

Arbeiten im Obstbau

Abschlussbehandlungen gegen Lagerkrankheiten und Stippe

Auch wenn die Gefahr für Schorfinfektionen bei dem trockenen und warmen Sommerwetter nachgelassen hat, dürfen die letzten Fungizidbehandlungen gegen Lagerkrankheiten keinesfalls vernachlässigt werden. Besonders bei feuchtwarmer Witterung sind Spätschorf- und Lentizellenfäulnis-Infektionen (*Gloeosporium*-Pilz) gut möglich. Daneben sind auch die Calcium-Behandlungen nicht zu vernachlässigen. Insbesondere bei der letzten Behandlung darauf achten, dass Spritzflecken vermieden werden (nur trockene Bäume behandeln, je nach Mittelwahl Netz- resp. Haftmittel zusetzen und feintropfige Hohlkegeldüsen verwenden). Dies gilt ebenfalls für die spät reifenden Zwetschgensorten (Teldor Fenhexamid) gegen Fruchtmotilia bis zehn Tage vor der Ernte bei nicht gedeckten Kulturen.

Ernte gut planen – Arbeitssicherheit erhöhen

Nicht alles ist planbar, aber eine gute Vorbereitung der Ernte kann Stresssituationen vorbeugen und das Arbeitsklima verbessern. Sind genügend Erntegebilde (Grosskisten, Pflückkörbe etc.) und Personal vorhanden? Sind alle Maschinen (Stapler, Erntezüge) funktionstüchtig und einsatzbereit?

Qualität zählt

Es lohnt sich, den korrekten Erntezeitpunkt der einzelnen Sorten gemäss ihrer physiologischen Reife einzuhalten. Unter Umständen kann jetzt noch eine letzte Qualitätsausdünnung von Hand gemacht werden, besonders wenn die Kaliber knapp sind und gleichzeitig noch Fruchtschäden eliminiert werden können (Berostung, Insektenschäden, Frostschäden). Wenn die Sommerhitze nachlässt, kann in den letzten Wochen vor der Ernte bei schwächer färbenden Sorten oder Typen ein



Kirschbaum, rechts bereits geschnitten.

massvoller Auslichtungsschnitt Sinn machen. Einheitliche, grössere und besser gefärbte Früchte erlauben eine höhere Ernteleistung.

Früchte sofort ins Kühlhaus bringen

Auch eine kühle Nacht vermag die Fruchttemperatur im Innern des Grosskistenstapels kaum abzusenken. Früchte, die für die Langzeitlagerung bestimmt sind, sollten innerhalb von 24 Stunden im Kühlraum sein. Die Haltbarkeit und Lagerdauer der Früchte hängt neben dem optimalen Pflückzeitpunkt sehr stark von der raschen Abkühlung des Ernteguts ab. Darauf wird auch in den Hygienevorschriften von SwissGAP hingewiesen; die Früchte sollten möglichst rasch vom Feld in einen geschlossenen und sauberen (Kühl-) Raum gebracht werden.

Schnitt der Steinobstbäume

Wenn möglich sollten jetzt die Kirschbäume geschnitten werden. Schnitteingriffe (am besten Zapfenschnitt oder Reissen) während der Vegetation vermindern das Eindringen von Wundparasiten wie *Pseudomonas*-Bakterien und das Auftreten von Harzfluss.

MATTHIAS SCHMID, AGROSCOPE ■

Firmennachricht

Steigern Sie mit der Obsterntetechnik des Maschinencenters Wittenbach AG Ihre Produktivität und Rentabilität

Obsternte, die Spass macht!

Fruchtsaftgetränke werden immer beliebter, dabei rückt die Automatisierung der Mostobsternte immer mehr in den Mittelpunkt wirtschaftlich denkender Mostobstproduzenten. Für die Ernte aus den Streuobstwiesen ist eine Obstauflesemaschine ein praktischer Helfer. Mit ihnen macht die Obsternte richtig Spass! Sauberkeit, Unversehrtheit und

eine hohe Aufleseleistung sprechen für die Feucht-Obsterntetechnik. Das schonende Aufnahmesystem mit Reinigung bürgt für ein ausgezeichnetes Erntegut.

Um den Ansprüchen der Mostobstverwerter gerecht zu werden, empfiehlt sich die Verlesearbeit mit dem Feucht-Obstsortierwagen.

Zum Schluss bleibt nur noch das Schütteln der Bäume, was in Handarbeit besonders zeitraubend und kräftezehrend ist. Um auch diese Tätigkeit an die Ernteleistung der Auflesemaschinen anzupassen, bieten wir verschiedene Schüttelsysteme an.



Die neu überarbeitete OB100 steht zum Test bereit. Starten Sie entspannt in die Obsterntesaison. Für Beratungen und Vorführungen melden Sie sich bei unserem Obsternte-Fachmann Ruedi Spring unter der Tel.-Nr. 071 292 30 54.