

- Tröpfchen- der Überkronenbewässerung vorziehen.
- Kulturen – insbesondere ab Beginn bis Ende Blüte – vor zu viel Wärme und Luftfeuchte schützen (Witterungsschutz montieren und lüften, lüften, lüften!).
- Rechtzeitig in die Optimierung der Applikationstechnik investieren mit dem Ziel, dass Pflanzenschutzmittel auf alle Pflanzenteile angelagert werden können. (Dafür können Ressourcen-Effizienz-Beiträge REB beantragt werden.)
- Empfindliche Sorten vor Frost schützen.
- In Kurzzeit-Himbeerkulturen auf regelmässig gewechselten Parzellen kann sich der Druck von Krankheiten und Schädlingen weniger gut etablieren als in alten Beständen.
- Witterungsschutz schützt Kulturen vor Nässe und Krankheitsinfektionen. Vorsicht: Bei sehr trockenen Verhältnissen können sich Spinnmilben und Weichhautmilben rasch sehr stark vermehren.

### Himbeeren/Brombeeren



**Himbeeren und Brombeeren: Beim Rückschnitt keine Stummel schneiden!**

In den Rutenbeeren (Himbeeren und Brombeeren) nimmt der Druck von Schaderregern massiv zu, sobald die Bestände zu dicht sind und viel befallenes Pflanzenmaterial vorhanden ist. Daher kommt folgenden vorbeugenden Pflegemassnahmen besondere Bedeutung zu:

- Lockere, rasch abtrocknende Bestände (ausreichende Reihenabstände, Begrenzung der Rutenzahl pro Laufmeter).
- Selektion von Jungruten im Frühjahr: Bei Sommerhimbeeren wird der erste Aufwuchs Jungruten entfernt. Als Folge davon bilden sich mittelstarke Ruten, die bis im Herbst eine ideale Länge erreichen. Diese Ruten springen an der Basis weniger auf.
- Keine Stummelbildung beim Schnitt. Die Ruten sind tief wegzuschneiden. Die Erreger von Rutenkrankheiten überwintern auf den Stummeln und infizierten die austreibenden Jungruten.

### Heidelbeeren und Ribes-Arten

In den klassischen Strauchbeeren entwickeln sich Schadorganismen bevorzugt in sehr dichten Beständen. Wie folgt vorgehen:

- Intensiver Winterschnitt. Abschneiden von abgetragenen Fruchtholz sorgt für vitale Pflanzen und genügende Fruchtholzerneuerung. Gleichzeitig werden Schadorganismen (Pilzkrankheiten vorwiegend auf altem Holz, Schildläuse, Glasflügler usw.) wirkungsvoll bekämpft.
- Entfernen von befallenem Schnittholz aus der Anlage.
- Mit Witterungsschutzeinrichtungen hohe Luftfeuchte während der Blütezeit verhindern.
- Nützlinge fördern, schonen und/oder gezielt aussetzen.

MAX KOPP, INFORAMA OESCHBERG ■



**Mit intensivem Winterschnitt Strauchbeeren wuchskräftig erhalten und gleichzeitig Schädlinge mit dem alten Holz entfernen.**

## Brände

### Seminar für Brenner

Rund 80 Brenner trafen sich am Donnerstag, 15. Februar zum Brennerseminar in Wädenswil. Organisiert wird der jährlich stattfindende Anlass durch den Schweizer Obstverband, Agroscope und die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW.

### Von der Alkohol- in die Zollverwaltung

Die Integration der Eidgenössischen Alkoholverwaltung (EAV) in die Zollverwaltung (EZV) zog einige Änderungen mit sich. Seit 1. Januar 2018 wurden unter anderem die Selbstdeklaration sowie neue Regeln für die Berechnung der Fehlmengen von Spirituosen und Ethanol zu Trinkzwecken eingeführt. Diese neue Fehlmengenregelung führte zu zahlreichen Rückfragen aus dem Publikum. Insbesondere der Unterschied zwischen «Herstellung» und «Fabrikation» war nicht unmissverständlich. Die EZV forderte die Teilnehmer auf, ihre Fragen schriftlich oder per Telefon zu stellen (info.aat@ezv.admin.ch, 058 467 15 15). Bei Bedarf wird im Verlauf des Jahres eine weitere Informationsveranstaltung durchgeführt.

### Kirschessigfliege im Hochstamm-anbau

Urs Weingartner vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain präsentierte Resultate verschiedener Feldversuche zur Kirschessigfliege (KEF). Die mineralischen Substanzen Kaolin und Löschkalk sowie das Insektizid Spinosad wurden bei Hochstammkirschen und einer Niederstammanlage auf ihre Wirksamkeit geprüft. Alle drei Mittel zeigten einen positiven Effekt. Löschkalk und Kaolin werden präventiv ausgetragen, Spinosad soll erst bei grossem Befall eingesetzt werden. Die Resultate müssen jedoch mit Vorsicht betrachtet werden, da die KEF im Jahr 2017 in der Region Baselland nicht stark verbreitet war. Die Früchte der behandelten Bäume wurden eingemaischt und destilliert. Bei der sensorischen Beurteilung der Destillate konnte kein Einfluss der Mittel auf das Aroma im Kirsch festgestellt werden. Eine erfreuliche Erkenntnis für alle Destillateure.

### CO<sub>2</sub>-Begasung

Martin Heiri, Agroscope, präsentierte die Resultate einer Semesterarbeit. Oft vergehen aus logistischen Gründen einige



Ergänzend zu den Referaten konnten die Versuchsmuster verkostet werden.

Tage von der Ernte bis zum Einmaischen. In der Arbeit wurde untersucht, ob durch eine CO<sub>2</sub>-Begasung von Kirschen und Zwetschgen direkt nach der Ernte weniger Essigester gebildet wird. Die Fässer mit KEF-befallenen Kirschen wurden zur Sauerstoffverdrängung mit CO<sub>2</sub> geflutet, denn unter anaeroben Bedingungen wird die Aktivität unerwünschter Mikroorganismen gehemmt. Mit zweitägiger Verzögerung – die die beschriebene logistische Problematik simulierte – wurden die Früchte eingemaischt und destilliert. Die Analysresultate zeigten, dass durch die CO<sub>2</sub>-Begasung der Essigestergehalt um rund die Hälfte reduziert werden konnte. In einem nächsten KEF-Jahr könnte das Verfahren ein interessanter Ansatz sein. Grundsätzlich gilt: Sofortiges Einmaischen verhindert eine starke Zunahme des Essigestergehalts.

#### **Einfluss des Glases auf die Aromatik**

Jonas Inderbitzin, Agroscope, beschäftigte sich mit der Frage, ob und inwiefern unterschiedliche Gläser einen Einfluss auf die Spirituosen-Aromatik haben. Er erläuterte die verschiedenen Parameter eines Glases und deren Einfluss auf die Wahrnehmung. Neben objektiven Faktoren sind auch subjektive Einflüsse wie Assoziationen durch Form, Haptik, Farben und kulturelle Erwartungshaltungen von Bedeutung. Es wurde aufgezeigt, wie sehr sich unser Empfinden dadurch be-

einflussen lässt. Die Schlussfolgerung: Auch wenn die objektiven Unterschiede von Glas zu Glas nicht gross sind, können sich unsere Wahrnehmung, das Qualitätsempfinden und gar unsere Zahlungsbereitschaft bedeutend ändern. Die Welt urteilt nach dem Schein!

#### **Aromafreisetzung in Destillaten**

Abgerundet wurde das Seminar durch das Referat von Marcel Wenger, Wenger Getränketechnologie. Einerseits zeigte er auf, dass Reinzuchthefen sehr unterschiedliche Mengen an flüchtigen Inhaltsstoffen bilden können – entsprechend wichtig ist die Wahl der Hefe. Andererseits verwies Marcel Wenger auf die Einsatzmöglichkeiten von Aromaenzymen und beendete sein Referat mit den Worten: «Es kann nichts freigelegt werden, was nicht schon in der Frucht ist.»

Die Präsentationen sind unter folgendem Link zugänglich: [www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch)

MARTIN HEIRI, SONIA PETIGNAT-KELLER UND  
JONAS INDERBITZIN, AGROSCOPE ■

#### **Richtpreise bei Brennkirschen steigen**

Die hohe Nachfrage nach Obstspirituosen, insbesondere nach Kirsch, ist erfreulich für die Obstproduzenten. Die Richtpreise bei den Brennkirschen steigen und damit wird der Mehraufwand für die Baum-

pflanze und die Bekämpfung der Kirschesigfliege belohnt. Schweizer Rohstoffe sind für die Destillatherstellung gesucht. Mit den Preisbeschlüssen zu diesem frühen Zeitpunkt sollen die Produzenten dazu animiert werden, der Baumpflanze besondere Beachtung zu schenken.

Der Richtpreis für Brennkirschen Suisse Garantie wird um 5 Rp/kg angehoben (+4% im Vergleich zu 2017). Somit liegt der Richtpreis bei Fr. 1.20/kg. Der Richtpreis für konventionelle Brennkirschen bleibt unverändert bei Fr. 0.73/kg. Ebenfalls unverändert bleiben die Richtpreise bei den Brennzwetschgen und bei den Brennwilliamsbirnen.

Nur mit guten, reifen Früchten können Qualitätsspirituosen hergestellt werden. Deshalb werden wie in den Vorjahren hohe Anforderungen an die Mindestqualität in Bezug auf den Reifegrad gelegt: Bei Kirschen werden 18 °Brix verlangt, bei Zwetschgen 16 °Brix und bei Williamsbirnen aussortierte Ware oder direkt die gesamte Ernte ab Baum.

Details Preisbulletin 2018: [http://members.swissfruit.ch/system/files/2018-01/Preisbulletin-Brennkirschen-Brennzwetschgen-Williams-2018\\_0.pdf](http://members.swissfruit.ch/system/files/2018-01/Preisbulletin-Brennkirschen-Brennzwetschgen-Williams-2018_0.pdf)

SCHWEIZER OBSTVERBAND, ZUG ■

## **Bienen**

### **Feuerbrand: Einschränkung des Verstellens von Bienen 2018**

Die für das Verstellen von Bienen geltenden Bestimmungen sind in der Richtlinie Nr. 2 des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) vom 22. Dezember 2006 für die zeitliche Beschränkung des Verstellens von Bienen zur Verhinderung der Einschleppung und Ausbreitung von Feuerbrand festgelegt. Aufgrund des diffusen Vorkommens von Feuerbrand in der Schweiz betrifft die Einschränkung des Verstellens von Bienen seit einigen Jahren nur noch das Verbot, Bienen aus dem Nicht-Schutzgebiet in das Schutzgebiet (Wallis) zu verstellen. Für 2018 gelten daher die gleichen Auflagen wie 2017.

Gestützt auf die Verordnung über Pflanzenschutz (SR 916.20 Art. 42 ff) vom 27. Oktober 2010 sowie die Richtlinie Nr. 2 des BLW gilt:

- Das Verstellen von Bienen aus dem Nicht-Schutzgebiet in das Schutzgebiet sowie innerhalb des Schutzgebiets aus Gemeinden mit Einzelherd in befalls-