

Arbeiten in Obstkulturen

Abschlussbehandlungen gegen Lagerkrankheiten und Stippe

Auch wenn die Gefahr für Schorfinfektionen mit dem doch noch eingetroffenen trockenen und heissen 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 spät reifende Zwetschgensorten beim Einsatz von Fungiziden (Teldor, Wirkstoff: Fenhexamid) gegen Fruchtmotilia bis zehn Tage vor der Ernte bei nicht gedeckten Kulturen.



Rechtzeitig und sorgfältig ausgeführte Abschlussbehandlungen sind wichtig für die Lagerfähigkeit der Früchte.



Früchte mit so starker Berostung sollten schon lange vor der Ernte entfernt werden.

Ernte gut planen – Arbeitssicherheit erhöhen

Nicht alles ist planbar, aber eine gute Vorbereitung der Ernte kann Stresssituationen vorbeugen und das Arbeitsklima verbessern. Sind genügend Erntegebände (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 noch immer etwa um eine Woche zurück.

Qualität zählt

Es lohnt sich jedoch auch in Jahren mit etwas späterer Ernte, 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 Gosskistenstapels kaum abzusenken. 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.

SIMON EGGER, AGROSCOPE ■