

Obstfachreise des Netzwerks Wädenswil

Was geht wohl im Obstbau der Suisse Romande?

Paul Wirth, NWW

Diese Frage stellten sich 38 Teilnehmer der Obstfachreise des Netzwerk Wädenswil, als sie vom 10. bis 12. August 2006 das Waadtland und Wallis besuchten. Die Tour startete auf dem Obstbaubetrieb Winkelmann in Studen BE, ging weiter in das Centre Fruitière Perroy und führte die Reisegruppe in zahlreiche innovative Obstbaubetriebe des Wallis, begleitet vom Produzentenvertreter Georg Bregy.

Betrieb Winkelmann

Der Obstbaubetrieb Winkelmann in Studen BE wird von drei Familien, den Brüdern Martin, Walter und Ruedi sowie Seniorchef Arnold geführt und ist in den letzten Jahren zu einem 22 ha Kernobstbetrieb mit eigenem Lager für 1'500 t Obst gewachsen. 6 ha sind gepachtet. Hauptsorten bei den 15.5 ha Äpfel sind 6 ha Gala, 2 ha Golden, 2 ha Idared, 1 ha Boskoop, 0.8 ha Braeburn. Von 4 ha Birnen sind 1 ha Conférence, 0.8 ha Kaiser und 0.4 ha Williams. Die Bäume wurden alle im Abstand von 4 x 1 m gepflanzt. 90% der Flächen stehen unter Hagelnetz. Alles ist mit Überkronenberegnung ausgerüstet (Blütenfrost 1997, Trockenheit 2003 und 2006). Früher wurde mit zwei «Pluck-o-trac» geerntet. Jetzt wird mit sechs Erntezügen mit je sechs bis acht Grosskisten gepflückt. Aus 250 m langen Reihen ist das Abführen der Kisten mit Erntezügen einfacher.

Seit einigen Jahren arbeitet der Betrieb mit Pferdemist um den Boden (sandiger Lehm) nachhaltig zu verbessern. In einigen Parzellen stieg der Humus auf 4% an. Die Bäume haben viel Wuchs, wobei auch überdurchschnittliche Erträge geerntet werden können. Vereinzelt sah man Alternanz, besonders an Boskoop.

Bei der letzten Lagererweiterung (850 t) vor zwei Jahren wurde 1.1 Mio. Fr. investiert. Dies führte zu einer strategischen Zusammenarbeit mit der Firma Geiser Langenthal, die sich mit 20% am Projekt beteiligte. Der Neubau des Obstlagers ist praktisch und schlicht gehalten. Zweckmässig ist auch der Maschinenpark. Der jüngste Traktor ist 18 Jahre alt. Vier Personen sortieren mit der Sortieranlage nach Grösse und Farbe 1 bis 1.5 t pro Stunde. Der Betrieb ist ADR-Hauptlieferant für Kernobst bei der Migros-Genossenschaft «Aare» (ADR = Aus der Region für die Region). Sie übernimmt 60% des Obstes, 20% wird für Geiser abgepackt, 12% geht an Kleinhändler und 8% wird im Hofladen verkauft. Der Kanton Bern hat 140 ha Kernobst, wobei der Durchschnitt bei 1 ha Anlage pro Betrieb liegt.

Centre Fruitière Perroy

Das Centre Fruitière, Perroy ist 1946 aus dem Zusammenschluss mehrerer Genossenschaften entstanden und gehört zur Fenaco. Geschäftsführer Daniel Hoffmann zeigte den Besuchern das Lager für 10'000 t Kernobst und die Abpackanlage. 80 Produzenten bewirtschaften 400 ha Obstanlagen und müssen 100% der Ernte hier verkaufen. 80% der Flächen werden von Betriebsleitern im Alter von 30 bis 40 Jahren bewirtschaftet. Dies spiegelt die Dynamik des ansässigen Obstbaus.

Daniel Hoffmann erklärte eindrücklich, was im Obsthandel eine Marke wie «Golden Victor» alles kann. Diese Früchte brauchen 14 °Brix Zucker und 8 kg/cm² Fruchtfestigkeit, eine gelbliche Grundfarbe mit einer leichten rosa Backe. 10% der angelieferten Golden erfüllen diese Kriterien. Eine Marke zeichnet sich durch ihren Inhalt sprich Qualität aus. Es ist mehr als ein Werbegag (Abb. 1). Gut eingeführte Marken schaffen Kundenbindung und haben

einen hohen Wiedererkennungsgrad. Bei gleichen Angeboten fällt der Kaufentscheid oft zu Gunsten eines Markenprodukts aus, erläuterte Daniel Hoffmann. Die meisten «Golden Victor» werden nach Frankreich exportiert. Die Besucher staunten, dass der Transport lastwagenweise nach Paris günstiger ist, als ein paar Palette nach Zürich zu liefern. Perroy baut von der Clubsorte Tentation (Versuchung) gegenwärtig 15 ha an. Diese neue Sorte ist mittelgross, leicht rotbackig, golden-ähnlich, mit einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis, reift 18 Tage nach Golden und muss sehr gut ausgepflückt werden. Produzentenpreise der Klasse 1 waren bei Temptation 1.60 Fr./kg Golden Victor 1.06 Fr./kg Golden Delicious 0.96 Fr./kg.



Abb 1: Die Marke «Golden Victor» ein Exporterfolg.

Das Genferseegebiet umfasst 769 ha Obstbau wie Richard Olivier von der kantonalen Fachstelle und Paul Bertuchoz von der Union Fruitière Lémanique ausführten (Tab. 1).

Die Obstbauflächen der Romandie in Zahlen

<u>Obstbau Fläche</u>			<u>Wallis</u>	<u>Genfersee</u>	<u>Apfelsorten</u>	<u>Wallis</u>	<u>Genfersee</u>
			ha	ha		ha	ha
Apfel			1226	634	Golden Del.	313	245
Birnen			503	61	Maigold	275	24
Kirschen			9	18	Gala	186	210
Zwetschgen			34	29	Breaburn	72	37
Aprikosen			577	5	Canada Renette	65	0
Pfirsiche			0	4	Gravensteiner	63	2
Quitte			1	1	Idared	51	15
Kiwi			0	17	Jonagold	28	5
Total Obst			2350	769	Granny Smith	24	4
Betriebe* bis 1 ha	88	70	40	29	Elstar	14	4
1 - 5ha	134	400	74	150	Boskoop	6	27
5 - 10 ha	52	390	29	200	Tentation	0	15
10 - 20ha	50	750	11	170	Übrige Apfel	129	46
über 20 ha	18	740	6	220	Total Äpfel	1226	634
Total Betriebe	342	2350	160	769	<u>Birnsorten</u>		
Durchschnitt		6.9		4.8	Williams	215	5
<u>Beerenkulturen</u>					Gute Luise	140	4
Erdbeeren		53		27	Kaiser	53	12
Himbeeren		24		11	Conférence	38	21
Brombeeren		3		5	Guyot	26	0
Johannisbeeren		4.5		2	Übrige Birnen	31	19
Stachelbeeren		0.2		0.5	Total Birnen	503	61
Heidelbeeren				0.5			
Total Beerenobst		85		46			

Jahresbericht 2005 SOV, IFELV und UFL

*) nur Betriebe mit Obstbau und Obstbaufläche gezählt, jeder Bewirtschafter einzeln gezählt, auch bei Zusammenarbeitsformen.

Tab. 1: Obstbauflächen Suisse Romande 2005

Betrieb Magnollay

Luc Magnollay, Etoy bewirtschaftet einen Betrieb mit 73 ha, wovon 34 ha Obstbau, 9 ha Rebbau und 30 ha Ackerbau sind. Er ist Präsident des Centre Fruitière, Perroy. Nur die Hälfte seiner Obstflächen stehen unter Hagelnetz. Er würde gern mehr Obstfläche mit Hagelnetz schützen, doch lässt es das Dorf aufgrund des geschützten Dorfbilds nicht zu. Bei straff gespannten Hagelnetzen wurde längs ein Streifen von 80 cm Netz angenäht. Damit hängen die Netze lockerer und entleeren sich bei Hagel besser.

Die «Golden Viktor» werden nur unter weissen Netzen produziert, da der Lichtverlust kleiner ist. Bei der Ernte werden Grosskisten verteilt, gefüllt und mit Traktor und Stapler aus der Reihe geholt. Zum Transport auf den Betrieb kann ein Stapelwagen zwölf Grosskisten miteinander aufheben, abführen und absetzen. Die Jungpflanzen kommen oft aus Frankreich für 5 Euro/Baum plus Zoll, zirka 9.30 Fr./Baum. Beim Winterschnitt wird im Innern der Baumkrone schwaches Fruchtholz ausgebrochen, was man «Extinction» nennt. 50 bis 80 Stunden/ha wird dafür aufgewendet. Damit steigt die Fruchtqualität und der Aufwand für Handausdünnung sinkt.



Abb. 2: Welsche Gastfreundschaft mit einem «verre du blanc».

Beeindruckt von der einfachen Baumform und der Arbeitseffizienz fuhr die Reisegruppe weiter ins Wallis, wo sie im Motel du Sport, Martigny logierte.

Betrieb Moret

Xavier Moret, Martigny ist Vize-Präsident des SOV und führt einen Obstbau- und Handelsbetrieb mit seinem Bruder Benoît. Die Besucher wurden von Betriebsleiter Hubert Zufferey durch die Kulturen geführt. Der Betrieb umfasst 53 ha. Er wurde im Sommer 2005 Eurep-Gap zertifiziert. Die 30 ha Apfelproduktion verteilt sich auf 13 ha Gala, 3 ha Braeburn, 2 ha Golden und 2 ha Maigold und 10 ha übrige Sorten. Dazu kommen 10 ha Birnen, 1 ha Zwetschgen und 12 ha Aprikosen mit den Hauptsorten Goldrich, Orangered und Bergarouge. Im kommenden Jahr ist eine Neupflanzung der neuen Apfelclubsorte Jazz von 4 ha geplant. In der Schweiz wird die Clubsorte Jazz von der Firma Geiser vertreten, die mit 60 ha in den Markt einsteigen will, wie Hubert Zufferey erklärte. Das ULO-Lager umfasst 1'200 t Kapazität. Gegenwärtig wird ein Neubau mit der Firma Granges realisiert, der für 3'000 t ULO-Lager Platz bietet. Geschäftsführer dieser neuen Firma wird Hubert Zufferey, der früher das Amt des Walliser Produzentenvertreters inne hatte und dessen Nachfolger Georg Bregy diese Reise mitorganisierte.

Betrieb Carron

Pierre Carron, Fully produziert auf 15 ha Kernobst, auf 2.5 ha Erdbeeren sowie 4 ha Steckzwiebeln. Die Erdbeeren der Sorten Marmolada, Clary und Alba stehen auf Dämmen in Doppelreihen mit einem T-Tape Tropfschlauch. Mit seinem Bruder hat er schon viele Süssmost-Qualitätsauszeichnungen gewonnen. Als Präsident der Walliser Produzenten ist er in viele Entscheidungen der Obstbranche involviert.

Betrieb Comby

Jules Comby aus Saxon ist Präsident der Walliser Aprikosenproduzenten und bewirtschaftet einen Betrieb mit 10 ha Aprikosen, 80 a Tomaten im Tunnel und 60 a Erdbeeren. Handauspflücken bei Aprikosen bringt Qualität und Fruchtgrösse. Es gab 50 bis 400 h/ha, je nach Sorte. Im 5 kg Gebinde erzielte Jules Comby Preise von 4.20 bis 6.30 Fr./kg abzüglich -.30 für Sortierkosten. Der Strassenkioskverkauf nimmt weiter zu, besonders für Fruchtklassen die der Grosshandel nicht will.

Betrieb Martinet

Daniel Martinet, Leytron führt einen Obstbaubetrieb mit 40 ha. Er ist Präsident der «Interprofession», der Branchenorganisation der Walliser Obstproduzenten und 27 Handelsbetrieben. Von 11 ha Äpfeln sind die Hauptsorten Gala, Golden und Maigold. Dank der frühen Lage erweitert er die Sorten Gravensteiner und Summerred sowie Galmac. Auf den 15 ha Birnen stehen Gute Luise, Conférence und Kaiser. Zur Zeit ist Brenn-Williams noch die grösste Fläche, diese wird aber jährlich reduziert. 8 ha Aprikosen teilen sich auf in

elf Sorten. 4 ha davon stehen in der Ebene als Baumform «Drapeau marchand», die höhere Ertragserwartungen von 2.5 kg/m² erfüllen. Die übrigen Aprikosen stehen am Nordhang des Rhonetals als freien Spindel. Die Erträge sind etwa halb so hoch. Im Weiteren stehen auf dem Betrieb 20 a Quitten, 2.8 ha Reben und 30 a Spargeln.

Die Kernobstfläche ist mit Frostberegnung ausgerüstet. Die Kulturen und Sorten sind so gewählt, dass die Arbeit über das Jahr gut verteilt ist. Es wird mit maximal zwanzig Personen in drei Equipen gepflückt. Acht Personen arbeiten das ganze Jahr auf dem Betrieb.

Centre des Fougères

Das Centre des Fougères in Conthey ist eine Station der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW. Dreissig Personen arbeiten hier. André Ançay zeigte den Besuchern die Erdbeerversuche in Substratkulturen im Tunnel sowie Anbautechniken der Strauchbeeren. Philippe Monney erläuterte die Kernobstsortenprüfung. Solaxe ist die Baumerziehung, bei der die Mitte der Spindel ab 2 m Richtung Norden gebunden wird. Dadurch verliert der Baum an Wuchs und ist einfacher in der Höhe zu begrenzen, bei steigender Qualität und steigendem spezifischen Ertrag.



Abb. 3: Philippe Monney, ACW erklärt die Baumform Solaxe.

Betrieb Studer

Christian Studer, Arvillard führt einen 30 ha Aprikosenbetrieb und ein Fruchthandelsunternehmen in Sion. Herr Ramalo, Kulturchef und langjähriger Mitarbeiter aus Portugal führte uns durch die Kulturen. Zehn grossfrüchtige Sorten sind in verschiedenen Höhenlagen von 600 bis 840 m über Meer gepflanzt. Dies ergibt die gewünschte Erntestaffelung von zirka Mitte Juli bis Mitte September. Im 2. Standjahr werden alle Früchte entfernt, damit die Bäume genug wachsen können. Es stehen 1'000 Bäume pro ha. Die frostgefährdeten Stellen werden mit 500 Frostkerzen pro ha aus Parafin bestückt, die in kalten Nächten angezündet werden. Auf viele Bienen und zusätzliche Hummeln zur Befruchtung wird grossen Wert gelegt. Jährlich braucht es sieben bis acht Spritzungen. Pro Jahr muss mit bis zu 5% Baumauffälle gerechnet werden. 25 bis 40 Personen arbeiten beim Handauspflücken und der Ernte mit.

Firma Biofruits SA

Die Firma Biofruits SA in Conthey ist ein Bio-Obstunternehmen mit neun Produzenten, die 170 ha Kulturen bewirtschaften. Olivier Cordey der Geschäftsführer pflegt 100 ha. Das neue Lager mit vollautomatisiertem Abpackbetrieb umfasst 3'000 t und wurde letztes Jahr für 13 Mio. Fr. erstellt. Olivier Cordey hat 1992 mit Bio begonnen. Während der Vegetation fällt 300 bis 450 mm Regen, dazu weht immer ein Wind. Somit ist Schorf kein Problem. 70 Portugiesen sind angestellt, die zeitweise auch ausserhalb des Betriebs in Erbeeren, Spargel oder Reben arbeiten.

Alle Reiseteilnehmer waren beeindruckt von den besuchten Betrieben und dem Stand des Obstbaus in der Suisse Romande. Der Strukturwandel ist weit vorangeschritten, weiter als es sich einige Ostschweizer Besucher vorgestellt hatten.

Ein Kameramann begleitete diese Obstfachreise und hielt die interessantesten Augenblicke in einem sehenswerten DVD-Film von zwanzig Minuten fest. Er kann beim Netzwerk Wädenswil für Fr. 20.- bezogen werden. Bestellungen per E-Mail an obstreisen@netzwerkwaedenswil.ch

Im Oktober 2006, Paul Wirth, Berg/TG