

Arbeiten im Obstbau

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: Bei nicht gedeckten Kulturen Teldor (Fenhexamid) gegen Fruchtmotilia bis zehn Tage vor der Ernte einsetzen.

Ernte gut planen – Arbeitssicherheit erhöhen

Nicht alles ist planbar, aber eine gute Vorbereitung der Ernte kann Stresssituationen vorbeugen und das Arbeitsklima verbessern. Ist genügend Erntegerätschaft (Grosskisten, Pflückkörbe etc.) und Personal vorhanden? Sind alle Maschinen (Stapler, Erntezüge) voll funktionstüchtig und einsatzbereit?

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.

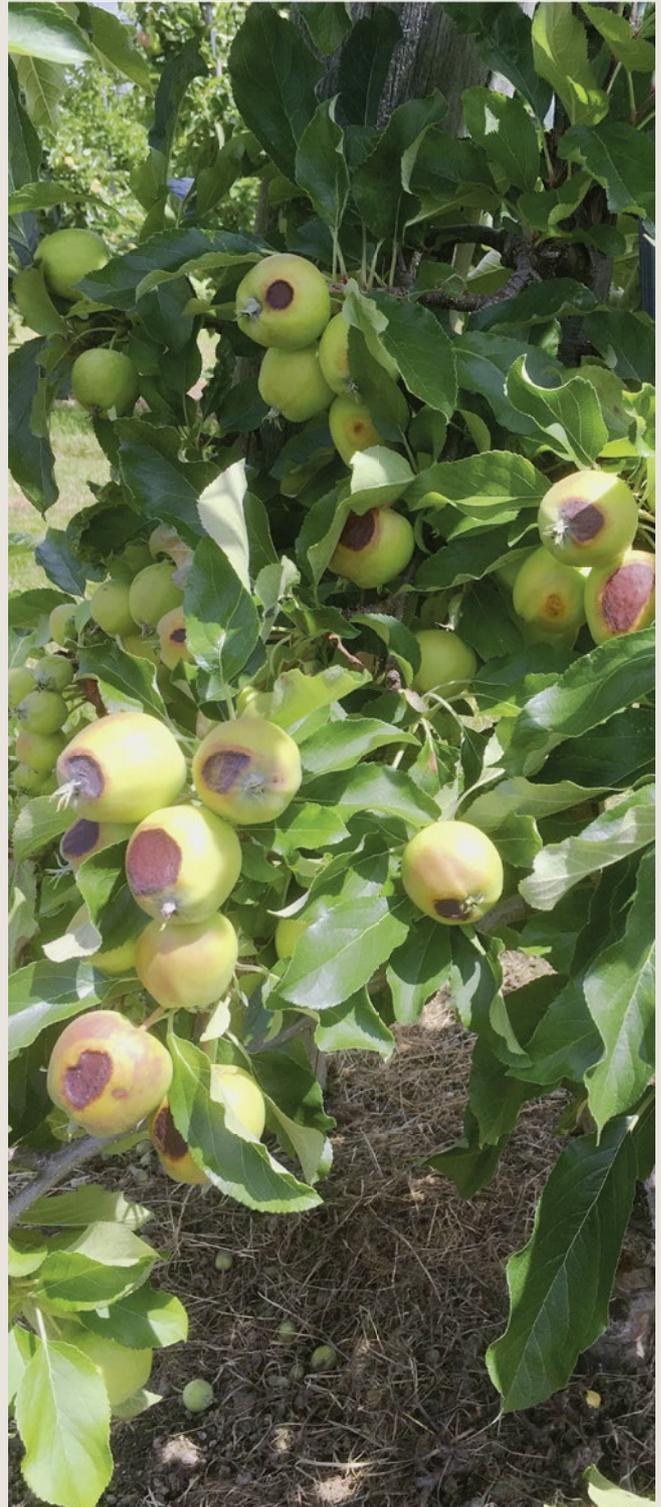
Früchte sofort ins Kühlhaus bringen

Auch eine kühle Nacht vermag die Fruchttemperatur im Innern des Grosskistenstapels kaum 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 laut 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 ■



Sonnenbrand auf der Sorte Gala, entstanden während der heissen Tage vom 22. bis 24. Juni 2016.