

Norwegischer Kirschenanbau im Vormarsch

Obstfachreise Fachgruppe Obstbau vom 5. bis 9. August 2005

Markus Bünter und Hanspeter Hauri, Netzwerk Wädenswil

Die Obstfachreise des Netzwerk Wädenswil führte im August 2005 Obstbäuerinnen und Obstbauern sowie Berater in das nördlichste Obstanbaugebiet Europas. Nach einer imposanten Anreise mit Flugzeug, Schnellboot und Reisebus besuchten wir die kleinstrukturierte Kirschenproduktion, das Versuchszentrum und ein Fruchthandelsbetrieb am Hardanger-Fjord.

Das Königreich Norwegen ist mit 324'219 km² etwa 8 mal so gross wie die Schweiz, die Einwohnerzahl ist mit ca. 4.5 Mio. Einwohner aber tiefer als die Einwohnerzahl der Schweiz. Die Längserstreckung des Landes beträgt rund 1750 km. Die geringste Breite beträgt im mittleren Landesteil ca. 6,3 km. Nur rund 3 % des Staatsgebietes wird landwirtschaftlich genutzt. Bedeutend ist die Viehzucht, wobei die Bergwirtschaft eine wichtige Rolle spielt. Obstbau, vor allem Kirschenanbau wird am Hardanger-Fjord betrieben.

Reise

Am Freitagabend trafen sich die 34 Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf dem Flughafen Kloten zum Flug nach Oslo.

Am Samstag war eine Stadtrundfahrt durch Oslo auf dem Programm. Neben vielen Sehenswürdigkeiten wie einer alten Stabkirche besuchten wir die Skisprungschanze



Abb. 1: Holmenkollen Skisprungschanze

Holmenkollen sowie die Regierungsgebäude, wo jährlich der Friedensnobelpreis vom schwedischen König übergeben wird. Am Nachmittag ging es mit dem Flugzeug weiter nach Stavanger, der Erdöl-Metropole von Norwegen.

Am Sonntagmorgen fuhren wir mit dem Schnellboot auf einer eindrucklichen Reise entlang der norwegischen Küste bis nach Bergen, dem Touristik-Zentrum von Norwegen. Mit dem Reisebus ging es wir bis nach Lofthus in ein gosses Hotel direkt am Hardanger-Fjord, mitten im grössten, norwegischen Obstanbaugebiet.

Kleinstrukturierte Kirschenproduktion

Unter dem Motto "Wir produzieren Kirschen für den Markt, wenn die übrigen Europäer fertig sind" hat die norwegische Kirschenproduktion vor etwa 20 Jahren begonnen.

Norwegen ist wie die Schweiz ein Hochpreisland und nicht Mitglied der EU.

In der Nähe von Bergen am Hardanger-Fjord befindet sich das grösste Anbaugebiet für Tafelkirschen. Industrie- und Brennkirschen kennen die Norweger nicht.



Abb. 2: Die norwegische Kirschenproduktion wird hauptsächlich den milden Fjorden entlang, wie hier am Hardanger Fjord, angebaut.



Abb. 3: Abgedeckte Kirschenanlagen am Hardanger-Fjord.

Das Hardanger Obst ist auf dem norwegischen Fruchtemarkt ein Begriff. Rund 50 % der Obstproduktion wächst an den Hängen entlang des Hardanger-Fjordes. Weitere Regionen sind der nördliche Sogne-Fjord 25 %, Ryfylke 5 % und Lier 20 % (nähe Oslo). Die Norweger produzieren rund 9'000 t Äpfel, 500 t Birnen, 700 t Kirschen und 1'000 t Zwetschgen/Pflaumen. Die Kernobstfläche nimmt ab, weil die Konkurrenz durch günstigere Importe sowie das viel grössere Sortenangebot ständig zunimmt. Der Kernobst-Rückgang wird mit Steinobstanbau kompensiert. Die Produzentenpreise liegen bei Äpfeln ca. Fr. 1.60, bei Birnen ca. Fr. 1.-, bei Zwetschgen ca. Fr. 4.- und bei Kirschen ca. Fr. 6.-. Zur Zeit machen die Produzenten beim Steinobst Gewinn, bei den Birnen verlieren sie und bei Äpfeln sei Aufwand und Ertrag ausgeglichen. Der Marktpreis liege etwa drei Mal höher als der Produzentenpreis. Dies konnten wir auf dem Markt in Stavanger auch feststellen, denn gute Kirschenqualität der Sorte Van wurde für Fr. 18.-/kg verkauft. Kirschen werden etwa zu 10 % und Äpfel zu 70 % importiert.

Die Inlandproduktion ist ausschliesslich für den Frischmarkt bestimmt. Die Erträge sind im Vergleich mit anderen europäischen Ländern eher tief. Bei den Äpfeln liegt der durchschnittliche Hektarenertrag bei 12 Tonnen. Bei den besichtigten Kirschenanlagen konnten wir in etwa die gleichen Erträge wie bei uns beobachten.

Das Versuchszentrum in Ullensvang

Das staatliche Institut befasst sich mit den Obstkulturen Äpfel, Birnen, Pflaumen, Süsskirschen und Himbeeren. Schwerpunkte der Versuchsarbeiten sind:

- Tests für geeignete Sorten-Unterlagen-Kombination
- Anbaumethoden,
- Pflanzenschutz sowie
- Laborservice für Ernte und Lagerung.

Finanziert wird das Institut zu 18 % von der Regierung, 10 % durch Projektaufträge und den Rest finanzieren die Produzenten und Geldinstitute. Die Produzenten bestimmen mit, was am Institut geprüft und erarbeitet werden soll.

Das Pflanzmaterial wird ausschliesslich im eigenen Land vermehrt. Wegen dem Feuerbrand darf kein Kernobstgehölz importiert werden. Ein weiteres Problem ist der späte Vegetationsbeginn. Die Pflanzzeit ist frühestens Ende April bis Anfangs Mai.

Ohne Regendach keine Kirschenproduktion



Abb. 4: Die Bäume werden als Spindel aufgebaut. 3 Wochen vor der Ernte werden die Bäume gegen Vögel und Regen geschützt – hier mit einer Stahlrohrkonstruktion

Im Juli und August regnet es recht häufig, daher ist in Norwegen eine Kirschenproduktion ohne Abdeckung nicht realistisch. Vor 14 Jahren begannen sie mit Einzelbaumabdeckung. Heute stehen verschiedene Reihensysteme in der Prüfung. In der Praxis wird meistens ein ähnliches System wie bei uns mit First- und Traufendraht und Gewebefolie angewendet. Die Folie liegt aber viel flacher über den Bäumen als bei uns. Sie wird drei Wochen vor der Ernte aufgezogen. In Prüfung ist auch eine Luxusvariante mit Stahlrohrkonstruktion, die einem grossen Treibhaus ähnlich ist.

Sorten Unterlagen und Baumformen

Der Kronenaufbau gleicht je nach Pflanzabstand einem Spindelbusch, die Tendenz zu kleineren Spindelbäumen ist erkennbar. Nach dem Pflanzschnitt wird der Baum durch Anschnitt stufenweise aufgebaut. Wenn nicht angeschnitten wird, dann muss der Wuchs durch Kerben provoziert werden, damit genügend Seitentriebe gebildet werden. Die Wurzelunterlagen werden laufend der neuen Produktion angepasst. Die Ertragsanlagen stehen weitgehend noch auf der Unterlage "Colt". Bei Neupflanzungen steht aber heute die Unterlage "Gisela 5" im Vordergrund. Diese bringt hohe Früherträge. Die Anlagen fordern aber vom Produzenten viel mehr fachliches Wissen als Anlagen mit der Unterlage „Colt“. Die grossen Erträge auf „Gisela 5“ bereiten öfters Probleme mit der Fruchtgrösse. Geprüft werden auch die „Piku-Unterlagen“, denn Unterlagen mit Wuchsstärken zwischen „Colt“ und „Gisela 5“ würde vielen Produzenten entgegenkommen.

Das Sortiment



Abb. 5: Monilia ist ein grosses Problem

Dafür ist aber das Moniliaproblem in diesem niederschlagsreichen Anbaugesbiet umso grösser. Häufig kann im Frühling der Pflanzenschutz wegen Kälte und Niederschlägen nicht termingerecht durchgeführt werden.

Das in Versuchen und Neupflanzungen verwendete Kirschensortiment ist in etwa dasselbe wie bei uns oder in Deutschland. Der Trend geht eindeutig zu grossfruchtigen Sorten, denn diese lassen sich zu guten Preisen in England, Norddeutschland und auch in Saudi Arabien absetzen. Die Kirschenfliege ist ihnen wohl bekannt, bekämpft wird sie aber nur selten.

Besuch bei Produzenten



Abb. 6: In einer Produktionsanlage.

Etwa 3 bis 5 Hektaren Land gilt in dieser Region als mittelgrosser Familienbetrieb. Es sind selten Vollerwerbsbetriebe, d.h. im Winter gehen die Obstproduzenten häufig anderen Beschäftigungen nach. Die Erstellungskosten für eine Kirschen-Neupflanzung (Erstellung mit Regendach) betragen wie bei uns ca. Fr. 100'000.-. Für die Kirschenernte werden günstige Arbeitskräfte aus Polen, Lettland und Weissrussland eingesetzt. Die Bestäubung der Obstbäume kann bei der kühlen Witterung oft ein Problem darstellen. Jetzt haben sie Bienen gezüchtet, welche bereits bei tieferen Temperaturen aktiv sind.

Moderner Fruchthandelsbetrieb

Der Hardanger Fruchtabpackbetrieb ist ein Zusammenschluss von fünf kleineren Handelsbetrieben. Die Produzenten sind an diesem Betrieb beteiligt.



Abb.7: Die Gruppe gemäss EurepGap-Vorgaben ausgerüstet.

Der Betrieb steht kurz vor dem EurepGap Zertifizierungsabschluss. Die Hygienevorschriften sind enorm hoch, berichtete uns der Betriebsleiter. Das bekamen wir Besucher dann auch zu spüren. Beim Eintritt mussten wir uns mit Namen eintragen, dann mussten wir Uhren, Ohrringe und anderen Schmuck ausziehen und deponieren. Bevor wir die Sortier- und Abpackhallen besuchen durften, mussten wir einen weissen Mantel mit Kopfschutz anziehen (siehe Abb. 7). Während des Rundganges war jeder Körperkontakt mit den

Betriebsangestellten zu vermeiden. Auf dem Betrieb konnten wir eine australische Kirschenkalibrieranlage besichtigen. Die Kirschen werden am Vortag in 6 kg Plastikboxen angeliefert und über Nacht im Kühlhaus gelagert. Vor dem Kalibrieren wird eine Fruchtprobe genommen und die Kirschen ins 1,7 °C kalte Kühlwasser gekippt. Das Förderband bringt die Früchte zur Stielteilung, dann zur Kalibrierung und am Schluss werden sie von Hand sortiert. In 5 Kilo Plastiksäcke abgepackt, dann in Ifco-Gebinde gelegt, kommen die Kirschen wieder ins Kühlhaus und werden auf Minus 1 °C heruntergekühlt. Mit dieser Methode sollen die Früchte bis zu drei Wochen haltbar bleiben. Das Aufplatzen der Kirschen im Wasserbad ist heute kein Problem mehr, meint der Betriebsleiter. Diese Ursache hätten sie mit dem Herunterkühlen des Wassers auf 1,7 °C gelöst. Die Produzenten liefern die Früchte an verschiedenen Sammelstellen beidseits des Fjordes ab. Dort werden sie durch den Fruchthandelsbetrieb eingesammelt. Der Produzent bekommt das Kirschengeld im Oktober, nachdem die Ware verkauft wurde. Eine Vorauszahlung wird dem Obstproduzenten bei Finanzengpässen gewährt.

Dank

Am Dienstagabend trafen die zufriedenen und müden Obstfachleute vom Netzwerk Wädenswil am Flughafen Kloten ein.

Ein ganz herzlicher Dank geht an alle besuchten Betriebe und Organisationen sowie an alle Beteiligten, die zum guten Gelingen der Fachreise beigetragen haben. Ein spezieller Dank geht an die fachliche Leitung Martin und Erika Keller aus Uttwil sowie an das Reisebüro Terra Travel in Zürich.



Abb. 8: Die Reisegruppe