



Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer

AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

2. Ausgabe Oktober 2006, 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, 26. Oktober: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK



Die Grencher Bauern anlässlich des 75-Jahr-Jubiläums 1991.

Am Samstag, dem 4. November, laden die Viehzüchter von Grenchiols zur Jubiläumsfeier mit einer Schau ein

Die VZG Grenchiols feiert 90 Jahre

Am Samstag, dem 4. November 2006, feiert die Viehzuchtgenossenschaft Grenchiols ihr 90-Jahr-Jubiläum. Gegründet wurde die Genossenschaft am 10. Oktober 1916 von 34 Bauern. In der Folge kamen noch 23 hinzu, sodass die Genossenschaft im Maximum 57 Mitglieder zählte. Anlässlich des 75-Jahr-Jubiläums zählte die Genossenschaft noch die stattliche Zahl von 27 Mitgliedern mit 204 Herdebuchtieren. Die Einführung der Altersbeschränkung bei den Direktzahlungen, die Verschärfungen im Bereich von Tier- und Gewässerschutz und der wirtschaftliche Druck, die Betriebe zu vergrössern, verstärkten den Strukturwandel in der Folge zusehends. Gegenwärtig zählt die

VZG Grenchiols noch 14 Mitglieder mit nach wie vor 204 Herdebuchtieren. Innerhalb 15 Jahren verdoppelte sich damit die Anzahl Herdebuchtiere pro Züchter von 7,6 auf 14,6 Tiere.

Willkommen an der Jubiläumsfeier

Mit einer Auffuhr von rund 50 Tieren, umrahmt mit Musik und Festwirtschaft, begeht die Grencher Viehzuchtgenossenschaft ihr 90-Jahr-Jubiläum. Neben dem Fachsimpeln über die Viehzucht stehen vor allem die Geselligkeit und das gemütliche Beisammensein im Vordergrund. Der Anlass wird am Samstag, dem 4. November, im Ort

Krystadelboden, unterhalb des Dorfes stattfinden. Das Tagesprogramm sieht ab 9.00 Uhr die Auffuhr der Tiere vor. Ab 9.30 bis 11.00 Uhr finden die Rangierungen durch den Experten Christian Lötscher statt. Anschliessend wird zum gemütlichen Mittagessen geladen. Ab 13.00 bis 14.30 Uhr werden die Tiere im Ring präsentiert und es finden die Misswahlen statt. Als krönender Abschluss werden die Tiere anschliessend geschmückt und in einem Umzug vom Festplatz aus auf die Heimbetriebe zurückgeführt.

Die Grencher Viehzüchter freuen sich auf einen zahlreichen Besucheraufmarsch!

Lagern und Ausbringen des Hofdüngers während der Winterzeit

Hofdünger können als wichtige Nährstoffe für Pflanzen eingesetzt werden. Bei unsachgemässen Ausbringen stellen sie aber auch ein bedeutendes Risiko für eine Verschmutzung der Gewässer dar, wenn die Wetterverhältnisse und die Bodenbeschaffenheit ungünstig sind. Die Winterzeit rückt näher, weshalb wir nachstehend an die wichtigsten Punkte einer guten Hofdüngerverwaltung erinnern.

Genügende Lagerkapazität

Der vergangene Winter dauerte besonders lange. Um eine genügende Lagerkapazität zu haben, ist es darum wichtig, sowohl die Güllegrube als auch den Misthof vollständig zu leeren. Diese Arbeiten sind deshalb vor Beginn des ersten Schneefalls und bevor der Boden gefriert auszuführen.

Verbot für das Ausbringen von Hofdünger

Nur bei guten Wetter- und Bodenverhältnissen und während der Vegetationszeit ist das Ausbringen von Hofdünger erlaubt. Verboten ist das Ausbringen von Hofdünger bei einer realen Gefahr der Gewässerverschmutzung. Diese besteht insbesondere dann, wenn der Boden seine Saugkapazität verloren hat, also nicht mehr aufnahmefähig ist, d. h.: bei gefrorenem, schneebedecktem oder wassergesättigtem Boden. Die Frage, ob oder wann Hof-

dünger ausgebracht werden kann, bleibt in der Eigenverantwortung des Bewirtschafters und muss von diesem selber abgeschätzt werden.

Zonen mit Ganzjahresverbot

In folgenden Zonen ist das Ausbringen von Hofdünger während des ganzen Jahres ebenfalls verboten:

- Im Fassungsgebiet von Grundwasserschutzzonen
- Entlang oberirdischer Gewässer (Bäche, Seen, Teiche...); wir raten einen Sicherheitsabstand von 15 bis 20 Metern, sowie im Einzugsgebiet von Strassenschächten
- Auf Parzellen mit Oberflächen-Sickerleitungen
- In Feuchtgebieten, auf trockenen Böden, entlang von Hecken, Wäldern und Gehölzen sowie auf allen Flächen gemäss Naturschutzgesetzgebung oder Flächen mit Schutzbestimmungen (ökologische Ausgleichsflächen).

Kritische Situation

Wird die Lagerkapazität des Hofdüngers (Gülle) infolge klimatischer Bedingungen kritisch, muss der Bewirtschaftler zwingend Kontakt mit der zuständigen kommunalen Behörde und der Dienststelle für Umweltschutz aufnehmen.

Dienststelle für Umweltschutz



Neues ALP-Merkblatt für die Praxis

Die Fütterung der Aufzuchttrinder



fähig und fruchtbar bleibt. Die erfolgreiche Aufzucht ist ein Eckpfeiler des Betriebszweigs Milchproduktion und bestimmt das wirtschaftliche Ergebnis wesentlich mit.

Fünf Hauptpunkte

Andreas Münger nennt im neuen ALP aktuell fünf Hauptpunkte für eine erfolgreiche Rinderaufzucht, nämlich: Die angepasste Aufzuchtintensität finden; Die Aufzuchtphasen unterscheiden und ihnen Rechnung tragen; Weide, Alping, kompensatorisches Wachstum gezielt in die Aufzucht einbauen; Die Entwicklung der Tiere regelmässig kontrollieren und die Fütterung anpassen; Die erste Laktation auch als letzten Abschnitt der Aufzucht betrachten. Diese fünf Punkte werden in gewohnt übersichtlicher Form im Einzelnen erläutert und bieten dem Rinderzüchter wertvolle Informationen während der verschiedenen Etappen der Aufzuchtphase. Das vierseitige Merkblatt kann bezogen werden bei: ALP, Bibliothek, 1725 Posieux, Telefon/Fax 026 4077 111/300 oder E-Mail: info@alp.admin.ch. Kosten: bis 100 Stück gratis, ab 100 Stück Fr. 20.– pro 50 Stück.

Ziel der Rinderaufzucht ist es grundsätzlich, die Tiere bei optimaler Entwicklung möglichst rasch, kostengünstig und ihrem genetischen Potenzial entsprechend in den produktiven Lebensabschnitt zu führen. Dabei sollen auch die Voraussetzungen geschaffen werden, dass die Kuh über eine lange Nutzungsdauer gesund, leistungs-

Am 23. Oktober in Gamsen

Schlachtviehannahme

Die Schlachtviehannahme vom 23. Oktober findet um 13.00 Uhr in Gamsen statt. Weitere Schlachtviehannahmen sind am 27. November und 11. Dezember geplant. Die Annahmen können nur durchgeführt werden, wenn genügend Tiere angemeldet sind.

Bitte melden Sie deshalb Ihre Tiere sofort an. Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es bei der OLK, Tel. 027 945 15 71 oder info@olk.ch. Senden Sie das Anmeldeformular, zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbestätigung, an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp.

Die Tierhalter erhalten kurz vor dem Markt eine Anmeldebestätigung.

Neutrale landwirtschaftliche Versicherungsberatung

Ziel der neutralen landwirtschaftlichen Versicherungsberatung ist es, den Bauernfamilien zu helfen, ihren Versicherungsschutz optimal einzurichten. Versicherungslücken sollen geschlossen und Doppelversicherungen vermieden werden. Angestrebt wird ein optimaler Mitteleinsatz im Versicherungswesen. Mit möglichst wenig Geld soll der im Einzelfall zweckmässige Versicherungsschutz eingerichtet werden. Am

7. und 8. November 2006 haben Oberwalliser Bauernbetriebe die Möglichkeit, ihr gesamtes Versicherungsportfolio in einer ein- bis zweistündigen Beratung von Experten der SBV-Versicherungen überprüfen zu lassen. Interessierte melden sich bei der OLK (027 945 15 71) oder bei der Betriebsberatung (027 948 08 22). Einzelberatungen sind auch am 9. oder 11. Januar 2007 möglich.

Vianco-Viehauktion mit Walliser Vieh

Bereits zum fünften Mal organisierte die OLK in Zusammenarbeit mit der Vianco eine Viehauktion mit Walliser Vieh. Insgesamt 16 Tiere der Braun- und Fleckviehrasse wurden von der Vianco übernommen und am Donnerstag, dem 12. Oktober, im Viehmarktzentrum Brunegg aufgeführt. Das konstante Interesse der Oberwalliser Braun- und Fleckviehzüchter an der jährlich durchgeführten Vianco-Auktion freut die Organisatoren. Die OLK hat damit das Ziel, den Walliser Markt zu entlasten, erreicht. Gleichzeitig soll die Zusammenarbeit zwischen Berg

und Tal gefördert und der Handel in unserem Gebiet angekurbelt werden.

Dank der Unterstützung des Amtes für Viehwirtschaft können die Transportkosten für die Verkäufer tief gehalten werden. Die OLK liess es sich auch dieses Jahr nicht nehmen, jedem Käufer ein Dankeschön in Form eines Mutschlis zu überreichen. Auf der Webseite www.vianco.ch finden Interessierte die Verkaufstatistiken aller Auktionen im laufenden Jahr und die aktuellen Marktpreise. Damit trägt die Vianco auch zu einem transparenten Markt bei.

Alpgold, Genossenschaft der Walliser Käseproduzenten



Das Führungsduo (Geschäftsführer Urs Guntern, links, und Präsident Marcel Ammann, rechts) anlässlich der Vernissage zur neuen Werbe- und Kommunikationskampagne von Valdor-Käse im April 2005.

Cremig, wohl duftend, geniesserisch – der Walliser Raclettekäse verführt die Feinschmecker durch seine aussergewöhnliche Qualität als Rohmilchkäse. Die Bezeichnung «Raclette» stammt aus dem Kanton Wallis und ist vom französischen Wort «racler» (abschaben) abgeleitet. Gemäss der Legende ist das Raclette inmitten der Walliser Reberge entstanden. An einem kalten Tag versammelten sich einige Winzer zum Mittagsmahl um ein schönes Feuer. Einer der Winzer, Léon war sein Name, wollte etwas Warmes essen. Da keine Kochutensilien zur Hand waren, schmolz Léon ein Stück Käse direkt über dem offenen Feuer. Das Raclette war erfunden. Heute gibt es Walliser Raclette überall, zu Hause, auf jedem Fest und fast an jeder Veranstaltung. Durch die naturnahe Milchproduktion, die artenreiche Berg- und Alpflora, die schonende Behandlung der Rohmilch bei der Verarbeitung sowie die traditionelle Produktionsmethode entsteht ein einmaliges schmackhaftes und unverfälschtes Naturprodukt: der Walliser Raclettekäse.

Gemeinsame Reifung und Vermarktung von Walliser Käse

1944 gründeten die Walliser Milchbauern die Einkaufszentrale für Walliser Käse mit dem Ziel des gemeinsamen Einkaufs, der Lagerung und der Vermarktung von Walliser Käse. Als deren Nachfolgeorganisation wurde im Jahre 1988 die Genossenschaft der Walliser Käseproduzenten Alpgold gegründet. Deren Oberziele sind die gemeinsame Reifung und Vermarktung des Walliser Rohmilchkäses. Im selben Jahr baute die Alpgold in Siders einen Reifungs- und Lagerkeller, in welchem 100 000 Walliser Käse gleichzeitig gepflegt und gelagert werden können. Die Genossenschaft ist zusätzlich bestrebt, die Qualität in enger Zusammenarbeit mit den Käsereien zu verbessern, den Herkunftsschutz des Walliser Käses zu bewahren und den Milchproduzenten ein angemessenes Einkommen zu sichern.

Der Walliser Milchverband erledigt die Geschäftsführung der Alpgold im Mandat. Die strategischen und finanziellen Entscheide werden vom Alpgold-Vorstand gefällt. Die 11 Mitglieder sind mehrheitlich Vertreter der Walliser Regional- und Dorfkäsereien. Trotz der allgemein schwierigen Situation der Milchwirtschaft und der zunehmenden Marktliberalisierung steht Alpgold finanziell auf einer gesunden Basis und



kann seinen Mitgliedern eine entsprechende Übernahmehöhe zu einem garantierten Preis gewährleisten.

Die Mitglieder der Alpgold haben einen Produktionsanteil von 70 Prozent an der gesamten Walliser Käseproduktion. Die Alpgold hat somit eine wichtige Funktion und grosse Verantwortung in

der Walliser Käsebranche. Die Interessenvertretung der Walliser Käseproduzenten gegenüber kantonalen und nationalen Behörden oder Organisationen ist eine Aufgabe, welche Alpgold für alle Produzenten von Käseemilch und die Walliser Käsereien mit hohem Engagement erfüllt.

Valdor, eine Qualitätsgarantie

Als führendes Unternehmen im Bereich der Walliser Käsewirtschaft nimmt sich Alpgold der Veredelung und der Vermarktung des echten Raclettekäses an. Jedes Jahr werden im zentralen Reifungslager gegen 900 Tonnen Walliser Käse unter optimalen Bedingungen

Die Alpgold-Genossenschaft im Porträt

Gründungsjahr: 1988

Zweck: Einkauf, Reifung und Vermarktung von Walliser Käse; Zentrales Reifungslager in Siders mit einer Kapazität von 100 000 Käseläuben

Mitglieder: 79 Alp- und Dorfkäsereien sowie Walliser Milchverband und Schweizer Milchproduzenten

Käsevermarktung: ca. 900 Tonnen Walliser Käse pro Jahr

Jahresumsatz: 12,5 Millionen Franken

Vorstand: Marcel Ammann (Präsident), Turtmann; Jean Moulin (Vizepräsident), Vollèges; Max Gurten, Grengiols; Josef Gerold, Simplon Dorf; André Imfeld, Ulrichen; Klaus Imwinkelried, Obergesteln; Jean-Pierre Follonier, Les Haudères; Daniel Koller, SMP Bern; Jacky Pellet, Uvrier; Yvan Theux, Orsières; Jean-Louis Sottas, Siders

Geschäftsführung: Urs Guntern, FLV-WMV Siders

(kontrollierte Temperatur und Luftfeuchtigkeit) fachkundig gepflegt und ausgereift. Hier bilden die Käse das unvergleichbare und komplexe Aroma aus. Die Reifung dauert 3 bis 5 Monate. Die Rückverfolgbarkeit ist garantiert, da jeder Käselaub auf der Jährseite der Käserinde seine Herkunft eingepreßt hat. Zudem ist er mit einer Käsemarke versehen, auf welcher der Käseiname, die Käseirenummer und das Produktionsdatum eingepreßt sind. Bevor die Käseläube den Keller verlassen und von der Valcreme AG, einer Tochterfirma des Walliser Milchverbandes, vermarktet werden, werden diese von einer Taxationskommission nochmals degustiert und beurteilt. Nur jene Käseläube, welche bei der Taxation 18 von 20 möglichen Punkten erreichen, werden mit dem Qualitätslabel Valdor ausgezeichnet. Dieses garantiert konstant hohe Qualität und Echtheit der Walliser Herkunft.

Reichhaltiges Sortiment

Nebst dem Leaderprodukt Raclette hat die Alpgold in den letzten Jahren das Sortiment an Walliser Käsen, welche allesamt unter dem Qualitätslabel Valdor vermarktet werden, stark ausgebaut. Aufgrund eines Produktionskatalogs haben sich die Käsereien auf die

Herkunftsbezeichnungen – Vermarktung mit dem Qualitätslabel Valdor

Herkunftsbezeichnung	Käserei
BAGNES 1	Verbier
BAGNES 4	Liddes
BAGNES 25	Champsec
BAGNES 30	Lourtier
BAGNES 98	Etiez, Vollèges
HAUDERES	Les Haudères
AYENT	Ayent
DIXENCE	Hérémence
ORSIERES	Orsières
ISERABLES	Isérables
HEIDA	Visperterminen
SIMPLON	Simplon Dorf
WALLIS 65	Augstbordkäserei Turtmann
BIO VS 1	Augstbordkäserei Turtmann
BIO GOMSER 11	Gluringen
GOMSER 15	Obergesteln
GOMSER 32	Reckingen
GOMSER 48	Ried-Brig
GOMSER 55	Grengiols
Tomme St-Bernard	Etiez, Vollèges
Tomme Tourbillon	Augstbordkäserei Turtmann
Bio Tomme Tourbillon	Augstbordkäserei Turtmann
Tomme Stockalper	Simplon Dorf

Produktion von köstlichem Valdor-Bergkäse oder den charaktervollen Valdor-Hobelkäse konzentriert. Der Bergkäse wird in Portionen abgepackt oder als ganzer Laib in den Läden angeboten. Der Hobelkäse wird während mindestens einem Jahr ausgereift und eignet sich ausgezeichnet zum Apéro. Seit 1996 hat die Alpgold auch einen Walli-



ser Bio-Bergkäse im Sortiment. Dieser wird in der Bio-Käserei Gluringen nach den Normen von Bio-Suisse hergestellt und vor allem bei Coop unter dem Label «Naturaplan» angeboten. Die Bio-Produktepalette konnte vor einem Jahr dank der Initiative eines jungen Landwirts aus dem Oberwallis und der Zusammenarbeit mit der Augstbordkäserei Turtmann mit einem Walliser Bio-Raclette erweitert werden. Die Bio-Linie erreicht heute ca. 10 Prozent der über Alpgold vermarkteten Käsemenge. Früher stellten die Milchproduzenten auf den Maiensässen (Voralpen) kleine Käse für den Eigenverbrauch her. Die Tradition der Herstellung von kleinen Walliser Käsen wurde von Alpgold vor einigen Jahren wieder aufgenommen, um dem Konsumtrend nach kleineren Käseläuben entsprechen zu können. In Zusammenarbeit mit Bergkäsereien wurde seit 1998 die Lancierung und Vermarktung von drei verschiedenen Tommes (Mutschli) aufgebaut: Tomme Stockalper, Tomme St-Bernard und Tomme Tourbillon. Seit ein paar Monaten gibt es den Tomme Tourbillon auch in Bio-Qualität.

Qualitätssicherung

Landwirtschaftliche Produkte schweizerischer Herkunft entsprechen in der Regel höheren Grundanforderungen als importierte Produkte, sowohl in Bezug auf umwelt- und tiergerechte Haltung wie auch auf Sicherheit und Qualität. Dazu tragen die strengen gesetzlichen Vorgaben und die konsequenten Kontrollen durch die Behörden bei. Zudem fordern die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten heute Produkte mit klarer Herkunftsdeklaration, Sicherheit und entsprechender Qualität. Um all den Anforderungen des Marktes zu entsprechen, hat Alpgold ein hochstehendes Qualitätssicherungskonzept aufgebaut und in den vergangenen Jahren mehrere Zertifizierungen erfolgreich realisiert, nämlich Qualitätsmanagement-System SN EN 9001:2000, International Food Standard IFS, Bio-Suisse, Suisse Garantie, Kollektivmarke «Valais-Wallis».

Bald AOC?

Oft glauben die Konsumenten, ein Walliser Raclette vor sich zu haben, in Wirklichkeit ist es aber ein racletteartiger Käse aus industrieller Produktion.

Diese Verwirrung entsteht darum, weil oftmals Walliser Symbole, etwa das Matterhorn, auf industriellen Käsen zu finden sind, die mit dem Wallis nichts zu tun haben. Damit die Konsumenten sich wieder zurechtfinden und um die Walliser Käsewirtschaft vor Imitationen zu schützen, hat der Walliser Milchverband um die Eintragung einer geschützten Herkunftsbezeichnung «Raclette» beim Bund nachgesucht. Dadurch soll der Name «Raclette» ausschliesslich für den entsprechenden Käse aus dem Wallis verwendbar sein. Dies ist auch darum wichtig, weil zwischen dem industriell hergestellten racletteartigen Käse und dem Walliser Raclette grosse Unterschiede bestehen. So wird der echte Walliser Raclettekäse aus unbehandeltem Rohmilch und nach traditioneller Methode hergestellt. Ein definitiver Entscheid in dem langjährigen Verfahren wird vom Bundesgericht voraussichtlich im Frühjahr/Sommer 2007 gefällt.

Herausforderungen – Marktliberalisierung

Die vollständige Liberalisierung des Käsemarktes zwischen der Schweiz und der EU im Jahre 2007, die nationale und internationale Agrarpolitik, die Vorgaben der WTO und der enorme Marktdruck stellen grosse Herausforderungen an die Walliser Käsebranche. Alpgold ist bereit, sich den rasch ändernden Marktbedingungen zu stellen und die grossen Herausforderungen zu meistern. Um sich auf dem Markt eine gute Position zu sichern, will Alp-



gold gemeinsam mit dem Walliser Milchverband folgende Instrumente bzw. Massnahmen aufbauen und umsetzen:

- Aufbau einer kompetenten und schlagkräftigen Sortenorganisation «Walliser Raclette»
- Einführung von Konzepten und Reglementen für eine nachhaltige Mengenregelung bzw. Anpassung der Produktion an die Marktbedürfnisse
- Stetige Qualitätsverbesserung
- Schaffung günstiger Rahmenbedingungen für seine Mitglieder und die Walliser Käsebranche, um diesen eine wirtschaftliche Zukunft zu sichern.

Nach dem Kalbern und bei Unträchtigkeit
Reinigungstrank
«Natürlich»
 F. Suhner, Tel. 071 351 70 41
 www.reinigungstrank.ch

Anfragen unter 
Tel. 027 945 15 71

Kurse

Futterbau und Futterkonservierung
 7 Tage ab November '06 bis Juni '07: Vertiefung der Produktionstechnik, standortgerechte Wiesenbewirtschaftung, wirtschaftliche Aspekte, Futterbau als Element der Kulturlandschaft, Betriebsanalyse. Anmeldung und Auskunft beim LZV*

November im Jahreskreis
 9. November, 14.00 Uhr: Monika Bayard betrachtet mit den Teilnehmenden den Stellenwert des Monats November im Jahresrhythmus. Organisiert von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis. Anmeldung bis 30. Oktober an Imelda Ammann, Turtmann, Telefon 027 932 28 22

Brennpunkt Milchproduktion
 9. und 10. November: Kostenwahrheit und strategische Überlegungen in der Milchproduktion. Anmeldungen bis 30. Oktober beim LZV*

Adventsgestecke
 15. und 29. November, Philiberta Andenmatten führt in die Kunst der Adventsgestecke ein. Organisiert von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis. Anmeldungen bei Pia Egger Naters, Tel. 027 923 01 74

Bio-Einführungskurs für Umstellungsbetriebe
 17. November: Orientierung über die Richtlinien im Biolandbau und Besichtigung eines Biobetriebes. Anmeldungen bis 10. November beim LZV*

*LZV, Landwirtschaftszentrum Visp, Tel. 027 948 08 10, Fax 027 948 08 13, E-Mail: bildung@lz-visp.ch

Agenda

- 21. Oktober**
Herbstschau des Braunviehzuchtvereins Unnergoms in Lax, Rangierungen ab 9.30 Uhr.
- 21. Oktober**
Herbstschau des Oberwalliser Fleckviehzuchtverbandes in Turtmann
- 21. Oktober**
SN-Jungzüchertagung ab 9.00 Uhr im LZV
- Bis 22. Oktober**
OLMA in St. Gallen
- 27. Oktober**
Delegiertenversammlung der Alpgoldgenossenschaft um 10.00 Uhr im Restaurant Les Iles in Sitten
- 27./28. Oktober**
Wollverlad der Oberwalliser Schafzuchtverbände in Brig
- 28. Oktober**
Ziegenparade in Bern als Abschluss der Jubiläumsveranstaltungen 100 Jahre Schweizerischer Ziegenzuchtverband

Schlachtschafannahmen
 Die nächsten Annahmen finden am **22. November** und am **13. Dezember**, jeweils um 8.00 Uhr, in **Gamsen** statt. Die Anmeldungen sind spätestens **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an: Anton Eyer, 3911 Ried-Brig, Tel. 027 923 34 56.

Wollverlad am 27. und 28. Oktober
 Der diesjährige Wollverlad am Bahnhof Brig (beim Autoverlad Simplon) findet statt am Freitag, dem 27. Oktober, von 16.00 bis 20.00 Uhr und am Samstag, dem 28. Oktober, von 8.00 bis 12.00 Uhr.