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

25 Jahre Verband Berner Früchte

Erscheint zweimonatlich

4 • August 2025

Obst

Sommergruss von Andrea Gschwend, Präsidentin

Die Session des Grossen Rates in Bern ist vorbei. Im bereits warmen Ratssaal wurde viel debattiert – über den Wolf, die Hundegesetzgebung, über Förderprogramme, energetische Sanierungen, Kita-Plätze, den Bildungscampus Burgdorf und vieles mehr.

Auch über das Gesetz betreffend Enteignungen, dass die Ansätze nach kantonalem Recht für die Entschädigung bei einer Enteignung von Kulturland im Geltungsbereich des bäuerlichen Bodenrechts jenen des Bundesrechts angleichen soll. Neu wird die Entschädigung in der Höhe des Dreifachen des ermittelten Höchstpreises festgesetzt. Heisse Sommertage und die Ferienzeit bieten nun die perfekte Gelegenheit, die Natur zu geniessen – sei es mit Abkühlung im Wasser oder entspannten Stunden im Schatten eines Baumes. Jetzt ist auch der Moment, den Obstbäumen Gutes zu tun. Ich hoffe, dass neben der Wachstumsförderung, wie dem Ausdünnen der Früchte und der Obstbaumpflege, dennoch etwas Familienzeit bleibt, um die warmen Tage mit den Liebsten zu geniessen.

Ausdünnen von Apfelbäumen

Ich wünsche eine ertragsreiche Sommerzeit!

Eure Präsidentin
Andrea Gschwend

Agenda

14.08.2025
Fachexkursion Zentralschweiz vom PZ Verarbeitung

16.08.2025 ab 09.30
Güttinger-Tagung, Güttingen

17.09.2025 09.00
Obstverarbeitung in der Kleinmosterei
Kurs 251610
Anmeldefrist: 04.09.2025
INFORAMA Oeschberg

20.09.2025 ab 10.00
Mostfest,
Mosterei Hurni, Ferenbalm

Ab 15.10.2025 08.30
Brennerei für Profis
Kurs 251611, 5 Tage
Anmeldefrist: 19.09.2025
INFORAMA Oeschberg

16.10. + 13.11.2025 08.30
Brennerei für die Selbstversorgung
Kurs 251612, 2 Tage
Anmeldefrist: 21.09.2025
INFORAMA Oeschberg

18.11. – 19.11.2025
Exkursion expoSE/expoDirekt in Karlsruhe
Anmeldefrist: 08.09.2025

Nachhaltige Kirschen und Zwetschgen

Dieses Jahr konnten die Konsumenten nachhaltige Schweizer Kirschen geniessen. Nachdem vor einigen Jahren (2022) die Branchenlösung «Nachhaltige Früchte» im Kernobst lanciert wurde und sich mittlerweile in der Produktion etabliert hat, zieht dieses Jahr auch das Steinobst (Kirschen und Zwetschgen) nach.

Hanna Schmidiger, INFORAMA Oeschberg
hanna.schmidiger@be.ch

Der Mehraufwand bei der Produktion wird mit 25 Rappen bei Kirschen und 20 Rappen bei Zwetschgen entschädigt. Im Grosshandel werden nun ausschliesslich Schweizer Kirschen und Zwetschgen verkauft, die nachhaltig produziert wurden.

Handlungsfelder
Das Nachhaltigkeitsprogramm umfasst einen Katalog mit diversen Massnahmen in verschiedenen Handlungsfeldern. Jede Massnahme wird mit einer bestimmten Punktzahl «entschädigt». Grundsätzlich sollen im ersten Jahr durch die getroffenen Massnahmen mindestens 30 Punkte aus verschiedenen Handlungsfeldern erreicht werden. Das zu erreichende Punktetotal wurde für die folgenden Jahre auf 35 Punkte für 2026 bzw. 40 Punkte im Jahr 2027 festgelegt.

Erntereife Zwetschgen

Inhalt

- Produktezentrum Obst
  - Sommergruss von Andrea Gschwend, Präsidentin
  - Nachhaltige Kirschen und Zwetschgen
  - Quarantäneorganismen – Gefrässiges am Obst (4/5)
  - Steinobstzentrum Wintersingen – Breitenhof-Tagung
  - Erfahrungsaustausch Kirschen
- Produktezentrum Feld- und Gartenobst
  - Sommertreffen Haselnüsse
- Mitteilungen Berner Früchte
  - Mostfest Hurni
- Mitteilungen INFORAMA
  - Güttinger-Tagung 2025
  - Änderungen an der Fachstelle FOB
  - Reminder Kursanmeldung
- Produktezentrum Verarbeitung
  - Tarife Lohnmosterei 2025
  - Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
- Produktzentrum Beeren
  - Strauchbeeren – Sortiervorschriften
  - Neuigkeiten aus der Forschung: Von Agroscope & aus der Bundesbeerentagung in Weinsberg
  - Erdbeerfest «50 Jahre Gerber Erdbeeren»
  - Reminder Exkursion Karlsruhe

Quarantäneorganismen – Gefrässiges am Obst (Teil 4 von 5)

Auch im Jahr 2025 gilt der Entwicklung einiger Organismen grosse Aufmerksamkeit, weil sie potenziell grossen Schaden verursachen können. Insgesamt sechs solcher Organismen sollen als Serie im Berner Obst etwas näher vorgestellt werden. Heute gilt die Aufmerksamkeit gleich zwei melde- und bekämpfungspflichtigen Quarantäneorganismen: dem Pilz *Geosmithia morbida* und dessen Überträger, dem Walnussborkenkäfer.

Walnussborkenkäfer
(Foto: Steven Valley, Oregon Department of Agriculture)

Janick Klossner, INFORAMA Oeschberg
info.fob@be.ch

Der Walnussborkenkäfer und *G. morbida*

Pityophthorus juglandis, wie der wissenschaftliche Name des Walnussborkenkäfers lautet, kommt ursprünglich aus dem Südwesten Nordamerikas. Um seine Eier abzulegen, bohrt er sich unter die Rinde bis ins zuckerhaltige Leitgewebe (Phloem). Dabei trägt er oft Sporen des Pilzes *Geosmithia morbida* in den Baum. Dieser Pilz, Auslöser der Thousand Cankers Disease (Tausend-Geschwür-Krankheit) bei Walnussbäumen, befällt Pflanzen ausschliesslich über Wunden. Durch den Käfer in den Walnussbaum getragen, bildet der Pilz dort neue Sporen, welche von der neuen Generation Käfer gleich wieder hinausgetragen und verbreitet werden. Der Pilz befällt anschliessend, vom Phloem aus, das umliegende Gewebe und tötet dieses ab. Es entstehen sichtbare Rindennekrosen, worunter das Holz oft dunkel und feucht ist. Zuerst welken die Blätter und vergilben, danach können ganze Zweige und Äste betroffen sein. Bei der in der Schweiz oft vorkommenden Walnussart, der echten Walnuss *(Juglans nigra)* sterben nur selten ganze Bäume ab. Die hierzulande seltenere, aus dem Osten Nordamerikas stammende, Schwarznuss *(Juglans nigra)* ist anfälliger, was zum kompletten Absterben des Baumes führen kann. Interessanterweise ist der Walnussborkenkäfer für einen Befall durch *G. morbida* essenziell. Eine Infektion durch den Pilz tritt immer nur dann auf, wenn er zuvor durch die Bohrgänge des Walnussborkenkäfers eingetragen wird.

Schäden unter der Rinde
(Foto: Whitney Cranshaw, Colorado State University)

Welche Pflanzen sind betroffen?

In ihrer Ursprungsregion verursachen der Walnussborkenkäfer und *G. morbida* kaum Schäden. Die im Süden der USA und in Mexiko beheimatete Hauptwirtspflanze, die Arizona-Walnuss *(Juglans major),* ist robust gegenüber den Schaderregern und zeigt höchstens an dünnen oder kranken Ästen Befall. Durch ihre Verbreitung über grössere Distanzen in befallener Rinde, nicht entrindetem Holz oder Pflanzen, verursachen die Schädlinge oft grössere Schäden an weiteren Walnussarten (*Juglans* sp.) und Flügelnussbäumen (*Pterocarya* ssp.).

Schadsymptome am Walnussbaum
(Foto: Ned Tisserat, Colorado State University)

Die Situation in Europa

2013 wurde der Quarantäneorganismus erstmals in Europa, in der Nähe einer norditalienischen Sägerei entdeckt. Die Sägerei importiert Walnussholz aus Nordamerika. 2022 folgte ein weiterer Fund in Frankreich. Da der Walnussborkenkäfer Temperaturen bis -15 °C unbeschadet übersteht, wäre sein Vorkommen und Überwintern auch in der Schweiz denkbar. Hier wird der Käfer seit 2016 mit Pheromonfallen, im Rahmen der Pflanzenpasskontrollen und beim Import von Pflanzmaterial oder pflanzlichen Erzeugnissen, überwacht. Stand heute wurden weder in den Fallen noch bei Kontrollen Exemplare gesichtet. Sowohl der Pilz *G. morbida,* wie auch der Walnussborkenkäfer, gelten in Europa und der Schweiz als geregelte Quarantäneorganismen und unterliegen deshalb der Melde- und Bekämpfungspflicht.

Steinobstzentrum Wintersingen – Breitenhof-Tagung

Am 25. Mai 2025 lud Agroscope zur traditionellen Breitenhof-Tagung ins Steinobstzentrum Wintersingen ein – ein bedeutender Startschuss für die diesjährige Kirschen-Kampagne. Produzent / innen aus allen Landesteilen folgten der Einladung.

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

Im Zentrum der Veranstaltung stand ein geführter Rundgang durch die Versuchsparzellen. Dabei wurden praxisnah aktuelle Erkenntnisse aus dem Versuchswesen vermittelt. Hauptthemen waren die Nachbauproblematik, Unterlagenwahl für wuchsstärkere Bäume (Gisela 12, 13 und 17), marktkonforme Sorten und qualitätsfördernde Schnitt-Technik.

Andreas Klöppel von der Fachstelle Obstbau an der Liebegg präsentierte das Projekt der Anlage der Zukunft «smart orchard lab». Zudem unterhält der Breitenhof eine attraktive Sammlung besonderer Obstarten wie Mini-Kiwi, Mispeln, Vitamin-Rosen und Mandeln.

Wie bereits in den Vorjahren wurde der «Technik-Tag» mit der Breitenhof-Tagung kombiniert. Zahlreiche Firmen präsentierten Geräte, Einrichtungen und Hilfsstoffe für den Einsatz im Steinobstanbau.

Im Festzelt wurde anschliessend an den Rundgang der Gedanken- und Erfahrungsaustausch unter Produzierenden und Forschenden gepflegt.

«smart orchard lab» – Unterstützung der Zwetschgenernte zur Steigerung der Pflückleistung und Verbesserung des wirtschaftlichen Ergebnisses

Erfahrungsaustausch Kirschen

Anfang Juni fand in Epsach der Steinobst-Erfahrungsaustausch statt. Dieser wurde vom Obstbauverein Täuffelen und der Landi Seeland gemeinsam mit dem PZ Obst durchgeführt. Zwei Kirschenlagen wurden besichtigt, und es wurde rege über unterschiedliche Sorten und Anbauformen diskutiert.

Julien Pichel, INFORAMA Oeschberg
julien.pichel@be.ch

Rund 30 Kirschenproduzenten trafen sich beim Schützenhaus Epsach zu einem Erfahrungsaustausch. Nach der Begrüssung wurde die Kirschenanlage von Dominik Hurni besichtigt. Er stellte Sorten vor, mit denen er gute Erfahrungen gemacht hat, und erklärte, welche er weniger empfiehlt. Dabei wurde auch diskutiert, ob die Baumform (Spindel oder Drapeau Marchand) Einfluss auf die Entwicklung und Krankheitsanfälligkeit hat. Ein weiterer Punkt war die Neupflanzung, bei der vor allem die Qualität der Jungpflanzen im Fokus stand.
Im zweiten Teil wurde die Kirschanlage des Betriebs Marco und Markus Helbling besichtigt. Dort wechseln sich die Sorten zur besseren Befruchtung ab. Besonders interessant war das Erziehungssystem UFO (Upright Fruiting Offshoots), das durch aufrechte Triebe grössere Früchte fördern soll. Auch das Problem platzender Früchte, das in diesem Jahr nicht auf nasse Witterung zurückzuführen ist, wurde diskutiert.
Zum Abschluss versammelte man sich im Zelt, wo Patrick Stefani (Inoverde) einen Überblick über Änderungen und Prognosen des Kirschenmarktes gab. Daniel Schnegg (Qualiservice) informierte über die Qualitätsanforderungen des Handels. Der Anlass endete mit einem gemütlichen Abendessen.

Teilnehmer begutachten Jungbaum mit *Pseudomonas*

Produktezentrum Feld- und Gartenobst

Sommertreffen Haselnüsse

Beim Sommertreffen 2025 auf dem Bergfeldhof in Uettligen tauschten sich rund 13 Haselnussproduzenten über aktuelle Herausforderungen und neueste Erkenntnisse im Anbau aus. Im Fokus standen dabei vor allem die Braunfleckenkrankheit, Baumschnitttechniken sowie Fragen zur Schädlingsbekämpfung und Ernteoptimierung. Der praxisnahe Anlass bot wertvolle Einblicke und regte zur intensiven Diskussion unter den Teilnehmenden an.

Julien Pichel, INFORAMA Oeschberg
julien.pichel@be.ch

Für das Sommertreffen 2025 trafen sich die Haselnussproduzenten in der neuen Hofmanufaktur des Bergfeldhofs in Uettligen. Die Teilnehmenden wurden mit Kaffee und Gipfeli herzlich empfangen. Nach einer kurzen theoretischen Einführung zur Braunfleckenkrankheit sowie einer Vorstellung des Betriebs ging es zur Besichtigung der Haselnussanlage. Nach einem gemütlichen Mittagessen folgte die zweite Besichtigung des Tages auf dem Betrieb der Familie Christen in Lyssach. Dort stehen Bäume, die seit der Pflanzung noch nie geschnitten wurden – ein spannender Kontrast zur vorherigen Anlage und Anlass für viele fachliche Diskussionen.

Teilnehmende beim Rundgang

Nuss mit Anfang Braunfleckenkrankheit

Ein zentrales Thema des Tages war die Braunfleckenkrankheit. Entgegen der bisherigen Annahme, dass es sich dabei um eine Pilzkrankheit handelt, wurde erläutert, dass vor allem ein Nährstoffmangel die Ursache ist. Besonders wichtig ist, dass die Pflanzen während der Blüte ausreichend mit Nährstoffen wie Bor, Zink und Kalium versorgt werden. Pilze treten in diesem Zusammenhang meist nur als sekundäre Folgeerscheinung auf.
Ein weiterer Diskussionspunkt war der Baumschnitt. Empfohlen wurde die Bäume zu einer Hohlkrone zu erziehen, so dass Licht und Luft gut in die Baumkrone gelangen. Dabei wurde die Vermutung geäussert, dass die aktuellen Pflanzabstände in den Anlagen vermutlich zu eng sind, was langfristig zu Problemen führen könnte.
Auch die Ernte wurde besprochen, insbesondere die Frage nach der Verwendung von Netzen und Möglichkeiten zur Mechanisierung der Ernte, um den Arbeitsaufwand zu reduzieren und die Effizienz zu steigern.
Der Haselnussbohrer war ein weiteres Thema: Aktuell stellt dieser Schädling noch kein grosses Problem dar, doch es wurde darauf hingewiesen, dass er in Zukunft durchaus an Bedeutung gewinnen könnte. Daher sind eine sorgfältige Beobachtung und Kontrollen wichtig.
Schliesslich wurde die Bedeutung von Umfragen zu Schädlingen hervorgehoben. Solche Erhebungen liefern wichtige Daten, die unter anderem für künftige Anträge von Notfallzulassungen für Pflanzenschutzmittel (PSM) notwendig sind.
Das Sommertreffen bot einmal mehr eine wertvolle Gelegenheit, sich unter Praktiker/innen auszutauschen, neue Eindrücke zu gewinnen und aktuelle Herausforderungen im Haselnussanbau gemeinsam zu reflektieren.

Samstag, 16. August, 9.30 Uhr

Güttinger-Tagung 2025

Versuchsbetrieb Obstbau Güttingen, Arenenberg und Agroscope

Referate

- **Begrüssung zur Güttinger-Tagung**
  Florian Sandrini, Arenenberg
- **Grossernte 2024: Kernobstmarkt aus Sicht der Vermarktung**
  Marie-Therese Lütolf, Inoverde

Themenparcours

- **Applikationstechnik**
  David Szalatnay, Strickhof und Marlis Nölly, Arenenberg
- **Wickler im Apfelanbau**
  Julien Kambor, Agroscope
- **Pneumatische Entlaubung beim Apfel**
  Samuel Cia, Agroscope und Stefan Anderes, Produzent

Festwirtschaft ab 11.30 Uhr

Ausstellung und Infostände: • Maschinenausstellung mit Sprüh- und Entlaubungsgeräten • Neue Apfelsorte Iori • Degustation von Mostobstsäften • Ressourcenprojekt Integrales Wassermanagement Thurgau • Agri-Photovoltaik in Güttingen • Japankäfer • Medien-/Infostand Agroscope und Obst+Wein

www.agroscope.ch

Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit Zufahrtsplan siehe Rückseite

Weitere Informationen zur Tagung

Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt

arenenberg

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Änderungen an der Fachstelle FOB

Der Fachstelle Obst und Beeren hat verschiedene personelle Änderungen bekannt zu geben und darf auf Verstärkung zählen.

Wir freuen uns, Ihnen mitzuteilen, dass Hanna Waldmann im Frühjahr geheiratet hat und nun den Namen **Hanna Schmidiger** trägt. Wir gratulieren Hanna herzlich und wünschen ihr für die gemeinsame Zukunft mit ihrem Mann alles Gute. Zudem übernimmt Hanna Schmidiger ab dem 1. August 2025 die Fachstellen- und Standortleitung von Max Kopp. **Max Kopp** wird sein Arbeitspensum auf 50 % reduzieren. Wir danken Max herzlich für sein langjähriges Engagement und sind froh darüber, weiterhin auf seinen wertvollen Erfahrungsschatz zählen zu dürfen. Zusätzlich wird das Team per 1. August durch **Michaela Burkhart** verstärkt, die zu 60 % als Beraterin und Lehrerin tätig sein wird. Michaela hat einen Bachelorabschluss mit Vertiefung Pflanzenwissenschaften und war nach ihrem Studium an der Berner Fachhochschule als Assistentin für die Fachgebiete Pflanzenschutz und Ökologie tätig.

Michaela Burkhart

Seit dem **1. Juni** ergänzt zudem **Julien Pichel** als Praktikant das Team. Er hat die Praktikumsstelle von Janick Klossner übernommen. Julien hat Umweltingenieurwesen mit Schwerpunkt Biologische Landwirtschaft und Hortikultur studiert. Bei Agroscpoe Conthey konnte er ihm Beerenanbau mitarbeiten. Währende seines Praktikums auf der Fachstelle Obst und Beeren erhält Julien ein Einblick in die Bereiche Bildung und Beratung.

In der Übergangsphase der Neuzuteilung der Verantwortlichkeiten werden Anfragen wie gewohnt bearbeitet. Die künftigen Arbeitsgebiete der FOB Mitarbeitenden werden in Kürze kommuniziert.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit in der neuen Teamkonstellation und wünschen allen in ihrer Tätigkeit viel Freude und Erfolg.

Julien Pichel

Reminder Kursanmeldung:

Obstverarbeitung in der Kleinmosterei

Kursdatum: 17.09.25, 1 Tag
09.00 – 16.30 Uhr

Anmeldefrist: 04.09.25
Kurs-Nr. 251610

Details: www.inforama.ch oder
QR-Code scannen

Brennerei für Selbstversorger

Kursdatum: 16.10.25 + 13.11.25, 2 Tage
08.30 – 16.30 Uhr

Anmeldefrist: 21.09.25
Kurs-Nr. 251612

Brennerei für Profis

Kursdatum: 16.10.25 – 26.11.25, 5 Tage
08.30 – 16.30 Uhr,

Anmeldefrist: 19.09.25
Kurs-Nr. 251611

Verarbeitung

Tarife Lohnmosterei 2025

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
Kleinflaschen	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 2025
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.

Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

Die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel legt Grundsätze für und Anforderungen an die Informationen über Lebensmittel fest und regelt insbesondere deren Kennzeichnung zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten. Die in den produktespezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Informationspflichten bleiben vorbehalten.

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

QR code LIV
(Verordnung betrifft die Information über Lebensmittel)

Mit der Revision der LIV (Stand: 24. Januar 2025) haben sich bei der Deklaration des Alkoholgehaltes Anpassungen ergeben. Das ist die Gelegenheit, kurz auf die für Kleinmostereien wesentlichen Punkte der LIV hinzuweisen.

Darstellung der obligatorischen Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln (Art. 4)
Die obligatorischen Angaben (Art. 3) müssen bei vorverpackten Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikette, an gut sichtbarer Stelle, deutlich gut lesbar und dauerhaft erkennbar, angebracht sein. Im Anhang 3 sind die Schriftgrössen definiert.

Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen:
- a) der Alkoholgehalt (Art. 18)
- c) die Mengenangaben nach den Vorschriften der Mengenangabe-Verordnung

Verzeichnis der Zutaten (Art. 8)
Auf ein Verzeichnis der Zutaten kann verzichtet werden (Art. 9),
- wenn das Lebensmittel aus einer einzigen Zutat besteht, sofern die Sachbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schliessen lässt. Dieser Punkt ist bei «Apfelsaft» gegeben, hingegen ist das Zutatenverzeichnis bei Mischsäften (z. B. Apfelsaft mit Beerensaft) erforderlich, sofern die verwendeten Zutaten nicht aus der Sachbezeichnung eindeutig erkenntlich sind.
- Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 Volumenprozent
- Folgende Bestandteile des Lebensmittels müssen nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden: Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, die als Verarbeitungs-Hilfsstoffe verwendet werden (=> Schönungshilfsmittel)

Alkoholgehalt
(Abschnitt 9, Artikel 18)
Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% Vol» angegeben werden. Der tatsächliche Alkoholgehalt darf vom angegebenen Alkoholgehalt höchstens um folgende Werte nach oben oder unten abweichen:
- 0.8 % Vol bei Weinerzeugnissen
- 1.0 % Vol bei Bier, schäumenden Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfel- und Birnenwein, Fruchtwein und ähnlichen gegorenen Getränke (ohne Weintrauben), Honigwein
- 1.5 % Vol bei Getränken mit eingelegten Früchten oder Pflanzenbestandteilen
- 0.5 % Vol bei allen anderen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 % Vol

➪ ***In diesem Bereich wurde bei der Revision dem Umstand Rechnung getragen, dass sich die Alkoholgehalte bei Flaschengärung nach der Abfüllung verändern können. Zuvor lag der Abweichungsbereich bei +/- 0.5 % Vol.***

In den Anhängen der LIV sind unter anderem festgehalten:
- Anhang 1: Begriffsbestimmungen, z. B. «Sachbezeichnung», «Mindesthaltbarkeitsdatum», usw.
- Anhang 6: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Pt. 12. Schwefeldioxid >10 mg/kg oder 10 mg/l)
- Anhang 8: Mindesthaltbarkeitsdatum
- Anhang 9: Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind (=> handwerklich hergestellte, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben. Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 Volumenprozent, diese Definition trifft für die meisten Produkte aus Kleinmostereien zu)
- Anhang 11 und 12: Darstellung der Nährwert-Deklaration sowie Umrechnungsfaktoren für die Berechnung der Energie für Produkte, für welche die Nährwert-Deklaration erforderlich ist

Beeren

Strauchbeeren – Sortiervorschriften

Die Erdbeerenernte ist auf den meisten Betrieben abgeschlossen. Die Strauchbeerenernte hingegen erzielt derzeit die höchsten Erntemengen. Das scheint die passende Gelegenheit zu sein, die Sortiervorschriften für Strauchbeeren aufzufrischen.

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

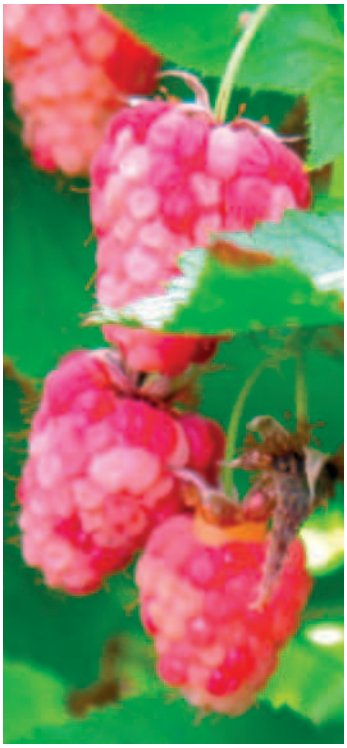
Bei den Preisverhandlungen mit den Handelspartnern versucht das SOV Produktzentrum Beeren, kostendeckende Preise auszuhandeln. Mit den Handelsmargen erreichen die Beeren bis an den Verkaufspunkt mittlerweile ein stolzes Preis-Niveau. Die Konsumierenden kaufen die Beeren, setzen im Gegenzug aber eine hervorragende Qualität voraus.

Mindestanforderungen
Die Früchte müssen ganz, ohne Verletzung, frisch, jedoch ungewaschen, mit sortentypischem Glanz, gesund, frei von Krankheiten, ausgereift, d. h. normale und ausgeglichene Marktreife, normal entwickelt, ausgeglichen und sortentypisch in Form, Farbe, Geschmack und innerer Beschaffenheit; frei von Fehlern, welche die natürlichen Konsumwerte beeinträchtigen, sauber, besonders frei von Verschmutzung und sichtbaren Rückständen von Pflanzenbehandlungsmitteln, ohne fremdartigen Geruch, ohne abnormale äussere Feuchtigkeit, ohne fremde Bestandteile, wie Blätter, Zweige usw. sein.
Die Früchte müssen sorgfältig von Hand gepflückt werden.
Der Reifegrad muss so sein, dass die Früchte den Transport und Umschlag bis zum Konsumenten ertragen und an ihrem Bestimmungsort den Marktanforderungen voll entsprechen.

Himbeeren (Klasse 1)
Grosse, feste, auserlesene Früchte ohne Maden, gleichmässig ausgereift, Saft nicht austretend, Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 14 mm. Nicht erwünscht sind Früchte mit Larvenbefall des Himbeerkäfers oder der Kirschessigfliege, und/oder überreife Früchte, die in der Schale Flecken verursachen sowie Krümelfrüchte, Sonnenbrand geschädigte Früchte, heterogen ausgereifte Früchte nach Befall durch Weichhautmilben.

Graufäule-Befall an HimboTop

Sonnenbrand an GlenAmple



Fruchtschäden durch Himbeer-Weichhautmilben

Brombeeren (Klasse 1)
Grosse, auserlesene Früchte, ohne Kelch gepflückt, gleichmässig ausgereift, Saft nicht austretend, Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 14 mm. Nicht erwünscht sind Früchte mit Larvenbefall der Kirschessigfliege, heterogen ausgereifte Früchte nach Befall durch Brombeermilben und/oder überreife Früchte, die in der Schale Flecken verursachen sowie Sonnenbrand oder durch falschen Brombeermehltau oder Antraknose geschädigte Früchte.

Sonnenbrand an Brombeere

Vertrocknete Brombeere nach Befall durch falschen Brombeermehltau

Heidelbeeren (Klasse 1)
Gleichmässig grosse und feste Früchte, gleichmässig ausgereift, bzw. mundreife Früchte, vollständig, blau gefärbt, ohne Stiel

gepflückt, Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 7 mm.
Nicht erwünscht sind unausgereifte oder überreife, weiche Früchte, Antraknose- oder KEF-Befall.

Regenschaden an Heidelbeere

Weiche Früchte mit lachsroten Sekrettropfen von Antraknose

Johannisbeeren (Klasse 1)
Mit Grappen gepflückt, grosse feste, auserlesende, vollständig rot gefärbte Früchte, gleichmässig und voll besetzte Grappen, jedoch nicht überreif, mindestens 80 % der Beeren an den einzelnen Grappen mind. 10 mm.
Nicht erwünscht sind unregelmässig ausgereifte, verrieselte Grappen, milchig verfärbte Beeren (Mondscheinigkeit), mit Blattläusen versetzte Grappen.

Verrieselte Grappen nach unzureichendem Winterschnitt

Stachelbeeren (Klasse 1)
Gleichmässig grosse, mundreife Früchte, Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 19 mm.
Nicht erwünscht sind unreife, nach Regenfall aufgeplatzte Früchte, von echtem Mehltau befallene Früchte, Sonnenbrand geschädigte Fruchthaut.

Aufgeplatzte Stachelbeere «Laprima» nach Niederschlägen

Druck durch Kirschessigfliege tief halten
Obwohl qualitativ unzureichende Früchte nicht über den Markt wertschöpfend abgesetzt werden können, sind sie aus Gründen der Kulturhygiene sauber aus den Beständen zu entfernen und sachgerecht zu entsorgen. Nur so gelingt es, den Druck durch die Kirschessigfliege möglichst tief zu halten. Keinesfalls in der Anlage liegen lassen!

In Kombination mit den anderen Schutzmassnahmen wie Voll-Einnetzung, Fallenfang, Insektizid-, bzw. Löschkalk-Einsatz, lückenlose Kühlkette nach der Ernte, stellt die Bestandes-Hygiene einen bedeutenden Bestandteil der Anti-KEF-Strategie dar.

SOV – Normen und Qualitätsvorschriften Beeren

Neuigkeiten aus der Forschung: Von Agroscope und aus der Bundesbeerentagung in Weinsberg

Eine Kurzübersicht über aktuelle Forschung aus der Schweiz und Deutschland.

Janick Klossner, INFORAMA Oeschberg
info.fob@be.ch

Aus der Schweiz

Effekte von Fungiziden gegenüber mikrobiellen Wirkstoffe – Empfindlichkeit des pilzlichen Antagonisten Gliocladium catenulatum gegen Fungizide
Vincent Michel, Rita Ançay (Agroscope)

Gliocladium catenulatum (im Produkt «Prestop» enthalten) ist ein Pilz, welcher u. a. als Wirkstoff der für den Einsatz gegen Graufäule *(Botrytis cinerea)* im Erdbeeranbau zugelassen ist. Mikrobielle Wirkstoffe wie Bakterien oder Pilze treten als Gegenspieler zum Schadpilz auf. Sie greifen ihn an oder konkurrenzieren zumindest mit ihm um Nahrung und Lebensraum. So verdrängen sie ihn.
Da es im Einsatzzeitraum von Prestop (BBCH 60–73) zu Behandlungen mit weiteren Fungiziden kommen kann, wurde untersucht, wie verschiedene fungizide Wirkstoffe auf das Wachstum von *G. catenulatum* wirken. Einige Wirkstoffe hemmten dabei die Entwicklung von *Gliocladium catenulatum* (fast) komplett, wie bspw. Fludi-oxonil, Captan oder Kupfer. Andere zeigten weniger negative Wirkungen, beispielsweise Boscalid. Es ist deshalb zu bedenken, dass gewisse chemische Wirkstoffe hemmend auf *G. catenulatum* wirken und so dessen Wirkungsweise beeinträchtigen können.

Bericht Agroscope: Empfindlichkeit des pilzlichen Antagonisten *Gliocladium catenulatum*

Aus Deutschland

Empfindlichkeit des bakteriellen Antagonisten *Bacillus amylolique faciens ssp. plantarum* gegen Fungizide
Vincent Michel, Rita Ançay (Agroscope)

Ganz ähnlich obenstehender Studie, wurden bei Agroscope Versuche gemacht zur Beeinträchtigung des Bakteriums *Bacillus amyloliquefaciens,* welches im Produkt Amylo-X ebenfalls gegen Botrytis bei Erdbeeren eingesetzt wird. Unter Laborbedingungen hemmte ein Grossteil der Produkte (in den praxisüblichen Konzentrationen) das Wachstum des Bakteriums.

Originalbericht: Empfindlichkeit des bakteriellen Antagonisten *Bacillus amyloliquefaciens* ssp. plantarum

Effekt eines Regenerationsjahres beim Anbau von Tulameen im Freiland
Jared Mauch, LVWO Weinsberg

Eine vorgestellte studentische Arbeit aus der LVWO Weinsberg ging der Frage nach, ob ein Regenerationsjahr, in welchem sämtliche Ruten abgemäht werden und nicht tragen, einen Einfluss auf Fruchtgrösse, den Ertrag und die Gesamtwirtschaftlichkeit hat. Die Ergebnisse aus einer einmaligen Durchführung über einen Zeitraum von 4 Jahren zeigten keine positiven Auswirkungen auf Ertrag und Fruchtgrösse. Das Verfahren schloss deshalb mit einer schlechteren Gesamtwirtschaftlichkeit ab als die herkömmliche Praxis. Eigene Anmerkung: Versuche mit ähnlicher Fragestellung im Wallis (alternierende Hecke) kamen vor Jahren bereits zu ähnlichen Ergebnissen.

Steuerung der Absatzmengen bei remontierenden Erdbeeren
Simon Schrey, Landwirtschaftskammer NRW, Köln-Auweiler

Mit der Wahl des Pflanzmaterials kann die Absatzmenge bei remontierenden Erdbeeren bis zu einem gewissen Grad gesteuert werden. Dabei wurden im mehrschiffigen Folienhaus die Varianten Minitray aus dem Kühlhaus, Minitray aus dem Gewächshaus, Minitray aus der Wintervermehrung und Topfgrünpflanzen verglichen. Je nach gewähltem Pflanzmaterial zeigten sich tendenziell etwas andere Ernteverläufe.

Minitray aus dem Kühlhaus (coldstored): Im Herbst auf Vermehrungsflächen angezogen, werden die coldstored-Minitray im Kühlhaus eingefroren für zusätzliche Kältestunden.
Ernteverlauf (Florice & Hademar): Zwei Erntespitzen, die erste ab Mitte Mai, Erntepause im Juni.

Minitray aus dem Gewächshaus (ambient, frostfrei überwintert): Vermehrt im Herbst, werden die Ambient-Tray im Anschluss frostfrei im Gewächshaus überwintert.
Ernteverlauf (Favori): leicht früherer Austrieb als coldstored-Variante (Favori) sowie leicht verfrühte zweite Erntespitze.

Minitray aus Wintervermehrung (No-Chill-Minitrays): Zwischen Dezember und Februar im Gewächshaus produziert, erhalten die No-Chill-Minitray keine oder sehr wenige Kältestunden.
Ernteverlauf (Hademar): Gesamternte etwas niedriger als coldstored-Variante, jedoch gleichmässigere Ernte ohne klare Erntespitzen.

Topfgrünpflanzen: Ende August gepflanzte, im Sommer aus Ausläufern produzierte Pflanzen, welche dann auf der Stellage überwintern.
Ernteverlauf (Favori): Kompakte Erntezeit (ca. drei Monate) in zwei Wellen, mit kürzerer Erntepause im Juni als coldstored.

Obschon die Wahl des Pflanzmaterials die Erntespitzen leicht zu beeinflussen scheint, dürften für die Gestaltung eines gleichmässigen Ernteverlaufs in gleichem Masse Überlegungen zu Sorten und Anbaumethoden nötig sein.

Johannisbeerglasflügler
Barbara Ennemoser, Landratsamt Ortenaukreis, Offenburg

Der Larven des Johannisbeerglasflüglers bohren sich über Schnittzapfen oder Rindenwunden der roten oder schwarzen Johannisbeere, selten auch bei der Stachelbeere, in den Markgang des Triebes (siehe Bild). Ein Befall mit Johannisbeerglasflügler geht oft mit Rindenkrankheiten einher. Die Bekämpfung des Johannisbeerglasflüglers mit Insektiziden ist nicht möglich, weshalb das Herausschneiden und Entsorgen welker Triebe als Massnahme gegen den Schlupf der Falter essenziell ist. Dabei scheint sich das Entfernen welker Triebe im Frühjahr zu eignen. Eine weitere Massnahme nebst dem Schnitt bietet eine Verwirrung der Anlage mit «Isonet-Z», welche aber erst für Anlagen ab 1ha Sinn macht.

Verwechslungsgefahr
Anmerkungen INFORAMA Oeschberg

Ein Befall mit dem Johannisbeerglasflügler lässt sich leicht mit der schwarzen Wurzelfäule *(Chalara elegans)* verwechseln. Letztere ist jedoch eine bodenbürtige Pilzkrankheit mit ähnlicher Symptomatik. Der pilzliche Erreger führt zum Welken der Blätter an einzelnen Trieben und kommt bevorzugt in Böden mit hohem Kalkgehalt vor.

Frassgang der Larve eines Johannisbeerglasflüglers

Erdbeerfest «50 Jahre Gerber Erdbeeren»

Seit 50 Jahren werden auf dem Betrieb Gerber in Langnau Erdbeeren angebaut. Zur Feier dieses Jubiläums hat Familie Gerber zum Erdbeerfest eingeladen.

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

Am 27. und 28. Juni feierten jeweils mehrere hundert Personen bei besten Witterungsbedingungen. Am 28. Juni wurde zudem ein Wettbewerb «Erdbeeren-Schnell-Essen» organisiert. 24 Teilnehmende durften während einer Minute so viele Erdbeeren essen, wie sie mochten. Eine Jury überwachte den regulären Verlauf des Wettbewerbes. Mit 510 g Erdbeeren in einer Minute lag der «Schnellste Erdbeer-Esser» deutlich über dem bisherigen Weltrekord von 313 g in einer Minute. Wir wünschen dem Betrieb Gerber in Zukunft viel Erfolg und gutes Gelingen und danken für die Initiative der Organisation des Erdbeerfestes.

P. P.
3425 Koppigen
Post CH AG

«Erdbeeren-Schnell-Essen»

Erdbeerfest «50 Jahre Gerber Erdbeeren»

REMINDER Exkursion Karlsruhe 18. + 19. November 2025

Die Exkursion vom Dienstag, 18., bis Mittwoch, 19. November 2025, organisiert vom Produktezentrum Beeren zusammen mit dem Gemüseproduzenten-Verband Bern-Fribourg, mit zwei interessanten Betriebsbesichtigungen und dem Messebesuch, wird ab 20 Personen durchgeführt. Gerne nehmen wir Anmeldungen bis 08.09.2025 via E-Mail info.fob@be.ch Geschäftsstelle Berner Früchte entgegen.

Nebst den Betriebsbesuchen und der Messe, die an Spargel-, Beerenproduzenten und Direktvermarkter gerichtet ist, soll das gesellige Zusammensein und die Pflege der Kontakte im Mittelpunkt stehen.

Die Ausstellung umfasst
- rund 400 Aussteller aus 12 Nationen,
- eine überdeckte Ausstellungsfläche von 25'000m² und zieht
- jährlich ca. 6'000 Fachbesucher aus 30 Ländern.

Es ist eine der bedeutendsten Messen für das Branchentreffen der Beerenproduzenten.

Kosten
Total ca. 230.– pro Person (inkl. Car, Hotel/Frühstück, Messeeintritt), je nach Anzahl Teilnehmende kann der Betrag variieren.