

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

08.45 Begrüssung

Bruno Eschmann, Präsident Produktzentrum
Kirschen/Zwetschgen, Niederbüren

08.50 Grusswort

Christian Hofer, Direktor Bundesamt für
Landwirtschaft, Bern

09.00 Betriebsvorstellung – Die zukünftige Herausforderungen im Kirschenanbau

Kevin Brändlin, Steinobstproduzent,
Efringen-Kirchen (DE)

09.20 Handelsbetriebsvorstellung - Cerima Cherries und zukünftige Herausforderungen

Roderic Cedó Perpinyà, Cerima Cherries, Tarragona,
Cataluña (E)

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)

10.20 Baronesse®, späte Zwetschgen erobern den Markt

Tommy Heilig, Bodenseeregion (D)

10.45 Pause

11.15 ArboPhytoRed – Herausforderungen bei der Reduzierung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln

Danilo Christen, Walliser Obst- und Gemüse Branchenorganisation (IFELV), Conthey

11.30 Vektoren von Steinobstvergilbungskrankheit bei Aprikosen – welche Lösungen gibt es?

Nicolas Sauvion, INRA, Montpellier (F)

11.45 Steinobstvergilbungskrankheit: Infektionsraten, zukünftige Forschungsrichtungen, Einflussfaktoren der Infektionen

Pamela Bruno, Agroscope, Conthey

12.00 Pflaumenwickler – Neueste Forschungsergebnisse

Barbara Egger, Agroscope, Wädenswil

12.15 Biologische Kontrolle der Kirschessigfliege mit der asiatischen Schlupfwespe

Lukas Seehausen, Risk Analysis & Invasion Ecology (CABI), Delémont

12.30 Mittagessen

14.00 Betriebsvorstellung – Die eigene Erfahrung als Erfolgsmodell

Franz Lehner, Geitzendorf (A)

14.20 Steinobst der Zukunft im BIO-Anbau – Herausforderungen, strategische Ausrichtung

Andreas Bezler, Andermatt Biocontrol Suisse AG, Grossdietwil

14.40 PSM-Zulassung – Rolle und Perspektive aus Sicht der Industrie

Jörg Beck, scienceindustries, Zürich

15.00 Pseudomonas und andere Bakterien bei Kirschen

José Ramón Úrbez-Torres, Pacific Agriculture Research Centre, Summerland, British Columbia (CDN)

15.30 Herausforderung beim Schutz der Kulturen

Edi Holliger, Schweizer Obstverband, Zug

15.35 Zulassungsverfahren für Pflanzenschutzmittel – Vorgehen in der Schweiz und in der EU

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern

15.45 PSM-Zulassung von Produkten im Wandel – Beurteilung der Wirksamkeit

Olivier Félix, Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), Bern

15.55 Zulassung von Mikro- und Makroorganismen

Christoph Lüthi, Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bern

16.10 Pause

16.40 Podiumsdiskussion: Bedürfnisse und Herausforderungen im Zulassungsverfahren aus Sicht der verschiedenen Stakeholder

BLV, Bern

Olivier Félix, BLW, Bern

Christoph Lüthi, BAFU, Bern

Jörg Beck, scienceindustries, Zürich

Martin Günter, Andermatt Biocontrol Suisse AG,

Grossdietwil

Bruno Eschmann, Präsident PZ Kirschen/Zwetschgen,
Niederbüren

Edi Holliger, Schweizer Obstverband, Zug

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 Blunski, 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 Blunski, 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.

