

Schweizer Steinobstseminar

Mittwoch und Donnerstag, 4. und 5. Dezember

BERNEXPO, Bern



Holen Sie sich die neusten Informationen über die Steinobst-Welt: Kulturpflege & Betriebsführung, Pflanzenschutz der Zukunft, Anbautechnik, Sortenfrage, Markt, Marketing, Qualität, neue Verpackungskonzepte.

Gestalten Sie die Zukunft der Steinobstproduktion mit dem Wissen von fachkundigen Referenten aus dem In- und Ausland. Zwei Tage mit Fachvorträgen, Austausch mit Profis der Produktion, des Handels, der Beratung und der Forschung werden Ihnen einen tiefen Einblick in die Geheimnisse einer erfolgreichen Produktion ermöglichen.

Wir freuen uns auf Sie.

- Referenten und Teilnehmende sprechen in ihrer Sprache (bzw. Deutsch ist die Hauptsprache).
- Alle Seminarunterlagen wie Broschüre oder Präsentationen liegen in Deutsch und Französisch vor.
- Simultanübersetzung für die Dauer des Seminars ist gewährleistet.

Organisation, Hauptveranstalter

Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen
Schweizer Obstverband / SWISSCOFEL



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta



Kosten und Anmeldung

Seminartage	SOV-Mitglieder	Normalpreis
begrenzte Platzzahl		
beide Tage	CHF 390	CHF 440
Mittwoch	CHF 320	CHF 360
Donnerstag	CHF 300	CHF 340

Zusatzleistungen

- Abendessen für Mittwochabend, CHF 100
- Hotelübernachtung ****, inkl. Frühstück, CHF 200
- Hotelübernachtung **, inkl. Frühstück, CHF 170

Preise/Leistungen

In den oben aufgeführten Preisen sind die Seminarunterlagen, Begrüßungskaffee, Pausenverpflegung, Stehlunch und MWST inbegriffen.

Einzelzimmerkontingent zu Sonderkonditionen bis zum 30. Oktober 2024 reserviert. Nachher gelten übliche Zimmerpreise.

Jetzt anmelden unter:

www.swissfruit.ch/de/steinobstseminar-2024

Programm Schweizer Steinobstseminar

Mittwoch, 4. Dezember 2024

ab 08.00	Empfang der Teilnehmenden, Begrüssungskaffee	12.45	Mitagessen
08.45	Begrüssung Bruno Eschmann, Präsident Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen, Niederbüren	14.15	Betriebsvorstellung – Die eigene Erfahrung als Erfolgsmodell Franz Lehner, Geitzendorf (A)
08.50	Grusswort Christian Hofer, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft, Bern	14.35	Steinobst der Zukunft im BIO-Anbau – Herausforderungen, strategische Ausrichtung Andreas Bezler, Andermatt Biocontrol Suisse AG, Grossdrietwil
09.00	Betriebsvorstellung – Die zukünftige Herausforderungen im Kirschenanbau Kevin Brändlin, Steinobstproduzent, Efringen-Kirchen (DE)	14.55	ArboPhytoRed – Herausforderungen bei der Reduzierung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln Danilo Christen, Walliser Obst- und Gemüse Branchenorganisation (IFELV), Conthey
09.20	Handelsbetriebsvorstellung - Cerima Cherries und zukünftige Herausforderungen Roderic Cedó Perpinyà, Cerima Cherries, Tarragona, Cataluña (E)	15.10	PSM-Zulassung – Rolle und Perspektive aus Sicht der Industrie Jörg Beck, scienceindustries, Zürich
09.40	Neue Marktpotenziale mit Sorteninnovation, Erfolgsfaktoren im intensiven Anbau Einblicke in den Schweizer Kirschenmarkt Hubert Zufferey, Schweizer Obstverband, Zug Erfolgsfaktoren im professionellen Anbau / Vorstellung der Kirschen-Frühsorten aus der Prim-Selektion Yanik Lehner, Felben-Wellhausen Neue Frühkirschen, Sortenangebot für Aprikosen Pascal Bassols-Pot, Cot-International, Bouillargues (F)	15.30	Herausforderung beim Schutz der Kulturen Edi Holliger, Schweizer Obstverband, Zug
10.20	Baronesse®, späte Zwetschgen erobern den Markt Tommy Heilig, Bodenseeregion (D)	15.35	Zulassungsverfahren für Pflanzenschutzmittel – Vorgehen in der Schweiz und in der EU Lucia Klausner, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
10.45	Pause	15.45	PSM-Zulassung von Produkten im Wandel – Beurteilung der Wirksamkeit Olivier Félix, Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), Bern
11.15	Pseudomonas und andere Bakteriosen bei Kirschen José Ramón Urbez-Torres, Pacific Agriculture Research Centre, Summerland, British Columbia (CDN)	15.55	Zulassung von Mikro- und Makroorganismen Christoph Lüthi, Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bern
11.45	Vektoren von Steinobstvergilbungskrankheit bei Aprikosen – welche Lösungen gibt es? Nicolas Sauvion, INRA, Montpellier (F)	16.10	Pause
12.00	Steinobstvergilbungskrankheit: Infektionsraten, zukünftige Forschungsrichtungen, Einflussfaktoren der Infektionen Pamela Bruno, Agroscope, Conthey	16.40	Podiumsdiskussion: Bedürfnisse und Herausforderungen im Zulassungsverfahren aus Sicht der verschiedenen Stakeholder Lucia Klausner, BLV, Bern Olivier Félix, BLW, Bern Christoph Lüthi, BAFU, Bern Jörg Beck, scienceindustries, Zürich Martin Günter, Andermatt Biocontrol Suisse AG, Grossdrietwil Bruno Eschmann, Präsident PZ Kirschen/Zwetschgen, Niederbüren Edi Holliger, Schweizer Obstverband, Zug
12.15	Pflaumenwickler – Neueste Forschungsergebnisse Barbara Egger, Agroscope, Wädenswil		
12.30	Biologische Kontrolle der Kirschessigfliege mit der asiatischen Schlupfwespe «Ganaspis kimorum» – Erste Erkenntnisse aus der Schweiz Lukas Seehausen, Risk Analysis & Invasion Ecology (CABI), Delémont	17.30	Ende des offiziellen Teils / Ausklang inkl. Apéro Die Weine werden vom Amt zur Förderung landwirtschaftlicher Erzeugnisse Genf offeriert.

Programm Schweizer Steinobstseminar

Donnerstag, 5. Dezember 2024

ab 08.15	Empfang der Teilnehmenden, Begrüssungskaffee	12.15	Mittagessen
09.00	Grusswort Olivier Borgeat, Generalsekretär, Walliser Obst- und Gemüse Branchenorganisation (IFELV), Conthey	13.45	Motivation Leadership Kevin Schläpfer, Sportchef EHC Basel, Basel
09.05	Betriebsvorstellung – Nachhaltige Früchte, Herausforderung eines Pilotbetriebs Michael Kaufmann, Steinobstproduzent, Buus	14.30	Betriebsvorstellung – Zwetschgen Ralph Wehrle, Steinobstproduzent, Freidorf
09.15	Klimatische Herausforderungen und Kulturversicherung Gaylor Monnerat, Schweizer Hagel, Zürich	14.45	Wirtschaftliche Fruchtwände bei Zwetschgen Thomas Kininger, Privater Obstbauberater, Bavendorf (D)
09.30	Klimatische Herausforderungen – Unsere Auswirkungen besser verstehen Pablo Bovy, AgroImpact, Lausanne	15.00	Pause
09.45	Nachhaltigkeitsindex für kohärente Agrar- und Ernährungssystempolitik David Ruetschi, Schweizerische Vereinigung für einen starken Agrar- und Lebensmittelsektor (SALS), Lausanne	15.30	Importhandel Steinobst – Einflüsse und Herausforderungen in einem komplexen und dynamischen Marktumfeld Patric Gutknecht, Kölla AG, Gümligen
10.00	Inoverde – Herausforderungen und Perspektiven für die Schweizer Steinobstproduktion Markus Hämmerli, Inoverde, Bern	15.50	Agri-PV über Tafelkirschen: Praktische Einblicke, Erfahrungen aus der Vergangenheit und Zukunftsperspektiven Tobias Beeler, Insolight, Renens
10.30	Pause	16.10	Neue Trends für die Lagerung von Steinobst Séverine Gabioud Rebeaud, Agroscope, Conthey
11.00	Marktanforderungen, Fruchtqualität und Nachhaltigkeit Stephan Blunsi, Migros-Genossenschafts-Bund (MGB), Zürich	16.25	Vergleich des biologischen Aprikosenanbaus unter verschiedenen Anbausystemen Michael Friedli, Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick
11.20	Podiumsdiskussion: Nachhaltiges Steinobst – Wer zahlt das? Führt NHF am POS zum Erfolg? Matthias Hofer, COOP, Basel Stephan Blunsi, MGB, Zürich Markus Hämmerli, Inoverde, Bern Martin Ammann, Tobi Seeobst AG, Bischofszell Edi Holliger, Schweizer Obstverband, Zug Konrad Stocker, Steinobstproduzent, Eschenbach	16.40	Schlusswort Olivier Borgeat, Generalsekretär, Walliser Obst- und Gemüse Branchenorganisation (IFELV), Conthey Bruno Eschmann, Präsident Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen, Niederbüren
		16.50	Ende des Schweizer Steinobstseminars 2024

Wir bedanken uns bei allen Sponsoren, Partnern, Sympathisanten, Ausstellern und insbesondere bei den Hauptsponsoren Waldis Swiss AG und ökohum gmbh für ihre Unterstützung.

