

Arbeiten in Obstkulturen

Abschlussbehandlungen gegen Lagerkrankheiten und Stippe

Auch wenn die Gefahr für Schorfinfektionen mit 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-/Haftmittel zusetzen und feintropfige Hohlkegeldüsen verwenden). Dies gilt ebenfalls für die spät reifenden Zwetschgensorten (Teldor Fenhexamid) gegen Fruchtmonilia 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 Erntegeräte (Grosskisten, Pflückkörbe etc.) und Personal vorhanden? Sind alle Maschinen (Stapler, Erntezüge) voll funktionstüchtig und einsatzbereit? Gegenüber dem Vorjahr liegt der Entwicklungsstand der Kernobstkulturen dieses Jahr etwa um zwei Wochen früher.

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.

Früchte sofort ins Kühlhaus bringen

Auch eine kühle Nacht vermag die Fruchttemperatur im Innern des Grosskistenstapels kaum abzusinken. Früchte, die für die Langzeitlagerung bestimmt sind, sollten innert 24 Stunden im Kühlraum sein. Die Haltbarkeit und Lagerdauer der Früchte hängt neben dem 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 ■



Stefanie Geiser.



Adrian Ryser.

Gratulation

Stefanie Geiser und Adrian Ryser haben ihre Ausbildung zur Obstfachfrau und zum Obstfachmann EFZ auf dem Agroscope-Versuchsbetrieb Obstbau in Wädenswil erfolgreich abgeschlossen. Zu den sehr guten Abschlüssen gratulieren wir herzlich.

Das Obstbauteam wünscht Stefanie und Adrian auf ihrem weiteren beruflichen und privaten Weg alles Gute und viel Erfolg.

Praxis zu verknüpfen. Für den Gang vom Klassenzimmer bis zur Obstanlage sind es nicht einmal 100 Meter. Während des mehrtägigen Qualifikationsverfahrens wurden unter anderem Kenntnisse in den Bereichen Pflanzenschutz, Düngung, Bodenpflege, Anzucht von Pflanzen, Baumerziehung, Pflege der Kulturen und die Mechanisierung geprüft.

Die besten Lerndokumentationen

Seit 2013 prämiert der Strickhof die besten Lerndokumentationen (ehemals Betriebsheft). Diese Dokumentation muss von den Lernenden selbstständig geführt werden. Sie dient dazu, Arbeiten während der Ausbildung möglichst umfassend zu beschreiben und einzelne

Arbeitsschritte kritisch zu beleuchten. Wie sich bei der Prämierung gezeigt hat, hilft eine gut geführte Lerndokumentation den Lernenden, einen guten Abschluss zu erreichen. Einen Preis für ihre Lerndokumentation erhielten Reto Diener, Adrian Antener und Andrea Kiser.

DAVID SZALATNAY,
STRICKHOF FACHSTELLE OBST ■