

## **Jahresbericht Thurgauer Süssmosterverband 2014**

Der launische Sommer 2014 hat uns Fruchteproduzenten auf Trab gehalten. Dabei fing es im Frühjahr noch recht verheissungsvoll an. Die sehr milde Witterung im Nachwinter führte dazu, dass bereits Mitte März die ersten Pflanzenschutzmassnahmen durchgeführt werden mussten. Knapp 4 Wochen später waren die ersten Birnen- und Kirschenblüten sichtbar und kurz darauf standen alle andern Obstarten in einer unvergesslichen Blütenpracht da. Frühen Blühet mit tiefen Nachttemperaturen wirken sich meist positiv auf die Feuerbrandinfektionen aus. Auf den Einsatz von Antibiotika konnte im Berichtsjahr gänzlich verzichtet werden. Versuchsweise wurde das neue Mittel LMA punktuell eingesetzt. Ohne nennenswerte Infektionsbedingungen traten doch völlig überraschend vereinzelt zum Teil erhebliche Schäden auf. Schadensbilanz: 3450 Feldobstbäume vorwiegend Birnbäume und ca. 1Ha Niederstammkulturen mussten gerodet werden.

Fazit: Eine ständige und gründliche Kontrolle zusammen mit allen möglichen Vorsorgemassnahmen sind dringen nötig um diese heimtückische Bakterienkrankheit in Schach zu halten.

Wesentlich schwieriger gestaltete sich die Pflege der Kulturen in der 2. Vegetationshälfte.

Die seit 2011 in der Schweiz erstmals festgestellte Kirschenessigfliege hat mit aller Härte zugeschlagen. Vor allem Beeren- aber auch Steinobstproduzenten verloren zum Teil ganze Ernten. Auch die Weinproduzenten hatten schlaflose Nächte, kann doch ein verhältnismässig kleiner Befall die Qualität sehr negativ beeinflussen. Mehr Handarbeit und kostspielige Abwehrmassnahmen sind die Folge welche nicht weiter verrechnet werden können.

Den Mostobstproduzenten bereitet die neue, aus Asien importierte Pilzkrankheit Marsonia Coronaria grosse Sorgen. Dabei wurde festgestellt, dass vor allem die Schorfresistente Tschechischen Sorten einen stärkeren Befall aufwiesen. Ein vermehrter Pflanzenschutz und eine gründliche Entsorgung des Laubes verspricht eine Linderung dieser Krankheit.

Grösse Überraschungen gab die Ernteschätzung beim Mostobst. Bereits Mitte Juli wurde von einer Rekordernte von über 106 000 Tonne Mostäpfel berichtet. Im Laufe der Verarbeitungskampagne musste dann aber stark zurückbuchstabiert werde. Lediglich knapp 81000 Tonne Mostäpfel (-24 %) und 12000 Tonnen Mostbirnen (-11 %) wurden den gewerblichen Mostereien abgeliefert. Erfreulich daran ist, dass diese Menge ungefähr dem Inlandbedarf entspricht und ohne nennenswerte Rückbehalte auch vermarktet werden kann. Eine ähnliche Situation präsentierte sich auch beim Tafelobst. Die anfänglich hohen Ernteerwartungen reduzierten sich in Folge tiefen Fruchtgrössen und fehlenden Sonnenscheinstunden, aber auch teils Fehleinschätzungen und strengeren Übernahmebedingungen auf einen Bestand per 30. 11.2014, der als marktkonform beurteilt werden kann.

## Verbandsgeschäfte

Am 23.01.2014 wurde im Rest. Stelzenhof Weinfeldern die 82. Generalversammlung abgehalten. Nach den Statutarischen Geschäften berichtete uns Urs Müller von seiner Tätigkeit als Fachstellenleiter. Die Veränderungen machen auch vor der Obstverarbeitung kaum Halt. Strukturanpassungen werden uns in den nächsten Jahren vermehrt beschäftigen. Von einem beratungsmässig ruhigen Jahr konnte uns Stefan Freund, unser technischer Berater, berichten. Die Obstverarbeitung wird zunehmend professionell und nicht selten kann bei auftretenden Problemen auf die Erfahrung zurückgegriffen werden.

Im 3. Teil warteten alle gespannt auf die Ergebnisse des 59. Thurgauer Qualitätswettbewerbes.

Im 1. Rang mit 18 Punkten konnten

Werner Vogel, Hamisfeld und  
Peter Stark, Oberaach geehrt werden.

2. Rang mit 17 Punkten erreichten

Beatrice Weber, Eschenz  
Daniel Vogel, Hamisfeld  
Ursula Hagen, Müllheim

Den begehrten Holzteller für eine achtmalige erfolgreiche Beteiligung konnten

Christian Zurbuchen, Mauren  
Albert Schmid Märwil und  
Theres Schär Halden entgegen nehmen.

Grosser Erfolg war unseren 5 Finalisten auch am nationalen Qualitätswettbewerb beschieden. Am Absenden in Martigny durften Beatrice Weber aus Eschenz und Werner Vogel aus Hefenhofen sich die Goldmedaille umhängen lassen.

Ursula Hagen aus Müllheim und Peter Stark aus Oberaach wurden mit Silber geehrt, während Daniel Vogel aus Hefenhofen im 3. Rang mit Bronze ausgezeichnet wurde.

All diesen erfolgreichen Teilnehmern möchte ich an dieser Stelle im Namen aller Obstverarbeiter ganz herzlich gratulieren.

Unser diesjähriger Weiterbildungskurs stand unter dem Motto zukünftige Mostobstproduktion und Sicherung des Rohstoffes.

Auf dem Betrieb von Alois Schilliger in Niederglatt werden neue und altbewährte Mostobstsorten angebaut und auch einer Leistungsprüfung unterzogen. Mit einem Minimum an Pflanzenschutz und auch einem kleineren Handarbeitsaufwand werden gute Erträge in einer guten Qualität erzielt. Auch Steinobst für die Verarbeitung wird erfolgreich produziert und mit neuester Technik geerntet und verarbeitet. Die hochstehenden Produkte finden im eigenen Hofladen guten Absatz.

Anschliessend besichtigten wir den Betrieb von Christian Schenk in Henau.

Unzählige neue Fruchtsäfte werden produziert und ebenso erfolgreich in die verschiedensten Gebinde abgefüllt. Viele Fruchtsäfte, u.a auch Apfelsäfte, finden den Weg ins Ausland. Einzig störend daran ist, dass der dafür verwendete Rohstoff importiert wird. Beeindruckend war, mit wieviel

Einsatz und Herzblut Herr Schenk seinen Betrieb führt und täglich neue Produkte entwickelt und nach neuen Absatzkanälen sucht.

Der momentane Strukturwandel in der Landwirtschaft spürt auch unsere Branche. Eher stagnierende Verarbeitungszahlen mit einer jährlichen Verminderung der Verarbeitungsbetriebe haben zur Folge, dass sich die Anzahl Mitglieder unserer beiden Verbände – sprich Süssmoster und Kundenmoster – jährlich reduziert. Ein Zusammenschluss dieser beiden Organisationen mit praktisch gleichen Zielsetzungen wurde Ende Juni gemeinsam unter den beiden Vorständen diskutiert und soll weiter verfolgt werden.

Parallel dazu wird auch eine Zusammenarbeit mit den Organisationen der umliegenden Kantone geprüft. Vor allem im Marketingbereich aber auch in der Aus- und Weiterbildung und Beratung könnten dadurch künftig Synergien genutzt werden. Erste Gespräche unter den Vertretern der Ostschweizer Kantone fanden am 27. Oktober 2014 am BBZ Arenenberg statt. An dieser Stelle richte ich einen herzlichen Dank ans BBZ, vor allem aber unserem Fachstellenleiter Urs Müller für die grosse Unterstützung.

### **Ausblick**

Die Finanzierung unsere Dachorganisation, das FZ Direktvermarktung und Obstverarbeitung ist nach wie vor unbefriedigend. Auf freiwilliger Basis wird man wohl kaum ans Ziel kommen. Wenn eigene Mittel fehlen, können auch keine Fördermittel des Bundes ausgelöst werden, was zu Folge hat, dass im Marketingbereich zurzeit Funkstille herrscht.

Zum Schluss bleibt mir noch zu danken. Vor allem Urs gebührt ein ganz besonderer Dank. Mit grossem Engagement hast er neue Strukturen in der Obstverarbeitung aufgezeigt und die dazu nötigen Sitzungen minutiös auch vorbereitet. Deine guten Beziehungen zu verschiedenen Fachleuten, zum Teil über die Landesgrenzen aus, sind für uns sehr wertvoll.

Danken möchte ich auch unserm technischen Leiter Stefan Freund. Mit viel Fachkenntnis leitet er jeweils unseren jährlichen Qualitätswettbewerb und versteht es mit seiner ruhigen Art ausgezeichnet, die verschiedenen Meinungen der Degustatoren zu bündeln.

Danken möchte ich auch herzlich allen meinen Kolleginnen und Kollegen im Vorstand für die stets kameradschaftliche Zusammenarbeit. Ihr habt euch vor einem Jahr alle für eine weitere Amtsdauer zur Verfügung gestellt und dafür bin ich euch ausserordentlich dankbar.

Nicht zuletzt danke ich auch euch, meine sehr verehrten Obstverarbeiterinnen und Obstverarbeiter, für Ihre Unterstützung. Äussern Sie Ihre Wunsch und Anliegen oder melden Sie sich einfach bei einem unseren Vorstandsmitglieder. So können sie die Marschrichtung unseres Verbandes mitbestimmen.

Ich wünsche euch allen ein ertragreiches und von Krankheiten verschontes 2015.

Altnau , 12 Februar 2014

Der Präsident: