

1. Ausgabe Mai 2003, Agro Wallis erscheint 2-mal monatlich jeweils am ersten und dritten Samstag des Monats

Herausgeber: OLK Sekretariat, Talstrasse 3, 3930 Visp, Tel. 027 945 15 71, Fax 027 945 15 72, www.olk.ch, info@olk.ch

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: 8. Mai 2003: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Editorial

Was sind uns unsere Nahrungsmittel noch wert?

Die Agrarplattform Schweiz hat am vergangenen Montag die Studie veröffentlicht, welche die Margen der verschiedenen Produktions- und Verarbeitungsstufen im Agrar- und Lebensmittelsektor untersucht hat. In der Studie wurde festgestellt, dass weder in der Produktion noch im Handel mit dem Verkauf von Grundnahrungsmitteln noch etwas zu verdienen ist. Das gibt zu denken.

Nun, da das Problem einmal offen auf dem Tisch liegt, wird von allen Marktpartnern lösungsorientiertes Handeln verlangt. Aber welches ist die Lösung, die zum Ziel führt? Hier gehen die Meinungen ganz offensichtlich ziemlich auseinander.

Die Vorschläge und Voten reichen vom Ruf nach kostendeckenden Preisen für die Bauern über ein umfassendes



Kostensenkungsprogramm für die gesamte Branche oder besserer Kommunikation der multifunktionalen Leistungen der Landwirtschaft. Weiter wird festgehalten, dass sich die Resultate auf unverarbeitete Produkte beziehen, welche oft als Lockvogel-Angebote dienen und dass bei den verarbeiteten Produkten die Margen viel höher seien. Und schlussendlich wird die Befürchtung geäußert, dass Produzenten und Handel nun nach billigeren Produktionsmethoden suchen würden anstatt das Qualitätsbewusstsein bei den Konsumenten zu fördern und tiergerechte und naturnahe Produkte zu fairen Preisen zu propagieren.

Wenn man nun diese Reaktionen liest, hat wahrscheinlich jeder Vorschlag irgendwo einen wahren Kern. Aber eine Wunderlösung für die Landwirtschaft gibt es nicht und wird es wahrscheinlich auch nie geben. Neben allen Diskussionen rund um Direktzahlungen und Agrarpolitik muss schlussendlich jeder Betrieb die für sich optimale Lösung im entsprechenden Umfeld finden.

Nicht vergessen dürfen wir aber in jedem Fall den Konsumenten: Er entscheidet schlussendlich, was er für Produkte kauft. Dabei spielt der Preis natürlich eine wichtige Rolle, aber nicht die einzige. Was auf die Dauer überzeugt, ist die Qualität der Produkte. Nur so können wir die Konsumenten auch überzeugen, für die Produkte aus der Landwirtschaft einen fairen Preis zu bezahlen. Und die Konsumenten müssen sich bewusst sein, dass sie mit jedem Einkauf darüber mitentscheiden, wie die Landwirtschaft von morgen aussehen wird.

Mirjam Bregy

Milchproduktion in Randregionen

Käsereien bringen den Gemeinden Arbeitsplätze

Die Milchproduktion und -verarbeitung in Randregionen sind nicht mehr Selbstverständlichkeiten. Lokale Käsereien bringen Arbeitsplätze und Wertschöpfung und sind deshalb für das Überleben von Randregionen sehr wichtig – so das Ergebnis einer Fachtagung der Schweizer Milchproduzenten (SMP) und der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) am 27. März.

Die Milchwirtschaft ist unter Druck. Deshalb hat die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) gemeinsam mit den Schweizer Milchproduzenten (SMP) ein Projekt gestartet, in dem Forschung, Beratung und Verbände gemeinsam die Voraussetzungen für die Sicherung der Milchproduktion und -verarbeitung in Randregionen erarbeiteten. Die Ergebnisse des Projektes wurden an der Fachtagung vom 27. März 2003 vorgestellt und sind in der Broschüre «Aktiv für unsere Region: mit lokaler Milchverarbeitung» zusammengefasst.

Zahl der Milchproduzenten seit Jahren rückläufig

Die Krise der Swiss Dairy Food und die Schliessungen von zahlreichen Ementalerkäsereien sind nur die Spitze des Eisberges. Ein Blick in die Statistik zeigt, dass die Zahl der Milchproduzenten schon seit Jahren stark rückläufig ist. In Randregionen wirkt sich das besonders negativ aus, weil Arbeitsplätze verloren gehen, die nur schwer zu ersetzen sind. Wir haben die Veränderung der Milchkuhbestände untersucht und mussten feststellen, dass die Anzahl Milchkuhe zwischen 1996 bis 2000 in gewissen Regionen im Wallis, Graubünden und Tessin um über 20% abnahmen. In Bezug auf die Milchwirtschaft besteht in diesen Regionen eindeutig Handlungsbedarf.

Wertschöpfung in Randregionen kann erhöht werden

In Studien überprüften die Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft und die ETH, was die Milchproduktion und -verarbeitung den einzelnen Regionen wirklich bringen. Die Ergebnisse überraschen: Die Produktion des Tête de Moine bringt beispielsweise über 43 Mio. Wertschöpfung, 60 Prozent davon fallen im Produktionsgebiet selber an. Mit der Verarbeitung der Milch in der Region kann die regionale Wertschöpfung im Vergleich zur reinen Milchpro-



duktion um über 75 Prozent erhöht werden. Die Produktion des Tête de Moine ist gesamthaft für die wirtschaftlich benachteiligte AOC-Region im Jura ein bedeutender Wirtschaftszweig.

Auch im UNESCO-Biosphärenreservat Entlebuch kann nachgewiesen werden, dass die Wertschöpfung aus der Milch grosse Bedeutung hat. Dort wurden im Jahr 2001 rund 88 Mio. Franken Wertschöpfung aus der Milch erzielt, davon 43 Prozent in der Region.

Diese Resultate zeigen, dass die Gemeinden indirekt von der lokalen Milchverarbeitung profitieren können.

Veränderungen aktiv begleiten

Untersuchungen in weiteren Regionen zeigen, dass die Entwicklung in der Milchverarbeitung genau beobachtet und aktiv begleitet werden muss. Im Rahmen des Projektes wurde daher eine Checkliste entwickelt, um die Ist-Situation zu analysieren und den allfälligen Handlungsbedarf abzuklären. Mit dieser Checkliste soll erreicht werden, dass die notwendigen Schritte rechtzeitig eingeleitet und Fachpersonen kontaktiert werden.

Für die Milchproduzentenorganisationen wurde im Projekt ein EDV-Programm erstellt, mit dem die Milchpro-

duktion und -verarbeitung einer Region rasch sichtbar gemacht werden kann. Milchdichten, Transportwege und Verarbeitungskapazitäten können so abgeklärt und Lösungen vor Ort mit den Betroffenen erarbeitet werden.

Lösungen erarbeitet

An der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft wurden die Erfolgsfaktoren von Käsereien in Randregionen analysiert. So muss ein Betriebsleiter vor allem Unternehmer sein und «Zugpferd-Qualitäten» aufweisen. Er muss sich gegen viele Widerstände durchsetzen können, Verhandlungsgeschick haben und risikofreudig sein. Und ganz wichtig ist, dass er ein gutes Gespür für den Markt hat. Weitere Erfolgsfaktoren betreffen die Produktpalette, die Kommunikation, Absatzkanäle und nicht zuletzt ein Kostenmanagement. Wird diesen Faktoren genügend Aufmerksamkeit geschenkt, verbessern sich die Erfolgsaussichten.

Ein besonderes Problem von Käsereien in Randregionen ist die Schotteverwertung. Der Abtransport der anfallenden Schotte verursacht hohe Kosten. Deshalb wurden im Rahmen des Projektes Lösungen erarbeitet, die je nach Situation in einem Käsereiprojekt angewendet werden können. In der Studie wird

Aktuell

u. a. die Verfüterung der Schotte an Kälber und auch an Milchkuhe und Aufzuchttrinder empfohlen.

Fazit

Industrielle Milchabnehmer haben oft wenig Interesse an der Milch aus Randregionen, da die Transportwege umständlich sind und höhere Kosten verursachen. Umso wichtiger sind lokale Käsereien, die die Milch zu Spezialitäten verarbeiten. Eine Käserei hat für Gemeinden in Randregionen eine grosse Bedeutung, da sie Arbeitsplätze und Wertschöpfung bringt. Deshalb sind alle Bemühungen wichtig, die die Käsereien in Randregionen unterstützen.

Autoren: Sibylle Meyre, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB), Franziska Wipz, Schweizer Milchproduzenten (SMP)

Die Broschüre «Aktiv für unsere Region: mit lokaler Milchverarbeitung» Fr. 10.–, der Bericht «Schotteverwertung in Randregionen» Fr. 15.–, sowie das «Handbuch für die regionale Milchbranche» Fr. 22.– können bezogen werden bei:
Schweizer Milchproduzenten (SMP)
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
E-Mail: infoverband@swissmilk.ch

Bio-Erlebniswochen 2003

Bio-Produkte – Erlebnis und Genuss in einem

Die Oberwalliser Bio-Erlebniswochen finden bereits zum zweiten Mal statt. Der Auftakt zu den Bio-Erlebniswochen ist am 2. Mai mit einem Diskussions- und Informationsabend zu den «Chancen des Bio-Landbaus» erfolgt. Weiter sind fünf Bio-Erlebnisabende geplant. In verschiedenen Restaurants werden «Goût Mieux» Menus, «Menu gastronomique» sowie speziell deklarierte Tellergerichte und Getränke in Bio-Qualität angeboten.

Der biologische Landbau gewinnt im Oberwallis immer mehr an Terrain. Inzwischen gibt es in unserer Region mehr als 150 Bio-Betriebe, welche eine breite Palette an landwirtschaftlichen Produkten wie Milch, Fleisch, Getreide, Gemüse, Obst, Käse und Wein herstellen.

An den Oberwalliser Bio-Erlebniswochen haben Sie Gelegenheit, eine exklusive Auswahl biologischer Erzeugnisse aus unserer Region mit allen Sinnen zu kosten.

Bio-Erlebnisabende

Die Bio-Erlebnisabende finden an fünf Abenden im Monat Mai jeweils zu verschiedenen Bio-Produkten statt. An den Themenabenden erfahren die Besucherinnen und Besucher jeweils etwas über den Anbau und die Produktion der Nahrungsmittel, welche sie anschliessend auch selber degustieren können. Der Preis für die Teilnahme an den Bio-Erlebnisabenden beträgt ca. Fr. 25.– pro Abend (je nach Angebot). Der Beginn ist jeweils um 19.30 Uhr.

Bio-Produkte im Restaurant

Neben den Bio-Erlebnisabenden laden wir die Bevölkerung auch ein, in ausserlesenen Restaurants unserer Region spezielle Bio-Menüs zu geniessen. Die Goût Mieux Restaurants bieten das ganze Jahr über natur- und tiergerechte sowie einheimische Produkte an, die weiteren Restaurants bieten Ihnen speziell während den Bio-Erlebniswochen ein «Menu gastronomique» oder

Fortsetzung auf Seite 17

Bio-Info

Nutztier-Tagung des Schweizerischen Tierschutzes

Lässt sich das Enthornen von Rindern vermeiden?

Das Enthornen von Kühen wird je nach Standpunkt als vertretbare Vorsorge gegen Unfälle oder als vermeidbare Verstümmelung der Tiere bewertet. Fachleute und Tierhalter nahmen dazu an der achten Nutztier-Tagung des Schweizer Tierschutzes STS Stellung.

Hörner gehören zur Kuh

Die Hörner der Kuh bestehen nicht nur aus einer unsensiblen Hornhülle, sondern sind im Inneren in ein Kammer-system gegliedert, das mit Schleimhäuten durchzogen ist. Sie sind mit Nerven und Blutbahnen versorgt und ein Abbild des Körperzustandes, so Professor Detlev Fölsch von der Gesamthochschule Kassel. Die Hörner haben je nach dem Zustand des Körpers eine andere Temperatur und können dem Tierarzt Auskunft über die Gesundheit des Tieres geben. Das Horn kann jedoch auch eine Gefahr für Artgenossen und Menschen darstellen, besonders im Stall, wo es wenig Platz hat. Hinzu kommen oft Mängel im richtigen Umgang mit den Tieren oder dass die Tierhalter zu wenig Zeit haben. Für Fölsch liegt die Lösung des Problems nicht im Enthornen, sondern in der Ausbildung des Tierhalters und in einer artgemässen Pflege und Haltung, insbesondere der richtigen Gestaltung und Dimensionierung der Freilaufläufe.

Unfällen vorbeugen

Godi Trachsler, Sicherheits-Ingenieur der Beratungsstelle für Unfallverhütung, bewertet die Situation anders. Für ihn steht die Unfallverhütung beim Menschen an erster Stelle. Aufgrund von Statistiken aus Deutschland, Österreich und der Schweiz lässt sich schliessen, dass in der heutigen Situation, in welcher etwa drei Viertel aller Kühe enthornt sind, zirka fünf Prozent der Unfälle mit Tieren in der Landwirtschaft auf Hornstösse zurückzuführen sind. In der Schweiz sind das etwa 270 von 5430 Unfällen pro Jahr; dabei kommen relativ häufig schwerwiegende Unfälle vor (Verlust des Auges, Brustverletzungen, usw.). Trachsler empfiehlt deswegen, die Kälber konsequent zu enthornen. Der Eingriff hat unter lokaler Schmerzausschaltung und durch eine fachkundige Person zu erfolgen, wie es die Tierschutz-Verordnung zurecht vorschreibt.

Pro Hörner

Auch zwei Praktiker kamen zu Wort. Der Stall, über den Hansruedi Sommer berichtete, gehört zum Werk- und Wohnhaus zur Weid in Mettmenstetten (ZH), in welchem psychisch kranke oder mit Drogenproblemen behaftete Menschen betreut werden und mitarbeiten. Die Kühe werden nicht



Der richtige Umgang mit dem Tier reduziert die Gefahr von Hornstössen (Foto: M. Götz).

enthornt. Der Liegeboxen-Laufstall für 36 Kühe wurde so geplant, dass diese einander gut ausweichen können. Nach dem Melken fixiert man die Kühe zwei Stunden lang im Selbstfang-Gitter mit einer Fressplatzbreite von 85 cm; in dieser Zeit werden die Kühe gebürstet. Sommer hatte in den zweieinhalb Jahren seit Bau des Stalles keine Unfälle der Tiere mit dem Personal. Es gab keine Tierabgänge wegen Hornverletzungen, jedoch kamen fünf Hornstösse ins Euter vor. Die Verletzungen wurden teilweise vom Tierarzt behandelt und verheilten alle gut. Unfallprävention werde im Werk- und Wohnhaus zur Weid gross geschrieben, jedoch sieht Sommer keinen Grund, den Tieren die Hörner abzunehmen.

Kontra Hörner

Werner Locher aus Bonstetten (ZH) hat 1995 einen Tiefstreu-Laufstall für 40 Kühe gebaut. Entgegen dem Rat seiner Berufskollegen enthornte er seine Kühe lange Zeit nicht, sondern entschloss sich erst nach fünf Jahren zu diesem Schritt. In seinem Stall ohne enge Sackgassen, kam es unter den Kühen zwar nie zu ernsthaften Verletzungen, aber die Tiere schienen unter sozialem Stress zu leiden, welcher nach Auffassung des Landwirts zu einem deutlichen Minderertrag an Milch führte. Zum Beispiel gab die beste Kuh im Stall während der Wintermonate etwa 22 Liter Milch,

aber blieb trotz sehr guter Fütterung immer mager und wurde auch nicht trüchtig. Ein halbes Jahr nach dem Abkalben, im Frühling, durften die Kühe Tag und Nacht auf die Weide, und die Milchleistung der erwähnten Kuh stieg plötzlich auf 27 Liter. Dies sei nach Locher ein Beispiel von vielen. Ausschlaggebend für das Enthornen seien also nicht Verletzungen, sondern rein der wirtschaftliche Faktor gewesen. In der Diskussion stellte sich die Frage, ob nicht das Fehlen eines Selbstfanggitters ein wichtiger Grund für den sozialen Stress war. Denn im Stall hatte es nur ein Palisaden-Fressgitter aus Holz, so dass ranghohe Kühe die anderen Kühe jederzeit verdrängen konnten.

Geschickter Ausweg

Der Landwirt Paul Indermühle aus Aeschi hat einen geschickten Ausweg gefunden, um Verletzungen im Laufstall zu vermeiden, ohne seine Tiere enthornen zu müssen. Er züchtet auf Hornlosigkeit. Allerdings sieht er sich mit Vorurteilen konfrontiert: Die Konsumenten meinen, dass richtige Kühe Hörner haben, dass Gentechnik im Spiel sei oder dass es sich bei der Hornlosigkeit um einen Erbfehler handle. In Wirklichkeit sind Kühe ohne Hörner eine der vielen biologischen Varianten der Natur. Manche Züchter versuchen, das Hornlos-Gen, das dominant ist,

Thema

Weitere Infos
siehe Rückseite →

Anfragen
unter



Tel. 027 945 15 71

Kurse

Reben: Läubelarbeiten

Samstag, 10. Mai
08.00–11.30 Uhr
Kurze Einführung und praktische Arbeit im Rebberg.
Infos/Anmeldung an: LZV*

Pflanzen kennen lernen

Mittwoch, 26. Juni
08.00–12.00 Uhr, Besammlung beim LZV
– Nutzpflanzen kennen lernen und bestimmen
– Wald- und Obstbäume kennen lernen und bestimmen
Infos/Anmeldung bis 18.6. an: LZV*

*Anmeldungen Landwirtschaftszentrum Visp (LZV) unter Tel. 027 948 08 10 oder Fax 027 948 08 13, bildung@lz-visp.ch

Agenda

2. Mai bis 5. Juni

Bio-Erlebniswochen

8. Mai: Erlebnisabend «Ackerbau», im Rest. Schmitta in Raron
15. Mai: Erlebnisabend «Bergkäse», in der Bio-Bergkäserei in Glurigen
22. Mai: Erlebnisabend «Wein», im Rest. Casa Villa in Leuk-Stadt
27. Mai: Erlebnisabend «Fleisch», im Rest. Simplon in Naters
5. Mai: Erlebnisabend «Gemüse und Kräuter», im Landwirtschaftszentrum Visp

3. Mai

Jubiläumsschau der Viehzuchtgenossenschaft Unterbach

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe:

8. Mai

Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK.

speziell deklarierte Tellergerichte und Getränke in Bio-Qualität an.

«Goût Mieux»

– Hotel Bietschhorn, Kippel
– Hotel Biner, Zermatt
– Rest. Ferieneck Hohnegg, Saas-Fee
– Rest. St. Georg, Ernen
– Hotel Castel, Blitzingen

Menu

gastronomique

Ein Gourmet-Menü mit Bio-Produkten können Sie im folgenden Restaurant geniessen:

– Rest. Schmitta, Raron
Reservation: Tel. 027 934 22 33
Preis: ca. Fr. 80.–

Menü in Bio-Qualität

Eine Karte mit speziell deklarierten Tellergerichten und Getränken in Bio-Qualität finden Sie in folgenden Restaurants:

– Rest. Bächi, Glurigen
Reservation: Tel. 027 973 13 39
– Rest. Casa Villa, Leuk-Stadt
Reservation: Tel. 027 473 13 77

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise!

Entdecken Sie unter kundiger Anleitung die Geheimnisse der Herstellung von Wein, Fleisch, Käse, Teigwaren, Gemüse und Kräutern und lassen Sie sich von unseren einheimischen Bio-Produkte überraschen. **OLK**

Donnerstag, 8. Mai: Thema «Ackerbau», im Rest. Schmitta in Raron
Vortrag über den Ackerbau und Vorstellung des Teigwarenbetriebes Novena in Ulrichen. Anschliessend ein Menü mit Bio-Produkten, raffiniert zubereitet von Franz Schmid.

Donnerstag, 15. Mai: Thema «Bergkäse», in der Bio-Bergkäserei in Glurigen
Apéro, Betriebsporträt, Wissenswertes zu Produktion und Konsum von Käse, Degustation, grosses Käsebuffet.

Donnerstag, 22. Mai: Thema «Wein», im Rest. Casa Villa in Leuk-Stadt
Verkostung verschiedener Weiss- und Rotweine aus der Kellerei von René Güntert, garniert mit Appetithäppchen.

Dienstag, 27. Mai: Thema «Fleisch», im Rest. Simplon in Naters
Reichhaltiges Buffet von regionalen, biologischen Fleisch-Spezialitäten, ausserlesene Weine sowie mit Dias zum Thema «Artgerechte Tierhaltung».

Donnerstag, 5. Juni: Thema «Gemüse und Kräuter», im Landwirtschaftszentrum in Visp
Ruth Bossardt informiert als Gartenfachfrau, wie Bio-Gemüse angepflanzt wird. Sie gibt Tipps für Hausgärtner, auf Gift zu verzichten. Nützlinge werden vorgestellt.



Neuer Vorstand gewählt

Anfang April 2003 hat die Oberwalliser Bio-Vereinigung ihre Generalversammlung abgehalten und dabei einen neuen Vorstand gewählt. Der Vorstand setzt sich neu aus folgenden Personen zusammen:

- Eugen Oggenfuss, Termen
- Präsident (neu)
- Rafael Locher, Erschmatt
- Schreiber (neu)
- Hanspeter Saxer, Embd (neu)
- Marcel Mantel, Naters (bisher)

Bei Fragen oder Anregungen steht der Präsident Eugen Oggenfuss gerne zur Verfügung
Tel. 027 923 75 36.

Der Vorstand wird sich selbst sowie die gesteckten Ziele für die Bio-Vereinigung zu einem späteren Zeitpunkt im «Agro Wallis» genauer vorstellen.



AGRO WALLIS

Mitteilungen



Kurs Reben im Landwirtschaftszentrum Visp Läubelarbeiten

Für die Rebbaurenen ist die Zeit der Läubelarbeiten gekommen. Sie haben mit schwierigen Entscheidungen zu kämpfen. Welche Schosse kann ich nun abschneiden? Der Erfolg der gesamten Ernte hängt von dieser Entscheidung ab. Damit die Rebbaurenen die notwendige Unterstützung erhalten, organisiert das Landwirtschaftszentrum Visp einen Kurs für Läubelarbeiten. Der Kurs findet am Samstag, 10. Mai, statt. Treff-

punkt ist um 08.00 Uhr beim Landwirtschaftszentrum Visp. Unter der Leitung von Bruno Anthenien findet als Einführung ein Kurzvortrag statt. Von ca. 08.30 bis 11.30 Uhr wird danach im Rebberg praktisch gearbeitet. Wenn Sie also vom Kurs Läubelarbeiten profitieren wollen, dann melden Sie sich an. Das Landwirtschaftszentrum Visp (027 948 08 10) nimmt gerne Ihre Anmeldung entgegen.

Beiträge gemäss Ökoqualitätsverordnung (ÖQV)

Insgesamt sind 5 Typen der Ökologischen Ausgleichsflächen für ihre biologische Qualität beitragsberechtigt: Extensiv und wenig intensiv genutzte Wiese (Typ 1 und 2), Streuefläche (Typ 5), Hochstamm-Feldobstbäume (Typ 8) sowie Hecken-, Feld- und Ufergehölze (Typ 10).

Beitragsberechtigt sind alle Personen, welche auch Anspruch auf Beiträge für den ökologischen Ausgleich nach

der Direktzahlungsverordnung haben. Die Anforderungen an die Bewirtschaftung müssen während mindestens 6 Jahren erfüllt werden. Die Beiträge nach der ÖQV sind mit den übrigen Direktzahlungen kumulierbar und betragen für die biologische Qualität 500 Fr./ha.

Vorgehen:
Interessierte Bewirtschafter verlangen beim Ackerbaustellenleiter der Stand-

ortgemeinde das diesbezügliche Formular, melden die Flächen, welche dem Programm entsprechen an und legen die diesbezüglichen Parzellenpläne sowie evtl. NHG-Verträge bei. Letzte Frist ist der 15. Mai 2003. Nicht berücksichtigt werden unvollständige Gesuchsdossiers.

Die Beurteilung auf dem Feld erfolgt durch die Betriebsberatung von Anfang Juni bis Mitte Juli.

Viehschau mit Prämierung am Pürumärt Turtmann

Am Samstag, 27. September 2003, wird am Pürumärt in Turtmann eine Viehschau mit Prämierung stattfinden. Interessierte Bauern finden nachfolgend die wichtigsten Informationen sowie die Kontaktadressen.

- Kategorien:** Rinder und Kühe der Eringer- und der Fleckviehrasse
- Preis:** Für jede Kategoriensiegerin gibt es 1 Treichel als Preis
- Anmeldungen an:** Edy Fux oder Herbert Michlig, Turtmann
Tel. 079 744 45 77

SCHWEIZER BERGHILFE
TEL. 01/712 60 60 FAX 01/712 60 50
www.berghilfe.ch info@berghilfe.ch



AUTO SVIZZERO AI MONTANARI
AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Muli 880 Kipper
- ✓ Reform Muli 770
- ✓ Reform Muli 575 S Ladeg.
- ✓ Reform Muli 555 Vorführm.
- ✓ Reform Muli 400
- ✓ Reform Metrac 2003
- ✓ Reform Metrac 3003
- ✓ Aebi TP 45 und TP 50
- ✓ Rapid AC 2500
- ✓ Miststreuer Gafner 2,4 m³
- ✓ Miststreuer Gafner 3,6 gezo.
- ✓ Ballen-Förderband
- ✓ New Holland L65 Turbo Allr.
- ✓ Massey Ferguson 373 Allrad
- ✓ Fiat 70 - 90 DT
- ✓ IHC 856 AXL mit Frontlader
- ✓ Viehanhänger Pongratz
- ✓ Holzspalter 6 - 9 t
- ✓ Brennholzfräse
- ✓ Motorsäge Husqvarna 345/55
- ✓ Motormäher Rapid Euro 3 + 4
- ✓ Motormäher div. Marken
- ✓ Heuverteller Zumstein & Wild
- ✓ Heubelüftungen diverse

Hit des Monats:
Motormäher Reform 206
Spez. Preis!!!

Hit des Monats:
Rucksackmäher Komatsu
Netto Fr. 1250.-



gafner



KURATLI



KIRCHNER



KIRCHNER

Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna



Landmaschinen AMMETER AG
Ammeter AG, Agarn, Landmaschinen, Tel. 027 473 24 82
Ammeter & Franzen AG, Brig-Glis, Industriest. 85, Tel. 027 923 31 20
www.ammeterag.ch

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

NEU in Raron

Landmaschinen - Verkauf und Reparaturwerkstatt

Rapid Schweiz AG
Rapid Suisse SA



Occasion-Traktoren
Case IH 4240 AXL
1500 Std.; Jg. 1998; 90 PS



Case IH CS 110a
2000 Std.; Jg. 1998; 108 PS



Zetor 4712, Betriebsbereit

New Holland TS 90
75 Std.; Jg. 2001; 80 PS



Imboden • Baumaschinen AG, 3942 Raron
Tel. 027 934 13 21

118978

Lindner

UNITRAC 55-100 PS: Aufsteiger der Extraklasse



Johann Schmidhalter AG

Service + Verkauf von
Land- und Kommunalmaschinen



Bielstrasse 41 • 3902 Glis • Tel. 027 923 95 78

100823

Mit denen gehts rasant aufwärts.

RASANT. Die leisten viel, sind komfortabel und bodenschonend. Alle Versionen sind vom Mähen bis zum Schneeräumen vielseitig einsetzbar.



RASANT AEBI

Beratung, Verkauf und Service:

Landmaschinengarage
Reinhard Meichtry
3956 Guttet-Feschel

Tel. 027 473 16 03 - Fax 027 473 30 03

104511



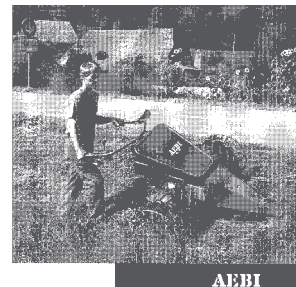
Inseratenannahme fürs AGRO WALLIS

Mengis Annoncen
Michaela Imstefp

Terbingerstrasse 2, 3930 Visp
Telefon 027 948 30 51, Fax 948 30 41

Im Schnitt günstiger.

Der Hydrocut AEBI HC44 ist von der Leistung wie vom Preis her sehr attraktiv. Bei diesem neuen, hydrostatisch angetriebenen Einzweckmäher mit der einzigartigen Aktivlenkung ist eben weniger mehr. Er ist bodenschonend, stark, robust, wendig, leicht zu bedienen - und das auch in extremen Hanglagen und bei jedem Wetter.



AEBI

Beratung, Verkauf und Service:



3904 Naters
Furkastrasse, Tel. 027 923 15 32

R. Meichtry
Landmaschinen
Mech. Werkstätte

3956 Feschel
Tel. 027 473 16 03

101602