

Arbeiten in Obstkulturen

Abschlussbehandlungen gegen Lagerkrankheiten und Stippe

Auch wenn die Gefahr für Schorfinfektionen mit dem trockenen und warmen Sommerwetter endlich 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 ist darauf zu achten, dass Spritzflecken vermieden werden: nur trockene Bäume behandeln, je nach Mittelwahl Netz-/Haftmittel zusetzen und feintropfige Hohlkegeldüsen verwenden. Dies gilt ebenfalls für die spät reifenden Zwetschgensorten gegen Fruchtmonilia (Teldor Fenhexamid) 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. Ist genügend Erntebinde (Grosskisten, Pflückkörbe etc.) und Personal vorhanden? Sind alle Maschinen (Stapler, Erntezüge) voll funktionsfähig und einsatzbereit? Gegenüber dem Vorjahr haben die Kernobstkulturen einen Entwicklungsvorsprung von etwa zwei Wochen.

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). Wenn die Sommerhitze nachlässt, kann in den letzten Wochen vor der Ernte bei schwächer färbenden Sorten oder Typen ein massvoller Auslichtungsschnitt Sinn machen. Einheitliche, grössere und besser gefärbte Früchte erlauben eine höhere Ernteleistung.

Anne Ortlepp (Agroscope) bei der Handausdünnung der Sorte Opal.

Früchte sofort ins Kühlhaus bringen

Auch eine kühle Nacht vermag die Fruchttemperatur im Innern des Gosskistenstapels kaum abzusinken. Früchte, die für die Langzeitlagerung bestimmt sind, sollten innerhalb von 24 Stunden im Kühlraum sein. Haltbarkeit und Lagerdauer der Früchte hängen ausser vom optimalen Pflückzeitpunkt sehr stark von einer raschen Abkühlung des Ernteguts ab. Auch bezüglich der Hygienevorschriften von SwissGAP sollten die Früchte 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 ■

