

# Einladung zum Erfahrungsaustausch Biomostobstanbau, Do. 22. August 2024



## Programm:

09.00 – 11.00	Besichtigung der Mostobstanlage von Markus Brühlmann, Winzelnbergstrasse 8, 9314 Steinebrunn TG
11.00 – 11.30	Fahrt mit den Privatautos (für Personen ohne Auto sollten genügend Mitfahrgelegenheiten vorhanden sein, bitte bei der Anmeldung vermerken)
12.00 – 13.30	Mittagessen in der Biohof-Beiz von Hans Oppikofer, Mausacker, 9314 Steinebrunn TG
13:30 – 14:00	Infos vom FiBL, von Bio Suisse, Agroscope, und dem Produktezentrum Mostobst vom SOV zu den Themen Richtpreisen 2024, Feuerbrand und Marssonina, sowie Degustation neuer Sorten (Saft), Beurteilung von 167 Apfelsorten (FiBL Publikation)
14:00 – 14.30	Verschiebung mit den Privatautos (für Personen ohne Auto sollten genügend Mitfahrgelegenheiten vorhanden sein)
14.30 – 16.00	Besichtigung der Hochstamm Mostobstanlage von Christian Krieg, Praliswinden 1, 9322 Egnach TG
16.00 – 16.30	Fahrt mit den Privatautos (für Personen ohne Auto sollten genügend Mitfahrgelegenheiten vorhanden sein)
16.30 – 18:00	Besichtigung der Grossmosterei Holderhof Sulgen AG, Bühelstrasse 71, 8583 Sulgen TG   <a href="http://www.holderhof.ch/unternehmen/obstverarbeitung">www.holderhof.ch/unternehmen/obstverarbeitung</a>

Anmeldung bis spätestens am **Mi. 21. August 2024, 12.00 Uhr**



Online per [Link](#)



062 865 72 74



[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

Wenn Sie am Bahnhof Steinebrunn abgeholt werden möchten, vermerken Sie dies bitte bei der Anmeldung. Ankunft von Amriswil um 08.46 Uhr und von St-Gallen um 08.38 Uhr im Bahnhof Steinebrunn. Eine Teilnehmerliste für die Bildung von Fahrgemeinschaften wird Ihnen zugesandt.

Wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen und einen spannenden Erfahrungsaustausch.

Freundliche Grüsse

Hans Oppikofer, Obmann Bio-Hochstammgruppe und

Thierry Suard, i.V. FiBL-Obstbauteam

#### **Kurzportrait Betrieb Markus Brühlmann, Steinebrunn**

Markus Brühlmann bewirtschaftet 8 Hektar Land, auf dem 430 Feldhochstammbäume gedeihen. Diese Bäume, die überwiegend in den Jahren 2016 und 2017 gepflanzt wurden, sind das Herzstück seiner Bio-Mostobstproduktion.

Ein besonderes Augenmerk legt Markus Brühlmann auf den Naturschutz: Rund 30 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind als ökologische Ausgleichsflächen ausgewiesen, um die Biodiversität zu fördern. Darüber hinaus hält er 30 Hühner und 30 Schafe, die zur Pflege der Flächen beitragen und den Betrieb abrunden.

Sein Engagement für den Feldobstbau zeigt sich in der sorgfältigen Pflege und Bewirtschaftung der Bäume. Als erfahrener Schnittkursleiter gibt er sein Wissen gerne weiter und setzt sich zudem als Vertreter der Biomostobstproduzenten im Produktzentrum Mostobst des Schweizer Obstverbandes für die Belange seiner Kollegen ein.

#### **Kurzportrait Betrieb Christian Krieg, Egnach**

Christian Krieg hat den Betrieb von seinem Vater in den neunziger Jahren übernommen und stellte als Pionier 1994 auf Bio um. In 2009 stellte er die Milchproduktion ein, um sich nur noch dem Feldobstbau zu widmen, der nach alter Tradition und mit viel Hingabe weitergeführt wird. Auf seinen 9,5 Hektar Land wachsen rund 450 Hochstammbäume, von denen jährlich zwischen 100 und 200 Tonnen Mostobst geerntet werden. Das Obst wird hauptsächlich an Grossmostereien geliefert, von Mitte August bis November mindestens wöchentlich. Ein kleiner Teil der marktfähigen Früchten von Sorten wie Retina, Boskoop oder Sauergrauech wird von Hand gepflückt und findet ihren Weg auf den Tafelapfelmarkt durch die Kooperative Biofarm.

#### **Kurzportrait Fruchtverarbeitungszentrum Holderhof Sulgen AG, Sulgen**

Im neuen und topmodernen Fruchtverarbeitungszentrum in Sulgen TG werden ab 2022 jährlich bis zu 15'000 Tonnen Schweizer Mostäpfel zu Apfelsaft verarbeitet. Die verarbeiteten Äpfel stammen aus der eigenen Plantage der Holderhof AG und von mit langjährigen Abnahmeverträgen ausgestatteten regionalen (Bio-)obstbetrieben. Der Apfelsaft wird pasteurisiert und in 100 Tanks à 100'000 Liter als Direktsaft ohne Konservierungsmittel steril eingelagert. Aus den Speichern wird der Saft laufend für die Weiterverarbeitung in der Produktion verschiedener Getränke entnommen oder als Industrieware an Drittkunden weiterverkauft.