



Bio-
Hochstamm-
Obstbau in
der Schweiz



Inhalt:

- Vorstellen
- Übersicht Hochstammobstbau Schweiz
- Strategien zum Erhalt der Hochstammbäume
- Der Bio-Hochstammobstanbau und Markt
- Der Isletenhof

Pascal Benninger

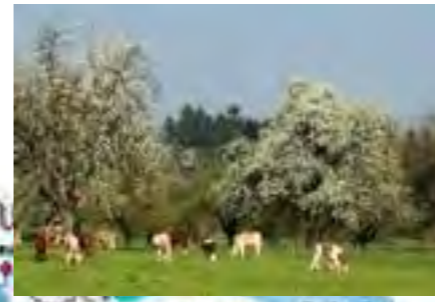


- Jahrgang 1966
- Beruflicher Werdegang: Mechaniker, Maschinenbauingenieur HTL, Landwirt
- Seit 2000, Bewirtschafter des Isletenhofes, Sissach, Baselland
- Partnerin: Astrid Schönenberger
- Drei Kinder: Noah, Manuel, Zoe





„Chirsiland“
Nordwestschweiz



„Mostindien“
Region Bodensee

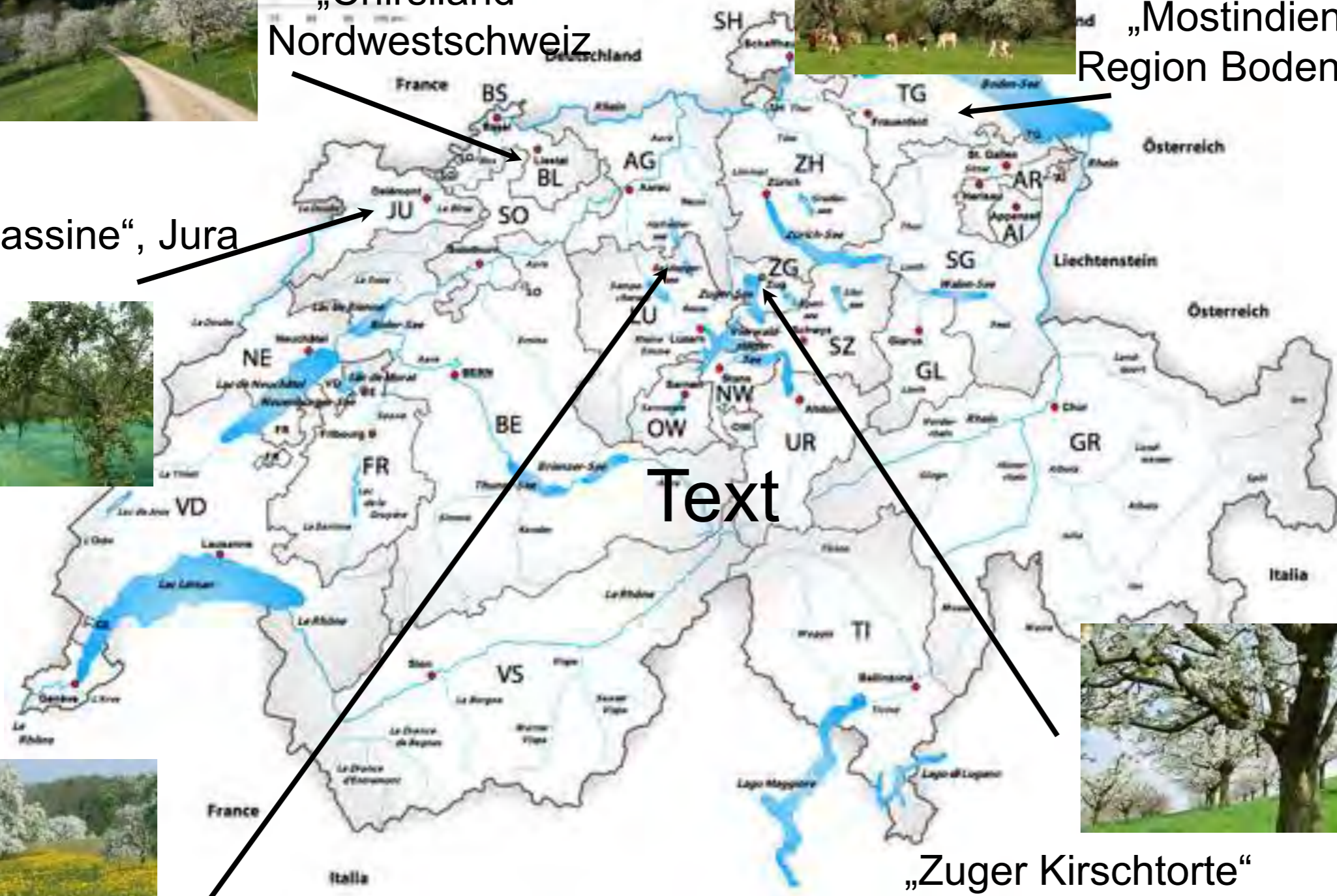
„Damassine“, Jura



„Birnbrot“ aus dem Seetal

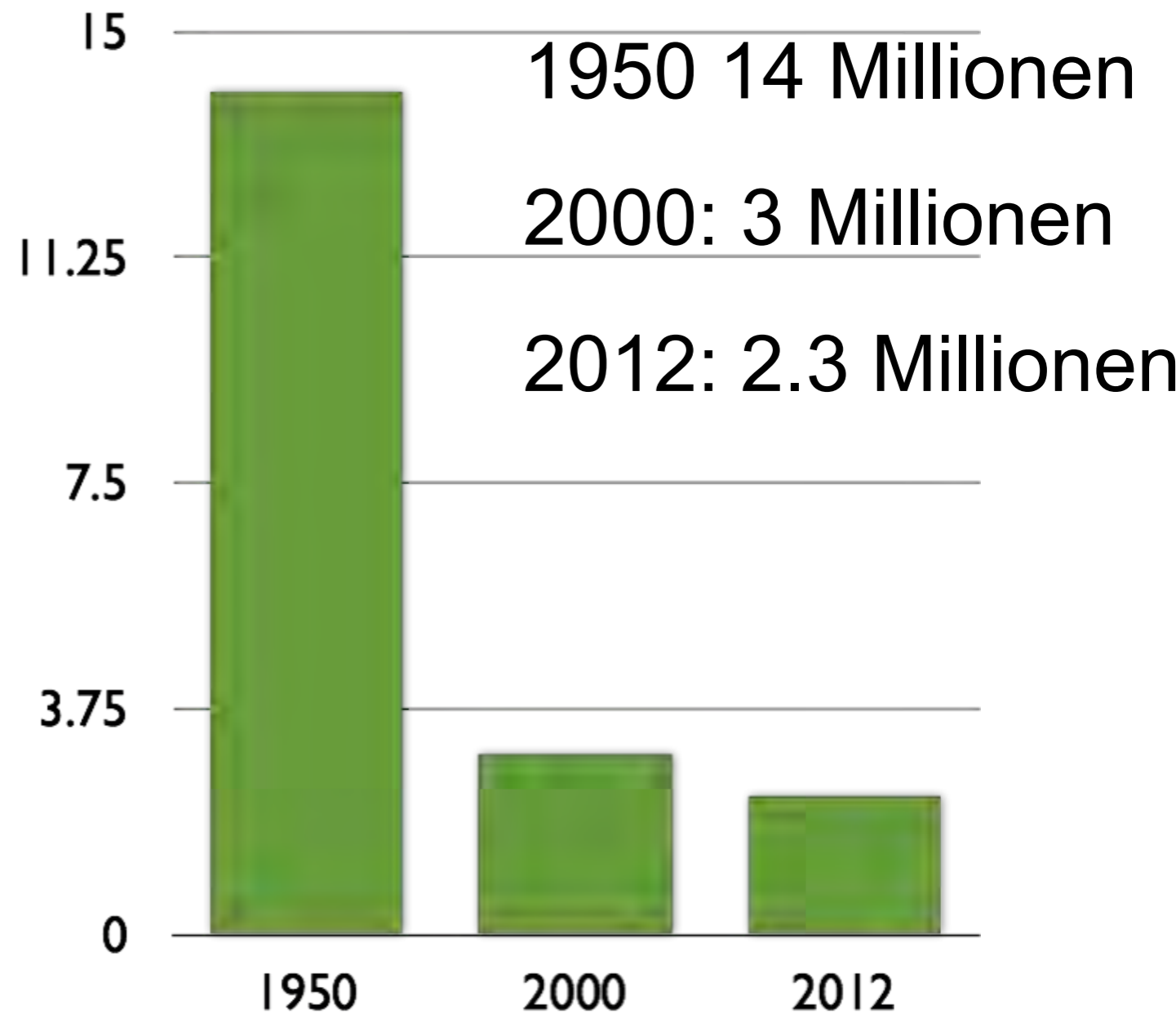


„Zuger Kirschtorte“
Region Zug



Schweizer Hochstammregionen

Entwicklung des Hochstammobstbaumbestandes in der Schweiz









Konzert im Obstgarten



Die Obstgarten-Polizisten!



Strategien zur Stabilisierung des Baumbestandes

- Wirtschaftlichere Produktion dank Mechanisierung und guten Preisen
 - Bessere Preise für Spezialmostäpfel (Säuerliche Sorten aus den Hochstammobstgärten)
 - Regionale Vermarktungsinitiativen (Projekte der regionalen Entwicklung mit Bundesunterstützung)
 - Hochstamm Suisse (Private Labelorganisation)
- Staatliche Baumbeiträge
 - Grundbeitrag
 - Zusatzbeiträge dank der ökologischen Qualitätsverordnung

Mechanisierung:





















Regionale Projekte

- Zugerchriesi
- Hochstammobst Seetal

Diese Regionen erhalten finanzielle und fachliche Unterstützung bei Investitionen für Verarbeitung und Vermarktung der Hochstammobstprodukte.



Hochstammlandschaft im Winter

Selbst im Winter ohne Kleid sind Hochstammbäume ein wunderbares Landschaftselement. Die Hochstammbäume nutzen diese Zeit und sammeln mit ihren kräftigen Wurzeln Kräfte, die im Frühling mit unvergleichbarer Pracht den Grundstein für die nächste Ernte legen.

Aktuell

28. Januar 2013

Hochstammobsttagung:
Produktion und fairer Preis
[mehr...](#)

Schweizerische Hochstammobsttagung

Die Schweizerische Hochstammobsttagung 2013 befasst sich mit zwei zentralen Themen der Branche: naturnahe Produktion und fairer Preis. Die Hochstammobsttagung 2013 findet am Freitag, 1. März 2013 in Hohenrain LU statt. [Mehr](#)

[Bestellformular](#) >

[Hochstammtagung](#) >

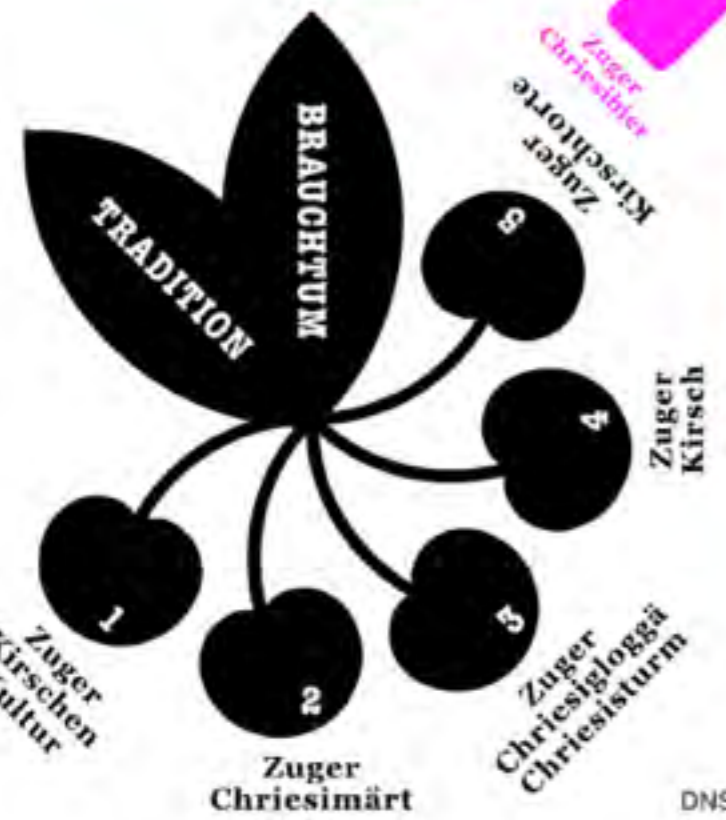
[Medien](#) >

Geschenke aus dem Obstgarten

Produkte von Hochstammbäumen sind ein Genuss, erhalten die Kulturlandschaft und sorgen für regionale Wertschöpfung. Ein Geschenkkarton mit ausgewählten Produkte ist das ideale Weihnachtsgeschenk. [Mehr](#)

- Geschenkkarton „RIGI“: CHF 45.00
- Geschenkkarton „PILATUS“: CHF 58.00
- Geschenkkarton „TITLIS“: CHF 98.00







**HOCHSTAMM
SUISSE**

Hochstamm-Suisse

- Ziel: Einen Absatzmarkt für Hochstammfrüchte schaffen.
- Aufpreis für Hochstammobst von 20 Prozent.
- Label für Produkte mit 100 Prozent Hochstammobstanteil

Partner und Produkte:





**HOCHSTAMM
SUISSE**

Hochstamm Suisse hat für biologische Produkte wenig Bedeutung.

Biologisches Obst ist sehr gesucht, die Mengen in der Regel knapp verfügbar.

Die Verarbeiter sind darauf angewiesen, das Hochstammobst mit Niederstammobst zu vermischen um genügend Rohstoff zu erhalten.

Direktvermarkter nutzen das Label für den Verkauf ab Hof und in Bio-Fachgeschäften.

Baumbeiträge des Staates

Bundesbeitrag: Fr. 15.-

Zusatzbeiträge nach ökologischer Qualitätsverordnung ÖQV.

Max. Zusatzbeitrag Fr. 40.- (Beitragsbedingungen je nach Kanton unterschiedlich)

Nur ca. 10 Prozent der Hochstammobstbäume haben Zusatzbeiträge



ÖQV im Kanton Basel-Landschaft

Beiträge: (pro Baum und Jahr)

Bundesbeitrag SFr. 15.--

Vernetzungsbeitrag SFr. 5.--

Mindestanforderung an Qualität (Nisthöhlen, Zurechnungsfläche) SFr. 15.--

Grundbeitrag SFr. 35.--

Bonus: Lediglich Verzicht auf Insektizide vom 1.4.-1.6. (Fungizide erlaubt) SFr. 5.--

Bonus: Totalverzicht auf chemischen Pflanzenschutz im Obstbau (und Biobetriebe) SFr. 10.--

Bonus: Mindestens 20% Jungbäume unter 15 Jahren, Zuschlag für alle Bäume SFr. 10.--

Maximalbetrag SFr. 55.--

Der Bio-Hochstammobstbau



Akteure im Bio- (Hochstamm-)Obstbau



MIGROS



coop

Das Kernobst



Der Apfelbaum will viel Nährstoffe und Feuchtigkeit.



Der Birnbaum will tiefen Lehmboden haben.

- Eine kleine Menge wird als Industrieäpfel vermarktet. Die Spindelanlagen bieten grosse Mengen an Industrieäpfel an, für die Bäckereien und zur Herstellung von Apfelringen. Das Hochstammobst ist da kaum konkurrenzfähig.
- Hochstammbirnen werden getrocknet für Birnbrotfüllung
- Hochstammbirnen werden zu Birnel verarbeitet (mit Hochstamm Suisse Logo)
- Einzelne Sorten werden als Tafel Früchte vermarktet: Boskoop, Gravensteiner, Clockenapfel, jedoch nur im regionalen



Preise für Mostobst

Obstart	Bio-Preis Fr. /100 kg	Rückb. 2012 Fr. /100 kg	Konv. Preis Fr. /100 kg	Rückb. 2012 Fr. /100 kg
Spezialmostäpfel I	39.-	4.-	33.-	10.-
Normale Mostäpfel	33.-	6.-	26.-	6.-
Mostbirnen	28.-	0.-	23.-	10.-

1 Euro entspricht ca. 1.23 SFr.

Preise für Bio-Apfelsaft im Direktverkauf:

- 5 Liter Bag in Box: Fr. 12.- bis 14.-
- 10 Liter Bag in Box: Fr. 20.- bis 25.-



Pflanzenschutz im Hochstamm-

Kernobstanbau

- Möglichst minimaler Pflanzenschutz dank geeigneter Sortenwahl
- Neem gegen Blattläuse (Neem Azal T/S)
- Granulosevirus (Madex) gegen den Apfelwickler
- Schwefel, Tonerde, Kalium-Bicarbonat, Kupfer gegen Pilzkrankheiten wie Schorf (Myco-San, Myco-Sin, Armicarb)



Sortenwahl für den Hochstammkernobstanbau

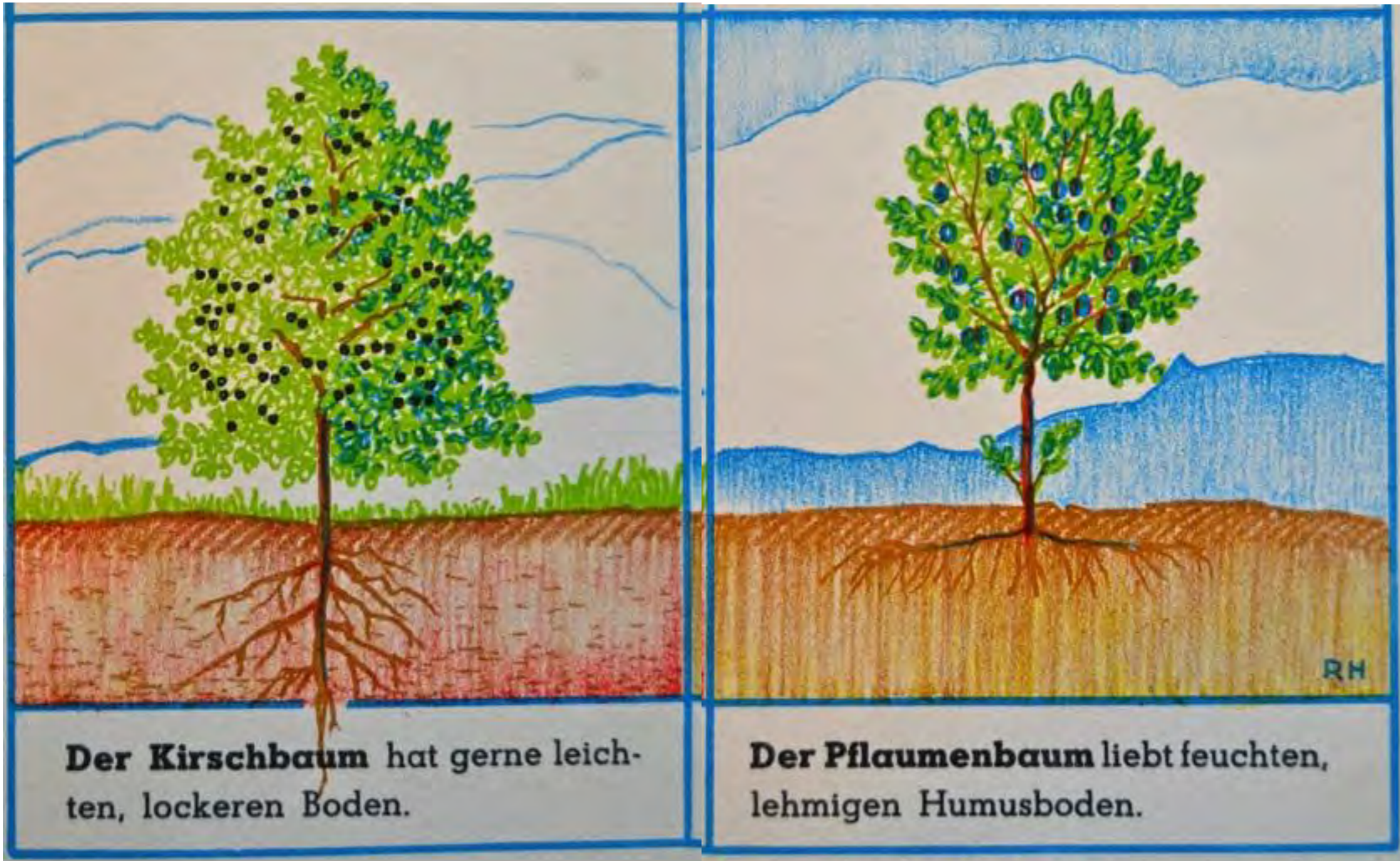
Resistente Sorten oder robuste Sorten?

Resistente Sorten wie Topaz, Florina, Resi etc. haben den Vorteil der Schorfresistenz. Sie tragen früh und entsprechen dem heutigen Geschmack.

Nachteil: Resistenz nur auf einem Merkmal! Schorfdurchbrüche sind bereits beobachtet worden. Bis ein Hochstamm zur Vollernte heranwächst, sind die resistenten Sorten vielleicht nicht mehr zu verwenden.

Robuste Sorten wie Boskoop etc. sind seit hunderten von Jahren mit einem minimalen Pflanzenschutz anzubauen. Diese Sorten sind angepasst und die Eigenschaften sind bekannt. Es hat darunter sehr gute Saftsorten, die den Spezialmostobstpreis erzielen.

Das Steinobst



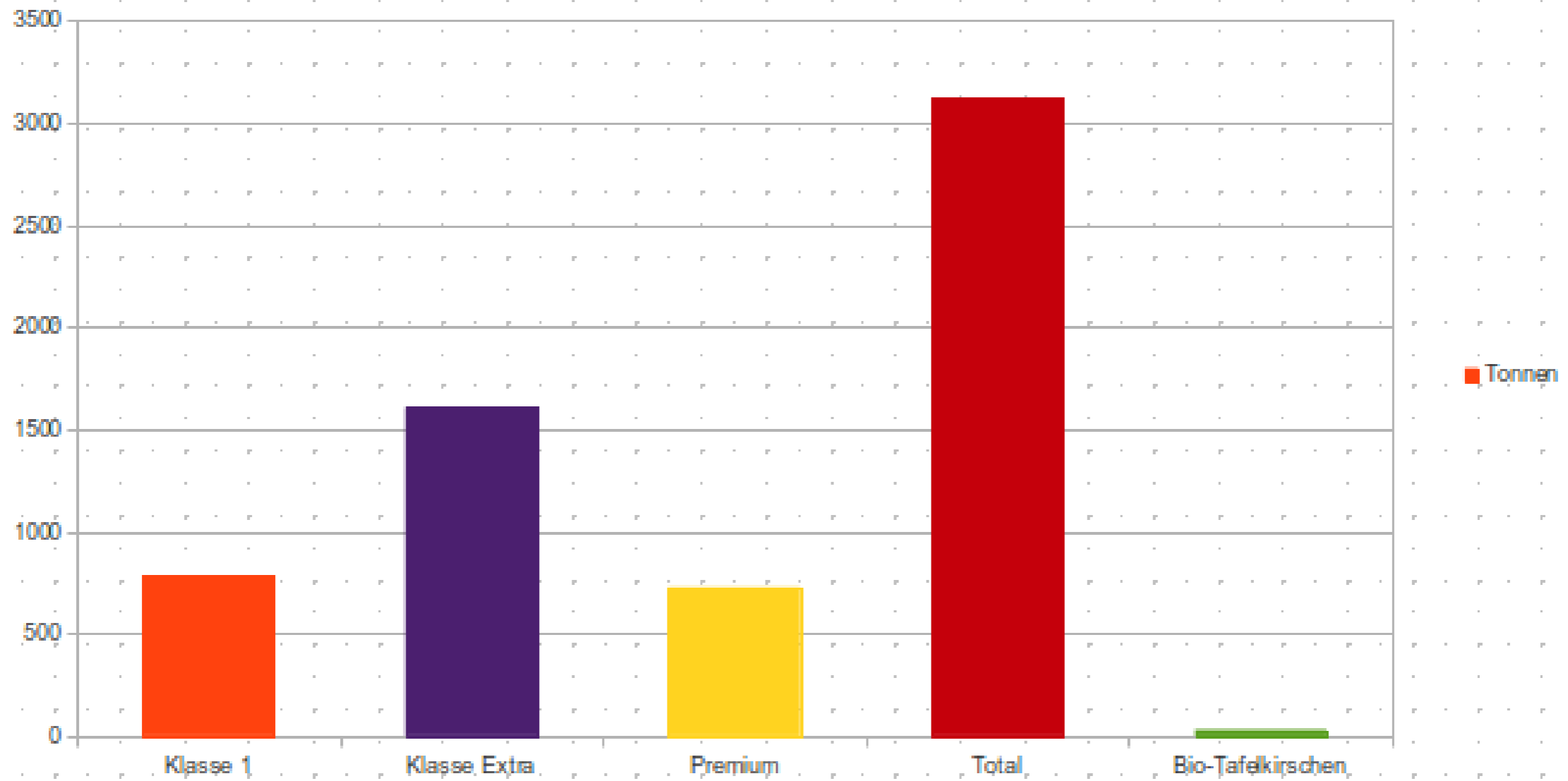
Hochstamm-Kirschen







Tafelkirschen konv. Menge 2011



Der biologische Tafel- Kirschenanbau

Die Tafelkirschenproduktion verlagert sich zunehmend in Anlagen mit kleinen Spindelbäumen unter Plastic und einem Insektennetz rund um die Anlage gegen die Kirschenfliege.

Kleinfruchtige Kirschensorten sind auf dem Markt nicht mehr gefragt und sie lösen einen tieferen Preis.

Der Hoch- und Halbstammkirschenanbau hat mit vielen Pflanzenschutzproblemen zu kämpfen.











Die Konserven- und Brennkirschenproduktion

In der Schweiz werden tiefschwarze Kirschensorten für die Konservenkirschenproduktion bevorzugt. Diese sind traditionell auf den Hochstammobstbäumen vorhanden.

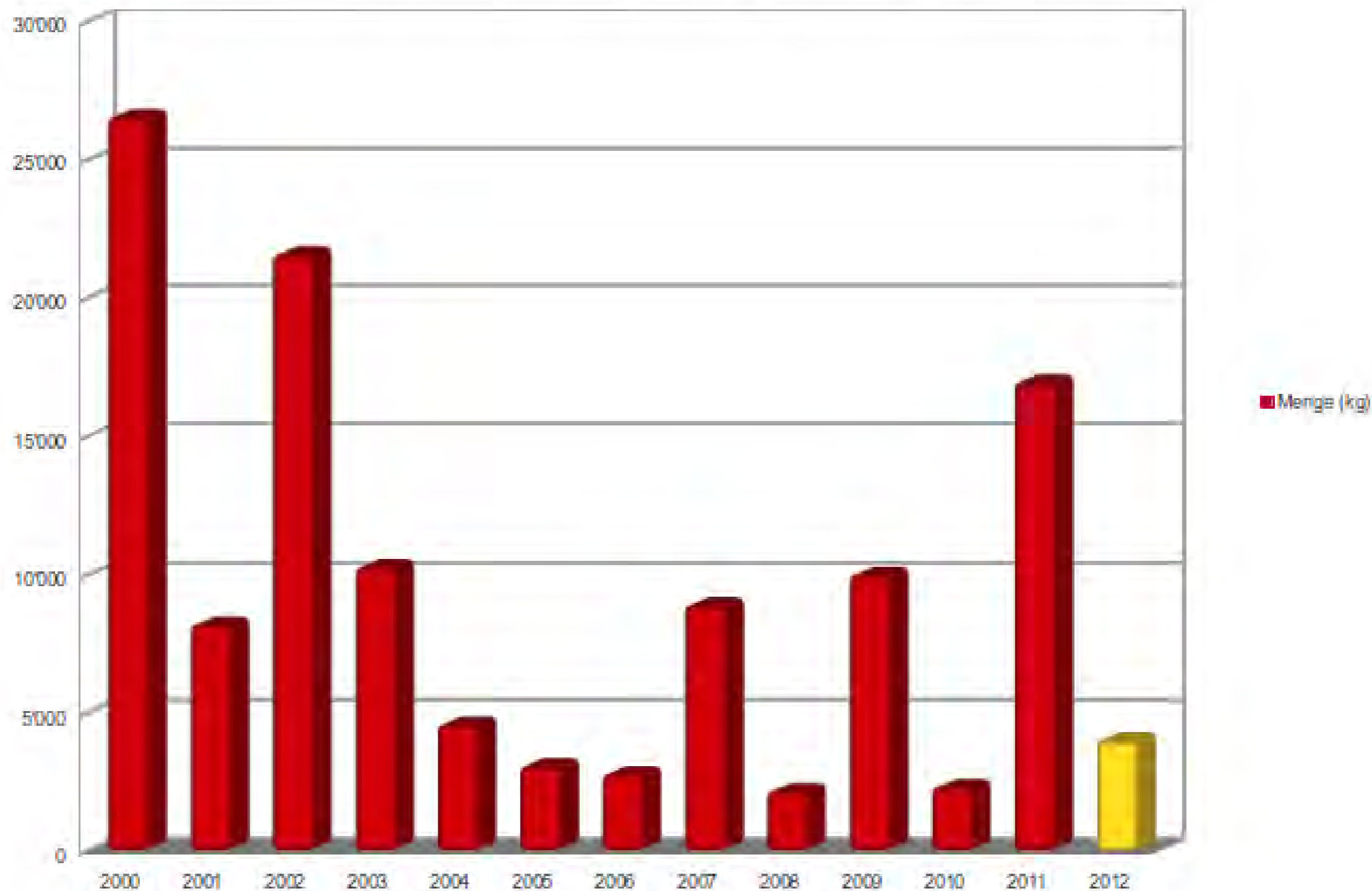
Neu gibt es auch Sorten die schüttelbar sind, wie „Dollenseppler“ und „Wölflisteiner“.

Diese kleinfruchtigen Sorten sind etwas robuster gegen Pilzkrankheiten. Trotzdem ist der Anbau sehr anspruchsvoll.

Neben den Pilzkrankheiten wie Schrotschuss, Monilia und Bitterfäule ist die Kirschenfliege die grösste Herausforderung.

Die Wurmtoleranz im Bio-Anbau beträgt bei Tafelkirschen 2 Prozent und bei Konservenkirschen 6 Prozent.

Biofarm Kirschen Knospe CH (kg, Konservenkirschen)



Zukunft des biologischen

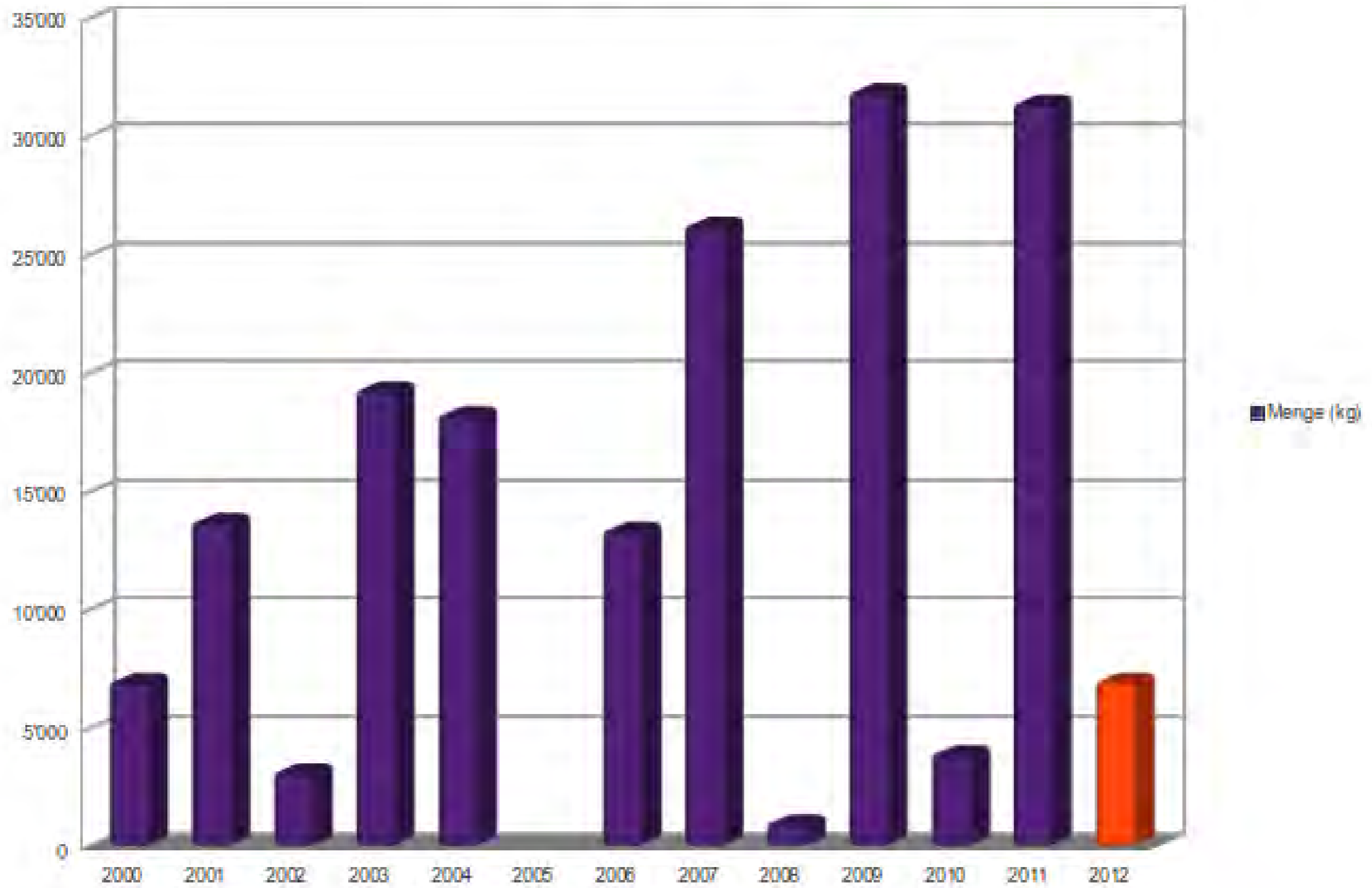
Kirschenanbaus

- Die biologischen Pflanzenschutzmittel haben trotz grossen Forschungsbemühungen keinen Durchbruch gebracht.
- Eine wirtschaftliche Produktion auf dem Hoch- und Halbstamm ist nicht möglich.
- Die Tafelkirschenproduktion verlagert sich in Anlagen unter Dach und mit Einnetzung.
- Konservenkirschen sollten ebenfalls auf kleinen Bäumen produziert werden, die eingenetzt werden können.
- Die Konservensorte „Dollenseppler“ bewährt sich durch ihre Robustheit.
- Die Tafelkirschensorten wie Merchant, Kordia, Regina, Giorgia sind auch im Bioanbau geeignet, sofern sie unter einer Abdeckung gedeihen.
- Für den Hochstammkirschenanbau bleibt nur noch die Brennkirschenproduktion. Diese bleibt aber ein Glücksspiel und ist bei Preisen um Fr. 1.20 und Pflückleistungen von 8 bis 10 kg/Stunde ein teures „Hobby“.
- Konservenkirschen erzielen einen Preis von Fr. 4.-/kg (Konv. ca. Fr. 1.50)

Bio-Zwetschgenanbau

- Bühler- und Fellenbergzwetschgen für den Tafelanbau sind zum Teil noch aus dem Hochstammanbau
- Die modernen grossfruchtigen Sorten wie „Cacaks“ und „Elena“ eignen sich nicht für den Hochstammanbau, da diese Sorten aus Qualitätsgründen ausgedünnt werden müssen.
- Bei der Industriegewächsenproduktion spielt der Hochstamm weiterhin eine wichtige Rolle.
- Wichtigste Sorte ist die kleinfruchtige „Hauszwetschge“. Diese eignet sich wunderbar zum trocknen und für Wähen. Sie ist aber anfällig für Alternanz, weshalb in guten Jahren Zwetschgen für das Folgejahr eingelagert werden müssen.
- Eine gute Zwetschge für Marmelade ist die Bühler-Zwetschge
- Im konventionellen Zwetschgenanbau werden keine Industriegewächsen mehr gesammelt. Alles wird importiert.

Biofarm Zwetschgen Knospe CH (kg; TK, Dörren)



Die Bäume sind in der Regel recht robust. Ein minimaler Pflanzenschutz im Zwetschgenanbau Pflanzenschutz reicht aus.

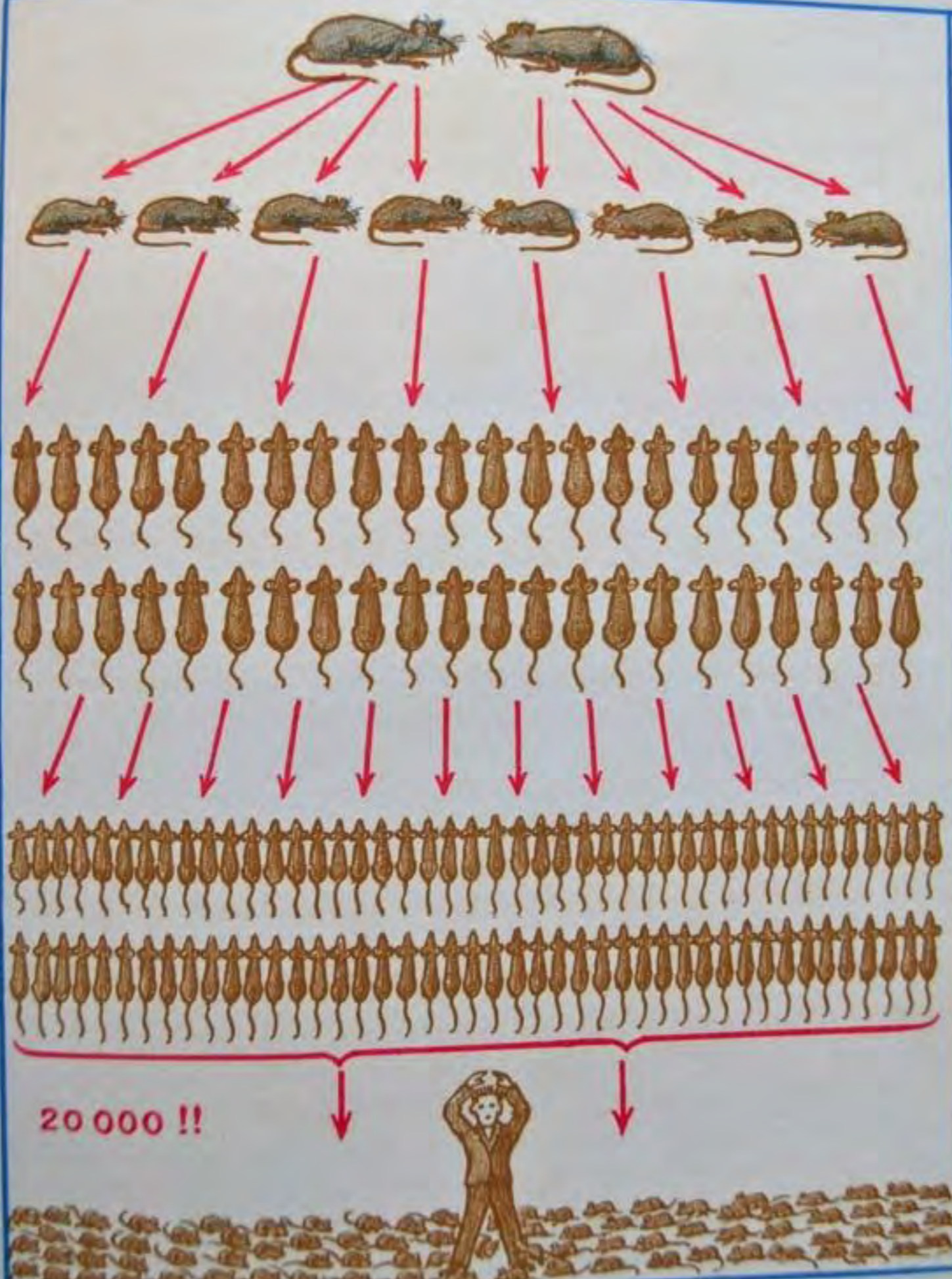
- Beim Austrieb kann eine Kupferspritzung gegen Pilzkrankheiten und Narrenzwetschgen von Vorteil sein. Gemischt mit Mineralöl, können die Blattläuseier vor dem Schlüpfen bekämpft werden.
- Im Juni sind ein bis zwei Schwefel-Behandlungen gegen die Blattfallkrankheit zu empfehlen. So bleibt das Laub gesund bis in den Herbst und die Bäume haben mehr Reserven, um im nächsten Jahr wieder



Ein junger Baum wird gepflanzt...



Gefahren:



2.
Febr.

12.
März

1.
Mai

15.
Juni

30.
Sept.

20 000 !!

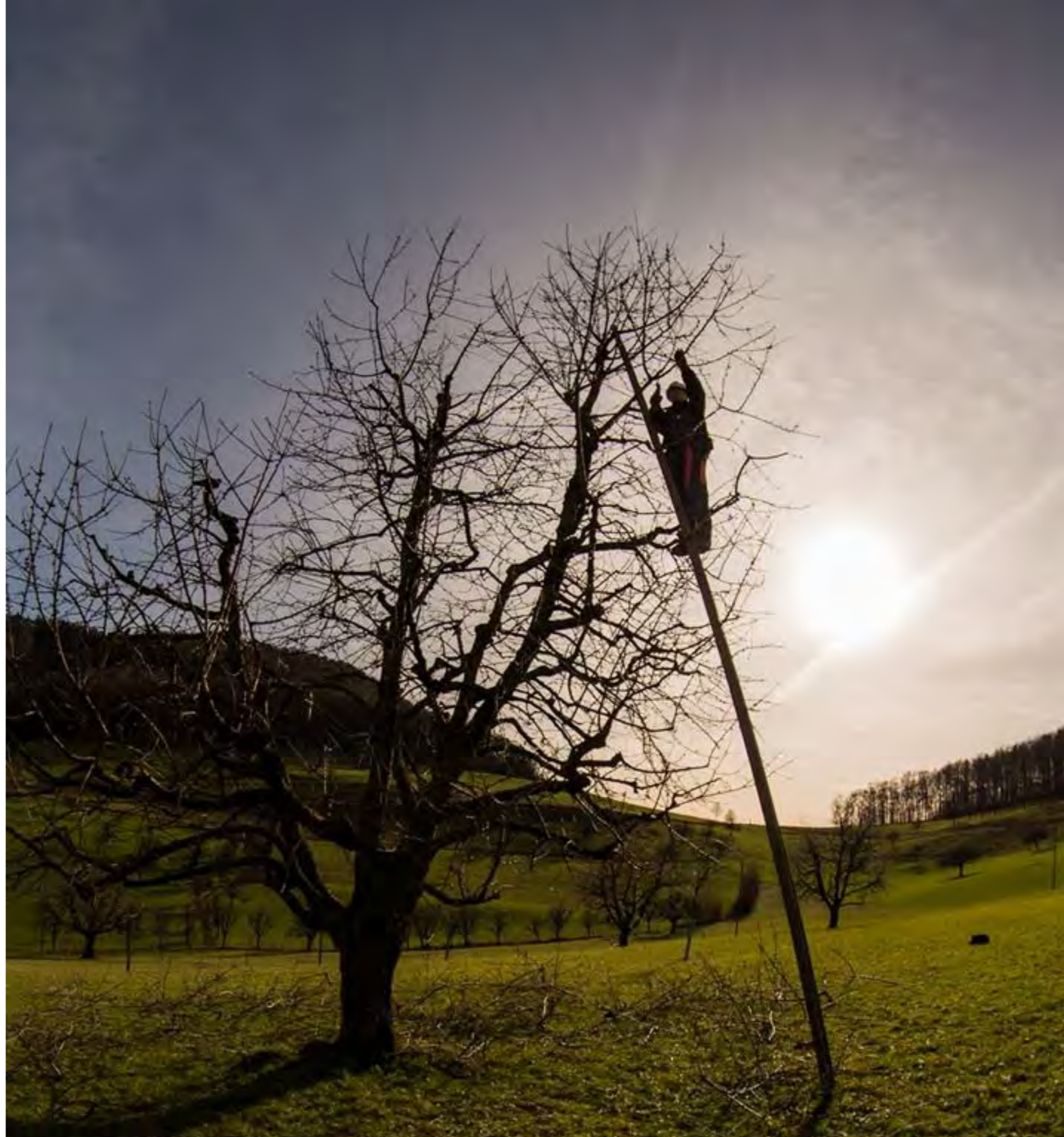
RH







-
schnitt
t -
was
tun
mit
den
Ästen







Der Isletenhof

- 9.5 Hektaren Land
- 300 Hochstamm-Obstbäume
- 20 Mutterschafe
- 5 Pferde (Pension)
- 25 Aren Kirschenanlage
- Wenig Beeren und Gemüse
- Direktverkauf von Trockenfrüchten, Apfelsaft, Brände, Konfitüren, Kompotte, Sirup, Lammfleisch, Würste, Lammfelle, Tafel Früchte, Beeren und Gemüse
- Ein Angestellter, ca. 30 Prozent
- Haus- und Familienarbeit wird geteilt, Astrid Schönenberger arbeitet 40 Prozent ausser Haus
- Der Hof ist rund 3 km und 200 Höhenmeter vom Dorf entfernt
- Kein Auto auf dem Hof, dafür ein Elektroroller und zwei Elektrofahrräder, Auto kann von den Nachbarn ausgelehnt werden (1 km Entfernung) oder Mobility
- Der Pöstler nimmt jeweils die Trockenfrüchtepakete mit























Hofverarbeitung und Vermarktung

- Wichtigste Produkte: Trockenfrüchte
- Kirschen mit und ohne Stein
- Zwetschgen (ohne Stein)
- Birnenschnitze
- Apfelringe



Produkte werden bei Lohnverarbeitern veredelt - keine eigenen Maschinen und Geräte zum Entsteinen, Trocknen und Mosten

Vorteile: Es können grosse Mengen angeliefert werden. Keine Investitionen erforderlich. Ein Betriebszweig kann auch ohne grosse Abschreiber aufgegeben werden.

Nachteile: Transporte, für kleine Mengen unflexibel, teure Verarbeitung









