



AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

2. Ausgabe August 2005, 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: Donnerstag, 25. August: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Feierlichkeiten zum 10-jährigen Bestehen

Willkommen am Briger Wochenmarkt

Nach der Unwetterkatastrophe im September 1993 wurden viele Plätze und Strassen von Brig neu gestaltet. Nach den Aufräum- und Renovationsarbeiten galt es, die Briger Innenstadt wieder zu beleben. Die Idee zur Durchführung eines Wochenmarkts stammt vom damaligen Stadtrat Odilo Schmid, und sie hat sich bewährt. Neun Anbieter verkauften im Frühjahr 1995 erstmals ihre Waren auf dem Sebastiansplatz. Ebenfalls neun Anbieter erfüllen zurzeit jeden Samstag von 08.00 bis 12.00 Uhr die Wünsche ihrer Kundschaft. Gleichzeitig mit dem Markt feiern drei Anbieter dieses Jahr das 10-jährige Jubiläum, nämlich Eugen Oggenfuss aus Termen (Käse, Fleisch, Brot, Eier, Konfitüre), die Metzgerei Martin Murmann sowie Tobias Marte aus Ried-Brig (Gemüse, Früchte und Beeren). Die weiteren Anbieter sind der Blumenladen «Blütenmeer» aus Fiesch, die «Pürumetzg» von Karl Ambord aus Glis, Anton Schaller aus Zeneggen (Fleisch, Käse und Eier), Genovefa Walpen aus Reckingen (Geissenkäse), Margrit Wyden aus Naters (diverse Artikel) und Jörg Schwank vom Hof Schmeli in Brig (Käse, Fleisch, Brot und Eier).



Jeden Samstag, beliebter Wochenmarkt in Brig

Am bewährten Konzept festhalten

Der Briger Wochenmarkt ist bei den Kundinnen und Kunden beliebt, trotzdem musste in den vergangenen zehn Jahren manche Krise überwunden werden.

Phasenweise wurde der Markt nur noch von drei bis vier Anbietern am Leben erhalten. Die anderen brachen ihre Stände ab, weil sie entweder mit dem erzielten Ertrag nicht zufrieden waren, oder sich mit dem Auftauchen von Mitbewerbern nicht anfreunden konnten.

Heute herrsche unter den Händlern ein freundschaftliches Verhältnis, stellt Marktchef Tobias Marte zufrieden fest. Obwohl die meisten Händler ähnliche Produkte anbieten, lohnt sich das Geschäft. «Der Markt läuft gut. Jeder von uns kann auf eine treue Stammkundschaft zählen. Bei den meisten bestreiten die Stammkunden bis zu 90% des Umsatzes», erklärt Marte. Darum soll das Konzept des Briger Wochenmarktes in seiner heutigen Form weiterbestehen. Das Ziel, ein konstantes Angebot immer am selben Standort und zum selben Zeitpunkt zu präsentieren, ist mittlerweile erreicht. Der Markt muss selbst bei Grossveranstaltungen nicht mehr auf einen anderen Platz ausweichen. Der Zeitpunkt hat sich bewährt: Viele, die während der Woche kaum Zeit für den Einkauf haben, nutzen den freien Samstagvormittag, um sich mit dem Wochenvorrat einzudecken. Marte, der seine Produkte auch auf dem Pürumarkt von Visp am Freitagabend anbietet, weiss wovon er spricht. «Ich möchte den Visper Pürumarkt keinesfalls missen. Zwischen 16.00 und 18.00 Uhr kann ich auch hier auf eine treue Stammkundschaft zählen und Beziehungen pflegen und aufbau-

en. Ab 18.00 Uhr ist dieser Markt jedoch eher ein gesellschaftlicher Anlass. Am Samstagvormittag in Brig erziele ich meist fast das Doppelte an Umsatz», erklärt er. Umsatzschwankungen gehören zum Geschäft, beispielsweise während der Schulferien. Da sich aber viele Stammkunden abmelden, bevor sie in die Ferien fahren, kann das Angebot entsprechend ausgerichtet werden.

Die Dienstleistung zählt

Der Markt bietet durchaus die Möglichkeit, ein neues Betriebsstandbein aufzubauen. Die Wertschöpfung am Markt ist gut, obwohl die zusätzliche Arbeit natürlich nicht zu unterschätzen ist. Der Zeitaufwand richtet sich nach dem Angebot. Wer «nur» Eier oder Käse anbietet, dem reicht eine Stunde. Anbieter von Backwaren oder Frischgemüse müssen aber mit einer Vorbereitungszeit von einem Tag und länger rechnen. Dazu kommt ein gewisser Warenverlust, beispielsweise bei nicht verkauften Frischwaren. «Durch die Kundengespräche kenne ich den Markt, kann Tendenzen frühzeitig erkennen und die Produktion auf meinen Betrieb optimieren», führt Marte als Vorteil des Marktfahrens aus. Bei den Preisen vermögen die Marktanbieter natürlich nicht mit den Grossverteilern zu konkurrieren. Darum zählt die Dienstleistung. Reservierte Ware muss auch kurz vor zwölf Uhr noch abholbereit sein, und wer die Vorlieben seiner Kunden kennt, legt auch mal etwas zurück, bis der Kunde oder die Kundin vorbeikommt. Marte berichtet von seinen Erfahrungen: «Vor einigen Jahren meinte ich, ich könnte den Samstagvormittag auf dem Betrieb besser nutzen und liess mich von meiner langjährigen und guten Mitarbeiterin auf dem Wochenmarkt vertreten. Der Umsatz ging merklich zurück». Die persönliche Bindung zwischen Kunden und Betriebsinhabern darf also nicht unterschätzt werden.

Neue Anbieter sind willkommen

Neue Anbieter von konventioneller Ware oder Bioprodukten sind beim Briger Wochenmarkt natürlich herzlich willkommen. Sie bereichern den Markt und ziehen neue Kundschaft an. Wer seine Produkte gerne selber präsentiert, eine konstante Anwesenheit am Markt

garantieren kann, Freude am Umgang mit der Kundschaft hat und überdies gewillt ist, den Kundinnen und Kunden zuzuhören und auf ihre individuellen Wünsche einzugehen, dem ist der Erfolg eigentlich sicher. Interessierte sind eingeladen, die nötigen Informationen direkt auf dem Markt bei einem Gespräch mit den langjährigen Marktanbietern in Erfahrung zu bringen. Sie können sich auch telefonisch an den Marktchef Tobias Marte von Ried-Brig wenden, oder sich direkt bei der Stadtgemeinde Brig-Glis anmelden. Die Gemeinde erteilt die Bewilligung in Absprache mit dem Marktvorstand, der sich aus zwei Marktanbietern, einer Stadträtin und einer Konsumentin zusammensetzt. Der Jahresbeitrag für den Marktauftritt beträgt 300 Franken, der Mitgliederbeitrag des Marktvereins 20 Franken pro Jahr. Für saisonale Angebote oder Nischenprodukte können auch Einzelauftritte zum Preis von 20 Franken pro Samstag gebucht werden.

Biobauern, die nur ein einzelnes Bioprodukt zum Verkauf anbieten möchten und zu wenig Zeit haben, regelmässig selber am Markt präsent zu sein, können sich beim Hof Schmeli in Brig melden. Jörg Schwank als Betreiber des gemeinschaftlichen Bio-Marktstandes kümmert sich um den Verkauf.

Der Jubiläumsmarkt

Am kommenden Samstag, dem 27. August, wird das 10-jährige Jubiläum auf dem Sebastiansplatz gefeiert. Der Markt dauert ausnahmsweise von 08.00 bis 16.00 Uhr und bietet mehrere Attraktionen: Die Sennerei von Simplon-Dorf serviert Walliser Raclette, die Metzgerei Murmann wartet mit gebratenen Fleisch- und Wurstspezialitäten auf, Eugen Oggenfuss stellt Sandwiches jeglicher Art her, Genovefa Walpen bereitet ein Überraschungsdessert vor und der Verein Briger Wochenmarkt organisiert die Getränke. Für die Kleinen wird ein Streichelzoo eingerichtet und auch die musikalische Umrahmung fehlt nicht. Kundinnen und Kunden erhalten Gutscheine als Dankeschön. Diese können direkt an den Marktständen oder bei der Verpflegung eingelöst werden. Die Händler und der Verein Briger Wochenmarkt heissen alle herzlich willkommen.

OLK

Bäuerinnenvereinigung Oberwallis

Ausflug nach Caslano

Die Bäuerinnenvereinigung lädt alle Mitglieder, aber auch weitere Interessierte oder Begleitpersonen zum traditionellen Mitgliederausflug ein.

Datum:

Donnerstag, 15. September

Programm:

Fahrt via Nufenenpass - Airolo - Lugano nach Caslano. Besichtigung der Schokofabrik Alprose. Mittagessen im Restaurant La Palma in Bissone. Am Nachmittag gemütliche Heimfahrt.

Abfahrt:

07.00 Uhr ab Susten, 08.40 ab Ulrichen. Zustiegemöglichkeiten auf Verlangen.

Preis:

Fr. 85.- (Inbegriffen: Reise in modernem Car, Eintritt Schokofabrik, Mittagessen)

Anmeldung:

bis spätestens Montag, 5. Sept., bei Roberta Heinzmann, Tel. 027 946 39 83

ÖLN-Info

Neuanmeldung ÖLN 2006 – Stichtag am 31. August

Der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) bildet die Grundlage zum Bezug von Direktzahlungen. Das ÖLN-Jahr 2005/06 beginnt am 1. September und dauert bis zum 31. August 2006. Betriebe, die neu nach dem ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis, vorher IP) produzieren wollen, müssen sich **bis spätestens am 31. August 2005** bei der Geschäftsstelle der OLK anmelden: Tel. 027 945 15 71. Nach dem 31. August können für das Beitragsjahr 2006 keine Anmeldungen mehr entgegen genommen werden.

Der Versand des Betriebsheftes und der dazugehörigen Formulare an die bisherigen und die neu gemeldeten Betriebe erfolgt anfangs September 2005. Das **Betriebsheft und die Anmeldung zum Programm RAUS/BTS sowie die Düngebilanz müssen ausgefüllt bis spätestens 10. Oktober 2005** der

OLK retourniert werden. Für die **neu angemeldeten Betriebe** wird am Mittwoch, **14. September 2005**, um 20.00 Uhr ein Einführungskurs im Landwirtschaftszentrum in Visp organisiert. Der Kurs ist für die neu angemeldeten Betriebe obligatorisch. Sie erhalten eine persönliche Einladung zu diesem Kurs. Weitere Interessierte sind am Kurs willkommen; Anmeldung bis spätestens 10. September 05.

Kontrollen

Bei jedem neu angemeldeten Betrieb wird im ersten Jahr eine ÖLN-Kontrolle durchgeführt. Betriebe, welche bereits die Bio-Verordnung erfüllen, brauchen keine zusätzliche Kontrolle von der OLK. Rebbaubetriebe, welche weniger als 2000 m² gemähte Wiesen bewirtschaften, brauchen ebenfalls keine Kontrolle durch die OLK.

Am 3. September

Weintaufe in Turtmann

Seit der Anerkennung des neuen AOC Reglements, wonach der Staat den Anbau von sechs pilzresistenten Rebsorten bewilligt hat, entschlossen sich immer mehr Rebbaun, solche Rebsorten anzupflanzen. Bis heute wurden im Oberwallis rund 10 000 solche pilzfeste Rebstöcke gepflanzt, die in einem mehltreureichen Jahr, wie dies heuer der Fall ist, mit höchstens einer Fungizid-Spritzung gesunde Trauben zur Reife bringen. Die pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWI) wurden aus europäischen und amerikanischen Sorten gekreuzt.

Vor 5 Jahren wurde eine Interessengemeinschaft gegründet, die bis heute 33 Mitglieder zählt. Sie hegen den Wunsch, umweltschonend anzubauen und verzichten wenn immer möglich auf chemisch synthetische Spritzmittel.

Öffentliche Degustation

Am 3. September lädt die Interessengemeinschaft zu einer öffentlichen Degustation von 15 Weinen ein, die in sechs Oberwalliser Kellereien produziert wurden. Sie können ab 16.00 Uhr im Festzelt beim Bahnhof in Turtmann auf einer Weinstrasse degustiert werden. Höhepunkt des Anlasses ist die Weintaufe eines roten Cuvée weines, der den Namen Tambourenblut trägt. Die Tambouren von Erschmatt umrahmen die Taufe und Staatsrat Thomas Burgener amtiert als Pate. Daneben sorgen die Majoretten von Turtmann und die High Valley Line Dancers für einen abwechslungsreichen Abend. Der Anlass wird mit dem 10-jährigen Jubiläum der Schaukäserei Turtmann kombiniert. Die Kantine serviert verschiedene Walliser Spezialitäten.

IG Piwi-Wallis

Wettbewerb der Regionalprodukte

Der erste Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte findet am **30. Oktober 2005** in Delémont-Cortemelle statt. Teilnahmeberechtigt sind Milch- und Fleischprodukte sowie Früchte, Gemüse, Honig Säfte, Sirup, Konfitüre, Bäckerei- und Konditoreiprodukte.

Weitere Details sowie das **Reglement** und der **Anmeldeschein** sind abrufbar auf www.concours-terroir.ch unter Wettbewerb, oder erhältlich bei der OLK (Tel. 027 945 15 71). Anmeldung bis zum **1. Oktober** an die Walliser Landwirtschaftskammer, Wettbewerb, Postfach 96, 1964 Conthey. Die Dienststelle für Landwirtschaft organisiert einen Gemeinschaftstransport der zum Wettbewerb angemeldeten Produkte.

Moritz Schwery – seit 112 Tagen im Amt

Das Landwirtschaftszentrum in Visp im Wandel

Am 1. Mai 2005 hat Moritz Schwery sein neues Amt als Leiter des Landwirtschaftszentrums Visp (LZV) angetreten. «Agro Wallis» wollte wissen, wie er seinen Berufswechsel vom Amt für Viehwirtschaft zum Landwirtschaftszentrum Visp erlebte und ob dort noch ein Stein auf dem anderen bleibt.

Fiel Ihnen der Abschied von Ihrer Tätigkeit als Adjunkt beim Amt für Viehwirtschaft leicht?

Nach 14 Jahren, angefüllt mit interessanten und vielfältigen Aufgaben, fällt ein Abschied natürlich nicht ganz leicht.

Verliert das Oberwallis jetzt seine Ansprechperson beim Amt für Viehwirtschaft?

Das Pflichtenheft und die Ausschreibung sind so erfolgt, dass diese Stelle mit einer deutschsprachigen Person besetzt wird. Wenn sich geeignete Kandidaten melden, verliert das Oberwallis also keine Ansprechperson.

Wie gefällt Ihnen die neue Aufgabe als LZV-Leiter?

Als Mitarbeiter beim Amt für Viehwirtschaft hatte ich immer schon regen Kontakt mit dem LZV und engagierte mich auch als Lehrkraft bei der Ausbildung für Landwirte. Dennoch kommt jetzt viel Neues auf mich zu. Dank der Unterstützung des früheren Schulleiters sowie der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Sekretariat und der im LZV ansässigen Betriebe fand ich mich schnell zurecht. Die Arbeit ist vielseitig und anspruchsvoll. Ich fühle mich wohl.

Was beinhaltet die Stellung?

Meine Hauptaufgabe ist die Leitung der Schule in den Bereichen Landwirtschaft sowie Pflege und Hauswirtschaft. Gleichzeitig bin ich für den Umbau des Gutsbetriebs sowie den Aufbau und die Führung des Kompetenzzentrums für Kleinvieh und für die Gärtnerei verantwortlich. Mit Bruno Anthenien als Werkführer des Gutsbetriebs und Franz Isler als Leiter der Gärtnerei stehen mir zwei erfahrene Fachkräfte zur Seite. Einzig die eingemieteten Betriebe stehen nicht in meinem Zuständigkeitsbereich.

Wie ist das Verhältnis zur Dienststelle für Landwirtschaft (DLW)?

Das Landwirtschaftszentrum soll ein Zentrum für die Landwirtschaft sein. Mein Pflichtenheft legt einen Schwerpunkt auf die Bündelung der Interessen der Oberwalliser Landwirtschaft. Ich verrete diese bei der DLW. Da fügt es sich gut, dass auch die Betriebsberatung, das Meliorationsamt, das Landwirtschaftliche Bau- und Architekturbüro und die OLK in unserem Haus eingemietet sind. Da kommt viel Wissen und Fachkompetenz zusammen. Zudem pflege ich guten Kontakt mit den landwirtschaftlichen Fachorganisationen, den Viehzuchtverbänden und den Bauernbetrieben. So kenne ich die aktuellen Anliegen der Oberwalliser Landwirtschaft und kann sie auch bei der DLW vertreten.



Moritz Schwery, am 11. Januar 1962 in Ernen geboren, mit Heiratort Ried-Mörel, ist verheiratet mit Daniela Bohnet. Er ist Vater von vier Kindern im Alter zwischen sechs

und 15 Jahren und wohnt in Sitten. Nach Erlangen der Maturitätsprüfung am Kollegium in Brig studierte er an der ETH in Zürich und schloss 1987 mit dem Diplom als Ing. Agr. ETH ab. Er engagiert sich als Pfarreitspräsident der deutschsprachigen Pfarrei Sitten und ist in der Freizeit auf dem Fussballfeld anzutreffen, oder sitzt im Velosattel, wenn er sich nicht der Familie widmet, oder an einem landwirtschaftlichen Anlass teilnimmt. Über seine Familie ist Moritz Schwery von Kindsbeinen an eng mit der Landwirtschaft verbunden. Er kennt die bäuerlichen Anliegen aus eigener Erfahrung und aus den vielen beruflichen Kontakten.

Sind Neuerungen im Schulbereich geplant?

Weder in der Landwirtschaftsausbildung noch bei der Berufsschule für Pflege und Hauswirtschaft sind tief greifende Veränderungen geplant. Diese qualitativ hoch stehenden Ausbildungsmöglichkeiten werden weiter angeboten und laufend neuen Anforderungen angepasst. Die Ausbildung als Landwirt oder Landwirtin und die modulare Vorbereitung auf das eidgenössische Meisterdiplom entsprechen dem Angebot anderer Schweizer Kantone. Für die ab 2007 obligatorische Ausbildung für den Bezug der Direktzahlungen erarbeiten wir zurzeit ein Angebot, welches wir vermutlich mit der Ausbildung für Nebenerwerbslandwirte (NELA) kombinieren. Weiter planen wir den Ausbau der Ausbildungsmöglichkeiten im Bereich Kleinviehhaltung. Möglich wäre die Ergänzung des bisher geführten Kurses «Kleinviehhirt». Daneben führen wir unser bewährtes Kursangebot weiter. Die dritte Klasse der Orientierungsschule, die auch im Internat absolviert werden kann, ist sehr beliebt. Neben schulischem Wissen vermittelt sie eine von Eltern und Schülern geschätzte Lebensschule.

Wie steht es mit der Lehrlingsausbildung im LZV?

Wir setzen uns für die Ausbildung der Oberwalliser Jugend ein und bieten je zwei Ausbildungsplätze im kaufmännischen Bereich und auf dem Gutsbetrieb an, sowie deren fünf in der Gärtnerei und einen für die kaufmännische Berufsmatura.

Wie gestaltet sich die Neuausrichtung des Gutsbetriebs?

Die Schweinezucht im LZV geht in diesen Tagen zu Ende. Der Schweinestall wird ab Herbst 2005 in einen Stall für Milchziegen und Milchschafe umgebaut. Im gleichen Gebäude werden der Melkstand und die Käseerei untergebracht. Neben diesem Stall wird ab Frühling

2006 die Lagerhalle für Raufutter neu erstellt. Die Milchviehhaltung verändert sich im Winter 2005/06 nicht. Der Verkauf der Tiere ist auf die Zeit nach der Alpung 2006 geplant. Der Kuhstall wird ab Herbst 2006 in je einen Laufstall für Mutterkuhhaltung und Fleischschafe umgebaut. Das LZV soll einheimische Rassen fördern und erhalten. Daher werden neben anderen Rassen auch Schwarzhalsziegen und Schwarznasenschafe zum künftigen Bestand gehören. Spätestens ab 2007 wird der Gutsbetrieb nach den Richtlinien des Biolandbaus (Bundesbio) bewirtschaftet.

Der Bestand der Legehennen wird ab 2006 reduziert. Der Rebbau bleibt in der heutigen Form erhalten, ebenso die Baumschule. Hingegen ist die Obstproduktion bereits aufgegeben. Die Gärtnerei mit ihrer enormen Auswahl an Blumen und Gemüsesetzlingen sowie dem guten Service gewann in den letzten Jahren an Kundenschaft. Dies wollen wir weiter nutzen, dazu auch für die Produkte-Vermarktung des Gutsbetriebs.

Der Umbau und die Neuausrichtung werden in enger Zusammenarbeit mit der Hochbauabteilung des Meliorationsamts, dem Landwirtschaftlichen Bau und Architekturbüro sowie der Betriebsberatung durchgeführt. Bei einzelnen Bauprojekten werden die Schüler einbezogen.

Stehen Konsequenzen für das Personal an?

Die Aufgabenkreise verändern sich durch die Neuausrichtung. Dennoch möchten wir das heutige Personal behalten und ihnen die Möglichkeit für Zusatzausbildungen bieten, etwa für die Kleintierzucht oder die Verarbeitung und Vermarktung der Produkte. Ein Stellenabbau ist ebenso wenig vorgesehen wie eine Personalaufstockung. Der Werkführer des Gutsbetriebs wird auf Ende Jahr pensioniert, die Stelle wird demnächst ausgeschrieben.

Hat das LZV genügend Boden für all die Ansprüche?

Wegen der Rhonekorrektur sowie dem Bau der NEAT und der Autobahn verliert der Gutsbetrieb wertvollen Boden. Wir hoffen, als Staatsbetrieb von den Kompensationsmassnahmen nicht ausgeschlossen zu sein. Ein Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche liegt zudem in der Bau- oder Industriezone. Darum bemühen wir uns aktiv um Ersatz, auch in höheren Lagen.

Wo lernen Ihre Schüler noch die Praxis der Milchwirtschaft kennen?

Mit entsprechenden Leistungsvereinbarungen mit den umliegenden gutgeführten Rindviehbetrieben wird der praktische Unterricht kein Problem sein. Zudem steht die Betriebsberatung Oberwallis mit ihrer reichen Erfahrung gerade auch in der Viehwirtschaft unverändert zur Verfügung. Vergessen wir nicht, dass der Gutsbetrieb und dessen Arbeitsplätze nur dank der Umstrukturierung erhalten bleiben. In anderen Kantonen mussten diese verpachtet oder gar verkauft werden.

Wie schätzen Sie die Chancen der Oberwalliser Landwirtschaft ein?

Ich bin überzeugt davon, dass das Berg-

gebiet nicht die schlechteren Karten hat, als das Flachland. Gute Produkte finden auch künftig Absatz. Die konsequente Positionierung unter der Marke Wallis oder Schweiz im In- und Ausland ist wichtiger als die Label- oder Bioproduktion. Die einheimischen Rassen sind ein weiterer Absatzvorteil. Weder Schwarzmalerie noch Zweckoptimismus sind daher angebracht: Als Folge der WTO- und bilateralen Verhandlungen wird die Zukunft der Landwirtschaft hart. Ein gewisser Rückgang der Betriebe wird kaum zu verhindern sein. Wir müssen über die neue Agrarpolitik einen Konsens finden, damit Haupt- und Nebenerwerbsbetriebe nebeneinander existieren können. Der Aufbau von funktionierenden Vertriebsstrukturen, möglicherweise auf Genossenschaftsbasis, wird dabei entscheidend sein. Produktion und Vermarktung sind gemeinsam zu planen und an die Hand zu nehmen. Dazu gehören auch die Motivation der Konsumenten und die Ausschöpfung aller Absatzmöglichkeiten im Tourismus.

Was raten Sie Menschen, die sich für eine bäuerliche Laufbahn entscheiden?

Ich bin überzeugt, dass sich in der Landwirtschaft durchaus auch in Zukunft Existenzen aufbauen lassen, sofern Interesse und Freude als Voraussetzung gegeben sind. Wer das nötige Rüstzeug hat, behauptet sich im schwierigen Umfeld leichter. Die landwirtschaftliche Ausbildung wird also in Zukunft noch wichtiger. Der Schutz durch den Staat entfällt weitgehend. Der Bauernstand muss sich dem freien Markt stellen und darob gleichwohl die Arbeit im Betrieb nicht vernachlässigen.

Was würden Sie vermissen, wenn es im Oberwallis keine Bauern mehr gäbe?

Die gepflegte Landschaft: Eine grüne Wiese schätze ich mehr als verbuschte und verwilderte Gegenden, auch wenn das durchaus auch natürlich sein mag. Der Anblick von Tieren auf der Weide und das Glockengebimmel erfreuen mich und viele andere Menschen auch. Die schmackhaften einheimischen Produkte und den Kontakt zu den Bauernfamilien möchte ich ebenso wenig missen. Ohne Landwirtschaft wäre zudem die dezentrale Besiedlung mancherorts gefährdet, ebenso meine und viele weitere Existenzen. Gerade die Oberwalliser Bevölkerung sollte wissen, dass der Tourismus ohne die Landwirtschaft auf die Verliererstrasse gerät. Mit dem Konsum einheimischer Produkte können Bevölkerung und Gäste des Oberwallis einen entscheidenden Beitrag zur Erhaltung unserer Landwirtschaft und damit zur Kulturlandschaft erbringen.

Tun Sie das selber auch?

Ich kaufe gern direkt beim Bauern ein und entscheide mich im Detailhandel wenn möglich ebenfalls für Schweizer Ware, auch bei Kleidern und Gebrauchsgegenständen. Wer nämlich erwartet, dass die einheimische Landwirtschaft unterstützt wird, muss natürlich bei den anderen Wirtschaftszweigen Gegenrecht halten

OLK



Ein Teil der Reisegruppe bei der Besichtigung der äusserst günstigen und einfachen Bauweise auf dem Betrieb Gruet.

Zu Besuch im Waadtland!

Organisiert vom Walliser Braunviehzuchtverband besuchen am 31. Juli zahlreiche Züchter und ihre Familien den Betrieb von Madlene und Philippe Gruet in Sermuz in der Nähe von Yverdon. Die Familie Gruet bewirtschaftet einen Braunviehzuchtbetrieb mit 35 Milchkuhen. Eindrücklich ist das hohe Leistungsniveau von durchschnittlich über 9000 kg

mit einem Eiweissgehalt von rund 3,6%. Bei Speis und Trank wurde rege diskutiert, Gedanken ausgetauscht und die Kameradschaft gepflegt. Ein bildlicher Rückblick zu diesem interessanten Ausflug ist zu finden auf der Homepage www.walliserbraunvieh.ch, Rubrik Galerie.

M. Schinner
Walliser Braunviehzuchtverband

10 Jahre Augstbordkäserei

75 Milchlieferanten aus den Gemeinden Zeneggen, Bürchen, Unterbach, Eischoll, Ober- und Unterems sowie Agarn mit einer Milchmenge von 1,7 Mio. Liter gründeten im Frühjahr 1995 die Genossenschaft Augstbordkäserei. Am 18. September 1995 erfolgte der Spatenstich zum Käseerneuerebau beim Bahnhof Turtmann. Neun Monate später wurde erstmals Milch verarbeitet. 1997 kamen fünf Mitglieder aus Gampel mit einer Milchmenge von 100 000 Liter dazu. In der Zwischenzeit schrumpfte die Zahl der Milchlieferanten auf 43, die Milchmenge stieg jedoch auf 2,1 Mio. Liter. Gegenwärtig werden Verhandlungen geführt, die Fabrikation von Bio-Raclettekäse für das Oberwallis zu übernehmen. Das würde eine erneute Aufstockung von rund 500 000 Liter zur Folge haben.

In der Startphase wurden 1,5 Mio. Liter verarbeitet, was 32 800 Laibe Raclettekäse, 20 000 kg Rahm und 1,5 Mio. Liter Schotte ergab. Der grösste Teil der Käse wird von der Alpgold übernommen und von Valcrème unter dem Label Valdor vermarktet. 1997 wurde die Augstbordkäserei zur Ausgleichkäserei des Kantons.

Während vier Jahren, bis zum Bau der Biokäserei Goms, verarbeitete sie auch die Biomilch aus dem Goms. Der Biokäse erhielt 1998 eine bronzenne Auszeichnung, der Käse VS65 je eine silberne in den Jahren 1998 und 2000. Die Produktion der Kleinkäse «Hopschilti» begann 1998/99 mit einer Jahresmenge von 2500 Stück. Mit dem Ausbau der Pressanlage im Jahre 2003 konnte der Nachfrage von 36 600 Kleinkäsen entsprochen werden. Die Kleinkäse werden in der Region unter dem Namen «Birchilti» für Bürchen, «Unnerbächner Hüs-Chesji» für Unterbach und «Hopschilti» für die Region Augstbord vermarktet. Seit Mai 2005 gibt es auch den «Zenegger Hüs-Ches» für Zeneggen. Dem Werbeslogan «Produkte aus der Region für die Region» wird die Augstbordkäserei also voll gerecht. Die Augstbordkäserei ist für die Region von grosser Bedeutung, bietet sie doch fünf Arbeitsplätze und sichert die Existenz der Milchproduzenten und die Erhaltung der Landschaft.

Am Samstag, dem 3. September, wird das 10-jährige Bestehen gebührend gefeiert. Sie sind herzlich willkommen

Augstbordkäserei

Anfragen unter



Tel. 027 945 15 71

Kurse

Zurzeit keine aktuelle Angebote. Das neue Kursprogramm erscheint zirka Ende September. Im Herbst 2005 startet ein neuer Ausbildungslehrgang für Nebenerwerbslandwirte.

***Informationen und Bezug des neuen Programms bei**
Landwirtschaftszentrum Visp (LZV) unter Tel. 027 948 08 10 oder Fax 027 948 08 13, bildung@lz-visp.ch

Agenda

27. August

Arbeitstag m²-Club und Erntedank - Erlebniswelt Roggen Erschmatt

28. August

Raclette-Ausflug des Gartenbauvereins Oberwallis auf den Simplon

9. September

Informationstagung des WMV mit Präsentation der endgültigen Version des Reglements zum vorzeitigen Ausstieg aus der Milchkontingentierung um 10.00 Uhr im Grünwäldsaal in Brig (beim Parkhaus «Weri») - Stockalperschloss Brig

Schlachtschafannahmen

Die nächsten Annahmen finden am **25. August in Münster**, am **31. August in Gamsen**, am **1. September in Zermatt**, am **6. September in Randa**, am **7. September in Wiler**, am **12. September in Ernen**, am **13. September in Leuk**, am **14. September in Raron**, am **15. September in Turtmann**, am **19. September in Staldenried**, am **20. September in Gampel**, am **21. September in Gamsen** und am **26. September in Münster**, jeweils um **08.00 Uhr** statt.

Die Anmeldungen sind jeweils **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an:

Anton Eyer, 3911 Ried-Brig
Tel. 027 923 34 56

Viehauktion in Turtmann

Anlässlich des Pürumärts in Turtmann vom 24. September organisieren die VZG Turtmann und die Oberwalliser Viehzuchtverbände eine Viehauktion. Alle marktfähigen Tiere können versteigert werden. **Anmeldungen bis morgen Sonntag, 21. August**, bei Herbert Bregy,
Tel. 027 932 33 60 / 079 540 40 24

Nächste Viehannahme am 26. September

Die erste Ausmerzaktion nach der Sommerpause findet voraussichtlich am **26. September in Gamsen** statt. Die Annahme wird nur bei genügender Anzahl gemeldeter Tiere durchgeführt. Die Tierhalter erhalten eine Anmeldebestätigung mit definitivem Ort und Datum. Weitere Schlachtvieh-Annahmen sind geplant am 24. Oktober, 14. und 28. November sowie am 12. Dezember. Verlangen Sie ein Anmeldeformular bei der OLK
Tel. 027 945 15 71
Fax 027 945 15 72
E-Mail info@olk.ch.
Senden Sie Ihr Anmeldeformular frühzeitig, zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung, an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer OLK, Talstrasse 3, 3930 Visp.