



Schweizer Obst



Anbautechnik

Sensoren im
Pflanzenbau

Seite 12

Nachwuchs

Ein Tag im Leben einer angehenden
Lebensmitteltechnologin

Dossier Seite 24

Tafelkernobst

Ernteschätzung mit
künstlicher Intelligenz

Seite 30

Obstbäume Aktuelle Sorten

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

Sortiment Äpfel:

Boskoop Bielaar*, Boskoop Quast*, Braeburn Maririred*, 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@bluwin.ch

Besuchen Sie

Europas Leitmessen

2 Messen
1 Termin

für die Spargel- und
Beerenproduktion

und Deutschlands größte
Fachmesse für landwirtschaftliche
Direktvermarktung!

Mittwoch / Donnerstag
20. - 21.11.2024
MESSE KARLSRUHE

expoSE

expoDirekt



2. Beerentechnik-Forum

NEU: Steinobst-Forum

Jetzt anmelden!



Veranstalter:
VSSE
Verband
Süddeutscher
Spargel- und
Erdbeerenbauer e.V.

www.expo-se.de

Starke Metal-Pfähle für Ihre Anlage

Bereiten Sie Ihre Kulturen optimal für die kommende Saison vor!



Ihre Vorteile

- Hohe Widerstandsfähigkeit bei Wind & Wetter
- Perfekt für den langfristigen Einsatz
- Maximale Stabilität für Obstbäume
- Ideal für Obst- und Weinbau

Profitieren Sie von unserer Herbst-Aktion und erhalten Sie
hochwertige & robuste Metal-Pfähle zu reduzierten Preisen.

gvz_rossat
Die Wahl der Profis

gvz rossat ag
Industriestrasse 10
8112 Otelfingen

+41 44 271 22 11
info@gvz-rossat.ch
www.gvz-rossat.ch


Online Shop



Das steckt drin:

4 **Früchte-Snacks sind im Trend**

Querbeet



4

5 **Neue Züchtungsverfahren**

Eingemachtes

8 **Bern, St. Gallen, Thurgau, Wallis, Zürich, Tessin**

Region

12 **Sensoren im Pflanzenbau**

Anbautechnik

16 **Angela Preisig: Familie, Betrieb und Weiterbildung unter einem Hut**

Sprössling



16

Dossier: Nachwuchs in der Getränkeherstellung

18 **Ab Sommer 2025: Neuer EFZ Brau- und Getränketechnologe/-in**

Analyse

22 **Ein Berufsbildner und ein Hochschulabsolvent erzählen**

Ausgepresst

24 **Am Puls der Getränkeherstellung**

Feldstudie

28 **Suchen Sie noch Fachkräfte oder bilden Sie schon aus?**

Handfestes



24

30 **Ernteschätzung mit künstlicher Intelligenz**

Tafelkernobst

SOV aktiv

32 **Schönster Hofladen**

33 **Tag des Apfels**

34 **Saisonrückblick Beeren**

35 **In memoriam**



30



Sandro Rüegg
Redaktor
«Schweizer Obst»

Geschätzte Leserinnen und Leser

Herbstzeit ist Mostzeit. Die Natur zeigt sich in warmen Rot- und Orangetönen und die Blätter fallen von den Bäumen. Das Mostobst ist nun reif und die harte Arbeit in der Pflege und für den Schutz der Kulturen wird belohnt. In grossen Mengen findet das Mostobst den Weg von den Bäumen in die heimischen Mostereien, wo aus den saftigen Früchten das gelbe Gold, der Apfelsaft, gepresst wird. Auch abseits der Mostereien ist die Getränkewelt in Bewegung. Von Craft-Getränken über Cider bis hin zu neuen Fruchtsaft- und Schnapskreationen – die Schweizer Getränkebranche ist agil und innovativ. In dieser Ausgabe blicken wir auf die treibenden Kräfte hinter diesen Entwicklungen: auf die jungen Talente der Getränkebranche, also jene, die heute die Grundlagen legen, um morgen neue Massstäbe zu setzen. Wir beleuchten die neuesten Entwicklungen in der Ausbildung und sprechen mit jungen Fachkräften und Branchenexperten über die Getränkeproduktion der Zukunft.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.

Titelbild:

Rahel Künzli (17) ist im dritten Lehrjahr als Lebensmitteltechnologin Getränke bei der Ramseier Suisse AG in Sursee.

Folgen Sie uns auch auf:



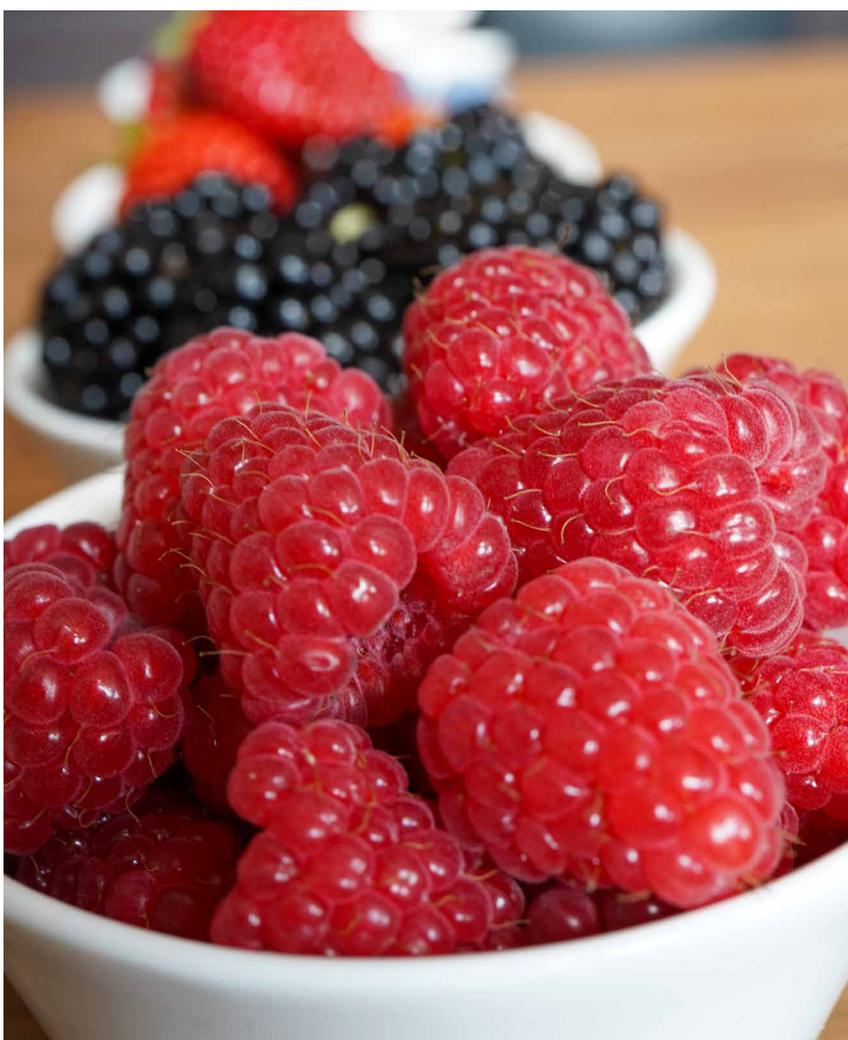
Trends

Die Nachfrage nach Früchten steigt

Die Zahlen des deutschen Statistikportals Statista zeigen, dass der weltweite Snack-Konsum zwischen 2019 und 2023 gestiegen ist. Anders formuliert: Die Nachfrage nach Lebensmitteln, die ohne aufwendige Zubereitung genossen werden können, nimmt zu. Gute Neuigkeiten also für Schweizer Früchte, die frisch und unverarbeitet konsumiert werden können.



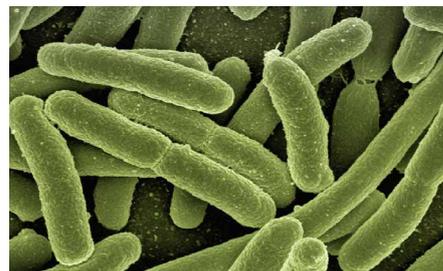
[Zum gesamten Bericht](#)



Forschung

Unterlagen der Zukunft werden mit Bakterien gezüchtet

Belgische und deutsche Forschende haben eine Bakterie gefunden, die Unterlagen gegen klimatische Einflüsse und Krankheiten resistenter machen kann. Die Bakterie *Rhizobium rhizogenes* wurde im Forschungsprojekt mit Blättern der Unterlage M.26 zusammengebracht. Da die Bakterie einen Teil ihrer DNA auf die Pflanze überträgt, führt dies zur Bildung von Wurzelhaaren auf den Blättern der Pflanze. Aus den einzelnen Wurzelhaaren können dann ganze Pflanzen mit diesem DNA-Teil gewonnen werden. So können kleine Änderungen in den Eigenschaften der Unterlage erreicht werden. Der Vorteil dieser Methode ist, dass sie nicht unter die Regulierungen gentechnisch veränderter Pflanzen fällt und somit in Europa erlaubt ist. (Quelle: EFM, 2024-09, S. 14)



Ausland

Tafelkernobst-Ernteschätzungen in Europa

Die erste Hälfte des Jahres 2024 war von Spätfrösten und schlechtem Wetter nach der Blüte geprägt. Dies hat bei vielen Obstproduzentinnen und Obstproduzenten Schäden verursacht. In ganz Europa fallen die Apfel- und Birnenernten im Vergleich zu den letzten Jahren kleiner aus. Auch die Qualität der Früchte hat europaweit unter den Wetterbedingungen gelitten.

(Quelle: EFM, 2024-09, S. 3)



Jimmy Mariéthoz
Direktor SOV

Zurück in die Zukunft

Anfang September haben zahlreiche Umweltschutzverbände die Lebensmittelschutz-Initiative lanciert. Diese fordert starke Einschränkungen beim Einsatz neuer Züchtungsverfahren zur Herstellung robuster und resistenter Sorten. Nun sind Bundesrat und Parlament umso mehr gefordert, eine umsetzbare Regelung zum Einsatz dieser Verfahren festzulegen.

Seit 2005 ist das Gentech-Moratorium in der Schweiz in Kraft. Gentechnisch veränderte Organismen dürfen in der Schweiz deshalb nur zu Forschungszwecken angebaut werden. Ende 2025 läuft das Moratorium aus. Die Chancen sind allerdings hoch, dass es nochmals verlängert wird. Mehr als ein Jahr vor dem Ablauf ist das Thema bereits hochaktuell und eine Initiative gar im Sammelstadium. Warum genau jetzt?

Wichtige Zeit ist verstrichen

Um diese Frage zu beantworten, müssen wir einen Blick ins Jahr 2021 werfen. Damals wurde das Gentech-Moratorium erneut verlängert. Allerdings erhielt der Bundesrat den Auftrag, die neuen, vielversprechenden Züchtungsverfahren zu regeln. Denn es ist weithin anerkannt, dass diese Verfahren wenig gemein haben mit den bisherigen gentechnischen Verfahren und zahlreiche Vorteile bieten. Aber dazu später. Der Bundesrat hat das Geschäft in der Folge herausgezögert und auf Sommer 2024 eine Vorlage in Aussicht gestellt. Damit

wäre genug Zeit geblieben, um die Neuregelung der Züchtungsverfahren bis Ende 2025 zu regeln. Doch der Gesetzesentwurf liegt noch immer nicht vor und die Zeit wird langsam knapp. Unterdessen haben sich die Umweltverbände formiert. Mit ihrer Lebensmittelschutz-Initiative fordern sie starke Einschränkungen für die neuen Verfahren, bevor überhaupt eine Regelung auf dem Tisch liegt. Konkret verlangen sie eine rigorose Risikoprüfung sowie eine Deklarationspflicht. Die Initiative ist ein Wink mit dem Zaunpfahl an den Bundesrat: Wage es ja nicht, eine liberale Gesetzgebung vorzuschlagen.

Worum es geht

Die Gründe für diese Haltung liegen wohl im alten Abwehrreflex gegen gentechnische Verfahren. Damit erweisen die Umweltverbände gerade der Natur einen Bärendienst. Denn mit den neuen Verfahren können Sorten entwickelt werden, die zu einer ressourcenschonenden Lebensmittelproduktion beitragen. Ganz im Sinne der Umweltverbände. Je nach Zuchtziel haben diese Pflanzen grosse Vorteile: Sie können etwa widerstandsfähiger

«Die neuen Züchtungsverfahren lassen auch zu, dass positive Eigenschaften von Sorten wiederbelebt werden können.»



gegen Pflanzenkrankheiten oder Schädlinge sein, robuster bei Wetterextremen, ertragssicherer sein oder bessere Inhaltsstoffe haben. Dadurch liessen sich unter anderem der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln sowie Ernteausfälle reduzieren. Die Landwirtschaft könnte ihre Umweltziele besser erfüllen und gar Food Waste reduzieren. Von den positiven Folgen für den Schweizer Forschungs- und Züchtungsstandort Schweiz sprechen wir erst gar nicht.

Die Simulation natürlicher Vorgänge

Die Sicherheit neuer Züchtungsmethoden für Mensch und Umwelt ist dabei unbestritten. Grosse nationale und internationale Forschungsprogramme sowie weltweite Metastudien mit tausenden von Forschungsarbeiten sind zum Schluss gekommen, dass die Risiken von neuen Züchtungsverfahren für Mensch und Umwelt vergleichbar sind mit jenen aus der konventionellen Pflanzenzüchtung. Das liegt auch an der Methodik: Neue Züchtungsverfahren bieten die Möglichkeit, das Erbgut einer Pflanze punktgenau zu verändern. Diese Veränderungen simulieren Vorgänge, die in der Natur laufend durch spontane Mutationen (Erbgutveränderungen) erfolgen oder mit klassischen Verfahren wie der Mutagenese (Erbgutveränderungen, ausgelöst durch Bestrahlung oder Chemikalien) seit Jahrzehnten praktiziert werden. Zentral ist, dass dabei weder artfremdes Erbgut

noch Viren in die Pflanzenzelle eingebracht werden, sondern nur DNA derselben Pflanzenart – ganz im Unterschied zu bisherigen gentechnischen Verfahren. Äpfel bleiben Äpfel, Kartoffeln bleiben Kartoffeln. Die neuen Züchtungsverfahren lassen damit auch zu, dass positive Eigenschaften, welche über die lange Züchtungsgeschichte verloren gingen, wiederbelebt werden können: zurück in die Zukunft.

Die Politik ist gefordert

Neue Züchtungsverfahren sind keine Heilsbringer. Sie können aber einen wichtigen Beitrag leisten, um den Herausforderungen der heutigen Zeit zu begegnen. Dazu gehören der Klimawandel, die Ausbreitung invasiver Schädlinge sowie der Schutz der Kulturen. Es liegt nun an Bundesrat und Parlament, eine griffige Regel zu entwickeln, die sowohl den Bedenken der Umweltverbände Rechnung trägt als auch einen unkomplizierten Einsatz der neuen Technologie ermöglicht.

Dafür werden wir gemeinsam mit unseren Partnerinnen und Partnern kämpfen.





Komplette Lösungen aus einer Hand



- Folientunnel, Foliengewächshäuser 3 - 10m breit
- Beeren- und Staudenüberdachungen 2 - 3 m breit
- Kleintunnel, Tomatenhäuser und Niedertunnel
- Materialunterstände und Spezialanfertigungen

Unser topmotiviertes Montageteam steht Ihnen für den Aufbau, Sanierungen und Reparaturen gerne zur Verfügung. (Auch für Fremdtunnel!)

Hortuna AG CH-6235 Winikon
Tel. 041 934 02 74 www.hortuna.ch

Der günstigste Mehrfachunnel auf dem Markt

CCD Folientunnel



Schützt alle Kulturen

- Vor Witterung
- Vor Pflanzenkrankheiten
- Vor Hagel



Wandertunnel

Breiten 4 - 5 - 5.5 - 6 m

- Spezial-Folien
- Schattiernetz



Horsol

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



CCD SA
1926 Fully Tél. 027 746 33 03
Mail : info@ccdsa.ch ccdsa.ch

Online Shop



Obstbäume vom Fachmann



Für Herbst 2024 sind noch folgende Obstsorten erhältlich:

Boskoop Bielaar*	J-TE-E*
Braeburn Maririred*	FL-56
Cox La Vera	J-TE-E*
Elshof*	J-TE-E*
Galaxy Gala*	FL-56
Golden Reinders*	J-TE-E*
Gravensteiner Friedli*	J-TE-E*
Jonagold Novajo*	J-OH-A*
Jugala*	J-TE-E*, FL-56, B-9
Milwa* (Diwa*)	B-9
RubINETTE, rosso*	J-TE-E*

Admiral* SR	J-TE-E*, B-9
Allegro*	M9VF
Bonita* SR	FL-56, B-9, J-OH-A*, J-TE-E*, M9VF
Cassiopeia* SR	M9, B-9
Juno* SR	M9
Karneval* SR	J-OH-A*, FL-56
Lucy* SR	J-OH-A*
Mira* SR	B-9
Opal* SR	M9
Orange Crisp* SR	FL-56, M9, B-9, 9VF
Red Topaz* SR	FL-56
Rubelit* SR	B-9, M9VF, FL-56, J-TE-E*
Rubinola* SR	J-TE-E*
Sirius* SR	J-OH-A*
Topaz* SR	J-OH-A*, J-TE-E*, M9

* Sortenschutz SR= Schorfresistent



Komplette Sortenliste:
www.dickenmann-ag.ch

Zudem führen wir noch mehrere Apfelsorten sowie ein grosses Angebot an Tafelbirnen-, Zwetschgen- und Kirschbäumen

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
Natel 079 698 37 29
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch
www.dickenmann-ag.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



Bern

5. Qualitätswettbewerb Süssmost/Cider VBF

Der Verband Berner Früchte führt jährlich einen regionalen Qualitätswettbewerb für Süssmost/Cider und Produkte aus der Obstverarbeitung durch. Teilnehmen können Mitglieder des Verbandes Berner Früchte sowie Kleinmostereien, Obstproduzierende und Direktvermarktende, die NICHT Mitglied des Verbandes sind. Die besten Produkte jeder Kategorie werden mit goldenen und silbernen Siegelmarken ausgezeichnet. Das Produkt des Jahres erhält die Siegelmarke «Jahressieger». Das Anmeldeformular finden Sie unter bernerfruechte.ch.

✂️ Andrea Glauser, Inforama Oeschberg

Wallis

Erfolgreiche AZO-Reise 2024

Die diesjährige AZO-Reise führte die 37 Teilnehmenden ins Unterwallis zu den Betrieben Domaine des Grandes Iles in Vetroz und Taramarcz Fruits in Fully. Im ersten Betrieb wurden wir von Benno Huber, Obstbauer aus Ardon, geführt und im zweiten Betrieb war Julien Taramarcz selbst der Gastgeber. Neben den riesigen Flächen beeindruckten die effiziente Bewirtschaftung und die gute Qualität der Früchte. Auch kulinarisch und gesellschaftlich wurden wir verwöhnt. Herzlichen Dank an die Betriebsleiter und an Benno für die schönen Tage.

✂️ Adrian Seeholzer, Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten



Tessin

Viel Publikum am Greenday in Bellinzona

Das Thema der Veranstaltung: Förderung der Biodiversität und der Nachhaltigkeit (Recycling, Energie, Wasser, Landwirtschaft) – all diese Aktivitäten waren ein grosser Publikumsmagnet. Familien mit Kindern genossen die Stände zum Thema Natur, unser Verein (AFT) präsentierte eine pomologische Sammlung von Früchten, vor allem Äpfeln und Birnen, und die Besucherinnen und Besucher erhielten einen Apfel der Sorte Primerouge sowie Broschüren über Schweizer Früchte. Die Personen hatten die Möglichkeit, uns von ihren Problemen im Obstbau zu berichten.

✂️ Alberto Sarella, Agricoltore Ticinese



Thurgau

Beerenhöck in Güttingen

Der Beerenhöck vom 22. Juli bot spannende Einblicke in die Entwicklung des Versuchsbetriebes Güttingen. Rund 50 Beerenproduzierende diskutierten angeregt über die vorgestellten Versuche und aktuellen Themen im Beerenanbau. Florian Sandrini (Arenenberg) präsentierte die Entwicklungen auf seinem Betrieb, darunter eine neue Erdbeeranlage mit Regendächern und eine Himbeeranlage mit moderner Bewässerungssteuerung. Die Versuchsfläche umfasst nun ca. eine Hektare und ist Teil des nationalen Kompetenznetzes Obst und Beeren. André Ançay (Agroscope) und Louis Sutter (Agroscope) stellten Sortenversuche mit Himbeeren vor, Andrea Marti, Gruppenleitung Obst, Gemüse und Beeren, Arenenberg, präsentierte Ergebnisse zu neuen Erdbeersorten. Zum Abschluss wurden 14 Heidelbeersorten degustiert und darüber diskutiert. Der Austausch bei Speis und Trank rundete den Tag ab.

📍 Andrea Marti, Arenenberg



St. Gallen

Flurbegehung Mostobst bei Familie Wehrle

Am 22. August luden die Fachgruppe St. Galler Obst und die Fachstelle Obstbau des Kantons St. Gallen zu einer Flurbegehung bei der Familie Wehrle in Muolen ein. Der Anlass war ein voller Erfolg: 110 Produzentinnen und Produzenten nutzten die Gelegenheit, wertvolle Einblicke in die Pflege und den Schutz von Hochstammbäumen zu erhalten. Nach einem Rundgang durch die eindrucksvollen Hochstammparzellen von Sepp Wehrle liessen die Teilnehmenden den Tag mit einem Saft vom Fass oder einer Apfelschorle von Ramseier und Möhl ausklingen. Bei Brot und Wurst wurden die Ernteschätzungen, die aktuelle Marktsituation und die Ergebnisse der letzten Preisverhandlungen im PZ Mostobst präsentiert.

📍 Lara Basile, Schweizer Obstverband



Zürich

Sommer-Treffen der Zürcher Obstproduzenten

Am 22. August kamen Obstproduzierende aus dem ganzen Kanton Zürich nach Eglisau. Zuerst stellte Christoph Lamprecht den Betrieb vor, bevor die Bäume und Früchte in der Obstanlage besichtigt wurden. Es gab angeregte Diskussionen über den maschinellen Schnitt während der Blüte, die Pflegemassnahmen im Allgemeinen und den Ablauf der Ernte. Zurück im Betrieb erläuterte Wolfram Lempp die Ergebnisse der durchgeführten Blattanalysen. Kaspar Hunziker und David Szalatnay von der Fachstelle Obst Strickhof informierten abschliessend über die Pflaumenwicklerpopulationen und die Feuerbrandsituation.

📍 Denise Lattmann, Zürcher Obstverband



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

PAUL FURRER AG

Wassergraben 2
6210 Sursee
041 921 77 00
paul-furrer.ch

eggmann

Amriswilerstr. 42
8580 Hefenhofen
071 411 10 89
eggmann-landmaschinen.ch



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 Kartонieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

www.multivac.com

MULTIVAC

TONI SUTER
WIR GESTALTEN NATUR
SEIT 1982

**Obstbäume
aus der
Qualitäts-
baumschule**

Planen Sie Ihren Erfolg mit Toni Suter Obstbäumen. Verschiedene Baumformen speziell für den Erwerbsobstbau mit vielen neuen, z.T. zertifizierten Sorten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein interessantes Angebot. Tel. 056 493 12 12 – www.tonisuter.ch
5413 Birnenstorf AG

Bodenproben?



JBMC AG | Agri-Photovoltaik
041 464 12 02 | www.jbmc.ch



LABORINS

Analytik & Beratung für den Pflanzenbau
Industriestrasse 13 • 3210 Kerzers • T 031 311 99 44 • info@laborins.ch • laborins.ch





- Grosse Auswahl für jede Reihenbreite

- Kombinierbar mit diversen Anbaugeräten

- Perfekte Mulchqualität und Grasverteilung

- Bedienerfreundliche Handhabung

- Langlebigkeit und Qualität



PROFITIEREN SIE VON INTERESSANTEN FRÜHBEZUGSKONDITIONEN



Amriswilerstrasse 42
8580 Hefenhofen
071 411 10 89
www.eggmann-landmaschinen.ch



Obstbäume

Bonita*	T337	Conférence	Eline
Boskoop Bielaar*	FI.56	Gute Louise	QA
Braeburn Maririred*	T337	Harrow Sweet	QA
Cox la vera*	M9vt	Kaiser Alexander	QA
Elshof*	M9vt	Williams	QA
Galaxy*	T337		
Galiwa*	T337	Aprikosensortiment	
Glockenapfel	T337	Zwetschgensortiment	
Golden Reinders*	M9vt	Pfirsich und Nektarinen	
Gravensteiner	M9vt	Kirschsensortiment	G5 Colt
Ladina*	T337	Hochstammsortiment	
Milwa* (Diwa)	T337	Mostapfelsortiment	
Nela*	T337		
Novajo*	FI.56		
Opal*	T337		
Jugala*	T337		
RubINETTE Rosso*	FI.56		
Rubinola*	T337		
Rustica *	T337		
Topaz*	M9vt		
Werdenberg*	T337		

*Sortenschutz

Informieren Sie sich über das Biosortiment für Knospen-Betriebe



Baumschule, Holz · 9322 Egnach

Telefon 071 477 20 04
Fax 071 477 20 76

Natel 079 437 32 91

Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRUSTAR



Wir schützen Ihre Ernte mit System

- Hagelschutzabdeckung
System FRUSTAR & CMG Reissverschluss
- Folienabdeckungen
System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen
- Bewässerung
- Wind- & Schattiernetze
- Totaleinnetzungen
NEU: Wanzennetz schwarz
- Weinbau
MZ-Rollsystem | Zubehör Grundgerüst

www.netzteam.ch

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



Hail protection



Rain protection



Irrigation

frutop

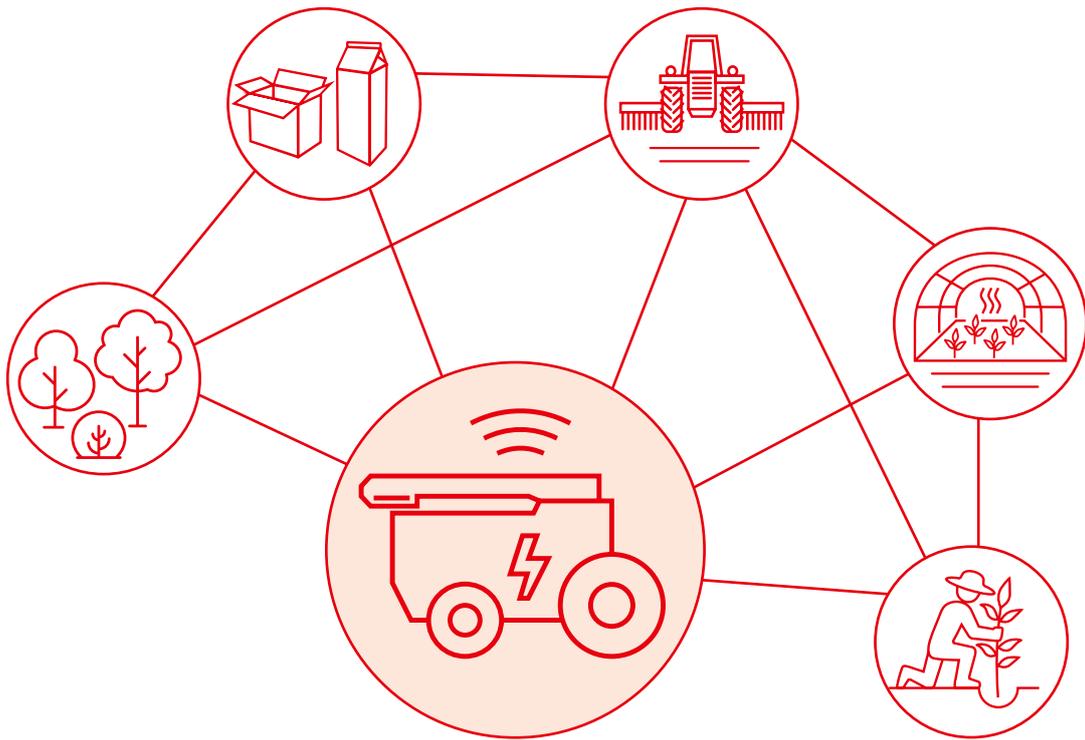
smart protection systems

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 – info@frutop.com



Sensortechnik im Pflanzenbau

Durch Sensoren können Daten über das Wetter und die Pflanzengesundheit erhoben werden, die in Prognose-Modelle einfließen. Die berechneten Risiken können dann auf dem Smartphone oder Computer eingesehen werden. Die durch die Sensoren und Prognosemodelle entstehenden Informationen können Obstproduzierende bei wichtigen Entscheidungsprozessen unterstützen, zum Beispiel beim terminierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

✍️ Sofia Peter

Schweizweit gibt es Wetterstationen, die an verschiedenen Standorten die meteorologische Situation messen. Das daraus gebildete, frei zugängliche Netzwerk «Agro-Meteo» gibt in den angegebenen Regionen stündlich Auskunft über Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit und Niederschläge.

Durch die erhobenen Daten in Kombination mit der Wettervorhersage können Prognosemodelle erstellt werden. Diese geben Hinweise zur Blüteninfektionsgefahr zur Feuerbrandzeit, zu Pilzkrankheiten oder Schädlingsgefahren. Dies hilft bei Entscheidungsprozessen hinsichtlich verschiedener Massnahmen zum Schutz der

Kulturen. «AgroMeteo» ist jedoch nicht die einzige digitale Hilfe, die für den Obstbau nützlich ist. Besonders beliebt sind eigene Wetterstationen, die mit Feucht- und Trockentemperatursensoren ausgestattet sind und somit für Frostwarnungen genutzt werden können. Wird die eingestellte Temperatur erreicht, versendet die Wetterstation eine SMS, E-Mail oder ruft sogar direkt das damit verbundene Handy an. Diese Stationen sind je nach Kultur in der Schweiz bereits weit verbreitet und in hohem Mass verlässlich. Es empfiehlt sich jedoch, die angezeigten Messwerte periodisch mit geeichten Geräten zu überprüfen.

«Schweizweit arbeiten bereits sehr viele der Obstproduzierenden in verschiedenen Bereichen mit Sensortechnik. Die bekannteste Variante ist wahrscheinlich die Nutzung von Schallsensoren auf der Hebebühne, welche diese in der Spur halten», erklärt Reto Leumann, Berater Obstbau am Arenenberg. «Neuere Optiksensoren, die das Baumvolumen und damit die benötigte Pflanzenschutzmenge einschätzen können, stecken aktuell noch in den Kinderschuhen beziehungsweise da kämpfen wir noch mit einigen Hindernissen, wie zum Beispiel dem Hagelnetz.»

Projekt PFLOPF

Insbesondere im Zusammenhang mit dem Pflanzenschutzmitteleinsatz werden aktuell zukunftssträchtige sensorbasierte Technologien auf Versuchsbetrieben getestet. Im Pilotprojekt «Pflanzenschutzoptimierung mit Precision Farming» (PFLOPF) werden auf 60 Betrieben mit über 900

Hektaren die Möglichkeiten und Grenzen von digitalen Technologien für den Pflanzenschutz über alle Kulturen getestet. Das Ziel des Projektes ist es, durch die Sensortechnik Pflanzenschutzmitteleinsparungen von bis zu 25 Prozent zu erreichen. Die Ergebnisse des Projekts sind auf der digitalen Plattform «Agripedia» frei zugänglich. Finale Erkenntnisse des Projekts werden im Jahr 2026 erwartet.

Eine für den Pflanzenschutz spannende und in diesem Projekt untersuchte Technologie ist die Kamera für Schädlinge: «Künstliche Intelligenz soll Schädlinge erkennen und anhand der Anzahl eine Warnung an den Obstproduzenten oder die Obstproduzentin senden», so Reto Leumann zum Ziel des Teilprojekts. Sollte also die eingestellte Warnschwelle für einen Schädling überschritten werden, dann sollte sofort ein Warnhinweis auf dem Smartphone erscheinen. «Die grösste Herausforderung bei der Entwicklung von Sensortechniken ist deren Verlässlichkeit», betont Obstbauberaterin Marlis Nölly vom Arenenberg. «Viele Obstproduzierende sind enttäuscht, dass die Technologie keine Entscheidungen abnehmen kann. Diese müssen nach wie vor vom Menschen selbst getroffen werden. Die Technik kann diese nur beeinflussen und als Unterstützung dienen.»

Am Projekt teilnehmende Betriebe haben mindestens drei von sieben Massnahmen ausgewählt und umgesetzt. Im Falle des Obstbaus sind vor allem folgende Massnahmen von Interesse:

Massnahme 1: betriebsspezifische Prognosedaten und Behandlungsempfehlungen



PFLOPF-Wetterstation

Die Ergebnisse des Projekts sind kostenlos auf der digitalen Plattform «Agripedia» abrufbar.



Massnahme 4: bewuchsspezifische Applikation von Pflanzenschutzmitteln mit Sensortechnik



Lidar-Sensoren bei der Spritze.

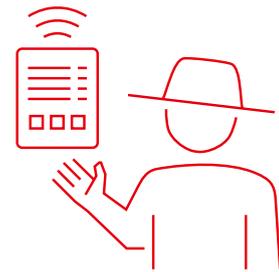
Massname 6: roboterbasierte, alternative Beikrautregulierung im Obst- und Rebbau



Der Mulchroboter Scarabaeus von Brüggli Industrie.

Lohnt es sich, die noch nicht vollständig entwickelten Technologien bereits jetzt zu verwenden?

In seinem Erfahrungsbericht über digitale Technologien beim Pflanzenschutz erklärt Stefan Anderes, Obstproduzent in Egnach, die Prognose-Systeme SOPRA und RIM-PRO. Als wichtige Grundlage der Systeme nennt er die Wetterstation. Er weiss, dass die Zuverlässigkeit der Daten noch nicht komplett gewährleistet ist. Warum es sich trotzdem lohne, diese Technologien einzusetzen, seien die Erfahrungswerte, die man dadurch gewinne, so der Kernobstproduzent. Die Daten, die man in den Prognosemodellen hinterlegt, kann man jederzeit wieder begutachten und kontrollieren: Die Dokumentation darüber, was man wann wie gemacht hat und die Folgen davon helfen, für die Zukunft dazulernen. Insbesondere bei Sorten, welche gegen mehrere Krankheiten resistent sind, sieht Stefan Anderes hohes Einsatzpotenzial, da diese eine grössere Toleranz haben als die sensiblen Sorten. Als grösster Gewinn des Einsatzes der Prognosemodelle nennt er den verminderten Einsatz von potenten und den effizienteren Einsatz von weniger potenten Pflanzenschutzmitteln.



Es gibt aktuell verschiedene Techniken im Obstbau, die mit Sensoren und den daraus gebildeten Daten für den Pflanzenschutz eingesetzt werden. Nicht alle werden bereits in der Praxis eingesetzt.

Diese Sensortechniken sind im Schweizer Obstbau weit verbreitet:

Agrarmeteorologische Wetterstationen:

Messen lokale Wetterdaten wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Windgeschwindigkeit und Niederschlag.

Blattnässesensoren:

Erfassen die Dauer der Blattnässe so genau wie möglich. Diese Kennzahlen sind unter anderem bei der Schorfinfektionsprognose unerlässlich.

Niederschlagssensoren:

Diese Sensoren messen Niederschlag direkt in den Obstkulturen. Sie helfen dabei, das Risiko von Pilzkrankheiten wie Blattschorf zu beurteilen, die bei feuchten Bedingungen häufiger auftreten.

Frostwarnsensoren:

Überwachen Temperatur und Luftfeuchtigkeit, um Frostgefahr frühzeitig zu erkennen.



Genauer als in
die **Glaskugel**
zu schauen.



salm-ag.ch



CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
- L'calfeutrage 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



Kraftpapiertragtasche mit Druck

 **LAVEBA Online**

Wir bieten Schutz.

Unsere Tragtaschen: Ideal für Ihren Einkauf vor Ort im Hofladen. Mehr erfahren:

laveba-online.ch



30/34



Raum zum Wohlfühlen

- Ideal als langfristige oder temporäre Raumlösung (z.B. als Unterkunft für Ihre Mitarbeiter)
- Individuelle Raum-Anordnungen in allen Größen und Ausstattungen möglich
- Flexible Ausführungsvarianten

www.containex.com



Familie, Betrieb und Weiterbildung unter einem Hut

Angela Preisig absolvierte nach ihrer Lehre als Obstfachfrau EFZ die Betriebsleiterschule 1 auf dem Betrieb ihres Vaters. Nun hat sie sich bereits für die Betriebsleiterschule 2 angemeldet. Neben Betrieb und Weiterbildung hat sie zwei kleine Kinder. Wie bringt sie das alles unter einen Hut?



Name: Angela Preisig

Alter: 27

Abschlussjahr: Zweitausbildung
Obstfachfrau 2020

Lehrbetrieb: Urs Haag, Hüttwilen TG
Kilian Diethelm, Siebnen SZ

Was hat dich dazu motiviert, nach der BLS 1 auch noch die BLS 2 in Angriff zu nehmen?

Der Zusammenhalt der Klasse der BLS 1, der gegenseitige Austausch und die Tatsache, dass fast alle aus der Klasse die BLS 2 machen. Ausserdem ist mir Folgendes klar: Wenn ich sie jetzt nicht mache, werde ich es nicht mehr machen und vielleicht bereuen.



Was war die grösste Überraschung für dich während deiner Ausbildung?

Die Vielfalt der Probleme im Obstbau (Insekten/Schädlinge, Pilz- und Virenkrankheiten) hat mich überrascht.



Was ist die wichtigste Lektion, die du während deiner Ausbildung gelernt hast und auf eurem Hof anwendest?

Es ist wichtig, das Remontieren regelmässiger zu praktizieren, da der Betrieb einen eher alten Obstbaumbestand hat.



Wie unterstützt dich deine Familie bei deinen beruflichen Zielen?

Dank meiner Familie ist es möglich, dass ich mich weiterbilden kann. Meine Kinder öffnen mir wieder die Augen für kleine Dinge. Sei es für Marienkäfererier, aus denen Larven schlüpfen, oder bei der Namensgebung von Spinnen. Meine Kinder sind sehr kreativ und fröhlich. Das inspiriert mich.



Was ist deine geheime Superkraft, um Familie, Hof und Ausbildung unter einen Hut zu bringen?

Das Arbeiten in und mit der Natur sorgt bei mir für den nötigen Ausgleich.



Wenn du eine Frucht wärst, welche wärst du?

Ein Apfel, knackig und frisch.



Welchen Rat würdest du anderen Frauen geben, die in den Obstbau einsteigen wollen?

Auch wenn wir Frauen in der Minderheit sind, braucht es uns im Obstbau. Die Arbeit im Obstbau ist vielfältig und sehr abwechslungsreich. Als Mutter braucht es einen toleranten und flexiblen Arbeitgeber. Das ist eine wichtige Voraussetzung, damit der Einstieg klappt.



Vervollständige diesen Satz:

Wenn ich an meine Zukunft auf dem Hof denke, hoffe ich, dass ... **ich ihn erfolgreich übernehmen kann.**

Nachwuchs in der Getränkeherstellung



Die Schweizer Fruchtverarbeitung und Getränkeindustrie vereinen sowohl Tradition als auch Innovation. Damit dieses Handwerk nahtlos in die nächste Generation übergeht, braucht es junge, gut ausgebildete Berufsleute. Mit neu erlerntem Know-how und viel Leidenschaft sorgen sie für die Getränke von morgen. Nachhaltig, qualitativ hochstehend und mit besten Schweizer Rohstoffen. Wir sprechen mit jungen Talenten und Branchenprofis, welche die Getränkeherstellung erfolgreich in die Zukunft führen.



Neue Grundbildung: Brau- und Getränketechnologe

Es weht bald ein neuer Wind im Bereich der Lebensmitteltechnologie: Ab Sommer 2025 steigen Lernende der Getränkebranche in den neuen Lehrgang Brau- und Getränketechnologie ein. Er ersetzt den bisherigen Lehrgang Lebensmitteltechnologie-Schwerpunkt Getränke und Bier. Wie sieht die Ausbildungslandschaft neu aus? Und was sind die wichtigsten Vorteile und Weiterbildungsmöglichkeiten der neuen eigenständigen Ausbildung?

✍ Sandro Rüegg

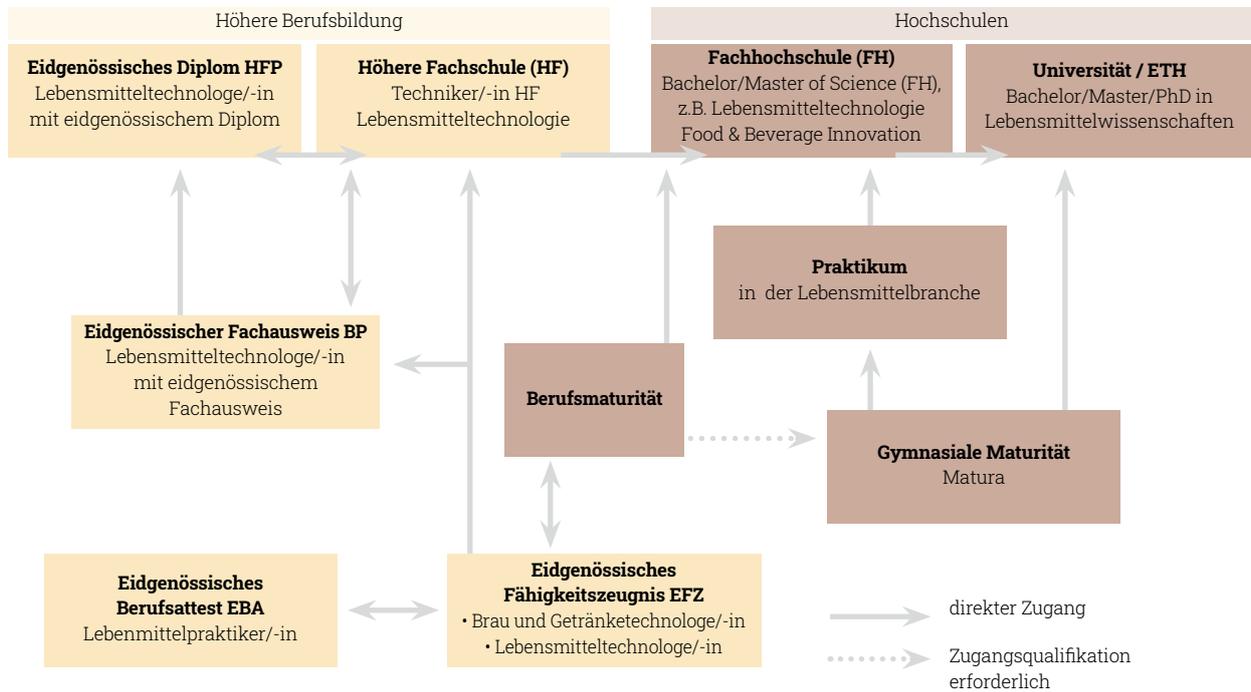
Brauen, destillieren, mosten: Die Arbeit als Lebensmitteltechnologe oder -technologin ist so vielfältig wie anspruchsvoll, insbesondere die Getränkeherstellung. Von der Qualitätsprüfung bei der Rohstoffannahme über die Steuerung aller Produktions- und Abfüllprozesse bis hin zur finalen Qualitätskontrolle der entstandenen Produkte: Vielfach sind vernetztes Denken und eine gute Übersicht gefragt. Zuletzt wurde der Bildungsplan vor über zehn Jahren den Gegebenheiten des Marktes angepasst. Die neue Grundbildung Brau- und Getränketechnologie ist das Resultat der aktuellen Revision unter der Federführung der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT). Der SOV ist Mitglied des Vereins, der sich für optimale Voraus-

setzungen in der Aus- und Weiterbildung im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie einsetzt.

«Foodtura25»

Unter dem Projekttitel «Foodtura25» läuft seit 2021 die Totalrevision der beruflichen Grundbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie. Neu wird das Berufsfeld ab Sommer 2025 neben den bisherigen Berufen Lebensmitteltechnologe/-in EFZ und Lebensmittelpraktiker/-in EBA um die neue Ausbildung Brau- und Getränketechnologe/-in EFZ ergänzt. Im Rahmen dieser Revision wurden sämtliche Berufe neugestaltet, praxisnah angelegt und eine neue, auf die Branche geschärfte Grundbildung für Lernende in der Getränkeindustrie geschaffen. Der neue Lehrgang stellt nun

Ausbildungsübersicht Brau- und Getränketechnologe/-in



eine Symbiose der bisherigen Ausbildungsschwerpunkte Getränke und Bier dar und wird entsprechende Synergien in Zukunft stärker nutzen: «Agilität und vernetzte Prozesse haben in der Lebensmittelbranche an Bedeutung gewonnen. Genau aus diesem Anspruch ist auch die neue Grundbildung für Brau- und Getränketechnologie entstanden», erklärt René Angehrn, Vorstandsmitglied für den Schwerpunkt Getränke der AG LMT.

Stark und modern an der Basis

Neu orientiert sich der Ausbildungsalltag stärker an den betrieblichen Prozessen der Getränkebranche. An der Berufsschule sollen die Lernenden kompetenzorientiert und berufsbezogen unterrichtet werden. Als logische Schlussfolgerung auf die Gesetzesanpassungen und nachhaltigen Prozessentwicklungen wurden in den Handlungskompetenzbereichen der Qualitätssicherung und der Prozessoptimierung mehr Platz eingeräumt. «Das neu gestaltete Berufsfeld bildet einen wichtigen und zeitgemässen Baustein, um die gesamte Lebensmittelindustrie auch in Zukunft mit jungen, topausgebildeten Fachkräften zu versorgen», so Angehrn weiter.

Solide Grundlage mit attraktiver Weiterbildung

Neu besteht die Möglichkeit, nach abgeschlossener Ausbildung eine Zusatzlehre von einem Jahr in einem anderen Ausbildungsbetrieb zu absolvieren und damit verkürzt das zweite Fähigkeitszeugnis im gleichen Berufsfeld zu erwerben. Nach abgeschlossener Lehre bieten sich den jungen Getränkefachkräften auch diverse spannende Weiterbildungsmöglichkeiten. Dies sowohl im Rahmen der höheren Berufsbildung als auch der Hochschulbildung. Ob eidgenössisches Diplom oder via Berufsmaturität respektive Passerelle ein Studium an der Fachhochschule oder der ETH: Es stehen den Absolventinnen und Absolventen viele Türen offen. Ein wichtiger Aspekt auf dem heutigen Ausbildungs- und Arbeitsmarkt. **1**



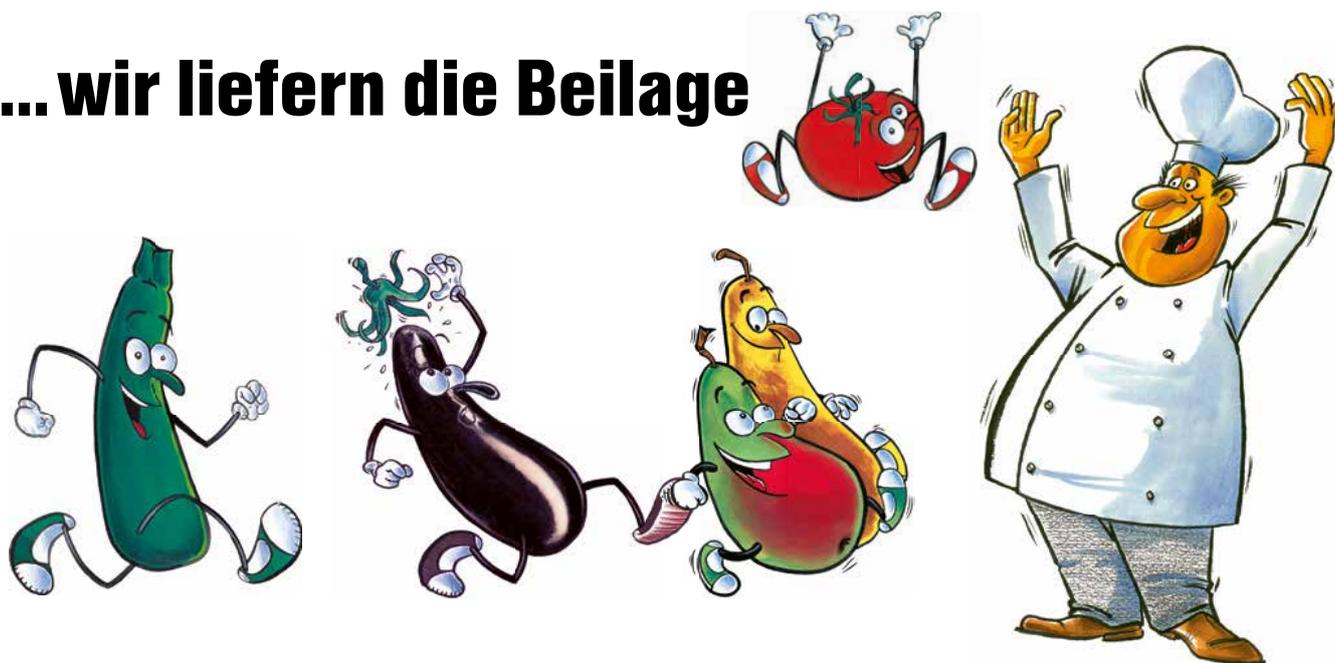
Brau- und Getränketechnologe/-in EFZ in Kürze

- Neues, spezifisches Berufsbild
- Getränkefokussierte Inhalte
- Moderne Technologien
- Berufsbezogene Ausbildung
- Praxisnaher Blockunterricht

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

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

safruits

www.safruits.com



**Kompetent für die
Landwirtschaft**

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

 **Lerch Treuhand**

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



WÄLCHLI
Brittnau

**Korbpresse?
Frag den Stefan!**

☎ 062 745 20 40

Stefan Zürcher
Verkaufsleiter

AGRAMA
Halle 2.2 | Stand C07
www.waelchli-ag.ch



**EINFACH
HIMMLISCH-
KÖSTLICH!**

Pink Lady
+

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, Rüttligen-Alchenflüh
Tel. +41 58 252 11 11 | www.geiser-agro.com



Der Tobi-Biss

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

Tobi
Früchte mit Biss

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



**FÜR JEDEN GESCHMACK
DIE RICHTIGE VERPACKUNG**

STOROPACK

Bestellen Sie unter: sales.ch@storopack.com • storopack-shop.ch • 056 677 87 00



FT LOGISTICS

FT Logistics AG

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

Kästelweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

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

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

IFS Logistics
Bio zertifiziert



Finser Packaging
Packaging Solutions

tel +41 91 611 50 10 | www.finser.ch | info@finser.ch



FRED

VariCom GmbH | Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil | www.go-fred.ch



Damit Frisches auch frisch bleibt!

Model Shop Schweiz
Industriestrasse 30
CH-8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com

shop.modelgroup.com

MODEL



**EINFACH
FRISCH
HALTEN**

PAWI | | |
DESIGN PACKAGING LOGISTICS



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

Thomas Lüscher kam von der Milchwirtschaft in die Spirituosenbranche. Er kennt die Lebensmittelbranche also bestens. Seit 14 Jahren ist er Berufsbildner im Bereich Lebensmitteltechnologie bei DIWISA und spricht mit uns über seine Leidenschaft und die Besonderheiten in der Ausbildung der Lernenden.

✓ Sandro Rüegg



Thomas Lüscher
Berufsbildner im Bereich Lebensmitteltechnologie bei DIWISA

«Während ihrer Schicht sind die Lernenden allein Herr und Meister über alle Anlagen»

Was sind typische Aufgaben Ihrer Lernenden im Bereich Lebensmitteltechnologie?

Die LMTler beginnen bei uns etwas untypisch – am Ende des Prozesses, bei der Abfüllung und Verpackung. Das liegt an den Produkten, die wir herstellen und verarbeiten, sprich alkoholhaltige Getränke. In der Regel werden die Lernenden erst im dritten Lehrjahr volljährig und beginnen auch erst dann mit der Destillation. In einem zweiten Teil der Lehre geht es um die Herstellung von Halbfertig- und Fertigfabrikaten. Von der einfachen Zuckerlösung bis zur Likörherstellung nach Rezept. Auch die Rohstoffannahme und -verarbeitung ist ein wichtiger Teil der Ausbildung. Im dritten Lehrjahr stehen Qualitätssicherung, Prozessanalytik und Produktentwicklung im Zentrum.

Wie gehen Ihre Lernenden mit dem Schichtbetrieb um?

Natürlich ist es eine Herausforderung, morgens um 5 Uhr anzufangen. Dafür sind die Arbeitszeiten sehr konzentriert. Man arbeitet acht Stunden, kurz und intensiv. Die Verantwortung, die den Lernenden übertragen wird, erfüllt sie jedoch mit Stolz und Elan. Diese Rückmeldung erhalten wir immer wieder. Während ihrer Schicht sind sie allein Herr und Meister über alle Anlagen. So viel Verantwortung zu übernehmen, ist für die Lernenden ein tolles Gefühl.

Wie ist der Umgang bei DIWISA in der Arbeit mit fermentierten Produkten?

Bei den fermentierten Produkten ist es so, dass bei der Gärung Gase entstehen, die gesundheitsgefährdend sind. Hier werden unsere Auszubildenden in Sachen Arbeitssicherheit, Sensibilisierung und auch technische Schutzeinrichtungen geschult, sodass sie bestmöglich vorbereitet sind.

Auf dem Markt ist ein Trend zu niedrig- oder nicht alkoholischen Getränken spürbar. Wie reagieren Sie darauf?

Auch wir spüren diesen Trend. Wir versuchen, unser Sortiment so marktnah wie möglich zu halten. Auf der Produktionsseite haben wir bereits entsprechende Produkte auf den Markt gebracht. Aber auch im Handel versuchen wir, dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, und haben diesbezüglich einige Markenvertretungen übernommen, um unser Portfolio ständig weiterzuentwickeln.

Haben die Lernenden während der Ausbildung auch Kontakt mit Obstproduzierenden?

Ja, klar. Im Frühling, wenn die Natur wieder in Schwung kommt, besuchen wir unsere Obstproduzentinnen und -produzenten. Die Lernenden sehen die Anlagen und kennen die Leute dann schon, wenn sie ihr Obst anliefern. Es ist sehr wichtig, dass sie die grossen Zusammenhänge verstehen.

Was war das spannendste Projekt, das Sie zusammen mit den Lernenden umsetzen durften?

Was jedes Jahr aufs Neue beeindruckt: Wir bewirtschaften eine kleine Obstanlage hinter unserem Lager. Diese wird komplett von den Lernenden bewirtschaftet: Pflanzenschutz, ernten, einmaischen, destillieren. Bis zum Lehrabschluss dürfen sie daraus ihr eigenes Produkt kreieren. So sind sie auch abteilungsübergreifend in der Produktentwicklung tätig. Dabei entstehen immer wieder tolle Produkte für die Lehrabschlussfeier. Das ist jedes Jahr ein Highlight. 🍷

DIWISA in Kürze:



Standort: Willisau



Anzahl Mitarbeitende:
rund 100



Ausbildungsberufe:
Brau- und Getränketechnologe/-in, Fachmann/-frau Betriebsunterhalt, Interactive Media Designer/-in, Logistiker/-in und Kaufmann/-frau



Website: diwisa.com



Mauro Krättli

Bsc Lebensmitteltechnologie, Msc Food and Beverage Innovation, ZHAW

«Mein damaliger Lehrmeister hat das Feuer in mir so richtig entfacht»

Was hat Sie dazu bewogen, nach der Lehre als Lebensmitteltechnologie in die höhere Berufsbildung einzusteigen?

Ich hatte das Glück, während meiner Lehre bei der Fresh Food & Beverage Group in Bischofszell mit Ruedi Bärlocher einen super Lehrmeister zu haben. Er liess mir viele Freiheiten und unterstützte meine Experimentierfreude, indem er mich dies und jenes ausprobieren liess. Er hat mich optimal gefordert und gefördert. So wurde aus der Freude an Lebensmitteln eine echte Leidenschaft und der Hunger nach mehr war entfacht.

Von der Praxis zurück auf die Schulbank, brauchte das ein Stück Überwindung?

Für mich nicht wirklich. Ich fühlte mich damals schon wohl in der Berufsschule. Mit wachsendem Interesse an der ganzen Materie wollte ich nach der Lehre meinen Horizont im Lebensmittelbereich erweitern, was mir das Studium zu 100 Prozent ermöglicht hat. Es hat sicher geholfen, dass ich direkt nach der Lehre mit dem Studium begonnen habe, so ist man noch im schulischen Lernfluss.

Hat es Ihnen im Studium geholfen, dass Sie den Beruf bereits praktisch bestens kannten?

Im Bachelor auf jeden Fall. Da haben nur etwa zehn Prozent vorher eine LMT-Lehre absolviert. Die Grundlagen der Lebensmitteltechnologie schon zu kennen, war super. Wir hatten zum Beispiel eine Vorlesung über Trocknungsmethoden. Durch die Berufsschule kannte ich schon die verschiedenen Methoden wie Bandtrockner, Wirbelschichttrockner etc. Trotzdem war es eine gute Wiederholung und man konnte sich mehr auf die anderen Fächer konzentrieren. Im Master ist der Abstraktionsgrad noch eine Stufe höher. Tonangebend sind hier die Hintergründe, das Warum hinter der Arbeit steht im Fokus.

Was können Sie jemandem auf den Weg mitgeben, der auch mit dem Gedanken spielt, nach der LMT-Lehre zu studieren?

Ich kann es jedem empfehlen, der seine LMT-Grundlagen mit viel Hintergrundwissen erweitern möchte. Die naturwissenschaftlichen Grundlagenfächer erfordern Fleiss und Ausdauer, aber es lohnt sich. Lebensmittel spielen oft eine Schlüsselrolle in unserem gesellschaftlichen Zusammenleben. Mich mit diesem Thema intensiv auseinander zu setzen, fasziniert mich sehr.

Wie sieht nun Ihre Zukunftsplanung aus? Sind zusätzliche Weiterbildungen geplant?

Im Moment noch nicht (lacht). In welche Richtung es mich in der Lebensmittelindustrie zieht, wird sich in den nächsten Wochen zeigen. Im Moment würde mich die Schokoladenindustrie sehr interessieren. Ich kann mir auch vorstellen, noch eine Weile in der Forschung und Entwicklung zu bleiben. **1**

Lebensmitteltechnologie an der ZHAW in Kürze:



Standort: Wädenswil



Studierende:
65



Studiengänge:

Bsc Lebensmitteltechnologie, Msc Food and Beverage Innovation



Website: zhaw.ch

Am Puls der Getränkeherstellung

Rahel Künzli ist im dritten Lehrjahr als Lebensmitteltechnologin mit Schwerpunkt Getränke bei der Ramseier Suisse AG. Wir durften ihr einen Tag lang in Sursee über die Schulter schauen und einen Einblick in ihren Berufsalltag gewinnen. Sie zeigte uns, was es braucht, damit aus einem saftigen Mostapfel eine feine Apfelschorle wird.



✂ Sandro Rüegg

Der Herbst hält Einzug im Obstland Schweiz. Das bedeutet, dass in den hiesigen Mostereien wieder Hochbetrieb herrscht, so auch am Hauptsitz der Ramseier Suisse AG in Sursee. Die Silos der Obstannahmestelle füllen sich nach und nach. Lastwagen um Lastwagen entladen ihre saftige Fracht – die Mostobstsaison ist in vollem Gange. Ein Treiben, das auch der Lernenden Rahel Künzli (17) gefällt. Ausgerüstet mit Kittel, Sicherheitsschuhen und einer Schutzbrille ist sie bereit für einen neuen Tag. Der Weg vom Mostapfel zur Apfelschorle kann beginnen.

Rohstoffe annehmen und prüfen

Sei es in kleinen Harassen von den umliegenden Höfen oder per LKW vom Grossproduzenten: Der Prozess beginnt an der Obstannahmestelle. Hier wird das Mostobst gewogen und die Qualität nach verschiedenen Kriterien (Reifegrad, Zuckergehalt, allfällige Beschädigungen) kontrolliert. Ausserdem erfolgt eine Sortierung nach verschiedenen Labels. Danach wird das Obst mit Schwemmwasser weiter in die Mosterei gespült.

Enzymierung und Rätzmühle

Am Sortiertisch werden die letzten Früchte von Hand aussortiert, bevor sie in der Rätzmühle gleichmässig zu einer Maische zerkleinert werden. Um anschliessend in der Obstpresse eine optimale Ausbeute zu erzielen, wird die Obstmaische vorgängig enzymiert: Spezielle Enzyme werden der Maische zugesetzt, um die Zellwände der Früchte aufzubrechen. Dies erleichtert die Saftgewinnung und verbessert die Saftausbeute sowie die Filtrierbarkeit.

Ab in die Presse

Die enzymierte Obstmaische wird nun in die Pressen gefüllt. «Eine Presse kann pro Füllung zwischen neun und zwölf Tonnen Maische zu Saft pressen», erklärt Rahel. Ein Pressvorgang dauert bis zu 90 Minuten. Die insgesamt vier Pressen produzieren zu Spitzenzeiten bis zu 500 000 Liter Saft pro Tag. Die Saftausbeute liegt bei gut 80 Prozent. Die restlichen 20 Prozent, der Obsttrester, werden zu Tierfutter verarbeitet. Der trübe Saft wird anschliessend entweder als Saft ab Presse abgefüllt oder entaromatisiert und konzentriert.

Lernen bei der Ramseier Suisse AG



Geschäftsführer: Christoph Richli



Berufsbildner: Paul Joss, Dieter Dingeldein, Nuno Guerra und Alissia Huwiler



Standorte: Sursee, Hochdorf, Elm & Oberaach



Lehrberufe: Lebensmitteltechnologe/-in, ab Sommer 2025: Brau- und Getränketechnologe/-in, Logistiker/-in, Kauffrau/-mann



Lernende: 12



Sortiment: Kernobstsäfte und Schorle, Apfelwein, Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Multifruchtsäfte, Ice Tea, diverse Brühteess, Sinalco und diverse andere Süssgetränke, Wein, Bier, Elmer Mineral und Citro



Rahel entnimmt eine Probe zur Qualitätssicherung.



In grossen Stahltanks lagert das gelbe Gold, das Apfelsaftkonzentrat.

Entaromatisieren und konzentrieren

«In den grossen Kellerräumen wird der trübe Saft unter Vakuum eingedampft, was den Siedepunkt senkt und die Aromen erhält. Das Wasser wird entzogen und übrig bleibt das hochkonzentrierte, trübe Apfelsaftkonzentrat», sagt Rahel. Dieses wird dann gekühlt in grossen Chromstahltanks gelagert.

Filtern und abfüllen

Jede Woche wird das trübe Konzentrat mit Wasser verdünnt und gefiltert. In der Abfüllerei wird der Saft mit Kohlensäure versetzt und in die typischen Schorle-Flaschen abgefüllt, «oder natürlich in jedes andere Gebinde, das gerade gefragt ist», ergänzt Rahel. Der Abfüllprozess läuft vollautomatisch ab: Im Sekundentakt laufen Dutzende von Flaschen über das Förderband, werden ein letztes Mal pasteurisiert, verschlossen und etikettiert, bevor sie von einem Roboter in Harassen verpackt und für die weitere Transportlogistik vorbereitet werden.

Schichtwechsel

Während der Hochsaison sind die Tage lang. Um 21 Uhr füllt Rahel das Schichtübergabeprotokoll aus und notiert die wichtigsten Ereignisse für ihre Kolleginnen und Kollegen, die sie gleich ablösen werden. Auf die abschliessende Frage, ob die Schichtarbeit nicht auch anstrengend sei, antwortet Rahel mit einem zufriedenen Lächeln: «Ein bisschen schon, aber mein Alltag ist wirklich sehr abwechslungsreich. Kein Tag ist wie der andere, und das gefällt mir sehr.» **I**

«Mein Alltag ist wirklich sehr abwechslungsreich. Kein Tag ist wie der andere, und das gefällt mir sehr.»



In Sursee fassen die acht Silos zu Spitzenzeiten bis zu 650 Tonnen Mostobst pro Tag.



Rahel Künzli (17) ist im dritten Lehrjahr und steht kurz vor ihren Lehrabschlussprüfungen.

«Beim zweiten Mal hat es mich definitiv gepackt»

Wie sieht ein typischer Tag als angehende Lebensmitteltechnologin vor Schichtbeginn aus?

Mein Tagesrhythmus hängt davon ab, in welcher Schicht ich gerade arbeite (Morgen-, Nachmittags- oder Nachtschicht). Bei der Nachmittagschicht stehe ich um 8 Uhr auf, erledige zu Hause alle anderen Arbeiten des Tages und koche mir noch etwas für das Abendessen. Ich komme aus Sursee und fahre dann um 13 Uhr mit dem Velo zum Schichtbeginn. Wir tauschen uns noch mit der vorherigen Schicht aus, was wichtig ist, und dann geht es los. Meistens sind wir zu zweit oder zu dritt unterwegs.

Wie bist du zu deiner Lehre gekommen?

Mein beruflicher Entscheidungsweg verlief nicht gerade geradlinig. Ich wusste lange Zeit nicht genau, was ich machen wollte. Ich schnupperte vorher in andere Berufe hinein, zum Beispiel als Optikerin oder in einer Kita. Das gefiel mir alles nicht so gut. In der Region ist die Ramseier natürlich ein Begriff und so schnupperte ich ein erstes Mal drei Tage hier, was mir ganz gut gefiel. Als es um die Lehrstelle ging, kam ich ein zweites Mal etwas länger vorbei und dann war für mich klar: Lebensmitteltechnologin Getränke muss es sein.

Was gefällt dir am besten an deinem Beruf?

Auf jeden Fall die Menschen und die Abwechslung. Kein Tag ist wie der andere. Die Prozesse sind ähnlich, aber die genauen Abläufe sind immer wieder anders. Ich arbeite auch oft abteilungsübergreifend mit vielen verschiedenen Leuten zusammen, das ist



toll. Wir rotieren ständig zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen im Unternehmen. Auch das trägt zur Abwechslung und Vielseitigkeit im Alltag bei, was ich sehr schätze.

Was gefällt dir weniger?

Da gibt es nicht viel ... Aber die grossen Tanks müssen natürlich auch mal gereinigt werden (lacht). Bei den stehenden geht das maschinell. Bei den liegenden muss man selbst mit Taschenlampe und Reinigungsutensilien rein. Das ist aufwendig und anstrengend, gehört aber auch dazu.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

Als Nächstes stehen meine Lehrabschlussprüfungen an. Danach möchte ich auf jeden Fall in der Lebensmittelbranche bleiben. Ich kenne erst einen kleinen Teil davon. Nach den Prüfungen ist es sicher erst einmal das Ziel, etwas Berufserfahrung zu sammeln. Später kann ich mir gut vorstellen, eine höhere Ausbildung zu machen, aber das lasse ich auf mich zukommen.

Suchen Sie noch Fachkräfte oder bilden Sie schon aus?

Mit der revidierten Bildungsverordnung für die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologie/-in EFZ wird eine neue berufliche Grundbildung als Brau- und Getränketechnologe/-in EFZ möglich. Potenziellen Lehrbetrieben wird von der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologe(n) (AG LMT) die Informationsbeschaffung erleichtert und die Anforderungen werden klar mitgeteilt. Hier sind vier gute Gründe, warum sich das für Ihren Betrieb lohnt.



Vorteile für den eigenen Betrieb

Indem Sie selbst junge Menschen ausbilden, können Sie eine effiziente Wissensübertragung sowie interne Lösungen für eine potenzielle Nachfolge sicherstellen. Die jungen Auszubildenden lernen Ihre Firmenphilosophie kennen und brauchen keine Einarbeitungszeit, falls sie nach der Lehre bleiben. Engagierte Ausbildungsbetriebe profitieren zudem von einem hohen Ansehen und verbessern ihr Image.



Aktiv gegen Fachkräftemangel vorgehen

Indem Sie jungen Menschen eine Ausbildungsmöglichkeit in der Getränkebranche geben, wirken Sie dem Fachkräftemangel entgegen. Durch den berufsbezogenen Unterricht und die praxisorientierte Ausbildung sorgt dieser Bildungsweg dafür, dass die Absolventen und Absolventinnen sofort in der Branche eingesetzt werden können.



Betrieb auf dem Laufenden halten

Indem Sie frischen Wind von aussen in Ihren Betrieb lassen, halten Sie ihn auf dem Laufenden und bleiben in unserer schnellen und durch stetigen Wandel geprägten Welt am Ball. Wenn Sie die jungen Leute von heute kennen, dann kennen Sie auch die Kundschaft von morgen.



Klares und vernetztes Berufsfeld

Als Ausbildungsbetrieb geniessen Sie die Unterstützung der AG LMT und profitieren vom Austausch mit anderen Ausbildungsbetrieben. Der Verein AG LMT hat zum Zweck, optimale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung von Lebensmittelpraktikerinnen EBA und Lebensmitteltechnologe(n) EFZ sowie für ihre Weiterbildung zur Berufsprüfung oder Höheren Fachprüfung zu schaffen. Das klar definierte Berufsbild mit spezifischen Inhalten erleichtert die Organisation der Ausbildung.



Die Schritte zur Ausbildung von Brau- und Getränketechnologen:

1. Prüfen Sie die Anforderungen an Ihren Betrieb in der Bildungsverordnung.
2. Melden Sie sich beim Kanton als Ausbildungsbetrieb an.
3. Sie werden dann durch den Kanton und einen Experten, eine Expertin der AG LMT auf Mindestanforderungen überprüft und, wenn diese erfüllt sind, zugelassen.
4. Rekrutieren oder bilden Sie bei Bedarf intern einen Berufsbildner oder eine Berufsbildnerin aus.
5. Ergänzen Sie das Ausbildungsprogramm für Ihren Betrieb auf Basis des Bildungsplans. Die Fachleute der AG LMT stehen Ihnen bei Bedarf zur Verfügung.
6. Der letzte Schritt ist die Rekrutierung von Lernenden.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Landw.-technische/-r Fachmitarbeiter/-in: Obstbaumschule

100% / 8820 Wädenswil

Gutes Essen, gesunde Umwelt

Die Forschungsgruppe Extension Obstbau entwickelt Anbau- und Pflanzenschutzstrategien für eine umweltschonende und wirtschaftliche Produktion von Qualitätsobst und prüft Obstsorten hinsichtlich Robustheit und Anbaueignung unter Schweizer Bedingungen. Sie erfüllt eine wichtige Funktion als Brückenbauerin zwischen Grundlagenforschung und Obstbaupraxis.

Das Team Versuchsbetrieb Obstbau in Wädenswil pflegt 11.5 ha Obstanlagen und unterstützt die Forschung bei der Durchführung von Feld- und Gewächshausversuchen. Die Obstbaumschule ist Teil des Versuchsbetriebs und produziert auf 1.5 ha Obstbäume für die Kernobstzüchtung, die Erhaltung von Sorten und die Erstellung von Versuchsanlagen. Agroscope prüft eine Verschiebung der obstbaulichen Versuche ab 2030 auf kantonale Obstbaubetriebe. Der zukünftige Standort der Obstbaumschule und die Rahmenbedingungen ab 2030 sind Teil der laufenden Planung.

Ihre Aufgaben

- Organisation und Durchführung von Veredelung, Pflanzung, Pflege und Rodung von Obstbäumen in der Baumschule
- Instandhaltung und Reparaturen von Geräten für die Baumschule
- Mitarbeit bei der Erstellung, Pflege und Beerrntung von Obstanlagen; Unterstützung in obstbaulichen Feldversuchen
- Einstellung und Ueberwachung der Klima- und Bewässerungssteuerung in Gewächshäusern
- Ausbildung von lernenden Obstfachleuten im Fachgebiet Baumschule

Ihr Profil

- Gärtner/-in EFZ Fachrichtung Baumschule, Obstfachmann/-frau EFZ oder gleichwertige Ausbildung, Praxiserfahrung erwünscht
- Interesse am Austausch und an der Zusammenarbeit mit Obstforschung und -züchtung
- Leistungs- und lösungsorientierte, teamfähige und kommunikative Persönlichkeit
- Freude an der Wissensvermittlung an Mitarbeitende und Lernende
- Kenntnisse zweier Amtssprachen

Der Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte forscht an praxistauglichen Lösungen für den Schweizer Pflanzenbau und nimmt diverse Vollzugstätigkeiten wahr. Er steht in engem Kontakt mit der landwirtschaftlichen Beratung und den Branchen und stellt so sicher, dass neue Lösungen rasch in die Praxis gelangen und dort ihre Wirkung entfalten.

Agroscope ist das Kompetenzzentrum des Bundes für die Forschung in der Land- und Ernährungswirtschaft. Die Forschenden üben ihre Tätigkeiten an verschiedenen Standorten in der Schweiz aus. Hauptsitz ist Bern-Liebefeld (ab 2026: Posieux FR). Angesiedelt ist Agroscope beim Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem interessanten Arbeitsumfeld sowie eine gründliche Einarbeitung. Flexible Arbeitszeiten und gute Sozialleistungen sind weitere Pluspunkte dieser Stelle.

Die Bundesverwaltung achtet die unterschiedlichen Bedürfnisse und Lebenserfahrungen ihrer Mitarbeitenden und fördert deren Vielfalt. Gleichbehandlung geniesst höchste Priorität.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht und Sie das Anforderungsprofil erfüllen, freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung bis 15.11.2024 unter www.stelle.admin.ch, Ref. Code 12150.

Ergänzende Auskünfte erteilt Ihnen gerne Matthias Schmid, Co-Leiter Versuchsbetrieb Obstbau per E-Mail matthias.schmid@agroscope.admin.ch oder per Telefon unter +41 79 680 79 38 (bitte senden Sie keine Stellenbewerbungen an diese E-Mail-Adresse).

Eintritt: 01.04.2025 oder nach Vereinbarung. Die Stelle ist unbefristet.

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter www.stelle.admin.ch



Digitaler Fortschritt im Bereich Tafelkernobst

Für die Ernteschätzung von Tafelkernobst wurde in der Schweiz von 1986 bis 2023 die Baven-dorf-Methode eingesetzt. 2018 haben der SOV und Swisscofel in Zusammenarbeit mit der Prognosix AG aus Zürich mit der Entwicklung der Smartphone-App «PreApPear» begonnen. Heute kann diese App für die Ernteschätzung von Tafelkernobst mittels künstlicher Intelligenz (KI) verwendet werden.

Für die Ernteschätzung 2024 verwendeten der SOV und Swisscofel zum ersten Mal ausschliesslich die App «PreApPear». Sie ermöglicht es dem Schweizer Obstverband, dank KI das Erntepotenzial von Tafelkernobst auf nationaler Ebene für dreizehn Apfel- und vier Birnensorten genau zu schätzen. Die KI dieser App nutzt verschiedene Datenquellen, darunter mehr als 100 regionale Wetterstationen (Temperatur, Niederschlag, Sonnenstrahlung) sowie Daten zu Fruchtentwicklung und phänologische Stadien der letzten zehn Jahre. Auf Basis dieser Daten analysiert die künstliche Intelligenz Fotos der aktuellen Saison, zählt automatisch Früchte aus und errechnet eine nationale Ernteschätzung. Damit dies verlässlich gelingt, benötigt die KI Bilder aus mindestens 50 Parzellen pro Sorte und Region. So sind in diesem Jahr über 20 000 Fotos von Apfel- und Birnbäumen entstanden, die zur Datenanalyse und anschliessend für die Ernteschätzung eingesetzt wurden.

Die Ergebnisse der Ernteschätzung wurden am 13. August im Produktzentrum für Kern- und Tafelobst vorgestellt. Die Ernteschätzung bei Äpfeln im Jahr 2024 beläuft sich auf 103 589 Tonnen, drei Prozent mehr als im Vorjahr. Bei Birnen werden 16 364 Tonnen erwartet, siebzehn Prozent mehr als im Jahr 2023. Diese Ergebnisse, die zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Berichts bekannt waren, wurden von Vertretern der Produktion und des Handels bestätigt. Die weitere Entwicklung der Kulturen und insbesondere die Wetterbedingungen können die tatsächlichen Mengen immer noch beeinflussen.



Mehr Infos



Interview mit Dr. Peter Kauf

Geschäftsführer von Prognosix AG, Entwicklungsfirma von PreApPear

Was können wir von der KI erwarten?

Oft liegen die Erwartungen der Produzierenden an die KI vor allem im Bereich Genauigkeit. Konkreter formuliert, sie erhoffen sich genaue Auskunft über die Situation in der Obstanlage und dadurch entstehende Empfehlungen für das weitere Vorgehen. Hier muss ich die Erwartungen etwas dämpfen. Die KI ist keine Zaubermaschine. Sie lernt datenbasiert und fällt daraus berechnend objektive Entscheidungen. In diesen Daten liegt nicht immer Klarheit. Eine menschliche Schätzung bezieht sehr oft auch Faktoren ein, die der KI nicht bekannt sind. Die KI kann als Unterstützung bei der Entscheidungsfindung helfen.

Welche Vorteile hat die App PreApPear für Kernobstproduzierende?

Zum einen ist eine verlässliche Ernteschätzung pro Sorte und Region für eine faire Preisbildung im Gespräch mit dem Handel (Swisscofel) für die Branche sehr wichtig. Zum anderen kann die App auch als digitale Hilfe zur Schätzung von Parzellenerträgen auf einzelnen Betrieben eingesetzt werden. Eine zuverlässige Prognose pro Parzelle wird wahrscheinlich in zwei Jahren möglich sein. Dieses Jahr werden wir auf ausgesuchten Betrieben die Möglichkeiten einer Parzellen-Prognose testen.

Welche Voraussetzungen müssen Produzierende erfüllen, um die App verwenden zu können?

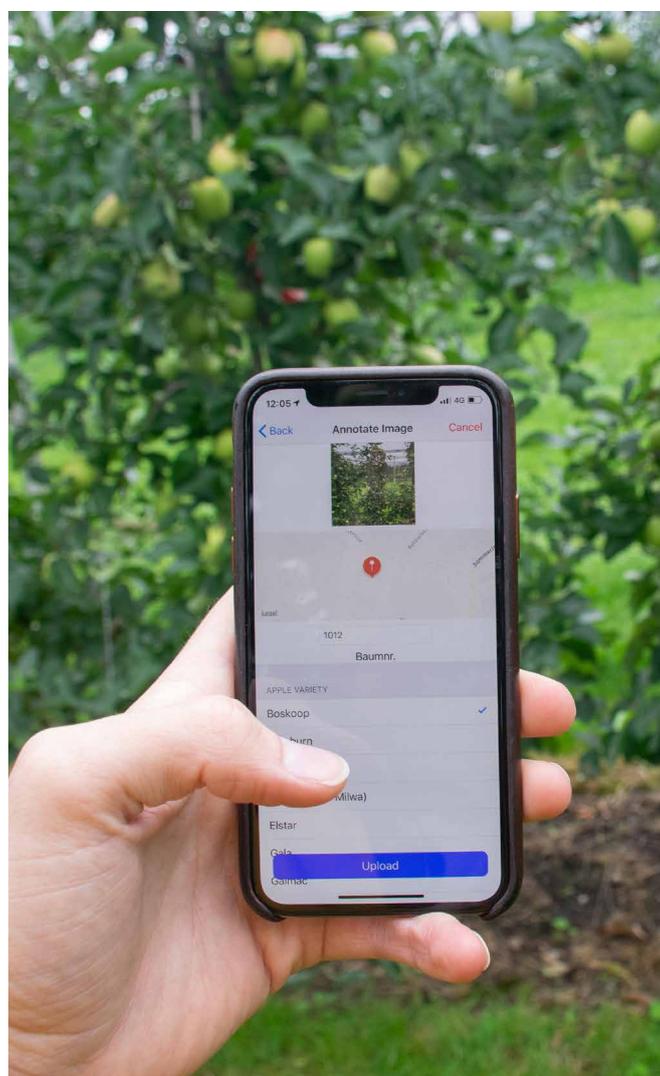
Für die Verwendung der App braucht man ein Smartphone. Für SOV-Mitglieder ist die App kostenlos. Der erste Schritt ist die Erfassung der Kernobst-Parzellen auf dem Betrieb. Dabei müssen ebenfalls die Erträge der vergangenen Jahre eingetragen werden, damit die KI lernen kann, welche Einflussfaktoren für den jeweiligen Betrieb zu welchen Mengen führen. Hierbei ist uns der Datenschutz ein grosses Anliegen. Die Informationen der Produzierenden werden mit niemandem geteilt. Nicht einmal der SOV hat Einblick in die Details. Die Anwendung der App ist sehr einfach, jedoch sind wir offen für Feedback und Ideen zur zusätzlichen Vereinfachung.

Sehen Sie Potenzial für die Ausweitung der App auf andere Kulturen?

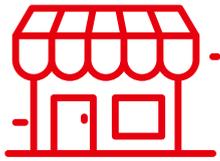
Wenn eine KI mit Bilderkennung arbeitet, wie es bei PreApp der Fall ist, dann müssen Früchte gut sichtbar sein. Das ist bei vielen Kulturen ein Problem. Kirschen beispielsweise eignen sich schlecht für die Bilderkennung. Bei Aprikosen oder Zwetschgen hingegen gäbe es Potenzial, das erforscht und in Abstimmung mit Fachleuten aus der Agronomie und Produktion ausgearbeitet werden könnte. Eine weitere wichtige Überlegung betrifft die Investition in eine Erweiterung auf andere Kulturen. Diese muss im Verhältnis mit dem ökonomischen Potenzial einer Kultur stehen.

Für welche Prognosen in anderen Branchen setzen Sie KI ebenfalls ein?

Wir unterstützen den Lebensmittelhandel und die Produktion (zum Beispiel die Firma Läderach) sowie die Spitalversorgung (etwa das Universitätsspital Zürich oder das Inselspital Bern) mit KI-basierten Softwarelösungen. Diese digitalen Lösungen helfen unseren Kundinnen und Kunden dabei, sich auf die Zukunft vorzubereiten, und ermöglichen dadurch eine hilfreiche Beratung bei Entscheidungsprozessen. Die Lebensmittel- und die Spitalversorgungsbranche sind dabei trotz unterschiedlicher Produkte im Ansatz vergleichbar, da sie mit ähnlichen Problemstellungen umgehen müssen. Unsere KI-Lösungen unterstützen die Branchen und deren Entscheidungsträger im Alltag.



Die Vermessung funktioniert per Smartphone direkt in der Parzelle.



Der beliebteste Hofladen steht in Wädenswil

Zum ersten Mal wurden am Hofladen-Wettbewerb ein Spezialpreis Obst und ein Publikumspreis vergeben. Bütler Obst gewann alle beide.

✂ Daniela Clemenz, BauernZeitung

«Kalte Nächte und sonnige Tage», wünscht sich Vinzenz Bütler für den Herbst. Dann erhalten seine Äpfel eine schöne rote Färbung. Über 20 Sorten baut er an, auch Robustsorten wie Ladina und Bonita sowie die Sorte Wurtwinning mit dem Markennamen Bloss. «Mal schauen, ob sie ihren Platz im Detailhandel finden werden», sagt Bütler. Seine Frau Astrid Bütler hegt jedoch keine Zweifel, dass ihre Kunden im Hofladen zugreifen werden. «Unsere Kunden probieren gerne neue Sorten aus», sagt sie. Sie hätten für Äpfel und Birnen einen Einheitspreis von zurzeit CHF 3.30/kg. Die Kunden mischen in ihrem Einkauf alle Sorten durcheinander, so dass alle Ifco-Kisten ungefähr gleichzeitig leer seien.

Ihr Hofladen ist denn auch richtig schön, geräumig und funktional. Die Kunden schätzen ihn. Das zeigte sich am Hofladen-Wettbewerb, wo Bütlers nicht nur eine Auszeichnung bekamen, sondern auch den Publikumspreis und den Preis des Schweizer Obstverbandes einheimsten.

Sie hatten vor zwei Jahren investiert und einen neuen Hofladen inklusive Verarbeitungs-, Kühl- und Tiefkühlräume gebaut. Vinzenz Bütler weiss es noch, als wäre es gestern gewesen. «Am 1. Oktober 2022 haben wir den neuen Laden eröffnet», sagt er. Seither sind sie umsatzmässig auf Kurs. Immerzu fahren Autos vorbei und biegen Richtung Hofladen ab.

Es ist ein Selbstbedienungsladen auf 75 m², der von 7 bis 20 Uhr geöffnet ist. Im Mittelpunkt steht die Obst- und Gemüsetheke, rechts dahinter auf einem Gestell wird ein breites Sortiment an Zwetschgen und Beeren angeboten und vor dem Laden Kürbisse. «Salat und ein Gemüsesortiment kaufen wir von einem Gemüsebauer in der Region dazu, welcher von uns Obst übernimmt», erklärt Vinzenz Bütler. Zudem verkaufen sie ein kleines Sortiment an Milchprodukten. Diese stammen von einem Landwirt in der Nachbargemeinde, welcher alles in einer Hofmolkerei selbst verarbeitet. Eier beziehen sie vom Bruder Bruno Bütler, der einen Landwirtschaftsbe-



Astrid und Vinzenz Bütler vor ihrem zweifach prämierten Hofladen in Wädenswil (ZH).

trieb im Wädenswiler Berg bewirtschaftet. Dann gibt es noch ein Gestell mit Mehl und Müeslimischungen. «Das Getreide liefern wir an die Bachtalmühle in Sins und von ihr beziehen wir Mehl und Müeslimischungen», erklärt Vinzenz Bütler.

Während Vinzenz Bütler die Gestelle auffüllt, ist Astrid Bütler am Einkochen von Konfitüren. Das Angebot an verarbeiteten Produkten ist gestiegen. Es gibt nicht nur Süssmost, sondern auch Sirups, Konfitüren und einen fein abgeschmeckten Himbeeressig. Gerne greifen die Kunden auch zu gefrorenen Früchten und Beeren.

«Trotz Selbstbedienung trifft man uns immer an», sagt Astrid Bütler. Das sei den Kunden sehr wichtig. «Die Leute wollen wissen, woher die Produkte kommen, und wollen die Familie dahinter kennen lernen», sagt Vinzenz Bütler. Das Sorge auch für Mund-zu-Mund-Propaganda. Das sei übrigens der beste Kommunikationskanal – sehr viel wichtiger als die Präsenz in den sozialen Medien.

Name: Astrid und Vinzenz Bütler

Ort: Wädenswil (ZH)

Gesamtfläche: 20 ha

Kulturen: 11 ha Obst und Beeren, 0,5 ha Kürbis, plus Ackerbau und Ökoausgleich



An **17**

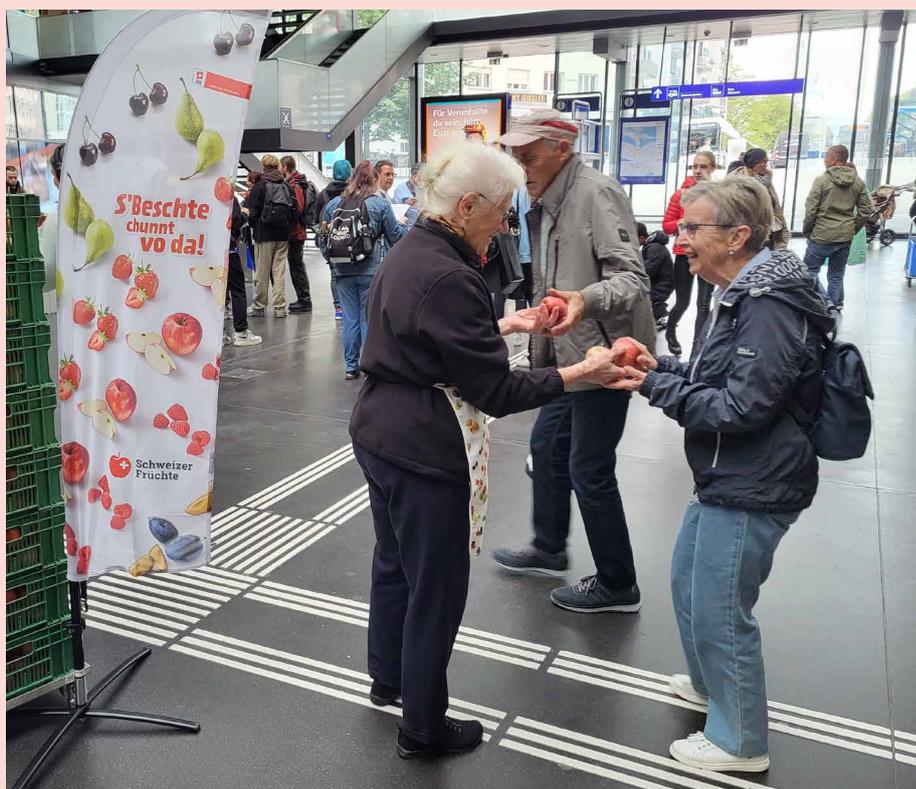
Bahnhöfen in der ganzen Schweiz wurden am diesjährigen Tag des Apfels Äpfel verteilt.

Trends, Fakten & Zahlen

Newsletter abonnieren und aktuell bleiben:
sov@swissfruit.ch

Viele helfende Hände am Tag des Apfels

Am Freitag, den 13. September, fand der alljährliche Tag des Apfels statt. Dieses Jahr wurde aus dem Unglückstag ein Freudentag! Traditionell wurden den ganzen Tag über an verschiedenen Orten in der gesamten Schweiz gratis Äpfel verteilt. Neben SBB-Bahnhöfen und Bahnhofrestaurants als Sampling-Standorte wurden auch Partnerorganisationen und Medienhäuser mit einer «Freshbox» mit frischen Schweizer Äpfeln überrascht. Damit haben wir nicht nur für eine regionale und nachhaltige Zwischenverpflegung der Bevölkerung gesorgt, sondern auch das Bewusstsein für die Bedeutung des Apfels für die Schweizer Landwirtschaft gestärkt. Herzlichen Dank an alle Helferinnen und Helfer, die diesen Tag möglich gemacht haben.



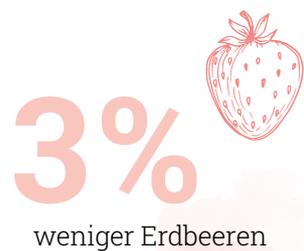
Auch am Bahnhof Zug wurden fleissig Äpfel an die Passantinnen und Passanten verteilt.

Herausfordernde Produktionsbedingungen für Beeren

Das Frühjahr war insgesamt von erheblichen Temperaturschwankungen geprägt, die von fast sommerlichen Verhältnissen bis hin zu späten Schneefällen reichten. Vor allem der viele und lang anhaltende Niederschlag erschwerte die Produktionsbedingungen im Beerenbau erheblich.

Erdbeefelder unter Wasser

Unter dem nassen Wetter hatten vor allem die Freilandkulturen zu leiden. Die Erdbeerernte gestaltete sich sehr zeitintensiv und es musste viel Sortierarbeit geleistet werden. Die Ernte 2024 kann als durchschnittlich bezeichnet werden; die Durchschnittsmenge von 7112 Tonnen der letzten fünf Jahre wird bis zum Saisonende wohl nicht erreicht.



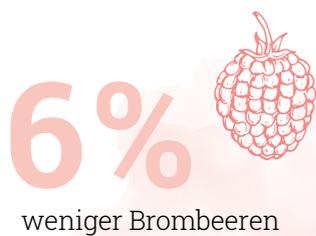
Späte Himbeerernte

Die schlechten Wetterbedingungen haben bei den Himbeeren den Reifeprozess stark verzögert, sodass der Erntehöhepunkt in diesem Jahr deutlich später erreicht wurde als in den Vorjahren. Die Ernte 2024 wird im Durchschnitt der Mengen der Jahre 2019 bis 2023 liegen und sollte bis zum Saisonschluss Ende September fast 2100 Tonnen erreichen.

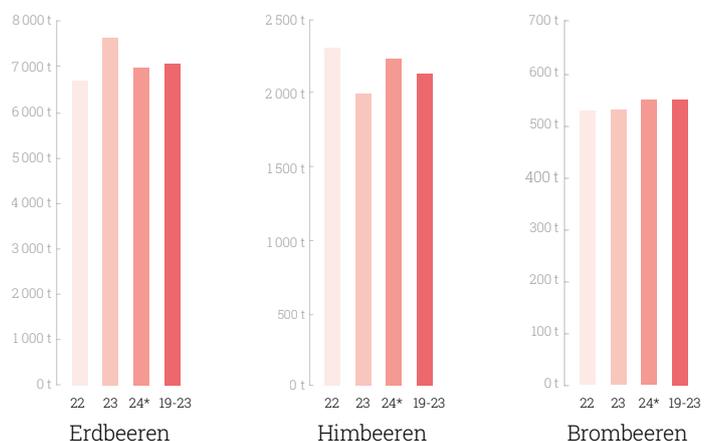


6% weniger Brombeeren

Bei den Brombeeren begann die Ernte in diesem Jahr fast zur gleichen Zeit wie in den beiden Vorjahren. Der Erntehöhepunkt wurde jedoch deutlich später erreicht. Die Ernte 2024 wird etwas unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre liegen. Sie sollte bis zum Saisonschluss Ende September fast 525 Tonnen erreichen, was 6% unter dem Fünfjahresdurchschnitt liegt.



Erntemengen 2022–2024 im Vergleich zum Fünfjahresdurchschnitt 2019–2023



* prognostisch



Ehem. Vorstandsmitglied Hansjakob Zwingli

aus Flawil (SG) 1954–2024

Hansjakob Zwingli war von 1989 bis 2000 Präsident der Obstbörse Kreis St. Gallen/Thurgau und engagierte sich von 1989 bis 1999 im Vorstand des Schweizer Obstverbandes. Mit Hansjakob verlieren wir eine engagierte und wertvolle Persönlichkeit der Obstbranche. Er war nicht nur ein äusserst guter Vermittler zwischen den Branchenpartnern, sondern auch eine konstruktive und dynamische Kraft für die Professionalisierung und Entwicklung des Schweizer Obstbaus. Wir werden ihn als kompetente und engagierte Persönlichkeit in Erinnerung behalten.

Wir senden den Trauerfamilien unser aufrichtiges Beileid.

Ehrenmitglied Alfred Schneider-Brodbeck

aus Hofstetten (SO) 1932–2024

Alfred Schneider war ein leidenschaftlicher und engagierter Verfechter der Steinobstproduktion und hat massgeblich zur Professionalisierung des Obstbaus beigetragen. Er wirkte 28 Jahre (von 1969 bis 1997) im Dienst des Schweizer Obstbaus, vor allem in der Fachkommission Steinobstproduzenten, die er jahrelang mit Weitsicht präsierte. Er war ausserdem im Vorstand der Fachgruppe Produktion sowie von 1975 bis 1997 im Vorstand des Schweizer Obstverbandes. Seine besondere Leidenschaft waren der Steinobstanbau und die Spirituosen. Seine Bemühungen und sein Einsatz haben einen bleibenden Einfluss auf die Obstbranche in der Schweiz gehabt. Durch sein unermüdliches Engagement hat er zahlreiche Entwicklungen und Verbesserungen in der Steinobstproduktion und deren Vermarktung vorangetrieben.

Wir danken Alfred Schneider für seine ausserordentlichen Leistungen und sein unermüdliches Engagement für die Obstbranche. Sein Vermächtnis wird weiterhin in unserer Arbeit und unseren Bemühungen fortleben.

Apfelsaft gegen Orangensaft – wir berechnen die CO₂-Bilanz

Das Unternehmen «ClimatePartner» hat im Auftrag des Schweizer Obstverbandes die CO₂-Emissionen von Schweizer Apfelsaft berechnet und mit jenen von Orangensaft verglichen. Dabei wurden Emissionen entlang der Lebenszyklusphasen berücksichtigt. Die grössten Unterschiede lassen sich bei der Materialbeschaffung und Vorbearbeitung feststellen. Vor allem die Eingangslogistik fällt durch die langen Transportwege massiv ins Gewicht und liegt bei Orangensaft viermal höher als bei Apfelsaft. Über den gesamten Lebenszyklus hinweg weist Orangensaft einen fast doppelt so hohen CO₂-Fussabdruck auf wie Apfelsaft. Diese Erkenntnisse sind besonders relevant vor dem Hintergrund des wachsenden Interesses an klimafreundlicher Ernährung und nachhaltigem Konsum. «S'Beschte chunnt vo da!» ist somit beim Schweizer Apfelsaft nicht nur ein Gefühl, sondern eine Tatsache, wie die Resultate von ClimatePartner zeigen.

Agenda

12. November

FuturLab

Bern



4. und 5. Dezember

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





KALISOP®

50% K₂O • 17,6% S

Seine Stärke, die gute Pflanzenverträglichkeit



Das Beste für Sie holen wir aus dem Herzen der Erde



ks-france.com



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:



GÜLTIG FÜR DAS GESAMTE BAUREIHE

Rückerstattung von bis zu **CHF 16'200**

60th ANNIVERSARY | **MERLO** 1964-2024

AUSSERGEWÖHNLICHER GEBURTSTAG, AUSSERGEWÖHNLICHER ANGEBOT!

Mehr dazu:



AGRAMA
Berne, 28.11.-2.12.2024

TREFFPUNKT
HALL 2.2 - STAND C05

*Überweisung auf Ihr Konto. Beispiel für eine Rückerstattung beim Kauf eines ROT050.35SPLUS. Das Angebot gilt bis zum 02.12.2024 bei den an der Aktion teilnehmenden Händlern. Siehe Bedingungen auf der Webseite.

