



# Schweizer Obst



## Anbautechnik

Fertigation im Kirschenanbau.

Seite 12

## Qualitätssicherung im Handel

Zu Besuch beim Früchtehandel am Bodensee: bofru AG.

Dossier Seite 24

## Verarbeitung

Glace aus Fruchtperlen.

Seite 30

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft

# Exelor® + Select®



- Feldversuche
- Analytik
- Registrierung
- Beratung
- Neue Produkte
- Warenverfügbarkeit
- Distribution
- Weiterbildung

## Die Kombi für die Streifenbehandlung

- Kein Bewuchs vor dem Winter
- Stark auf ausdauernde Unkräuter
- Gute Mischbarkeit

 Stähler Produkte haben die W-Nummer und sind sichere Pflanzenschutzmittel



Stähler Suisse SA  
Henzmannstrasse 17A  
4800 Zofingen  
Telefon 062 746 80 00  
[www.staehler.ch](http://www.staehler.ch)

  
Die Wahl der Profis

## Steigern Sie Ihre Erntequalität

Präzise Ernte mit den richtigen Werkzeugen



bis zu  
**30%**  
RABATT

Wir bieten eine breite Palette von Produkten, die Ihnen dabei helfen, Ihre Ernte zu optimieren. Von hochwertigem Verbrauchsmaterial bis hin zu praktischen Werkzeugen

**Wir haben alles, was Sie brauchen!**



# Das steckt drin:

4 **Mandelanbau bald in der Schweiz?**



4

5 **Zu den offenen Agrarinitiativen 2024**

8 **Basel, Bern, Aargau, Zürich, Zug**

12 **Fertigation im Kirschenanbau**



16

16 **Aymeric Vouillamoz:  
Vom Mechaniker zum Obstbauer**

## Dossier: Qualitätsnormen im Handel

18 **Qualitätssicherung bei  
Schweizer Tafelobst**

22 **«Qualität ist die Summe vieler Dinge.»**

23 **Wichtiger Kundenfokus: «Wir können  
auf Frische, Optik und Kulinarik nicht  
verzichten.»**



25

24 **Früchtehandel am Bodensee:  
bofru AG**

28 **Handfestes  
6 Tipps zur Qualitätssicherung**

30 **Verarbeitung  
Glace-Perlen**



33

## SOV aktiv

31 **Viertes KOB FuturLab 2024**

32 **Lehrabschlussfeier**

33 **Programm Steinobstseminar 2024**

35 **Personelles**



**Sandro Rüegg**  
Redaktor  
«Schweizer Obst»

### Geschätzte Leserinnen und Leser

Schlendert man in den Sommermonaten durch die Obstabteilungen der Detailhändler, zeigt sich das Schweizer Früchtesortiment in seiner ganzen Pracht: Strauchbeeren in allen Farben und Grössen, Aprikosen, Erdbeeren, Zwetschgen, die Liste der saisonalen Sommerfrüchte ist lang. Dass diese trotz der heuer anspruchsvollen Produktionsbedingungen den Weg über die Ladentheken finden, ist das Resultat der engen Zusammenarbeit in der Schweizer Obstbranche. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette arbeiten diverse Akteure Hand in Hand, damit die Früchte am Ende zu den Konsumentinnen und Konsumenten gelangen. In dieser Ausgabe beschäftigen wir uns vertieft mit dem Thema Qualitätssicherung im Handel und lassen dabei Stimmen aus der Produktion und dem Handel zu Wort kommen. Im Politik-Kommentar «Eingemachtes» nimmt unser Direktor Jimmy Mariéthoz Stellung zu den offenen Agrarinitiativen und im «Sprössling» reisen wir mitten in die Welt der Aprikosen von Aymeric Vouillamoz ins Wallis.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.

### Titelbild:

Tobias Stadler (27) ist seit einem Jahr Betriebsleiter Produktion der bofru AG in Dozwil (TG).

Folgen Sie uns auch auf:



Innovation

## Haarpflegelinie aus Jungäpfeln

Rausch AG Kreuzlingen



Die Firma Rausch, bekannt für ihre vielen Körperpflegeprodukte, hat sich zusammen mit einem Obstproduzenten aus Kreuzlingen an eine neue Produktkombination gewagt. Aus den Jungäpfeln der Sorte Ladina wird ein Konzentrat extrahiert, das in die Haarpflegeprodukte der neuen Shampoo-Linie von Rausch gemischt wird. Rausch sieht in den Äpfeln «kleine Powerpakete», die eine antioxidative Wirkung auf das Haar haben.

Fruchtproduktion

## Die Welt liebt Äpfel

Der Apfel ist neben Bananen und Wassermelonen eine der drei meistproduzierten Fruchtarten weltweit: Mit mehr als 90 000 Tonnen ist der Apfel auf dem dritten Platz der global am meisten produzierten Früchte.



Pixabay

stock.adobe



Klimawandel

## Mandelanbau bald in der Schweiz?

Mandeln werden bisher vor allem in warmen, global südlich gelegenen Regionen angebaut. Die möglichen Anbauflächen könnten sich durch den Klimawandel jedoch in den Norden erweitern, wie ein Versuch auf einer Obstanlage in Österreich zeigt. Die getesteten Mandelsorten blühten zwischen Ende Februar und Anfang April, wobei die Erntezeit von Mitte August bis Mitte September dauerte.



**Jimmy Mariétoz**  
Direktor SOV

## Wohin des Weges?

**Die Agrarpolitik steht vor einer Wegscheide: planwirtschaftliche Steinzeitproduktion oder Unternehmertum?  
Das Volk wird darüber entscheiden müssen.**

**A**m 22. September entscheiden Volk und Stände über die Biodiversitätsinitiative, die massiv mehr Flächen für den Erhalt der Biodiversität fordert. Und damit den Druck auf das Kulturland erhöht. Der Schweizer Bauernverband kämpft berechtigterweise mit grossem Einsatz gegen die Initiative. Sie ist allerdings nur ein Vorbote für weitere Volksbegehren in der Agrar- und Ernährungspolitik.

### **Franziska Herren ist zurück**

Fast in Rekordzeit hat Franziska Herren, Mutter der Trinkwasserinitiative, offenbar die Initiative «für eine sichere Ernährung» zustande gebracht. Obwohl die Sammelfrist erst im Dezember endet, hat Herren die benötigten 100 000 Unterschriften gemäss «Tages-Anzeiger» bereits zusammen. Die Initiative werde man im

### **«Die Initiativen fordern die Quadratur des Kreises.»**

August einreichen. Sie fordert vom Bund, dass er einen Netto-Selbstversorgungsgrad von mindestens 70 Prozent anstrebt. Dafür soll insbesondere eine vermehrt auf pflanzlichen Lebensmitteln basierende Ernährungsweise gefördert und die Land- und Ernährungswirtschaft darauf ausgerichtet werden. Zudem soll das Grundwasser gesichert sowie die Erhaltung der Ökosysteme und der Biodiversität gewährleistet werden.

### **Aufhebung des Gentechnik-Moratoriums**

Noch in einem sehr frühen Stadium befindet sich eine Initiative der Schweizer Allianz Gentechfrei (SAG). Offiziell noch nicht lanciert, fordert diese gemäss Medienberichten eine Deklarationspflicht für gentechnisch veränderte Lebensmittel. Damit bringen sich verschiedene Akteure rund um Bio Suisse bereits früh in dieser Thematik in Stellung. Denn das Gentechnik-Moratorium



läuft Ende 2025 aus und der Bundesrat ist aufgefordert, das Gentechnikgesetz bis dann zu überarbeiten. Konkret sollen neue, vielversprechende Technologien wie etwa CRISPR/CAS vom Gesetz ausgenommen werden. Dem Vernehmen nach ist der Bundesrat in Verzug; der erste Entwurf dürfte im Sommer 2025 ins Parlament gelangen.

#### **Ein unwahrscheinliches Unterfangen**

So unterschiedlich die Initiativen sind, ihnen ist eines gemein:

Sie fordern die Quadratur des

Kreises. Zusammengefasst soll auf weniger Kulturland der Selbstversorgungsgrad gesteigert werden. Und dies möglichst mit Sorten, die ohne neue Züchtungsmethoden entstanden sind und ohne Rücksicht auf die Ernährungspräferenzen der Bevölkerung. Die Umweltverbände offenbaren mit ihren Initiativen, welche Landwirtschaft sie wünschen: eine Produktion wie zu Zeiten Gotthelfs, allerdings für neun Millionen Menschen. Der Markt scheint keine Rolle zu spielen; was Herr und Frau Schweizer essen, soll die Politik bestimmen.

#### **Wir sind in der Pflicht**

Umso wichtiger wird es sein, dass die Agrar- und Ernährungswirtschaft in den nächsten Monaten einen eigenständigen Gegenentwurf zu diesen anachronis-

tischen Ideen erarbeitet. Es braucht ein Zielbild eines selbstbestimmten Sektors, der Nachhaltigkeit hochhält, dabei aber auch die wirtschaftliche Zukunftsfähigkeit nicht vergisst. Die ersten Sitzungen des Bundes zur Erarbeitung der Agrarpolitik ab 2030 lassen – gelinde gesagt – nicht vermuten, dass das zuständige Bundes-

amt willens ist, selbst eine Vision zu erschaffen. Umso mehr sind die Branchen gefragt, gemeinsam einen Gegenentwurf zum steigenden Interventionismus zu erarbeiten.

Das bedingt allerdings, dass wir

proaktiv handeln, auch im Bereich der ökologischen Nachhaltigkeit.

#### **«Ich erwarte keinen grossen Wurf des Bundesamts für Landwirtschaft.»**

**Wir werden mit unseren Partnern weiterhin aktiv bleiben, um die Zukunftsfähigkeit unserer Branche zu sichern.**





# ESTA® Kieserit

15,1% Mg • 20,8% S

*Das Original bleibt  
immer einzigartig*



*Das Beste für Sie  
holen wir aus dem Herzen der Erde*



ks-france.com



## Obstbäume Aktuelle Sorten

Sie können alle aktuellen Sorten bei uns bestellen. Fragen Sie bei uns an.

### Sortiment Äpfel:

Boskoop Bielaar\*, Boskoop Quast®, Braeburn Marired\*, Cox la vera\*, Elstar Elshof\*, Elstar EKE\*, Fuji Kiku8 Fubrax\*, Galant\*, Gala: Alvina \*Galaxy Selecta\*, Jugala\*, Schnico®, Galmac\*, Golden Parsi®, Golden Reinders\*, Gravensteiner Friedli®, Jonagold Novajo\*, Ladina\*, Milwa\* (Diwa®), Pinova\*, Redlove®, Rubinette Rossina\*, Rustica\*, Summerred, Mostäpfel: Reanda\*, Rewena\*, Remo\* auf MMIII (\*Sortenschutz)  
Neuheiten: WUR 28\* (Wuranda), WUR29\* (Wurtwinning, Bloss®), WUR 37 (Freya®)

### Sortiment Birnen:

CH-201\*, Conference Quitte Eline®, Kaiser Alexander, Williams



Beat Lehner Obstbau | Baumschule  
Ringstrasse 8  
CH-8552 Felben-Wellhausen

+41 52 765 28 63  
info@lehner-baumschulen.ch  
lehner-baumschulen.ch

Représentant pour Suisse Romande  
Mr. Cédric Blaser: +41 79 362 86 04  
blaser.cedric@bluewin.ch



## Die andere Art Pflanzenschutz

- Nützlinge und Hummeln
- Beratung und Befallskontrolle für biologische und konventionelle Betriebe
- Biologische Insektizide und Fungizide



Tel. 062 917 50 05  
sales@biocontrol.ch  
www.biocontrol.ch

# Das grüne Brett

In dieser Rubrik möchten wir die Gelegenheit zum Austausch mit Ihnen nutzen. Der Platz steht den regionalen Fachorganisationen, aber auch Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, zur Verfügung.

Schreiben Sie direkt dem Redaktionsteam:

[pr@swissfruit.ch](mailto:pr@swissfruit.ch)



Basel

## Verabschiedung Franco Weibel

Obwohl sein Traum – einen Obstbaubetrieb zu führen – nicht in Erfüllung ging, ist er dem Obstbau als schweizweit anerkannter Berater treu geblieben. Gleich zu Beginn seiner Tätigkeit 2015 bei uns war mit dem Auftreten der Kirschessigfliege im Baselbiet sein enormes Fachwissen gefragt. Er hat in enger Zusammenarbeit mit der nationalen Agrarforschung und europäischen Forschungspartnern wesentlich dazu beigetragen, den neuen Schadorganismus besser zu verstehen und taugliche Schutzstrategien abzuleiten. Im Förderprogramm «Baselbieter Spezialkulturen» konnte die Landwirtschaft von seiner grossen Erfahrung und innovativen Arbeitsweise profitieren. Sein sehr breites Fachwissen hat er gewinnbringend in verschiedenen Projekten auch ausserhalb seines Fachgebietes, wie z.B. unser «Humusprojekt», zur Verfügung gestellt. Als Präsident der Schweizerischen Konferenz der Obstbaufachstellen (SKOF) hat er die Beratung der gesamten Obstbranche geprägt.

📍 Pascal Simon, Leiter Produktion, Markt und Direktzahlungen, Ebenrain



Bern

## Mostfest 2024

Am Samstag, den 14. September 2024, lädt die Mosterei Hurni + Sohn in Ferenbalm zum Mostfest ein. Ab 10 Uhr bis tief in die Nacht erwartet die Besucher ein vielfältiges Programm. Kulinarisch werden die Gäste mit Grilladen bis 22 Uhr und «Öpfuchüechli» von Theo Wanner verwöhnt. Showmosten finden um 11.00, 13.00 und 15.00 Uhr statt, gefolgt von einem Linedance-Workshop um 16.00 Uhr. Ab 20.30 sorgt die Mundart-Band Kitsch für musikalische Unterhaltung, während verschiedene DJs die Partystimmung anheizen. Ein durchgehender Barbetrieb rundet das Angebot ab. Der Eintritt ist kostenlos. Veranstaltungsort: Riedererstrasse 10, 3206 Ferenbalm

📍 Andrea Glauser, Inforama Oeschberg

Aargau

## Im Fricktal ist gut Kirschen essen

Beim Qualitätswettbewerb des Aargauer Obstverbandes belegten drei Fricktaler Kirschenproduzenten die ersten drei Plätze. Der erste Preis ging an Urs Leimgruber aus Gipf-Oberfrick. 11 Teilnehmer stellten ihre Kirschen vor, die von zwei Experten des Obstverbandes bewertet wurden. Die Bewertungskriterien waren Fruchtbepflanzung, Grösse, Qualität und Gesamteindruck. Die Kirschenanlagen präsentierten sich in hervorragendem Zustand trotz herausfordernder Witterung mit Regen ab April. Leimgruber schützt seine Kirschenanlage mit Regendachfolien und Hagel-schutznetzen. Die beste Kirschenernte kommt heuer aus dem Fricktal. Weitere Gewinner sind Roman Bürgi aus Olsberg und Zita und Hansruedi Burkart aus Obermumpf.

📍 Othmar Eicher, Aargauer Obstverband





Zürich

## Süssmoster-Treffen

Über 20 Produzenten trafen sich Mitte Mai auf dem Betrieb von Martin Engelhard in Bachs. Bei der Führung durch die Mosterei interessierte der Betriebsablauf der Kundenmosterei und vor allem die Süssmostkühlung. Mit einem Kühlelement, das durch eine Verbindung mit einem ausgedienten Milchtank kaltes Wasser in einem Kreislauf zirkulieren lässt, kann er den frisch gepressten Süssmost im Herbst schnell abkühlen. Anschliessend wurden Produktionskostenberechnungen vorgestellt und diskutiert. Die Berechnungen erfolgten anhand verschiedener Beispiele zu Lohnkosten, Verarbeitungsmengen, eingesetzten Pressen und deren Abschreibung.

✂ Denise Lattmann, Zürcher Obstverband



Zürich

## Baumgartenbegehungen

Die Regionalgruppen des Zürcher Obstverbandes organisieren in der Regel zweimal jährlich eine Weiterbildung für die Mitglieder aus ihrer Region. Ende Juni trafen sich die Produzenten aus der Region Zürich und dem Bezirk Affoltern direkt in einer Obstanlage in Obfelden, um gemeinsam die aktuellen Pflanzenschutz-Themen zu besprechen (Bild). Der Kursleiter Dani Wegmann sowie David Szalatnay von der Strickhof-Fachstelle Obst ergänzten die Gespräche mit fachlichen Informationen. Der gemütliche Teil mit einer Verpflegung sowie Zeit für persönliche Gespräche gehört bei solchen Treffen dazu. In Obfelden war sogar für musikalische Unterhaltung gesorgt.

✂ Denise Lattmann, Zürcher Obstverband

Zug

## Fantastische Stimmung am 14. Zuger Chriesisturm



Der Auftakt zur Zuger Kirschenernte ist geglückt. Der Chriesisturm, der dieses Jahr in fünf Durchgängen mit verschiedenen Kategorien gestartet wurde, bot so viel Spannung und Unterhaltung wie noch nie. Die Königskategorie gewann das Team «Zuger Kirschrakete» mit Michael Strickler und Philipp Beck. Das skurrile Rennen mit Leitern und Hutten durch die Zuger Altstadt zog unzählige Schaulustige aus der ganzen Schweiz an. Schweiz Tourismus bewarb das Spektakel auf seiner Website in acht Sprachen. Mit dem Volksfest belebt die IG Zuger Chriesi die traditionsreiche Chriesikultur und erinnert an den Zuger Rohstoff Kirsche.

✂ Peter Hegglin, Präsident IG Zuger Chriesi

**OMB** Kreisel-  
mulchgerät



Das neue humus Kreiselmulchgerät OMB speziell zur Kultivierung des Blühstreifen in Obstanlagen.

**Ausstattungsmerkmale**

- Anbau: Heck, Kat. 1 und 2
- Zapfwelle 540 U/min
- Hydraulische stufenlose Arbeitsbreiten-einstellung (min. Arbeitsbreite 2,07 m bis max. Arbeitsbreite 3,10 m)
- Hydraulische stufenlose Blütenstreifen-Schnitt Höheneinstellung (30 - 350 mm bei Grundgerät-Schnitthöhe 30 mm)
- Schnitt Höheneinstellung (Grundgerät) über höhenverstellbare Laufräder



Entwickelt  
und hergestellt  
in Deutschland



Aggeler AG | Amriswilerstr. 49  
CH-9314 Steinebrunn TG  
Tel. 071 477 28 28 | www.aggeler.ch



**CA- und ULO-Langzeitlager**

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
- L'alfaiteurage sûr des chambres
- Bewährte Torsysteme
- Les systèmes de portail expérimentés



**Plattenhardt + Wirth GmbH**  
D-88074 Meckenbeuren-Reute  
Tel. +49(0)7542-9429-0  
info@plawi.de - www.plawi.de



www.iseppi.ch

Direkt vom Baum bis zu Ihnen, alles aus einer Hand



ISEPPI FRUITA SA  
Via Cantonale, 229a  
CH-7748 Campascio (GR)  
T +41 81 839 21 11  
F +41 81 839 21 35

Weidenstrasse, 25  
CH-4143 Dornach (SO)  
T +41 61 706 93 11  
F +41 61 706 93 25  
info@iseppi.ch

**Bonita®**

Der neueste HIT aus dem Hause Dickenmann



**Rot, knackig • 100% Genuss  
• Einzigartiger Geschmack •  
Schorfresistent • Gut lagerfähig**



Erich Dickenmann AG • CH-8566 Ellighausen  
Bächistrasse 1 - Telefon 071 697 01 71 - Fax 071 697 01 74  
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch - www.dickenmann-ag.ch

Die Erich Dickenmann AG in Ellighausen gratuliert ihrem Betriebsleiter

**DARIO DICKENMANN**

zum hervorragenden Abschluss der Betriebsleiterschule am Strickhof, Lindau mit der Note 5.5. Das gesamte Team der Erich Dickenmann AG ist stolz auf diese Leistung und freut sich, gemeinsam mit Dario weiterhin erfolgreich zusammenzuarbeiten.



**Erich Dickenmann AG**  
Dipl. Obstbau-Ing. HTL  
Baumschulen und Obstkulturen  
Bächistrasse 1  
CH-8566 Ellighausen

Telefon 071 697 01 71  
Telefax 071 697 01 74  
Natal 079 698 37 29  
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch



# olma

81. Schweizer Messe für  
Landwirtschaft und Ernährung  
Gastkanton St.Gallen



**JETZT TICKETS  
SICHERN!**

**St.Gallen**  
**10. – 20. Oktober 2024**

[olma.ch/tickets](http://olma.ch/tickets)

Ihr zuverlässiger Partner  
in der Obst- und Beeren-  
branche

**QUALIFRU**  
BEWÄSSERUNG & WITTERUNGSSCHUTZ



- Folienabdeckungen,  
einfach bis komfortabel



- zuverlässiger Schutz  
durch Hagelnetze



- komplette Bewässe-  
rungslösungen



- fach- und terminge-  
rechte Montage

Telefon +41 71 640 03 04

[www.qualifru.ch](http://www.qualifru.ch)

**agrisano**

**Für die Landwirtschaft!**  
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Alle Modelle  
auf einen Blick:



**BASIS**

Die Grundversicherung  
mit freier Arztwahl für  
die ganze Familie.

Kontaktieren Sie Ihre  
Regionalstelle:



**PURE NATUR.**  
**NATÜRLICH BIO.**

BIO

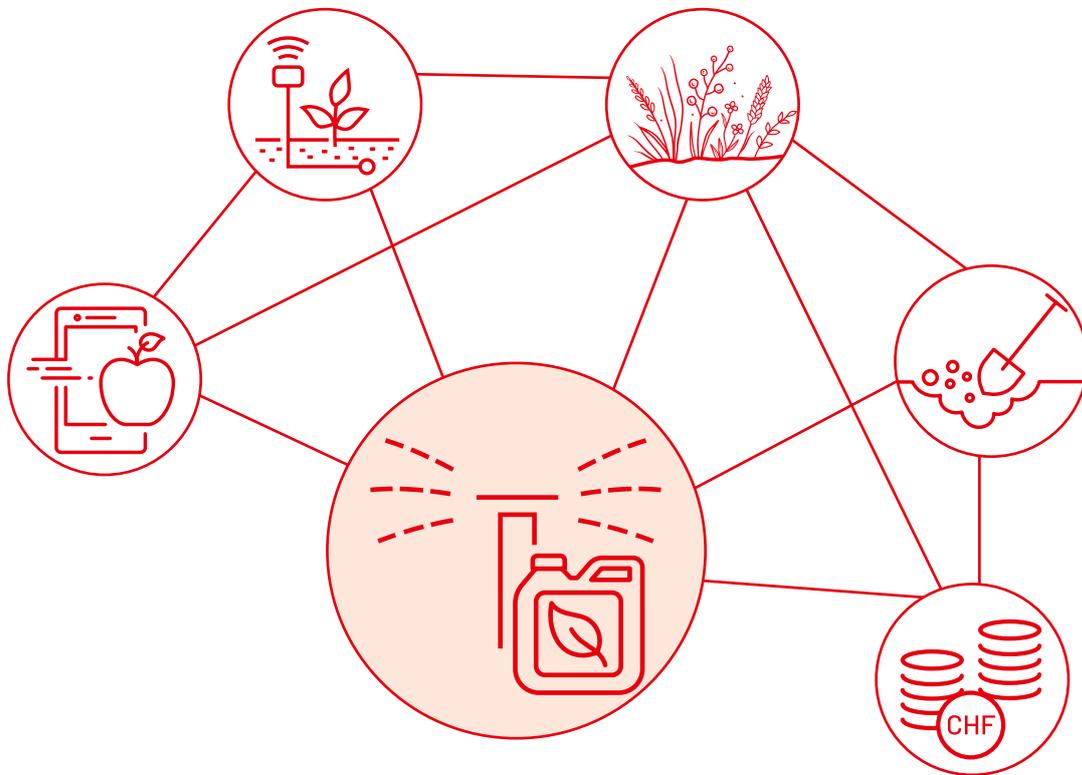


Unser Rezept

- Bio Apfelsaft
- Wasser

**RAMSEIER**

Die Kraft der Natur



# Flüssigdünger gezielt eingesetzt

**Wie alle Pflanzen brauchen Kirschen zum Wachsen Wasser und Nährstoffe. Mittels Fertigation können diese Bedürfnisse gleichzeitig und effizient erfüllt werden.**

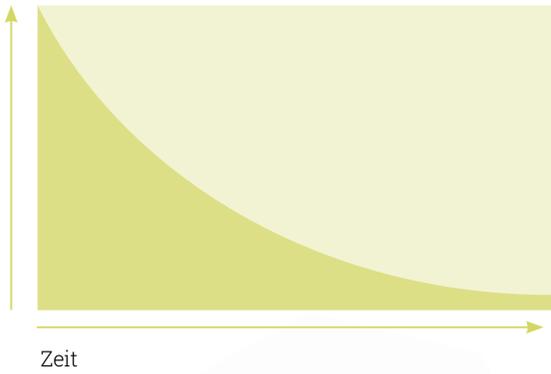
✍️ Sofia Peter

**F**ertigation ist die kombinierte und gezielte Düngerezufuhr (Fertilizer) und Bewässerung (Irrigation) im Obst- und Beerenanbau. Diese Methode ermöglicht eine präzise und effiziente Nährstoffversorgung der Pflanzen. Ursprünglich aus dem professionellen Beerenanbau stammend, hat die Fertiga-

tion ihren Weg in den Anbau von Steinobst gefunden und gehört vielerorts zum Standard. Das hat seine berechtigten Gründe:

1. Man kann wahlweise nur einzelne Nährstoffe (z.B. Stickstoff) oder eine Mischung aus mehreren Nährstoffen gleichzeitig (z.B. Magnesium, Kalium und

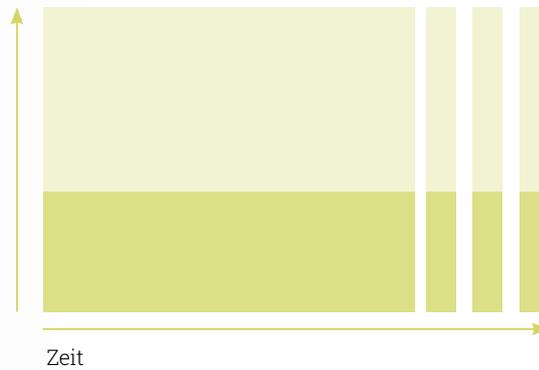
**Quantitativ**



Düngerkonzentration im Bewässerungswasser  
Dünger wird «auf einmal» ins System eingespeist



**Proportional**



Düngerkonzentration im Bewässerungswasser  
Dünger wird proportional zur Wassermenge ins System eingespeist

- Spurenelemente) ausbringen.
- 2. Nährstoffe können mit dieser Technik gezielt dem Wurzelraum zugeführt und gleichmässig verteilt werden.
- 3. Die Nährstoffe können von der Pflanze effizient und schnell aufgenommen werden.
- 4. Wasser kann eingespart werden.

Zu beachten sind jeweils die Dosierung, die Zusammenstellung der Düngemittel und der Zeitpunkt.

**Zwei verbreitete Methoden**

Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Methoden der Fertigation: quantitative oder proportionale Fertigation. Bei der quantitativen Variante wird Dünger einmal, bei der proportionalen Variante hingegen proportional zur Wassermenge ins System eingespeist. Die richtigen Nährstoffverhältnisse und die Menge an Wasser zum jeweiligen Wachstumsstadium und Bedarf der Pflanze sind entscheidend für Ertrag und Qualität der Früchte.

**Fertigation im Kirschenanbau**

Die klimatischen Veränderungen der vergangenen Jahre haben gezeigt, dass der Einsatz der Fertigationstechnik bei gedeckten Kirschenanlagen für qualitativ sowie quantitativ ausgeglichene Erträge an Bedeutung gewonnen hat. Besonders in der Austriebsphase und die Blüte-Zellteilungsphase besteht bei Kirschenkulturen ein erhöhter Wasserbedarf. Zusätzlich zum Wasser ist auch die bedarfsgerechte Nährstoffzufuhr in dieser Zeit besonders wichtig. Deshalb ist der gezielte Einsatz dieser Technik von Vorteil. Fertigation kann überdies auch zur Steigerung der Fruchtgrösse einer einzelnen Kirsche führen, was die Technik auch für die Preisbildung der Früchte besonders interessant macht.

**Mikrosprinkler oder Tropfschlauch?**

Im Kirschenanbau wird zwischen Fertigation durch einen Mikrosprinkler oder einen Tropfschlauch unterschieden. Durch die Tropfbewässerung mit dem Tropfschlauch kann die Düngung optimal gesteuert und direkt den Wurzeln zugeführt werden.



Mikrosprinkler



Tropfbewässerung

Der Tropfschlauch ist dadurch ein ideales Steuersystem. Der Mikrosprinkler hingegen verteilt das Wasser und die Düngung gleichmässig im Baumstreifen. Ein Vorteil dieser Technik ist, dass beispielsweise Frost vorgebeugt werden kann.

### Dosierung und Zeitpunkt

Ein zusätzlicher Unterschied ist die Menge und die Regelmässigkeit der Wasser- und Nährstoffabgabe. Entweder kann der Pflanze bedarfsgerecht die benötigte Menge gegeben oder in einer bestimmten Folge von Tagen jeweils eine grössere Menge auf einmal verabreicht werden. Je nachdem, wie weit die Kirschenanlage vom Betrieb entfernt ist, können die vorhandenen Möglichkeiten variieren. Ein Forschungsprojekt von Agroscope hat gezeigt, dass Kirschen in gedeckten Anlagen regelmässige Bewässerung in kleinen Mengen am meisten bevorzugen, was sich in der Ernte und Grösse der Früchte widerspiegelt.



## Stimmen aus der Praxis



### «Fertigation sehe ich als Erweiterung zur klassischen Düngung, nicht als Ersatz»

Bisher habe ich in meinen Kirschenanlagen noch keine Fertigation eingesetzt, sondern nur in den Beeren-Substratkulturen. Ich plane aber, ab dem nächsten Jahr die Technik der Fertigation auch für die Kirschenproduktion einzusetzen. Da wir viele Beerenkulturen haben, darunter auch Substratkulturen, sehen wir durch den gezielten Einsatz der Fertigation quantitative und qualitative Vorteile bei der Ernte. Die richtige Ernährung macht einen grossen Unterschied im Wachstum und in der Menge der Früchte. Der Schritt zum Einsatz von Fertigation in unseren gedeckten Kirschenanlagen ist daher naheliegend. Ich plane aber, die Fertigation als Ergänzung zur klassischen Düngung einzusetzen, wahrscheinlich in einem Verhältnis von etwa 30 bis 40 Prozent der Gesamtdüngung. Das liegt daran, dass wir die Technologie wahrscheinlich sorten- und reifenspezifisch einsetzen werden. Wir werden mit der Anwendung über den Tropfschlauch beginnen. Das Ergebnis wird darüber entscheiden, ob wir dann auf Mikro-Sprinkler umsteigen oder nicht.

**Kilian Diethelm, Obstproduzent und Präsident Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten (AZO)**

## Wir bieten Schutz.

Damit Sie Ihren Saft lange geniessen können. Mehr erfahren:  
[laveba-online.ch](http://laveba-online.ch)



Ideal zur Saftherstellung:  
 Pasteur mit Grundplatte

24506

# SILENT AG

Mattenstrasse 2 • 8112 Otelfingen  
 Tel. 044 847 27 27 • [www.silentag.ch](http://www.silentag.ch)



**Thurfrut AG**

**Obstbäume vom Bodensee**

- Verschiedene Gala - Mutanten von hell bis dunkelrot
- Verschiedene schorfresistente Apfelsorten
- Feuerbrand-Resistente Unterlagen CG 11
- Kaiser Alexander auf ZV und Conference m202 auf Q Eline und QA
- Neue Kirschenarten auf Gisela 5 und Gisela 6 in Top Qualität
- Neue Zwetschgensorten auf Wavit als Knipbäume
- Umfangreiches Hochstamm - Sortiment
- Garantiert virusfreies Material
- Auf **Herbst 2024** sind die meisten Sorten noch als Knipbäume verfügbar

Unser Sortiment finden Sie auf unserer Webseite [www.thurfrut.ch](http://www.thurfrut.ch)  
 Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne unsere Qualität in der Baumschule.

Thurfrut AG  
 Schellenwies  
 8592 Uttwil

Telefon 071/ 460 26 66  
 Natel 079/ 696 27 56  
[info@thurfrut.ch](mailto:info@thurfrut.ch)

# Netzteam<sup>+</sup>

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

**FRU<sup>+</sup>STAR**



## Wir schützen Ihre Ernte mit System

- **Hagelschutzabdeckung**  
 System FRU<sup>+</sup>STAR & CMG Reissverschluss
- **Folienabdeckungen**  
 System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen
- **Bewässerung**
- **Wind- & Schattiernetze**
- **Totaleinnetzungen**  
 NEU: Wanzenetz schwarz
- **Weinbau**  
 MZ-Rollsystem | Zubehör Grundgerüst

[www.netzteam.ch](http://www.netzteam.ch)

Netzteam Meyer Zwimpfer AG | Brühlhof 2 | 6208 Oberkirch  
 Büro: +41 41 922 20 10 | [info@netzteam.ch](mailto:info@netzteam.ch) | [www.netzteam.ch](http://www.netzteam.ch)  
 Montagebetrieb: Urs Meyer 079 643 46 18

# Vom Mechaniker zum Obstbauer

**Aymeric Vouillamoz hat seine Lehre vor drei Jahren abgeschlossen. Jetzt erzählt er uns von seinem Alltag auf seinem Familienbetrieb.**



**Name:** Aymeric Vouillamoz

**Alter:** 32

**Abschlussjahr:** 2021

**Lehrbetrieb:** Vouillamoz Fruits Sàrl

## Wie kamst du zu dieser Lehre?

Ich bin Sohn einer Produzentenfamilie. Von klein auf gingen mein Bruder, mein Cousin und ich an freien Tagen mit meinem Vater und meinem Grossvater mit und halfen, wo wir konnten. Ich habe eine Erstausbildung als Mechaniker absolviert. Danach wurde mir klar, dass mir die Arbeit mit der Natur fehlte. Ich hatte das Glück, auf dem Familienbetrieb in Saxon mitarbeiten zu können. Also beschloss ich, die Mechanik aufzugeben und mich meiner Passion, der Landwirtschaft, zu widmen.



## Warum hast du diese Ausbildung gewählt?

Der Obstbau ist in unserem Kanton ein sehr wichtiger Produktionsbereich und auf unserem Betrieb ganz besonders mit der Kultfrucht Aprikose. Es ist eine wahre Freude, jedes Jahr zuzuschauen, wie Blüten Früchte ansetzen, die immer grösser werden, bis man sie dann erntet und sie umgehend zu den Konsumenten gelangen.



## Was inspiriert dich am meisten in deinem Beruf?

Die Vielfältigkeit und Vielseitigkeit des Berufs, jeden Tag dazulernen und von Jahr zu Jahr besser zu werden.



## Was war bisher der beste Moment in deiner Ausbildung?

Vor meiner Ausbildung arbeitete ich während zwei Jahren als Landarbeiter. Danach begann ich die Ausbildung - und zwar direkt im zweiten Lehrjahr. Der beste Moment war der erste Tag, die ersten Kontakte mit den anderen Lernenden und die langen Diskussionen über ihre Betriebe sowie generelle Aspekte des Obstbaus.



## Was sind deine Zukunftspläne?

Unsere Obstpalette in Bezug auf die Marktnachfrage und unsere Direktvermarktung diversifizieren.



## Was war dein erster Eindruck vom Obstbau, als du die Lehre begannst?

Am Anfang führte ich zuerst Schnittarbeiten aus. Die richtigen Schnittaktionen mit der Baumschere und ihren Einfluss auf die Bäume im kommenden Frühjahr zu verstehen war nicht ganz einfach. Mit vielen Erklärungen und noch mehr Übung erlernte ich dann die richtige Technik.



## Gibt es Obstarten, die du künftig gerne anbauen würdest?

Ja, Pfirsiche und Nektarinen, die bei uns sehr gut gedeihen. Leider muss man dazu Märkte finden, was nicht immer einfach ist.



## Vervollständige diese Sätze:

Die wichtigste Lehre aus dem Obstbau lautet für mich... **vorausschauend handeln zu können.**

Wenn ich eine neue Obstsorte kreieren könnte... **würde ich sie Norah nennen. Am liebsten wäre es eine Aprikosensorte.**

# Qualitätsnormen im Handel



Die Schweizer Obstbranche ist durch die Globalisierung zunehmendem Preis- und Konkurrenzdruck ausgesetzt. Die Vermarktung von qualitativ guten Schweizer Tafel Früchten ist dadurch wichtiger denn je. In der Schweiz arbeiten dafür neben den Obstproduzentinnen und -produzenten entlang der gesamten Wertschöpfungskette diverse Akteure zusammen, damit die Früchte in bester Qualität von der Produktion in den Handel gelangen.





Qualitätssicherung: Früchte werden geprüft und sortiert.

und führt regelmässige Kontrollen sowie Rückstandsanalysen durch.

#### Was steckt drin?

Für jede Tafelfrucht sind sowohl die allgemeinen Mindestanforderungen als auch die einzelnen Qualitätsparameter der verschiedenen Klassen und Kategorien definiert, die nach Aufbereitung und Verpackung gegeben sein müssen. Ausfärbung, Kaliber und entsprechende Toleranzwerte für alle Qualitäts- und Grössenklassen sind in den Richtlinien niedergeschrieben. Zusammen mit dem jeweiligen Vermarktungskonzept, das die optimalen Marktchancen der wichtigsten Sorten beschreibt, sowie den aktuellen Produzentenrichtpreisen wird in jeder Saison eine möglichst optimale Versorgung des Marktes mit Schweizer Obst

hinsichtlich Mengen und Sorten in allen Qualitätsklassen sichergestellt.

#### Die Basis gegen Foodwaste

Die Normen und Qualitätsvorschriften bilden in erster Linie eine breite Basis gegen Foodwaste: Sie stellen sicher, dass jede geerntete Tafelfrucht in einer Klasse oder Kategorie ihren Platz findet. Was nicht auf dem ersten Vertriebskanal verkauft werden kann, gelangt in die Verarbeitung oder findet einen anderen Weg zurück in den Wertekreislauf.

#### Feingefühl der Produktzentren ist entscheidend

Grössere Revisionen sind in naher Zukunft nicht geplant. Die bestehenden Qualitätsnormen seien gut ausbalanciert, sagt Christian Sohm, Direktor beim Schweizer Verband des Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels SWISSCOFEL: «Entscheidend ist die akribische Arbeit der Produktzentren, die vor und während der Saison je nach Erntesituation individuelle Anpassungen an den Vermarktungskonzepten und Richtpreisen vornehmen können.»

#### Fokus auf Optik steigt mit höherer Klasse

Auch auf dem Markt macht sich bemerkbar, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher bereit sind, für einwandfreie Früchte einen höheren Preis zu zahlen. Neben Aussehen und Geschmack sind

**«Die Normen und Qualitätsvorschriften beim Obst sind sehr gut austariert.»**

Christian Sohm, Direktor SWISSCOFEL

für den Handel weitere Qualitätskriterien entscheidend: «Haltbarkeit, Reifegrad, Lagerfähigkeit sind generell enorm wichtig, damit die Qualität auch im Laden stimmt», erklärt Sohm. Hier wird die Sortenentwicklung in Zukunft eine grosse Rolle spielen. Es gilt, robuste und resistente Sorten zu finden, die all diese Kriterien auch bei reduziertem PSM-Einsatz erfüllen. ¶



#### Unser Standpunkt

- Die Normen und Qualitätsvorschriften bilden eine breite Basis für die Vermarktung von Schweizer Früchten und legen die Branchenstandards eindeutig fest.
- Sie sind ein Gemeinschaftswerk und können nur in gegenseitigem Einvernehmen zwischen Produktion und Handel angepasst werden.
- Ein moderner Schutz der Kulturen mit praxisnahen PSM-Strategien trägt dazu bei, dass die Qualität und die Frische weiterhin unsere oberste Priorität bleiben.



Zu den Normen und Qualitätsvorschriften

Im «Panorama» stellen Firmen aus der Obstbranche neue Produkte oder Dienstleistungen vor.  
Rufen Sie Elsbeth Graber an, wenn Sie auch dabei sein möchten!

Tel. +41 31 380 13 23 | E-Mail: [elsbeth.graber@rubmedia.ch](mailto:elsbeth.graber@rubmedia.ch)

**FÜR JEDEN GESCHMACK  
DIE RICHTIGE VERPACKUNG**

**STOROpack**



Bestellen Sie unter: [sales.ch@storopack.com](mailto:sales.ch@storopack.com) • [storopack-shop.ch](http://storopack-shop.ch) • 056 677 87 00

**Finser** Packaging<sup>+</sup>  
Packaging Solutions



tel +41 91 611 50 10 | [www.finser.ch](http://www.finser.ch) | [info@finser.ch](mailto:info@finser.ch)

# Mostereigeräte



Einbandpresse



www.waelchli-ag.ch ■ 062 745 20 40



KNACK

## Der Tobi-Biss

Für Jung und Alt. Qualität und Biss in den Bereichen Kernobst, Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG  
Ibergstrasse 28  
9220 Bischofszell  
Tel. +41 71 424 72 27  
www.tobi-fruechte.ch

**Tobi**  
Früchte mit Biss

EINFACH  
HIMMLISCH-  
KÖSTLICH!



www.pinklady.ch | www.apfel.ch  
Tobi Seeobst AG, Bischofszell | Tel. +41 71 424 72 27  
Steffen-Ris fenaco Genossenschaft, Utzenstorf  
Tel. +41 58 434 17 17 | www.steffen-ris.ch  
GEISER agro.com AG, Rüdtilgen-Alchenflüh  
Tel. +41 58 252 11 11 | www.geiser-agro.com

# FT

## LOGISTICS

Der neutrale Spezialist für:  
Umschlag, Transport und Lagerung  
von Frischprodukten

### FT Logistics AG

Kästelweg 6  
Postfach  
4133 Pratteln  
SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 61 / 826 94 44  
Fax: +41 (0) 61 / 826 94 40

IFS Logistics  
Bio zertifiziert

eMail: info@ft-logistics.ch  
www.ft-logistics.ch



## Kompetent für die Landwirtschaft

Buchhaltungen, Steuern  
MWST-Abrechnungen  
Beratungen, Hofübergaben  
Schätzungen aller Art  
Liegenschaftsvermittlung  
Boden- und Pachtrecht, Verträge

### Lerch Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmatstrasse 5  
4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30  
www.lerch-treuhand.ch

## ... wir liefern die Beilage



**AG FÜR FRUCHTHANDEL**  
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

**safruits**  
www.safruits.com

## Damit Frisches auch frisch bleibt!

Model Shop Schweiz  
Industriestrasse 30  
CH-8570 Weinfelden

0842 626 626  
modelshop.schweiz@modelgroup.com



shop.modelgroup.com

**MODEL**

Hier könnte Ihre Anzeige sein!

## Werbung schafft Kontakte!

Interessiert? Kontaktieren Sie unsere Werbeberaterin

**Elsbeth Graber**

Tel. +41 31 380 13 23  
elsbeth.graber@rubmedia.ch

**rubmedia**

www.werbemarkt.ch



## EINFACH FRISCH HALTEN



**PAWI** | | |  
DESIGN PACKAGING LOGISTICS



Qualität ist sowohl im Handel als auch in der Fruchtlagerung wichtig. Hier ist sich die Branche einig: Die gegenseitige Absprache aller Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist dabei zentral.

✓ Sofia Peter

# «Qualität ist die Summe vieler Dinge»

Marie-Therese Lütolf,

Leiterin Verkauf und Administration PM  
Bio-Früchte bei Inoverde

## Was bedeutet für Sie Qualität?

Qualität ist für mich die Summe vieler Dinge. Zum Beispiel, wenn ich als Konsumentin etwas im Laden sehe und mich davon angesprochen fühle. Neben subjektiven Vorlieben in der Fruchtstausortenauswahl ist es vor allem ein schönes visuelles Bild sowie die Haltbarkeit und natürlich der Geschmack!

## Was bedeutet das genau?

Das bedeutet für mich, dass die Frucht nicht nur äusserlich, sondern auch innerlich qualitativ überzeugt. Auch soll der Geschmack, der mir eine bestimmte Sorte verspricht, immer derselbe sein.

## Wie wird Qualität bei Ihnen sichergestellt?

Ich erkläre das gerne am Beispiel des Apfels: Bereits vor und während der Ernte besuchen unsere Anbauberater die Produzierenden, um wo nötig und gewünscht, Inputs zu Anbau und Ernte zu liefern. Der nächste Kontrollschritt erfolgt dann beim Wareneingang in unseren Lager- und Aufbereitungsstandorten: Die Äpfel werden optisch und auf innere Werte geprüft und den Resultaten entsprechend eingelagert. Danach ist die Kontrolle und Dokumentation der Lagerparameter wichtig. Nach der Auslagerung werden die Äpfel auf der Sortiermaschine nochmals kontrolliert. Weiter ist es wichtig, Aspekte wie die Mikrobiologie, Verpackungen und das Prozesswasser laufend zu überwachen und sicherzustellen, dass die Kühlkette bei Eingangs- und Ausgangstransporten aufrechterhalten bleibt.

## Welche Unterschiede gibt es bei den Obstarten?

Es gibt zwischen den einzelnen Obstarten und auch -sorten grosse Unterschiede bezüglich Lagerungsvorschriften. Frühsorten beispielsweise werden nach Erhalt fast direkt in den Direktverkauf gegeben und kommen höchstens noch ins Kühllager. Herbst- und Lagersorten hingegen lagern wir bis im Sommer und legen sie daher ins CA-Lager, also in eine kontrollierte Atmosphäre ohne Kohlendioxidzufuhr und tiefen Temperaturen. Die Qualitätseigenheiten der Obstarten sind sehr unterschiedlich und könnten Bücher füllen. Ein wichtiger Punkt ist sicher, dass sich die Haltbarkeit bzw. Verderblichkeit in den einzelnen Obstarten deutlich unterscheidet. Steinobst und Beeren verderben zum Beispiel deutlich schneller als Äpfel und müssen deshalb auch anders gehandhabt werden.

## Welche Vorschriften beachten Sie dabei?

Die Basis stellen selbstverständlich die gesetzlichen Vorgaben dar. Weiter kommen dann Vorgaben von Standards, wie z.B. ISO, dazu. Zudem definiert die Branche (SOV und SWISSCOFEL) gemeinsam die Qualitäts- und Übernahmekriterien für die verschiedenen Obstarten, und für die letzten Details gelten dann noch die firmenspezifischen Vorgaben, welche Inoverde gemeinsam mit den Produzierenden erarbeitet und jährlich verabschiedet.

## Wo sehen Sie hier Verbesserungspotenzial?

Trotz neuer Ansprüche der Konsumenten, wie beispielsweise die Ausfärbung,

arbeiten wir zum Teil noch mit sehr alten Zuchten bzw. Mutanten. Dort gilt es noch aufzuholen, um den aktuellen Trends und Vorlieben gerecht zu werden. Solange wir noch einzelne Sorten haben, die nicht den Trends entsprechen, können wir auch mit allen qualitätssichernden Massnahmen in den Lager- und Aufbereitungsstandorten keine Mehrverkäufe generieren.

## Wann müssen Sie Obst nach Qualitätskontrollen retournieren und warum?

In jedem Fall, wenn gelieferte Produkte nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Aber auch, wenn die Produkte von den Branchennormen oder unseren Normen abweichen. Wir sind uns jedoch bewusst, dass wir mit einem Naturprodukt arbeiten, das nicht 100% homogen ist, und beurteilen daher auch situativ.

### Inoverde in Kürze:

 **Angebot:** Unterstützung bei Anbauplanung, Abnahme, Lagerung, Aufbereitung und Verpackung von Früchten

 **Mission:** Belieferung des Schweizer Detail- und Grosshandels sowie der Lebensmittelindustrie

 **Mitarbeitende:** über 400 in der ganzen Schweiz

 **Organisation:** Teil der Fenaco Genossenschaft

 **Website:** inoverde.ch



**Matthias Hofer**

Category Manager Früchte & Gemüse bei Coop  
und Vorstandsmitglied SWISSCOFEL

# Wichtiger Kundenfokus: «Wir können auf Frische, Optik und Kulinarik nicht verzichten»

## Wann prüfen Sie die Qualität der Früchte?

Die Qualität prüfen wir beim Wareneingang in den Verteilzentren sowie bei der Anlieferung in den Filialen. Da erfolgen auch mehrmals täglich Frischekontrollen.

## Worauf achten Sie dabei?

Wir beziehen uns auf die in der Branche vereinbarten Normen, diese sind für uns verbindlich. Konkret bedeutet das für uns, dass die Früchte frisch, gesund, reif, sauber und unverletzt sind, so wie es auch im Gesetz steht.

## Stichwort Foodwaste – wo sehen Sie Verbesserungspotenzial?

Hierbei ist der Austausch mit den Produzierenden sehr wichtig für uns. Wir versuchen im Rahmen des Austausches, der Produktion die Konsumtrends näherzubringen und so Investitionen in gewinnbringende Richtungen zu lenken, indem sie auf eine längerfristige Nachfrage ausgerichtet werden. Schlussendlich können wir Ware zwar annehmen, müssen sie aber auch verkaufen können, was ebenfalls im Sinne der Produzierenden liegt.

## Können Sie ein Beispiel nennen?

Beispielsweise haben wir unter den Konsumierenden die Tendenz bemerkt, Zwetschgen erst im Herbst zu konsumieren, und zwar, weil sie bei warmen Temperaturen noch überwiegend zu anderen Früchten greifen. Im Falle von

Zwetschgen würde es sich produktions-technisch lohnen, anstelle von frühen auf späte Sorten zu setzen.

## Wo sehen Sie die grössten Herausforderungen bezüglich Qualitätsstandards?

Sowohl die Kundschaft als auch wir im Verkauf fördern eine Entwicklung hin zu einer noch nachhaltigeren Produktion. Dies beinhaltet beispielsweise verschiedene Massnahmen aus dem Aktionsplan zur Risikominimierung des Bundes. Diese Herausforderungen können bewältigt werden, wenn wir sie gemeinsam angehen. Eine weitere grosse Herausforderung, die wir wahrnehmen, sind die klimatischen Veränderungen, die die Produktion stark belasten. Hier versuchen wir mit dem Einsatz unserer Labels, zum Beispiel Unique, die Auswirkungen dieser Belastungen etwas abzufedern.

## Welchen Kompromiss zugunsten nachhaltiger Produktion würden Sie bei den aktuellen Qualitätsstandards akzeptieren?

Wir sind auf jeden Fall offen für den Ausbau von robusten und resistenten Sorten, die wir mit Unterstützung der Forschung auch fördern. Wichtig ist für uns, dass dabei der Kundenfokus beibehalten wird. Das bedeutet, dass wir auf Frische, Optik und Kulinarik als Basis nicht verzichten können.

## Schätzen Sie das als realistisch ein?

Dass die Qualitätsstandards gelockert werden können, ist anspruchsvoll, aber nicht unmöglich. Ich sehe hier eine Chance in Normanpassungen, die über die ganze Wertschöpfungskette verteilt, in mehreren kleinen Schritten passieren kann.

## Welche Veränderungen sehen Sie in Zukunft?

Einige Veränderungen sind bereits im Gange, wie beispielsweise die Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes sowie der Einsatz für eine nachhaltige Produktion im Bereich Kernobst. Für noch mehr weitreichende Veränderungen braucht es auf jeden Fall die Zusammenarbeit in der ganzen Branche.

### Coop-Gruppe in Kürze:



**Gründung:** 1864 in Schwanden



**Filialen:** über 9600 Retail Food-Filialen in der ganzen Schweiz



**Mitarbeitende:** 95 826 (2023)



**Website:** coop.ch

# «Die Qualitätssicherung beginnt bei der Jungbaumpflege»



Jürg Stadler (56) ist Geschäftsführer der Stadler Obstbau AG sowie der angegliederten bofru AG (Bodensee Frucht) in Dozwil im Thurgau. An insgesamt vier Standorten produzieren sie nicht nur Kernobst, sondern lagern, handeln und transportieren es selbst in die ganze Deutschschweiz. Neben Pflanzmaterial liefern sie hauptsächlich Früchte und Gemüse, welche sie von Produzentinnen und Produzenten aus der Region zukaufen, oder nehmen Transportaufträge wahr. Qualität steht dabei an erster Stelle.

✍ Sandro Rüegg

Vor einer grossen Lagerhalle stapeln sich leere Transportkisten meterhoch. Ein grosser Lastwagen verlässt gerade den Betrieb. Als ich durchs Fenster ins Büro blicke und anklopfe, öffnet mir Tobias (27) die Tür. Jürg telefoniert gerade. «Da ist er in seinem Element», meint Tobias lachend. Anschliessend führen mich die beiden durch die eigenen Obstkulturen und die beiden Lagerhallen. Trotz des emsigen Treibens läuft alles sehr koordiniert ab. Auf die Frage, ob man da nicht manchmal den Überblick verliere, antwortet mir Jürg: «Nein, wir haben alles im Griff. Mittlerweile weiss jeder, was er oder sie zu tun hat.» Jürg hat den Betrieb 1995 zuerst in Pacht und ab 2002 übernommen. Seither ist der Betrieb sukzessive gewachsen. Die erste Lagerhalle wurde bald zu klein. Die zweite ist mit über 3 000 Quadratmeter gut dreimal so gross wie die alte.

### Wareneingangskontrolle ist zentral

Die Aufgaben zwischen Jürg und Grosscousin Tobias sind klar verteilt: Jürg koordiniert Lager und Logistik und ist überwiegend im Büro tätig, während Tobias die Kulturen betreut. Ihre Ware optimal einzulagern und dann auch in top Qualität auszuliefern, sei immer das oberste Ziel, sagt Jürg. Neben konstanten Kühlketten oder dem Monitoring der Lagerinfrastruktur gehört die Wareneingangskontrolle zu den wichtigsten Arbeitsschritten in der Qualitätssicherung. Die ist darum Chefsache: «Das mache



### Betrieb der bofru AG / Stadler Obstbau AG



**Geschäftsführer:** Jürg Stadler (56)  
**Betriebsleiter bofru AG:** Tobias Stadler (27)



**Ort:** Dozwil (TG) (weitere Standorte: Hefenhofen, Güttingen, Altnau)



**Lagerkapazität:** 3000 Tonnen, CA-Lager in 21 Kühlzellen



**Produktion:** 34 Hektaren Äpfel, 3 Hektaren Birnen



**Spedition:** 6 LKW mit Kühlaufbau



**Mitarbeitende:** 23 Vollzeitangestellte, 20 weitere über die Saison



**Spezialitäten:** eigene Konditionierung und Transportlogistik, hauseigene Baumschule

ich meistens selbst. Es ist wichtig, dass man die Ware gut prüft und abwägt, wie lange man sie einlagern kann oder ob die Ware gleich raus muss. Das richtige Gespür dafür entwickelt man mit der Zeit.»



Klare Aufteilung: Jürg ist im Büro und Tobias auf dem Feld.





Im Wasserbad: Der Roboter kippt die Äpfel sanft in die Sortieranlage.



Am Ende der Sortiermaschine werden die Äpfel in das entsprechende Gebinde verpackt.

Über die Jahre hat sich ein fixer Produzentenstamm gebildet, den sie auch persönlich kennen. Ebenfalls ein wichtiger Qualitätsfaktor, meint Jürg: «Man weiss, was kommt.» Neue Lieferanten kommen nur selten dazu, obwohl sie regelmässig neue Anfragen erhalten.

### **Sortieren, verpacken und transportieren**

In der 2011 gebauten Lagerhalle mit LKW-Laderampen stehen neben diversen CA-Kühlzellen auch einige Sortiermaschinen zur Konditionierung und Verpackung der Früchte. Per Roboter werden die Äpfel sanft ins Wasserbad gekippt. Der Computer vermisst sie und registriert die Färbung und sortiert die Äpfel entsprechend ein. Am Ende des Fließbandes werden die Früchte teils automatisch, meist jedoch von Hand, nach Gewicht ins gewünschte Gebinde verpackt. Danach wird palettisiert und die Ware wird auf einen der sechs LKW verladen.

### **Lidl als Grosskunde**

«Morgens um 5.30 Uhr klingelt das erste Telefon mit Bestellungen und bis um 14.00 Uhr fährt der letzte Lastwagen vom Betrieb», erklärt mir Jürg den Logistikablauf am

**«Wir kennen unsere Produzentinnen und Produzenten seit Jahren. Dies ist ein wichtiger Teil der Qualitätssicherung.»**

Vormittag. Ein Grossteil der Waren geht ins benachbarte Weinfeld in das Verteilzentrum von Lidl Schweiz. Die Wege sind kurz, die Zusammenarbeit funktioniert gut und sei sehr unkompliziert.

### **Qualität auf dem Feld sichern**

Der grösste Teil der Qualitätssicherung passiert aber ohnehin auf dem Feld, ergänzt Tobias: «Die Qualitätssicherung beginnt bei der Jungbaumpflege und zieht sich bis zur Ernte.» Erst kürzlich hat er die Betriebsleitung 1 am Strickhof abgeschlossen und die Betriebsleitung übernommen, die Meisterprüfung soll noch folgen. Keine leeren Worte des jungen Betriebsleiters, denn sie betreiben eine eigene Baumschule und veredeln ihre Apfelbäume selbst.



Manuelle Präzision: Wo nicht maschinell sortiert werden kann, ist oft Handarbeit gefragt.



Die Forschungsgruppe «Nacherntequalität von Obst und Gemüse» hat sich zum Ziel gesetzt, die Qualität von Frischprodukten und deren Verarbeitungsprodukten von der Ernte bis zum Verbraucher zu optimieren.



## Aktuelle Forschungstrends in der Fruchtelagerung

Um die Qualität der Früchte in der Lagerung immer weiter zu verbessern, wird dazu intensiv geforscht. Andreas Bühlmann, Forschungsgruppenleiter «Nacherntequalität pflanzlicher Produkte» bei Agroscope, gibt einen kurzen Einblick in die aktuelle Forschungslandschaft.

### Wie sehen die grossen Forschungstrends in der Fruchtelagerung aus?

Die Entwicklungen der letzten Jahrzehnte im Bereich MCP, DCA und Coatings setzen sich fort. Schlüsselfaktoren sind die präzise Einstellung der Lageratmosphäre, Fortschritte in der Sensorik, Automatisierung, Kühl- und Isoliertechnik sowie umweltfreundliche Verpackungen. Die Digitalisierung macht zudem alles «smart», sei es bei der Robotisierung der Ernte oder der verbesserten Qualitätsüberwachung durch elektromagnetische Strahlung. Neue Technologien halten ständig Einzug in die Fruchtelagerung.

### Wo liegen aktuell die grössten Herausforderungen?

Kurz- und mittelfristig stellt das Spannungsfeld zwischen dem Verbraucherwunsch nach weniger Pflanzenschutzmitteln bei Frischprodukten und dem damit verbundenen erhöhten Ausfallrisiko sicherlich eine Herausforderung dar. Aufgrund der Komplexität des Themas wird es jedoch keine einfache Lösung geben. Nur ein Mix aus neuen, robusteren Sorten, präziserer Behandlung mit weniger Pflanzenschutzmitteln, weniger bedenklichen Pflanzenschutzmitteln und neuen Lagertechnologien wird zum Erfolg führen.

### Ist die Nachhaltigkeit/Energieeffizienz auch im Bereich Fruchtelagerung ein grosses Thema?

Für die Lagerung von Früchten wird viel Kühlenergie benötigt. Auch aufgrund der Energiewende und der geopolitischen Situation benötigen wir mehr Wissen darüber, wie bei möglichen Engpässen oder steigenden Energiepreisen mit weniger oder effizienterem Einsatz von Kühlenergie eine mindestens gleich gute Qualität erhalten werden kann. Auch hier werden Entwicklungen in der Sensor- und Lagertechnologie es ermöglichen, die Früchte während der Lagerung genauer zu beobachten und den Kühlaufwand genauer auf ihre Bedürfnisse abzustimmen.

### Was wünschen Sie sich für die Zukunft und die Entwicklungen in der Nacherntequalität?

Früchte sind sehr spannende, aber auch komplizierte und dynamisch lebende Systeme. Ich wünsche mir, dass die Forschung weiterhin in verschiedene vielversprechende Richtungen geht, aber auch, dass die Zusammenarbeit mit der Praxis weiter vertieft wird. Damit die vielversprechendsten Methoden auch den Weg in die Praxis finden und so der Ressourceneinsatz minimiert wird. Damit die Konsumentinnen und Konsumenten auch in Zukunft die bestmöglichen Produkte geniessen können.

# 6 Tipps zur Qualitätssicherung



## 1 Qualitätsvorschriften

Die Einhaltung der Normen und Qualitätsvorschriften beginnt bereits bei der Ernte, sorgt für eine hohe Kundenzufriedenheit und reduziert die Gefahr von Mängeln sowie Kundenreklamationen. Insofern mit dem Abnehmer nichts anderes vereinbart wurde, gelten die Normen und Vorschriften für Früchte des Schweizer Obstverbandes.



## 2 Qualitätskontrollen

Durch sorgfältige und regelmässige Qualitätskontrollen können Mängel frühzeitig erkannt und Reklamationen vermieden werden.



## 3 Rückverfolgbarkeit

Lebensmittel müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein. Der Betrieb muss darüber Auskunft geben können: erstens, von wem die Produkte bezogen worden sind, und zweitens, an wen sie geliefert worden sind; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.



## 4 Lagerung

Die ideale Lagertemperatur und die Luftfeuchtigkeit sind von Produkt zu Produkt unterschiedlich. Durch eine optimale Lagerung bleibt die Qualität des Produktes bestmöglich erhalten.



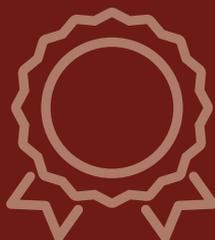
## 5 Schulungen

Durch Schulungen bleiben die Mitarbeiter immer auf dem neusten Wissensstand und das erlernte Wissen kann dadurch im Betrieb aktiv angewendet und gelebt werden.



## 6 Gefahrenermittlung

Durch eine auf den Betrieb angepasste Gefahrenermittlung können Risiken frühzeitig erkannt und adäquate Massnahmen getroffen werden.



Qualität ist kein Zufall. Hier finden Sie wertvolle Informationen zu den wichtigsten Gesichtspunkten.



Olaf Apelt, Qualiservice



Packaging & Processing of

# FOOD

Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

 **MULTIVAC**

**LOCHMANN**  
sprayer innovation



**Sprüher Innovation  
auf höchstem Niveau:**

- ökonomische Vorteile durch wirkstoffsparendes Sprühen
- hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- kompakte und leichte Bauweise für den Einsatz auf engstem Raum
- wassersparende Düsen

**Interessiert?**

**Jetzt noch vom Förderbeitrag profitieren!**

**Forrer**  
landtechnik ag

Bühlhofstrasse 20  
9320 Frasnacht  
071 414 10 20  
[forrer-landtechnik.ch](http://forrer-landtechnik.ch)



**PAUL FURRER AG**

Wassergraben 2  
6210 Sursee  
041 921 77 00  
[paul-furrer.ch](http://paul-furrer.ch)



Amriswilerstr. 42  
8580 Hefenhofen  
071 411 10 89  
[eggmann-landmaschinen.ch](http://eggmann-landmaschinen.ch)

Der günstigste Mehrfachtunnel auf dem Markt

## CCD Folientunnels



**Schütz alle Kulturen**

- Witterungs
- Pflanzenkrankheiten
- Hagel

**Wandertunnel**

**4 - 5 - 5.5 - 6 m**

- Spezial-Folien
- Schattiernetz



**Horsol**

- Rinnen Neu / Occasion
- Bodenrinnen
- Tropfschläuche
- Dünger Automat



**CCD SA**  
1925 Fully Tel. 027 746 33 03  
Mail : [info@ccdsa.ch](mailto:info@ccdsa.ch) [ccdsa.ch](http://ccdsa.ch)

 Online Shop



Hail protection



Rain protection



Irrigation

**frutop**  
smart protection systems

**We protect  
your fruit farm.**

Von der ersten Planung bis zur schlüsselfertigen Ausführung: Unser Schutz kommt aus erster Hand.

**frutop**

Enzenbergweg 14  
39018 Terlan – Südtirol – Italien  
Tel. +39 0471 06 88 88  
[frutop.com](http://frutop.com) – [info@frutop.com](mailto:info@frutop.com)



## Glace aus Fruchtperlen

**Auf dem Betrieb von Thomas und Bettina Wieland werden hofeigene Früchte zu Glace verarbeitet. Die Produktion der Glace-Perlen begann mit Leidenschaft und Experimentierfreude.**

✍️ Sofia Peter

**S**eit Ende der 60er-Jahre werden auf dem Betrieb Pilgerhof im Thurgau Erdbeeren angebaut. Der Start erfolgte in einer Zeit, in der man Erdbeeren in der Schweiz noch kaum kannte und wenige Betriebe diese Kultur anbauten. Dieses Jahr feiern die Betriebsinhaber Bettina und Thomas Wieland in zweiter Generation das 55. Anbaujahr. Zwischenzeitlich sind weitere Beerenarten dazugekommen und die Anbauperiode wurde ausgeweitet: «Die Beeren sind unser erstes Standbein, mit dem wir unsere Existenz sichern. Experimente passieren bewusst daneben in unserem Gefäss für Innovation, wo wir unserer Leidenschaft freien Lauf lassen», so Thomas über die Arbeit auf dem Betrieb. Aus dieser Experimentierfreude heraus wurde unter anderem auch eine kleine Eismaschine gekauft – und die Idee der Thurgauer Glace-Perlen war geboren.

### Vom Hobby zum Profi-Handwerk

Doch welche Sorte bringt das Erdbeeraroma auch im gefrorenen Zustand am besten zur Geltung? Getestet wurden über zehn verschiedene Sorten, bevor eine als Siegerin für die Erdbeer-Glace aus dem

Rennen ging. Nach ersten Verkäufen im Hofladen wurden Wielands und ihre beiden kreativen Mitarbeiterinnen Esther und Susana mit positiven Rückmeldungen belohnt. Sicherlich auch, weil ihre Glace dank natürlicher Rohstoffe dem Geschmack der frischen Früchte treu bleibt. Mit steigender Nachfrage entstand auch Bedarf nach einer professionelleren Produktion in grösseren Mengen. Auf dem Betrieb wurde daraufhin ein Raum eigens zur Glace-Produktion nach den Vorgaben des Schweizer Lebensmittelgesetzes erstellt. Dies bedeutete natürlich eine grosse Investition. «Auch weil die Mitarbeiterinnen nach wie vor für die Glace-Produktion brannten, haben wir uns für diese Investition entschieden», erklärt Thomas. Mit ihrem Ansatz, dass nur die unverfälschten Naturaromen der Frucht den Geschmack der Glace bestimmen, möchte das Team vom Pilgerhof die Herzen der Konsumierenden erobern. «Uns ist es wichtig, dass die Glace nicht zu süss, sondern vor allem originell, frisch und fruchtig ist. Der Geschmack der Beeren soll so authentisch wie möglich sein», erzählt Bettina. Ein hoher Fruchtanteil, die Verwendung von qualitativ hochwertigen Früchten sowie

der Anspruch auf Geschmacksreinheit in ihrem Rezept sorgt für ein intensives und fruchtiges Geschmackserlebnis.

### Saisonale sowie experimentelle Glace

Die grösste Herausforderung bei der Glace-Produktion ist der aufwendige Produktionsprozess. Die Mengen an Arbeit schafft das Team, indem die Motivation hinter der Arbeit nicht vergessen geht: «Die Arbeit muss auf genügend Schultern verteilt werden, damit eine einzelne Person nicht untergeht und das Wachstum gestemmt werden kann. Wir möchten uns bewusst in eine Richtung entwickeln, in der auch weiterhin Raum für Kreativität und Experimente für neue Geschmackskombinationen bleibt», so Bettina. Inzwischen sind neben Beeren- und Aprikosen-Glace auch Klassiker wie Chocolat und Cappuccino oder auch Geschmacksüberraschungen wie Gurken-Basilikum, Rübli-Haselnuss oder Glühgin-Apfel in ihrem Sortiment zu finden. Eine stetige Ausweitung des Sortiments sowie saisonale Monatshits werden das kreative Feuer im Team weiterhin lodern lassen.



Obstgärten wurden auf Schulhöfen der ganzen Schweiz bereits realisiert.

## Trends, Fakten & Zahlen

Newsletter abonnieren und aktuell bleiben:  
[sov@swissfruit.ch](mailto:sov@swissfruit.ch)

### Pflanzung von Obstgärten durch Medien begleitet

Über 30 Obstgärten wurden in der ganzen Schweiz bereits realisiert. Dieses Jahr kommen 15 weitere dazu. Zwei Pflanzungen in Wünnewil (FR) und Lommis (TG) wurden von Lokalmedien begleitet: Es berichteten sowohl die «Freiburger Nachrichten» als auch der Regionalfernsehsender TV-Ostschweiz.

Das Projekt «Obstgarten» des SOV und der Fachhochschule Nordwestschweiz befindet sich bereits im dritten Durchführungsjahr. Ziel ist es, den Schülerinnen und Schülern den Obstgarten als interaktiven Lernort näherzubringen und Möglichkeiten für fächerübergreifendes und interdisziplinäres Lernen zu schaffen.



Beitrag in den  
«Freiburger  
Nachrichten»



Beitrag  
im  
TVO



Primarschülerinnen und -schüler in Lommis (TG).

### Vierte FuturLab-Ausgabe am 12. November in Bern

Das Kompetenznetzwerk Obst und Beeren (KOB) lädt Sie herzlich zum nächsten FuturLab ein. Der Anlass bringt Forschung, Industrie, Beratung und Produktion zusammen, um gemeinsam die zentralen Fragen der Obst- und Beerenbranche zu definieren und innovative Lösungen zu finden.

Die vierte Ausgabe steht unter dem Motto «Klimawandel und alternative Methoden zur Schädlings- und Krankheitsbekämpfung.» Gemeinsam werden wir die Herausforderungen, die der Klimawandel für die Obst- und Beerenindustrie in der Schweiz mit sich bringt, diskutieren und uns mit alternativen Ansätzen zur Schädlings- und Krankheitsbekämpfung auseinandersetzen. Seien Sie Teil dieser inspirierenden Veranstaltung, die Ihnen die Chance bietet, sich aktiv an der Gestaltung der Zukunft der Branche zu beteiligen.

Das Programm sowie den Link zur Anmeldung finden Sie hier:



# Gut gerüstet für die Zukunft

Anfang Juli haben zwölf Obstfachfrauen und Obstfachmänner EFZ und sieben Lebensmitteltechnologien und LebensmitteltechnologInnen EFZ im Schwerpunkt Getränke ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Wir gratulieren allen herzlich und wünschen ihnen viel Freude im Beruf und Glück für die Zukunft.

## Diplomierte Obstfachmänner und Obstfachfrauen

Bei den Obstfachleuten erreichten Aurélien Arnold (5.2) und Martina Schluep (5.2) die Bestnoten. Die Tendenz, dass die Ausbildung zum Obstfachmann/-frau auf dem zweiten Bildungsweg absolviert wird, ist weiterhin spürbar.



Holten sich ihren verdienten Applaus: Klassenlehrer Hagen Thoss, Achim Zysset, Stefan Gassmann, Alic Bächli und Martina Schluep (v.l.n.r.)

| Vorname(n)              | Name            | Lehrbetrieb                            |
|-------------------------|-----------------|----------------------------------------|
| <b>Aurélien</b>         | <b>Arnold</b>   | Vouillamoze, Saxon                     |
| <b>Alic</b>             | <b>Bächli</b>   | Früchtehof Diethelm, Siebnen           |
| <b>Séverine</b>         | <b>Cheseaux</b> | Art. 32                                |
| <b>Laurent</b>          | <b>Delaloye</b> | Topfruit Sàrl, St-Pierre-de-Clages     |
| <b>Maxime Alexandre</b> | <b>Fellay</b>   | Topfruit Sàrl, St-Pierre-de-Clages     |
| <b>Stéphan</b>          | <b>Gassmann</b> | Messerli's Bio Obst, Kirchdorf         |
| <b>François</b>         | <b>Kühnis</b>   | La Ferme des Roseaux, Sion             |
| <b>Loïc</b>             | <b>Haag</b>     | Apiculture et Arboriculture, Neuchâtel |
| <b>Thomas Daniel</b>    | <b>Monnet</b>   | Bioterroir, Bramois                    |
| <b>Martina</b>          | <b>Schlupe</b>  | Vogt Obstbau, Grenchen                 |
| <b>Bertil</b>           | <b>Trottet</b>  | Ass. J. & M. Trottet, Féchy            |
| <b>Achim</b>            | <b>Zysset</b>   | Pascal Stacher, Egnach                 |

## Diplomierte Lebensmitteltechnologien, Schwerpunkt Getränke

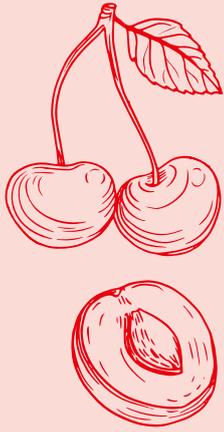
Als bester Lebensmitteltechnologe schloss Andreas Brändle (5.5) ab. Im Rahmen der Diplomübergabe betonte René Angehrn, Schwerpunktleiter Getränke Lebensmitteltechnologe/-in, die Wertigkeit der Lebensmittel und appellierte an die jungen Fachleute, auch selbst Botschafter der Produkte zu sein.



v.l.n.r.: Jimmy Mariéthoz (Schweizer Obstverband), Azra Sabani, Elia Danieli, Roberto Dellolio, Oscar Petersen, Florian Broch, Andreas Brändle, Leandro Habegger, René Angehrn, Berufsschullehrer Getränketechnologie, Strickhof.

| Vorname(n)              | Name            | Lehrbetrieb                               |
|-------------------------|-----------------|-------------------------------------------|
| <b>Andreas</b>          | <b>Brändle</b>  | Fresh Food & Beverage Group, Bischofszell |
| <b>Florian</b>          | <b>Broch</b>    | DIWISA Destillerie SA, Willisau           |
| <b>Leandro</b>          | <b>Habegger</b> | Biotta, Tägerwilten                       |
| <b>Elia Matteo</b>      | <b>Danieli</b>  | Ramseier Suisse AG, Oberkirch             |
| <b>Oscar Tee Henrik</b> | <b>Petersen</b> | Ramseier Suisse AG, Oberkirch             |
| <b>Azra</b>             | <b>Sabani</b>   | Coca Cola, Opfikon                        |
| <b>Roberto</b>          | <b>Dellolio</b> | Rivella, Rothrist                         |





4. &amp; 5. Dezember 2024, Bern Expo

# Schweizer Steinobstseminar



Holen Sie sich von fachkundigen Referierenden aus dem In- und Ausland die neuesten Erkenntnisse über die Kirschen-, Aprikosen- und Zwetschgenwelt und tauschen Sie sich mit Berufskollegen, Profis, Beratern aus. Der nachfolgende Auszug aus dem Programm gibt Ihnen einen kleinen Einblick in das interessante Programm. Wir freuen uns auf Sie.

## Highlights aus dem Programm

### Zukünftige Entwicklungen im Steinobstanbau und Erkenntnisse in der Pflanzengesundheit

#### Neue Marktpotenziale mit Sorteninnovation

Neue Frühkirschen und Aprikosensorten  
Pascal Bassols-Pot, Cot-International (F)

#### Erfolgsfaktoren im professionellen Steinobstanbau

Yanik Lehner

#### Späte Zwetschgen erobern den Markt

Tommy Heilig, Baronesse (D)

#### Pseudomonas und andere Bakteriosen bei Kirschen

José Ramón Urbez-Torres, Agriculture Research and Development Centre in Summerland, British Columbia (CDN)

#### Vergilbungskrankheit – Vektor und Infektionsrate von Steinobst

Nicolas Sauvion, INRA (F), Pamela Bruno, Agroscope

#### Parasitismus-Versuche, Umsetzungsmöglichkeiten

Lukas Seehausen, Risk Analysis & Invasion Ecology CABI

#### Betriebsvorstellung – Kirschen

Roderic Cedó Perpinya, Cerima Cherries (E)  
Kevin Brändlin, Kirschenanbau (D)

### Schutz der Kulturen – zwischen Ideologie und wissenschaftlichen Fakten

#### Pflaumenwickler – neue Forschungsergebnisse

Barbara Egger, Agroscope

#### Bio-Betriebsvorstellung – Aprikosen

Franz Lehner (A)

#### Steinobst der Zukunft im Bio-Anbau

Andreas Bezler, Andermatt Biocontrol Suisse AG

#### ArboPhytoRed: Kann man es sich leisten?

Loredana Storno, IFELV

#### PSM-Zulassung – Rolle und Perspektive aus Sicht der Industrie

Jörg Beck, scienceindustries

#### Podiumsdiskussion: Bedürfnisse und Herausforderungen im Zulassungsverfahren

Vertreter aus Bundesämtern, Branche und Wirtschaft

### Markt, Nachhaltigkeit, Fussabdruck, neue Herausforderungen

#### Klimatische Herausforderungen und Kulturversicherung

Gaylor Monnerat, Schweizer Hagel

#### Klimatische Herausforderungen:

##### Unsere Auswirkungen besser verstehen

AgroImpact

#### Nachhaltigkeitsindex für kohärente

##### Agrar- und Ernährungssystempolitik

David Ruetschi, SALS

#### Herausforderungen und Zukunftsvisionen

##### für die Schweizer Steinobstproduktion

Markus Hämmerli, Inoverde

#### Marktanforderungen, Fruchtqualität und Nachhaltigkeit

Stephan Blunschli, Migros-Genossenschafts-Bund

#### Podiumsdiskussion: Nachhaltiges Steinobst – wer zahlt das?

##### Führt NHF am POS zum Erfolg?

Vertreter aus Branche, Produktion, Gross- und Detailhandel,  
Coop Migros

### Steinobstbau der Zukunft

#### Importhandel Steinobst – Einfluss und Herausforderungen in

##### einem komplexen und dynamischen Marktumfeld

Patric Gutknecht, Kölla AG

#### Wirtschaftliche Fruchtstände bei Zwetschgen

Thomas Kininger (A)

#### Herausforderungen im Aprikosenanbau

Andreas Pregartner, Fairfruit (A)

#### Betriebsvorstellung – Zwetschgen

Ralph Wehrle

#### Neue Trends für die Lagerung von Steinobst

Séverine Gabioud Rebeaud, Agroscope

#### Aprikosenproduktion im Tunnel

##### Ergebnisse und Erfahrungen

Michael Friedli, FiBL

#### Motivation Leadership

Kevin Schläpfer, Sportchef EHC Basel

**Dazu können Sie in den Pausen die Stände von zwölf Ausstellern aus der ganzen Branche besuchen. Das komplette Programm und die Anmeldung werden Sie im September auf der Homepage des SOV finden.**



Schweiz. Natürlich.

SCHWEIZER  
FRÜCHTEJetzt alle Sujets  
herunterladen:

**BESONDERS  
SAFTIG: SCHWEIZER  
ZWETSCHGEN.**

Schweizer  
Früchte

Hier könnte Ihre Anzeige sein!

## Werbung schafft Kontakte!

Interessiert? Kontaktieren Sie unsere Werbeberaterin

**Elsbeth Graber**

Tel. +41 31 380 13 23

[elsbeth.graber@rubmedia.ch](mailto:elsbeth.graber@rubmedia.ch)

**rubmedia**

[www.werbemarkt.ch](http://www.werbemarkt.ch)



## Abschied von Rea Furrer

Rea Furrer, Fachmitarbeiterin Kommunikation, hat die Geschäftsstelle per Ende Juni verlassen. Sie hat sich stets durch ihr Fachwissen und ihre Flexibilität ausgezeichnet und schon in den ersten Monaten bewiesen, dass sie anpacken kann und Projekte eigenständig vorantreibt. Gleich zum Start kümmerte sie sich um den Relaunch der neuen Website, ein Jahr später half sie tatkräftig bei den grossen Messeauftritten an der BEA und Olma mit. Zum Schluss übernahm sie die Chefredaktion dieses Magazins. Bei all ihrem Schaffen standen stets die Mehrwerte für den Schweizer Obstbau im Zentrum. «Ich blicke zurück auf eine bereichernde und lehrreiche Zeit, für die ich sehr dankbar bin. Ich durfte eine innovative Branche mit inspirierenden Menschen kennenlernen und meinen Rucksack mit vielen wertvollen Erfahrungen füllen», so Rea über ihre Zeit auf der Geschäftsstelle.

Sie erfüllt sich nun einen langersehnten Traum und reist für mehrere Wochen in die USA. Wir wünschen ihr alles Gute für die Zukunft und danken ihr herzlich für ihren Einsatz.



## Social Media und Schweizer Früchte 2024

Vermehrt informieren sich junge Menschen in unserer Gesellschaft über die sozialen Medien und das Internet. Die Präsenz auf sozialen Kanälen – in unserem Fall auf Instagram und Facebook – ist daher unerlässlich. Um Schweizer Früchte und Schweizer Apfelsaft viral noch bekannter zu machen, arbeiten wir neu mit Social-Media-Profis zusammen. Dabei entstehen Kurzvideos in Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern. Von Humor bis zur einfachen Wissensvermittlung rund um den Obstbau ist inhaltlich von allem etwas dabei. Zudem erstellen wir Videos in Zusammenarbeit mit dem in den sozialen Medien sehr erfolgreichen «Agrarfluencer» Patrick Strassburger. Er ist selbst Obstproduzent und macht die Konsumierenden in den sozialen Medien auf wichtige Themen, die ihn als Obstproduzenten beschäftigen, aufmerksam. Die Beiträge finden Sie auf unseren sozialen Kanälen.

Haben auch Sie spannende Themen aus dem Obstbau und Bildmaterial aus Ihrem Alltag, die unsere Konsumentinnen und Konsumenten interessieren? Senden Sie uns Ihre Inhalte per WhatsApp an die Nummer 079 876 98 40.



## Agenda

13. September

### Tag des Apfels

Schweiz



16. September

### Prämierungsfeier Schönster Hofladen

Bern (Sichlete)



12. November

### FuturLab

Bern



4. und 5. Dezember 2024

### Steinobstseminar

Bern (Expo)

### Impressum

Fachmagazin des Schweizer Obstverbandes in Zug. Erscheint sechs Mal jährlich in Deutsch und Französisch. Die WEMF-beglaubigte Auflage: 2364 Exemplare

### Redaktionsleitung:

Sandro Rüegg  
Schweizer Obstverband  
Baarerstrasse 88, 6300 Zug  
Tel. +41 41 728 68 61  
E-Mail: pr@swissfruit.ch  
www.swissfruit.ch

### Abonnements:

Schweizer Obstverband  
Baarerstrasse 88, 6300 Zug  
Tel. +41 41 728 68 68  
E-Mail: sov@swissfruit.ch

### Abonnementspreise:

CHF 57.-/Jahr (6 Nr.)  
Ausland: CHF 120.-/Jahr

### Anzeigen:

rubmedia AG  
Elsbeth Graber  
Seftingenstrasse 310  
3084 Wabern  
Tel. +41 31 380 13 23  
E-Mail: elsbeth.graber@rubmedia.ch

### Layout/Grafik:

Frank Baumann  
Atelier Mausclick

### Übersetzung:

Yvette Allimann, Undervelier

### Druck und Versand:

Multicolor Print AG  
Sihlbruggstrasse 105a  
6341 Baar

gedruckt in der  
schweiz



# Sercadis®

Die Innovation  
für Kartoffel, **Obst**  
und Weinbau!



 **BASF**

We create chemistry

\* für max. 41 Fr./ha im Kernobst (0.21 L Sercadis®):

- Überlegene und lang anhaltende Bekämpfung von Mehltau und Schorf
- Sehr gute Verträglichkeit/Beste Regenfestigkeit
- Flexibel einsetzbar

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Warnhinweise und -symbole beachten.

BASF Schweiz AG · Pflanzenschutz · Klybeckstrasse 141 · 4057 Basel · Tel. 061 636 8000 · agro-ch@basf.com · www.agro.basf.ch