

Jahresbericht Thurgauer Süssmosterverband 2012

Nach einem milden Januar folgten im Februar ein markanter Kälteeinbruch mit Temperaturen zum Teil unter – 20 Grad. Trotz dieser Kältewelle hielten sich die Frostschäden in Grenzen. Einzig bei den Aprikosen und teils bei einigen empfindlichen Tafelkirschensorten waren Frostschäden sichtbar.

Ueberraschend gut, nach dem erntestarken Jahr 2011 war der Blütenansatz beim Kernobst. Im Thurgau konnte eine Mostobsternte eingefahren werden die nur leicht unter den 10 jährigen Durchschnitt lag.

Bedingt durch die grossen Vorräte an Apfel- (1 Jahr) und vorallem Birnenkonzentrat (3 Jahre) musste ein massiver Rückbehalt für die Ueberschussverwertung eingezogen werden welcher weit über der Schmerzgrenze lag. Auszahlungspreise von unter 15 Franken sind bei weitem nicht mehr kostendeckend und rufen nach Lösungen. Für mich befremdend ist, wenn verschiedene Umweltorganisationen den Anbau von Mostobst fördern und finanziell unterstützen die Probleme in der Verwertung aber vollumfänglich der Branche überlassen. Die diesjährigen Obstbautagung des ToV befasste sich mit diesem Problem und suchte gemeinsam mit Handel Produzenten und Verarbeitern nach Lösungen.

Das auch die bäuerliche Obstverarbeiter einen wesentliche Beitrag zur Gesundung dieser Situation beitragen zeigt die kürzlich erfolgte Auswertung der Verarbeitungsmengen. Mit einer gesamten Verarbeitungsmenge von rund 2 Mio Litern liegen wir zwar etwas tiefer als im Vorjahr aber deutlich über dem Durchschnitt der Vorjahre.

Diese verarbeitete Menge entspricht dem Ertrag von rund 60 Ha Obstanlage oder ca. 5000 Hochstämmen.

Ich danke allen Obstverarbeitern, welche ihre Rapporte fristgerecht und wahrheitsgetreu an unsere Fachstelle abgeliefert haben. Ich hoffe, dass auch die säumigen sich im nächsten Jahr an den Termin halten und dabei den verantwortlichen Zeit und Aerger ersparen. Mit diesen Zahlen kann man die Bedeutung der bäuerliche Obstverarbeitung dokumentieren und damit beim BLW auch höhere Beiträge ans Marketing auslösen.

Feuerbrand

Kurz vor den Ende der Blüte wurden die Infektionsbedingungen erreicht. Mancherorts konnte eine Behandlung mit Streptomizin grösseren Schaden vermeiden.

An Jungbäumen der Sorten Gala und Diva waren stärkere Infektionen auszumachen. Weniger stark als in den Vorjahren war der Feldobstbau betroffen. Rund 200 Aepfel und 300 Birnbäume mussten gerodet werden während bei rund 1200 Apfel und Birnbäumen ein Rückschnitt angeordnet werden musste.

Leider konnte auch dieses Jahr die Kontamination von Honig nicht ganz verhindert werden. Rund 4000 Kg mussten im Thurgau eingezogen und vernichtet werden. Erstmals mussten sich auch die Produzenten finanziell am Schaden beteiligen.

Veranstaltungen

Am 25 Januar versammelten sich die Obstverarbeiter zur jährliche GV im Rest. Stelzenhof. Nach den statutarischen Geschäfte berichtete der Sprechend nach einigen technischen Problemen mit dem Pc von seiner Obstfachreise durch Chile und Argentinien..

Nach dem Nachtessen warteten alle gespannt auf die Ergebnisse des diesjährigen Qualitätswettbewerbes.

Unter der Leitung von Stefan Freund mit seinen Degustatoren Josef Popp, Urs Hüppin, Peter Guntenswiler und Hans Läubli wurden am 6. Januar rund 50 Muster nach dem 20 Punktereglement bewertet.

Max Windler und Astrid Sutter haben die Ergebnisse in einer Rangliste zusammengestellt.

Folgende Mitglieder konnten mit einer Auszeichnung geehrt werden.

19 Punkte
Bruno Müller, Wagenhausen
Peter Stark Obaraach

18 Punkte
Martin Keller Opfershofen
Hans Oppikofer Steinebrunn
Mathias Schmid Märwil

17 Süssmoster konnten mit der Bronzemedaille bzw. 17 Punkten ausgezeichnet werden. Allen Teilnehmern danke ich für die Einsendung der Muster und gratuliere herzlich zu ihrem Erfolg

Unser Naturprodukt kann durch unzählige Faktoren beeinflusst werden. Es unser gemeinsames Ziel, Fehler auszumerzen und Die Qualität zu steigern und damit auch einen Mehrumsatz zu generieren. Ich wünsch euch dabei viel Erfolg.

Weiterbildungskurs

Am 17. August besuchten rund 50 Obstverarbeiter den traditionellen Weiterbildungskurs vor der Verarbeitungskampagne auf dem Betrieb von Peter Müller und Mike Meier in ST Margarethen.

Nach einer eindrücklichen Führung durch den Hofladen und die Mosterei stellte uns Herr Wenger von Attalens (Vormals Köppel Berg) seinen Betrieb vor. Viele Tips zur Förderung der Fruchtqualität über die Verhinderung von Schimmel aber auch die Herstellung von Essig konnte uns Herr Wenger vermitteln. Die anschliessende Diskussion zeigte, dass dies Themen unter den Nägel brennen.

Einen herzliche Dank richte ich an die Familie Müller für das Gastrecht und den Umtrunk in ihrem heimeligen Lokal.

Ausblick

Nach dem Zusammenschluss der beiden Fachzentren Direktvermarktung und Obstverarbeitung zum FZ Verarbeitung und Direktvermarktung des SOV haben sich die Wogen etwas gelegt. Eine Einigung beim CH Qualitätswettbewerb konnte erzielt werden. Noch offen bleibt die Frage der künftigen Finanzierung, wo der Sektor Verarbeitung noch ein Gleich tun muss

ZuM Schluss bleibt mir noch zu danken

Einen ganz herzlichen Dank richte ich an unseren Fachstellenleiter Bruno Hugentobler Während 38 Jahren hat sich Bruno umsichtig und mit vollem Einsatz für unsere Branche eingesetzt. Zielstrebig und mit grosser Umsicht führte er während en letzte 4 Jahre auch unsere Beratungsstelle. Nochmals herzlichen Dank Bruno.

Einen herzlichen Dank gebührt auch meinen Kolleginnen und Kollegen im Vorstand. für die stets kameradschaftliche Zusammenarbeit. Wir haben ein Team das ohne wenn und aber die anstehenden Arbeiten erledigt. Herzlichen dank.

Aber auch ihnen meine sehr verehrten Obstverarbeiterinnen und Obstverarbeiter gebührt eine aufrichtigen Dank für das vertrauen das sie uns schenken. Melden sie sich, wenn sie eine Wunsch oder ein Anliegen haben das belebt unsere Tätigkeit. Ich wünsche allen ein

Ertragreiches 2013

Besten Dank für ihre Aufmerksamkeit

Altnau, 23. Januar 2013-

Peter Widmer