine Gras-/Klee-Mischung eingesät. Die Einsaat ist unverzüglich aufgelaufen, hat rasch eine vollständige Bodenbedeckung erreicht und wird seither als Grünfläche genutzt. Insgesamt kann der jahrelange Eintrag von Holz-/Rindenschnitteln als Bodenverbesserung betrachtet werden.



Die Einsaat der Gras-/Kleemischung läuft unverzüglich auf und erreicht rasch eine vollständige Bodenbedeckung

P.P.
3425 Koppigen
Post CH AG

... für Sie gelesen ... Blueberry-Dispenser

Heidelbeeren sind aus den Verkaufsregalen nicht mehr wegzudenken. Mittlerweile sind Heidelbeeren zu einer Ganzjahresfrucht geworden und es werden alle Möglichkeiten gesucht, den Konsum weiter zu steigern. Das Heidelbeer-Züchtungsinstitut Fall Creek hat einen Heidelbeer-Dispenser entwickelt. Damit versucht Fall Creek eine

Antwort zu geben auf die Bewegungen an der Gebinde-Front und einen Beitrag zu leisten zur Reduktion von Verpackungsabfällen.

Für den Verkauf über den Blueberry-Dispenser sollen nur Früchte von selektierten Sorten (grosse Frucht-Kaliber, hohe Fruchtfleisch-Festigkeit, hervorragende Haltbarkeit nach der Ernte) eingesetzt

werden. Die Konsumenten beziehen die gekühlten Heidelbeeren kontaktlos in der gewünschten Menge in ihr Gebinde.

Der Aspekt des Spontan-Einkaufs «ready to eat» erhält dabei eine zentrale Bedeutung.

Aus Fruchthandel 32-33 | 2024

Die expoSE & expoDirekt 2024

Über 430 Aussteller aus 13 Ländern und über 5.500 Fachbesucher aus über 30 Ländern erwarten Sie zum Messeduo expoSE & expoDirekt vom 20. bis 21. November 2024 in der Messe Karlsruhe.

Die 28. expoSE ist Europas Leitmesse für die Spargelerzeugung und Beerenproduktion mit Freilandgemüse. Um landwirtschaftliche Direktvermarktung geht es bei der 13. expoDirekt, der grössten Fachmesse auf diesem Gebiet in Deutschland.

Neu: Steinobst-Forum I
Fokus Sorten auf der expoSE
Am 20. November 2024,
10-12.30 Uhr

Erstmals veranstaltet der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerenbauer e.V. (VSSE) mit dem neuen VSSE-Vorstandsmitglied Dominic Ell, Beeren- und Steinobsterzeuger vom Beerenhof Ell in Oberkirch, und Mitorganisator Herbert Knuppen das erste Steinobst-Forum im Rahmen der Fachmesse expoSE:



1. Steinobst-Forum | Fokus Sorten am Mittwoch, 20. November 2024, 10-12.30 Uhr im Konferenzraum 4/5 der Messe Karlsruhe
Weitere Informationen zur expoSE und expoDirekt sowie Ticketshop unter:

