

Berner Obst



Ausgabe Nr. 11
November 2008

Inhalt 11/2008

- **Produktezentrum Obst**
 - Mini-CA Obstlagerung für Kleinproduzenten
 - Zwetschgenernte schwer zu schätzen!
- **Mitteilungen Inforama**
 - Karte mit Schutzobjekten im Internet
 - Alte Wachsfrüchte verschenkt
 - Für Sie gelesen
 - Über drei Tonnen Honig vernichtet
 - Anerkannte Bodenlabors
 - Geschützte Ursprungsbezeichnung für Damassine Bundesverwaltungsgericht weist Beschwerde gegen AOC-Eintrag ab
- **Mitteilungen BESOFrisCH**
 - Grossauimarsch in Noflen
 - Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter
- **Produktezentrum Verarbeitung**
 - Süssmost Qualitätswettbewerb 2009
- **Produktezentrum Beeren**
 - Herbsthimbeer-Sorten

Mini-CA Obstlagerung für Kleinproduzenten

Das einfache Konservierungssystem von MAT TIEMPO für Einzelpaloxen ist nun im Verkauf. Vertrieben wird es durch die Firma agroSmart, Langenthal, eine Tochtergesellschaft der Firma Geiser.

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

Wir haben in der Juni Nummer erstmals im Berner Obst über das neue Verfahren informiert: Prinzip Mini-CA Lager auf Paloxenbasis. Das System wurde an verschiedenen Ausstellungen und Anlässen

mit Innovationspreisen ausgezeichnet.

Eine Boxe mit dem Membranendeckel kostet rund 500 Franken und kann etwa 10 Jahre verwendet werden. Das ergibt unverzinsten Kosten von 16 Rappen pro Kilo Apfel. Dazu kommen noch allfällige Mess- und Handlingkosten. Für CA



Mit dem Mini-CA Lager MAT TIEMPO Lagersystem werden dieses Jahr noch mit unseren Sorten Erfahrungen gesammelt.

Lager Äpfel rechnet man mit 25 bis 30 Rappen pro Kilo und Saison.

Unsere Fachstelle hat nun selber einige solche Boxen angeschafft, um Erfahrungen damit zu sammeln. Pro Boxe können rund 300 Kilo Äpfel bis 330 Tage gelagert werden. Das System kann auch für die Lagerung von Kirschen (170 Kilo bis 25 Tage), oder Zwetschgen (220 kg bis 50 Tage) verwendet werden.

In Frankreich wird das Modul seit 2005 verkauft. In der Schweiz steht man allerdings erst am Anfang mit den Erfahrungen.

Je nach Sorte, Reifezustand, etc. kann der Gasaustausch durch die bestehenden Membranen mittels Kunststoffeinsätzen reguliert werden.

Zur Überwachung des Gasgehaltes bietet die Firma ein spezifisches Messgerät (Kosten rund Fr. 4'000.-) oder einen Support an. Periodisch wird der Sauerstoff und CO2 Gehalt in den Behältern gemessen.

Bezugsquelle und weitere Infos:
agroSmart
Kühlhausstr. 6
4900 Langenthal
Urs Jaquemet
079 216 26 32

Zwetschgenernte schwer zu schätzen!

Die inländische Zwetschgenernte wurde Mitte Oktober abgeschlossen. Total wurden 2307 Tonnen geerntet. Schätzungen sind immer sehr schwierig. Die Erntemengen schwanken stark von Jahr zu Jahr.

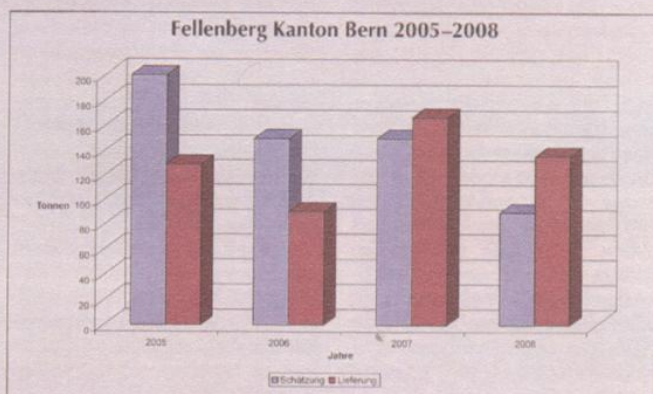
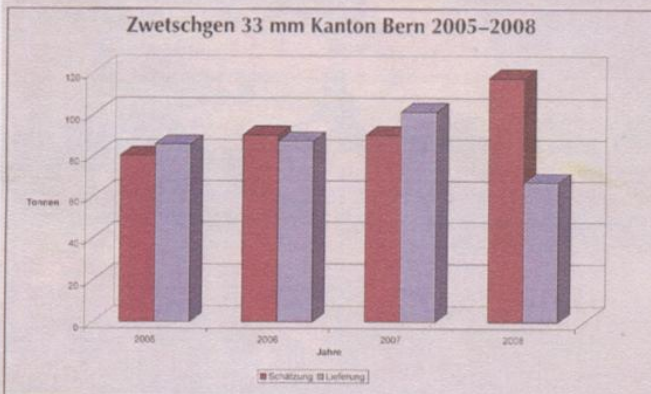
Jürg Maurer, Inforama FOB
juerg.maurer@vol.be.ch

In der vorjährigen Rekordernte waren es 3700 Tonnen. Die Qualität der Früchte war sehr gut, dementsprechend auch der Absatz und der Preis.

Die Ernterwartungen wurden auch in unserer Region, vor allem bei den 33 mm, nicht erfüllt.

Geschätzt wurden für den Kanton Bern 117 Tonnen Zwetschgen

33 mm und 90 Tonnen Fellenberg. Abgeliefert wurden 67 Tonnen Zwetschgen 33 mm und 136 Tonnen Fellenberg. Zusätzlich wurden 2008 bis Mitte Oktober 1665 Tonnen Zwetschgen importiert.



Bei den 33 mm Zwetschgen wurden die Erntemengen überschätzt und bei den Fellenberg unterschätzt!