

# Berner Obst

**BESOFRISCH**  
BERN · SOLOTHURN · FREIBURG

Ausgabe Nr. 2  
Februar 2008

## Inhalt 2/2008

- **Produktezentrum Obst**
  - Schnitt von Aprikosen
  - Aus vergangenen Obstbauzeiten: Zwergobstbäume und ihre Behandlung
- **Mitteilungen Inforama, FOB**
  - Wechsel an der Fachstelle
  - Einschränkung in der Edelreisvermittlung
  - Gesucht Standort für Neupflanzung von Bäumen
  - Parzellen mit Nachbarproblemen gesucht
  - Weiterbildung Schnittkurse
  - Alfred Schlechten-Hurni, Sutz, gestorben
- **Produktezentrum Verarbeitung**
  - BESOFrisCH Süssmost 2007 ein interessanter Jahrgang
- **Produktezentrum Beeren**
  - Josef Hossle stellt sich vor
  - Kantonale Beerenfachtagung 2008
  - Ernte-Verführung bei Erdbeeren konsequent weiterführen

## Empfehlenswerte Sorten

Orangered *mittelfrüh*  
Luizet *Haupterntezeit*  
Bergarouge *Haupterntezeit*  
Kioto *Haupterntezeit*  
Bergeron *spät*  
Tardif de Tain *spät*  
Fantasme *spät*



Sorte Tardif de tain in einem Hausgarten in Burgdorf

## Schnitt von Aprikosen

### Aprikosen verlangen eine differenzierte Schnitttechnik!

Aprikosen haben in der Schweiz, vor allem im Wallis, eine wirtschaftliche Bedeutung. In jüngster Zeit wird vermehrt auch in anderen Obstbauregionen der Anbau mit neuen Sorten ausprobiert. Die Erfolge sind je nach Jahr und Standort sehr unterschiedlich.

Das Problem von gesunden Bäumen ist trotz Pflanzenpass nach wie vor nicht gelöst: Die Europäische Steinobst Vergilbungskrankheit (ESFY), ein Mycoplasma, ist überall stark verbreitet und damit auch der übertragende Erreger (Blattsauger).

Für einen erfolgreichen Aprikosenanbau kommen nur milde Lagen, Süd- oder Südwestfassaden in Frage. Die meisten Aprikosen-Sorten sind selbstfruchtbar. Aber es gibt auch solche die auf eine geeignete Befruchtersorte angewiesen sind.

Jürg Maurer, Inforama Oeschberg  
juerg.maurer@vol.be.ch

### Aprikosen

Viele Aprikosensorten sind selbstfruchtbar und können als Einzelbäume gepflanzt werden. Unter den neueren Sorten gibt es aber zahlreiche selbstunfruchtbare, wie «Orangered». Nur teilweise selbstfruchtbar sind «Goldrich», «Hargrand», «Bergarouge». Um regelmässige und gute Erträge zu bekommen, muss deshalb in unmittelbarer Umgebung eine geeignete Befruchtersorte stehen. Die anderen Sorten gelten mehrheitlich als selbstfruchtbar.

### Schnitt

Die Meinungen über den sachgerechten Obstbauschritt bei Aprikosen variieren selbst unter Fachleuten beträchtlich, und unterscheiden sich auch je nach Region.

Was sich aber immer bewährt, ist bei den Formier- und Schnittarbeiten die natürlichen Kräfte des Baumes zu berücksichtigen. Beim genauen Betrachten eines Aprikosenbaumes wird man Folgendes feststellen:

### Fruchtäste und Fruchtholz

Blütenknospen sitzen immer am letztjährigen Holz. Am intensivsten fruchten die Aprikosen an den so genannten Fruchtspieszen oder Fruchttrieben (Maibouquet). Diese findet man am zweijährigen Holz. Dort entwickeln sich dann die qualitativ besten Früchte.

Die Blüte eines Baumes beginnt an den Kurztrieben, geht auf die mittleren Bereiche von Langtrieben über und setzt sich bis zu deren Spitzen fort. Dies hat den Vorteil, dass bei

Spätfrösten nicht alle Blüten gleich stark geschädigt werden.

Bei ungeschnittenen Bäumen lässt sich der natürliche Wuchs eines Baumes am besten beobachten: Jahrestriebe, die im folgenden Jahr Früchte tragen, biegen sich und kommen unter die Waagrechte. Knospen auf der Oberseite dieses Fruchtboogens werden dann zum Austrieb eines neuen Jahrestriebes angeregt. Das abgetragene Fruchtholz wird bis zum Jungtrieb weggeschnitten.

Je älter ein Ast ist, desto mehr nimmt seine Neigung zum Fruchten ab, er wird „ruhiger“. Aprikosen weisen daher eine starke Tendenz zur Vergreisung und Verkahlung auf. Diese Eigenschaft muss beim Schnitt berücksichtigt werden. Als Konsequenz davon muss altes abgetragenes Fruchtholz jährlich entfernt werden.

Leicht aufrechte oder waagrechte Fruchttriebe sind für die Fruchtproduktion am interessantesten.

### Baumform

Bei frei stehenden Aprikosenbäumen kommt es bei gutem Behang oft zu sich aufschlitzenden oder brechenden Ästen. Diese Erscheinung



Aprikosen sind generell sehr fruchtbar. Für eine gute Fruchtqualität ist ein Ausdünnen, handbreit auf Einzelfrüchte, zwingend!



Aprikosen werden in unserer Region am besten als Spaliere gezogen (freistehend oder an Fassaden).

An den beiden Leitästen und am Mitteltrieb werden dann die Fruchtäste gezogen.

nung ist oft die Folge einer zu wenig stabilen Krone.

Aprikosen, die als Spaliere gezogen werden, sind bereits gut gestützt, sie sind weniger gefährdet und brauchen auch weniger geschnitten zu werden. Im Hausgarten wird deshalb meistens diese Baumform empfohlen.



Die schönsten Früchte gibt es je nach Sorte und Blütenknospenbildung am ein- oder zweijährigen Holz.

### Schnittzeitpunkt

Werden Aprikosen nur im Winter geschnitten, kommt es vermehrt zum Absterben von ganzen Astpartien. Ausserdem treten häufiger Infektionen durch diverse Pilzkrankheiten auf, da die Erreger über die Schnittwunden eintreten können. Gute Erfahrungen wurden daher mit Eingriffen unmittelbar nach der Ernte (ab Mitte August) oder kurz vor dem Austrieb gemacht.

Das hat – wie bei den Kirschbäumen – den Vorteil, dass sich die Wunden rasch abschotten können. Zudem ist die Schnittreaktion im kommenden Jahr weniger stark als beim Winterschnitt.

## Aus vergangenen Obstbauzeiten Zwergobstbäume und ihre Behandlung

### Aus «Die Kultur der Zwergobstbäume» J. Werck 1895

(früherer Obergärtner der Kuranstalt Ragaz und Baumschulbesitzer)

### Auszüge über die Baumpflege allgemein:

«Die Hauptsache ist und bleibt aber, dass jeder Obstbaumbesitzer, der die Gesundheit und Tragbarkeit seiner Obstbäume gesichert sehen will, deren Behandlung selbst verstehen lernt, nicht etwa um alle Verrichtungen an den Bäumen selbst auszuführen,

sondern um beurteilen zu können, ob die Leute, denen man die Baumpflege überlässt, mit derselben vertraut sind. Ein gleichgültiger Mensch oder ein Pfuscher kann in einem Jahr mehr verderben als ein Sachkundiger in zwei Jahren wieder gut machen kann. Wunder gibt es zum Glück in der Obstzucht keine, es muss alles geschafft werden, in der Arbeit liegt der Erfolg.»

### und über den Spindelanbau:

«Da sind erstens die Spindelbäume, nach dem Namen Fuseau genannt, auch wohl als Säulenform zu be-

zeichnen. Sie ist eine dem Zwecke entsprechende, überall anwendbare Form, zudem leicht begreiflich und in ihrer Pflege ganz anspruchslos.

Die Spindel ist sehr leicht zu ziehen und gestattet wegen ihrer schlanken Gestalt auf einem kleinen Raume mehrere Bäume und somit mehrere Sorten anzubringen. Sie kann deshalb nicht genug empfohlen werden, sofern ihr die richtigen Sorten angepasst werden; denn es ist nicht gleichgültig, welche Sorten man für die Spindel wählt; die eine Sorte hat einen sperrigen Wuchs, und die andere einen schlanken; letztere eignet sich natürlich besser.»



### Anmerkung der Redaktion:

Die heutige Spindel ist also nicht Neues, sie existierte schon lange in den Haus- und Herrschaftsgärten. Trotzdem brauchte es fast 80 Jahre bis sich diese Erkenntnisse auch in der Landwirtschaft im Obstbau durchsetzen konnten. Gut Ding will Weile haben!

Spindelschema, J. Werck 1895

# INFORAMA Mitteilungen

## Wechsel an der Fachstelle

### Neue Mitarbeiterin

Ab April wird am Inforama Oeschberg an der FOB eine neue Mitarbeiterin, Cornelia Schweizer, beginnen. Sie ersetzt Aurèle Jobin, der uns auf Ende Jahr, nach einem Jahr Mitarbeit, wieder verlassen hat, um neue Herausforderungen in der Westschweiz anzunehmen.

Frau Schweizer wird an der Fachstelle primär die Bereiche, Selbstversorger- und Gartenobstbau, praktische Schnittkurse, Pflanzenschutz inklusiv Koordination Feuerbrand betreuen.

Wir wünschen Cornelia Schweizer einen guten Start und sind überzeugt, ab April wieder voll einsatzfähig zu sein, um die vielen künftigen Herausforderungen anpacken zu können.

### Frau Schweizer können Sie sich bitte kurz selber vorstellen?

Mein Name ist Cornelia Schweizer, ich bin gelernte Landwirtin, ursprünglich aus dem Baselbiet. Nach ein paar Jahren praktischer Arbeit



Cornelia Schweizer, die neue Mitarbeiterin am Inforama Oeschberg an der FOB

in der Landwirtschaft, studierte ich berufsbegleitend Betriebswirtschaft. Die letzten vier Jahre arbeitete ich für die Andermatt Biocontrol AG und war für die Bereiche Obstbau und Gartenbau zuständig.

Per Anfang April werde ich ans Inforama Oeschberg, FOB, wechseln, wo ich mich weiterhin für den Obstbau engagieren kann. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!

## Gesucht Standort für Neupflanzung von Bäumen

Für einen kantonalen Anlass am 16.10.2008 sucht das LANAT einen geeigneten Standort für die Pflanzung von mindestens 40 Bäumen, zum Beispiel in Form einer Allee oder auch als Hofstatt, eventuell als Ersatz für gerodete Feuerbrand-Obstbäume, oder im Rahmen eines Vernetzungsobjektes.

Als Pflanzbäume kämen Nussbäume, Steinobst oder auch Laubbäume in Frage. Die Kosten für

das Pflanzmaterial können übernommen werden. Wer seinen Betrieb zur Verfügung stellen will, oder einen Standort in der Gemeinde kennt, ist gebeten sich mit uns in Verbindung zu setzen:

Amt für Landwirtschaft NSI  
Daniel Fasching  
Schwand  
3110 Münsingen  
031 720 32 29

## Einschränkung in der Edelreisvermittlung

### Pflanzenpass für Obst-Edelreiser nötig!

Das Inforama Oeschberg, FOB hat seit Jahren an Interessierte Edelreiser abgegeben.

Mit den nun verschärften Vorgaben des Pflanzenschutzinspektorates (Gesetzliche Grundlage Pflanzenschutzverordnung, Art 20) sehen wir uns gezwungen, diesen Service für die allgemeinen Sorten einzustellen. Denn jede Abgabe/Weitergabe von Pflanzenmaterial ist passpflichtig, sofern es sich um Feuerbrandwirtschpflanzen oder Prunus- und Vitisarten handelt.

Wenden Sie sich bitte für den Bezug von Edelreisern künftig an Baumschulen.

Wir können aber weiterhin, bei rechtzeitiger Bestellung, Edelreiser von der Sortensammlung (NAP-Projekt) an Interessierte abgeben. Unsere Sortensammlung wird jährlich einmal von Concerplant kon-



Auch für die Edelreiservermittlung braucht es künftig einen Pflanzenpass.

trolliert und verfügt über einen gültigen Pflanzenpass.

Wir bitten um Kenntnisnahme.

Inforama Oeschberg, Jürg Maurer,  
Leiter FOB

## Weiterbildung

### Zur Erinnerung: praktische Schnittkurse

#### Hochstämme

#### Unterhalt, Aufbau (Nr. 084206)

Donnerstag, 14. Februar 2008

Ort: Inforama Rütli  
Dauer: 13.30–16.30 Uhr  
Kursleitung: U. Steffen, Chr. Oesch

Kurskosten: Fr. 30.–

#### Anmeldung:

Inforama Oeschberg,  
3425 Koppigen, 034 413 77 80,  
oder Inforama Waldhof,  
062 916 01 01  
www.inforama.ch/Bildung/Weiterbildungskurse/Kursdatenbank/online Kursprogramm  
Für Mitglieder des Oeschbergklub «Plus» sind alle Weiterbildungskurse kostenlos!

## Parzellen mit Nachbauproblemen gesucht

Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) befasst sich im Rahmen der Extension Forschung wieder mit dem Thema «Nachbauprobleme».

Das Ziel ist einerseits eine Abschätzung der Bedeutung für den Schweizer Obstbau und andererseits eine Eingrenzung der möglichen Ursachen.

Wenn Sie in Obst- oder Beerenparzellen mit Nachbauproblemen konfrontiert sind, dann melden Sie sich doch bitte umgehend bei uns, damit wir die Angaben weiterleiten können.

Jürg Maurer,  
Inforama Oeschberg,  
3425 Koppigen,  
juerg.maurer@vol.be.ch

## Alfred Schlechten-Hurni, Sutz, gestorben

Wir haben die traurige Pflicht, Ihnen mitzuteilen, dass unser langjähriger Kursleiter und unser Fachkommissionsmitglied sowie ehemaliger Obstbaulehrer an der landw. Schule Ins, am 5.1.2008 im Alter von 71 Jahren unerwartet verstorben ist.

Wir werden Alfred Schlechten stets in bester Erinnerung bewahren und entbieten den Angehörigen unser Beileid!

Inforama Oeschberg, Koppigen, FOB



## PZ Verarbeitung

### BESOFRisCH Süssmoste

#### 2007 ein interessanter Jahrgang!

Der traditionelle Qualitätswettbewerb Süssmost in der Region des Obstverbandes BESOFRisCH hat am 16. Januar 2008 stattgefunden. 72 Saftmuster wurden für den friedlichen Wettstreit eingereicht. Am 19. Januar wurden die Ehrungen der prämierten Säfte vorgenommen. Die Herstellerinnen und Hersteller der vier besten Säfte werden unsere Region am nationalen Qualitätswettbewerb vertreten.

Max Kopp, Inforama Oeschberg  
max.kopp@vol.be.ch

Nebst Süssmost wurden für den diesjährigen Qualitätswettbewerb erstmals auch Gärsäfte und Mischgetränke für die Teilnahme zugelassen. Insgesamt 72 Säfte wurden eingereicht:

61 Süssmoste  
4 Gärsäfte/Schaumweine  
7 Mischsäfte

#### Verkostung und Saft-Analyse

Um das Ziel des Qualitätswettbewerbes – eine stete Qualitätsförderung – zu erreichen, brauchen die teilnehmenden Süssmosterinnen und Süssmoster zuverlässige Angaben von Aussenstehenden zu ihren Produkten.

Aus diesem Grund wurden der Zucker- und Gesamtsäuregehalt der Säfte analysiert.

Parallel dazu wird jeder Saft von einer Degustatorengruppe verkostet. Dabei wird das bewährte 20-Punkte-Schema angewendet, womit die Kriterien, «visueller Eindruck», «Geruch, Aromatik», «Geschmack» und «Harmonie» beurteilt werden.

Nebst der Verteilung von Noten, werden die Wahrnehmungen der

Verkoster beschrieben. Auf dem Degustationsbericht erhält die Teilnehmerin/der Teilnehmer somit eine umfassende Beurteilung des eingereichten Produktes.

#### 2007 – ein interessanter Jahrgang

Die Säfte aus der Kampagne 2007, die beurteilt wurden, vermochten vor allem in visueller Hinsicht zu gefallen. Im Allgemeinen wiesen sie eine recht gute Harmonie auf. Insgesamt liegen die Bewertungen leicht höher als im Vorjahr.

2006: Visuell: 4.80; Geruch: 4.12; Geschmack: 3.77; Harmonie: 3.93; Total: 16.60 Pt

2007: Visuell: 4.88; Geruch: 4.03; Geschmack: 3.88; Harmonie: 4.07; Total: 16.86 Pt

#### Gold, Silber und Bronze

Zehn eingereichte Produkte konnten mit einer goldenen, 17 mit einer silbernen und 33 mit einer bronzenen Auszeichnung prämiert werden. Diese Säfte dürfen zudem mit der Siegelmarke für hervorragende Qualität ausgezeichnet werden. Bei den Gold-Säften erreichte der Saft von Hedwig Staub aus Oberbalm das Spitzenresultat von 20 Punkten. Die übrigen neun Gold-Säfte wurden mit 19 Punkten aus-



Die Gewinnerinnen und Gewinner der Gold-Auszeichnung (v.l. oben: Christoph Baumgartner, Grossaffoltern; Ernst Gieller, Worb; Paul Wieland, Salvenach; unten: Theo Wanner, Etzelkofen; Hedwig Staub, Oberbalm; Ernst Kramer, Kallnach; Ueli Steffen, Inforama Oeschberg, Koppigen)

gezeichnet. Das ist im Vergleich zu den Vorjahren eine hohe Quote. Aus den Säften mit 19 Punkten hatten die Degustatoren eine Rangordnungsprüfung vorzunehmen, um aus dieser Gruppe eine Selektion vornehmen zu können.

Das war nötig, damit die vier Qualifikanten für die Teilnahme am nationalen Qualitätswettbewerb bestimmt werden konnten:

1. Hedwig Staub, Brüchen 3096 Oberbalm (Süßmost, 20 Punkte)
2. Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen (Süßmost, 19 Punkte)
3. Wieland Paul, 1794 Salvenach (Süßmost B, 19 Punkte)
4. Stiftung Uetendorfberg, 3664 Uetendorf (Süßmost, 19 Punkte)

Herzliche Gratulation allen Teilnehmenden!



Hedwig Staub, Oberbalm - Goldmedaillen-Siegerin mit dem Punkte-Maximum von 20 Punkten

#### Einschätzungen von Beat Burkhalter, Obstverarbeiter, Landiswil:

Ich bin vom Ablauf des Qualitätswettbewerbs positiv überrascht. Es ist beeindruckend wie gross die Palette von Säften ist und wie gut die meisten sind! Macht weiter so und bringt diese guten Produkte an die Kunden!



Saftmuster aus der Region BESOFRisCH



## Neu im Produktezentrum Beeren

### Josef Hossle stellt sich vor

**Josef Hossle, du bist neu ins Produktezentrum Beeren gewählt worden, stellst du dich der Berner Obst Leserschaft kurz vor?**

*Josef Hossle:* Ich bin Vater von zwei Kindern und wohne in Bannwil. Meine Hobbies sind Reisen. Vor vierzehn Jahren begann ich hobby-mässig mit 30 Aren Herbsthimbeeren. Heute bewirtschafte ich zusammen mit meiner Frau etwa vier Hektaren Strauchbeeren. Vorwiegend bauen wir Herbst- und Sommerhimbeeren an, nebst Brombeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren.

Sommerhimbeeren haben wir mehrjährige und auch einjährige Kulturen. Neu kultivieren wir zudem fünfzehn Aren Topfhimbeeren im Tunnel. Die Beeren vermarkten wir an Grossverteiler, Detailhandel

und Marktfahrer. Wir selber sind in der Saison zweimal pro Woche auf dem Markt in Solothurn.

**Welche Bedeutung hat der Beerenbau für dich?**

*Josef Hossle:* Heute bedeutet mir der Beerenbau sehr viel und ist zu 90 Prozent unsere Existenz.

**Was fasziniert dich an den Beeren besonders?**

*Josef Hossle:* Das interessante an den Strauchbeeren ist, immer mit neuen Herausforderungen (neue Anbau- und Schnitt-Technik) verbunden zu sein sowie auch eine Produktion in hervorragender Qualität.

**Wofür wirst du dich im Produktezentrum Beeren vor allem einsetzen?**



*Josef Hossle:* Im Produktezentrum freue ich mich auf eine gute Zusammenarbeit. Ich hoffe, den Produzenten Informationen übermitteln zu können. Im Vordergrund steht zur Zeit, für die Region BESOFRisCH einen günstigen Schalenpreis zu realisieren.

**Besten Dank für die Beantwortung der Fragen. Herzlich willkommen im Produktezentrum Beeren. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und wünschen dir in deiner Funktion viele interessante Begegnungen.**



**Jetzt anmelden!**

## Kantonale Beerenfachtagung 2008

Für die kantonale Beerenfachtagung vom 20. Februar 2008 läuft die Anmeldefrist noch bis am 8. Februar 2008.

Die Tagung wird im grossen Saal der kantonalen Gartenbauschule Oeschberg in Koppigen durchgeführt, von 09.00 bis 12.00 Uhr (Wegweiser im Areal beachten).

Anmeldung für die Beerenfachtagung (Kurs 084211):  
- Inforama Oeschberg, 3425 Koppigen, 034 413 77 80, oder  
- Inforama Waldhof, 062 916 01 01

[www.inforama.ch/Bildung/Weiterbildungskurse/Kursdatenbank/online-Kursprogramm](http://www.inforama.ch/Bildung/Weiterbildungskurse/Kursdatenbank/online-Kursprogramm)

AZ B 3400 Burgdorf

## Ernte-Verfrühung bei Erdbeeren konsequent weiterführen

Mit der Wahl der Parzelle an einer frühen, geschützten Lage, mit einem durchlässigen, eher leichten Boden und der Pflanzung von früh reifenden Erdbeersorten wurde die Grundlage für einen frühen Erntebeginn gelegt.

Die getroffenen Massnahmen sind jetzt konsequent weiterzuführen. Ab Mitte Februar wird mit der Erstellung von Wandertunneln begonnen. In Lagen mit Spätfrostgefahr sind zusätzlich Vliesbahnen bereitzulegen und bei Bedarf die Kulturen damit zu überdecken.

Wer auf die Investitionen in Wandertunnels verzichten will, hat die Möglichkeit einen Verfrühungseffekt von etwa acht bis zehn Tagen zu erreichen durch die Abdeckung von Erdbeerkulturen mit Vlies. Zum Schutz vor Spätfrosten werden die Kulturen mit einer zweiten Vliesschicht überdeckt.

*Max Kopp,  
Inforama Oeschberg FOB*

## Impressum

### Offizielles Mitteilungsorgan

Obstverband BESOFRisCH  
[www.besofrisch.ch](http://www.besofrisch.ch)

### Redaktion

Jürg Maurer, Inforama Oeschberg  
Fachstelle für Obst und Beeren (FOB)  
3425 Koppigen  
Tel.: 034 413 77 44  
Fax: 034 413 77 88  
E-Mail: [juerg.maurer@vol.be.ch](mailto:juerg.maurer@vol.be.ch)

### Druck und Expedition

Haller+Jenzer AG  
Buchmattstrasse 11, 3400 Burgdorf  
Tel.: 034 420 13 13  
Fax: 034 420 13 10  
E-Mail: [akzidenz@haller-jenzer.ch](mailto:akzidenz@haller-jenzer.ch)

### Insertion

Insertionspreis Fr. 1.10  
die einspaltige Millimeterzeile

### Redaktionsschluss

10. des Vormonats

### Abonnementspreis

Jahresabonnement Fr. 34.–  
inkl. 2,4% MwSt,  
erscheint monatlich

**Auflage: 1200 Exemplare**