

Bioobstbautagung 2018



Freitag, 26. Januar 2018, 09:00 – 17:00 Uhr

Ort

FiBL Frick, Raum Aula, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Inhalt

- **Marktentwicklung:** Nach dem witterungsbedingt schwachen Obstjahr steht der Biomarkt durch die starke Flächenzunahme und der zu erwartenden Grosseernte vor grossen Herausforderungen. Was sind die Strategien und Aktivitäten der Bio Suisse, um zusätzlichen Absatz zu ermöglichen?
- **Agrarpolitik:** Chemisch-synthetische Pestizide werden in Gewässern und Lebensmitteln oft und in besorgniserregenden Konzentrationen nachgewiesen. Umweltverbände und Konsumenten sind immer weniger bereit, die Landwirtschaft zu stützen und gleichzeitig die Auswirkungen des Pestizideinsatzes in der konventionellen Landwirtschaft zu tolerieren. Was hat der Biolandbau zu bieten? Wo liegen die Herausforderungen und Chancen?
- **Nachhaltige Bioproduktion:** Bei der Nahrungsmittelproduktion steht nicht nur gesunde Ernährung und Schutz der natürlichen Ressourcen auf dem Prüfstand, sondern auch die Wahrnehmung der sozialen Verantwortung und Erhaltung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit. Welche Faktoren beeinflussen die Nachhaltigkeit und mit welchen Instrumenten kann ich meinen Betrieb beurteilen?
- **Applikationstechnik:** Zum Schutz der Nahrungspflanzen vor Schadorganismen werden in der Umwelt unerwünschte Substanzen ausgebracht. Welche Potenziale bietet die Applikationstechnik zur Reduktion des Verbrauchs und der Vermeidung sowie Befriedung von Konflikten mit Unbeteiligten?
- **Sorten:** Empfehlungen zum Apfel- und Birnensortiment sowie eine Degustation von neueren krankheitstoleranten Sorten geben Aufschluss zur geeigneten Sortenwahl.
- **Pflanzenschutz:** Zu den wichtigsten Krankheiten und Schädlingen sowie zur Blütenausdünnung werden die neusten Erkenntnisse aus Versuchen und Praxisanbau vorgestellt.
- **Anbaumöglichkeiten bei Obst- und Beerenkulturen:** Bei welchen Obstkulturen gibt es noch Anbaupotentiale und was ist der momentane Wissensstand für eine erfolgreiche Produktion?

Programm Bioobstbautagung, 26. Januar 2018

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 8.30	Einschreiben, Kaffee	
09.00	Begrüssung	Andreas Häseli, FiBL
09.10	Marktübersicht und Marktstrategien (schwache und starke Erntejahre) für Tafel- und Industrieobst. Richtlinienanpassungen.	Samuel Wyssenbach, Bio Suisse
09.30	Bio im Spannungsfeld von Nationalem Aktionsplan Pflanzenschutzmittel und Volksinitiativen zum Verbot von Pestiziden	Lucius Tamm, FiBL
10.00	Pause	
10.30	Der Schutz der Nahrungspflanzen: Ende in Sicht? Beiträge der Applikationstechnik in Raumkulturen zur Lösung von Konflikten	Peter Triloff, Marktgemeinschaft Bodenseeobst eG
11.30	Bewertung des Apfel- und Birnensortimentes, neue Sorten	Michael Friedli, FiBL
	InvaProtect: Nachhaltiger Pflanzenschutz gegen invasive Schaderreger im Obst- und Weinbau (Mini-Symposium) <ul style="list-style-type: none"> • 11:50-12:00 Einführung: Ziele und Aktivitäten • 12:00-13:30 Posterschau: Resultate und Diskussion • ab 16:30 Posterschau: Resultate und Diskussion 	Interreg Partner, Sibylle Stöckli Claudia Daniel, Fabian Cahenzli, FiBL
12.00	Mittagessen ; davor bzw. danach Degustation von Apfel- und Birnensorten;	
13.30	Entwicklungen in den Projekten Beeren, Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen und Mostproduktion auf Hoch- und Niederstamm	Andreas Häseli, FiBL
14.15	Bioobstbau im Blickwinkel einer gesamtheitlichen Nachhaltigkeit	Leonhardt Jancso, sfs
14.45	Erkenntnisse und Empfehlungen zur Regulierung von Marssonina und Regenflecken; Erfahrungen mit Schwefelkalk	Hans-Jakob Schärer, FiBL
15.15	Pause	
15.30	Problemschädlinge Rotbeinige Baumwanze und Blutlaus: Bisherige Erkenntnisse und Praxisempfehlungen	Patrick Stefani, FiBL Claudia Daniel, FiBL
16.10	Ausdünnung vor dem Grossertragsjahr: Versuchserfahrungen und Praxisumsetzungen	Michael Friedli, FiBL
16.30	Ende der Fachtagung. Gemütlicher Ausklang mit Apéro im FiBL-Weinkeller, Erfahrungsaustausch und persönliche Gespräche.	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Claudia Daniel, Entomologie, FiBL
- Michael Friedli, Obst- und Beerenanbau, FiBL
- Andreas Häseli, Beratung Obst- und Weinbau, FiBL
- Leonhardt Jancso, sfs Sustainable Food Systems GmbH
- Hans-Jakob Schärer, Phytopathologie, FiBL
- Patrick Stefani; Beratung Obstbau, FiBL
- Sibylle Stöckli, Entomologie, FiBL
- Lucius Tamm, Leiter Departement Pflanzenbauwissenschaften, FiBL
- Peter Triloff, Marktgemeinschaft Bodenseeobst eG; Beratung Pflanzenschutz, Friedrichshafen
- Samuel Wyssenbach, Junior Produktmanager Obst & Wein, Bio Suisse

Tagungsleitung

Andreas Häseli, FiBL Beratung, 062 865 72 64, andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

- | | | |
|-------------------------|-----|------|
| • Tagungsgebühr | Fr. | 80.— |
| • Verpflegungspauschale | Fr. | 35.— |

Die Tagungsgebühr wird gemeinsam mit der Verpflegungspauschale in Rechnung gestellt.

Anmeldung; Anmeldefrist: **18. Januar 2018**

Per Post oder Fax mit dem beiliegenden Anmeldetalon oder online über anmeldeservice.fibl.org

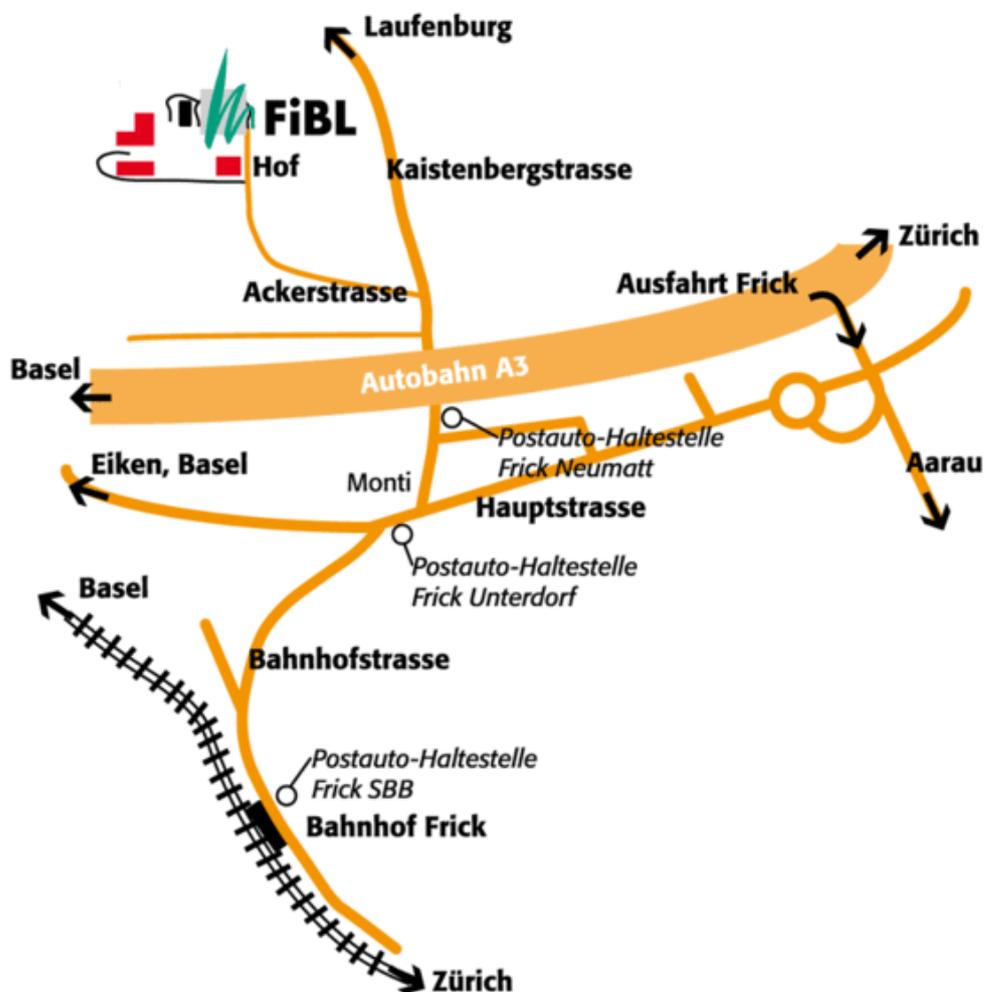
Anreise nach Frick

Anreise ÖV

Anreise ÖV			Rückreise		
Basel	ab 8.13	Frick an 8.40	Frick	ab 16.57	Basel an 17.24
Bern	ab 7.34	Frick an 8.52	Frick	ab 16.57	Bern an 18.24
Chur	ab 6.39	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	Chur an 18.52
St. Gallen	ab 6.42	Frick an 8.35	Frick	ab 16.42	St. Gallen an 18.35
Zürich	ab 8.10	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	Zürich an 17.24

Rückreise

Anreise PW



Anmeldung für die Tagung vom 26. Januar 2018

Name, Vorname			
Institution			
Adresse			
PLZ, Ort			
Telefon		Fax	
E-Mail			

Anmeldung für das Mittagessen: Fleisch Vegetarisch kein Essen

Abholdienst ab Bahnhof Frick 8.42 Uhr: ja nein

Abholdienst ab Bahnhof Frick 8.56/8.57 Uhr: ja nein

Ich melde mich hiermit an und erkläre mich mit den Anmeldebedingungen einverstanden.

Datum und Unterschrift: _____

Auskunft, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat

Ackerstrasse 113

Postfach 219

5070 Frick

Tel: 062 865 72 74

Fax: 062 865 72 73

Oder Anmeldung online über

anmeldeservice.fibl.org

Wer die Tagung nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10. – bis Fr. 20. –, je nach Umfang).