

1. Ausgabe August 2007, 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, 9. August: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Die Antwort einer Randregion auf die Herausforderungen der Globalisierung Walliser Roggenbrot AOC



Konsumentinnen und Konsumenten schätzen das Walliser Roggenbrot AOC.

Der Weg zum amtlichen Schutzzeichen AOC für das Walliser Roggenbrot war steinig, der Erfolg dafür umso schöner! Dies zeigt der Auszug aus dem Vortrag von Bernhard Augsburger, Geschäftsführer der Augsburger AG Rhonemühle Naters, anlässlich der Müllereitagung 2007 in Zermatt.

1996 setzten sich unter der Führung des Kantons die Walliser Getreideproduzenten, Müller und Bäcker zusammen, um über die Chancen einer geschützten Ursprungsbezeichnung für das Walliser Roggenbrot zu diskutieren. Nur ein Jahr später, im August 1997, wurde ein umfangreiches und gut abgestütztes Gesuch um Erteilung einer GUB, besser bekannt unter dem Kürzel AOC, an das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) eingereicht. Im Mai 2000 verfügte das BLW die Publikation. Darauf folgte das mittlerweile sattem bekannte Spiel von Einspruch, Rekurskommission und Rückweisung. Der drohende Weiterzug an das Bundesgericht in Lausanne blieb jedoch schlussendlich erspart. Die Hauptsorge der Walliser galt aber nicht dem langen Instanzenweg, sondern vielmehr dem Erhalt der

Roggenkultur. Einer Kultur, welche ökologisch, wirtschaftlich und kulturell für das Wallis von zentraler Bedeutung ist. Einer Kultur, welche durch die Agrarpolitik 2002 mit ihren umfangreichen Preissenkungen für Schweizer Getreide massiv unter Druck geraten war und mittelfristig zu verschwinden drohte. Vor dem Hintergrund alarmierend abnehmender Erntemengen blieb

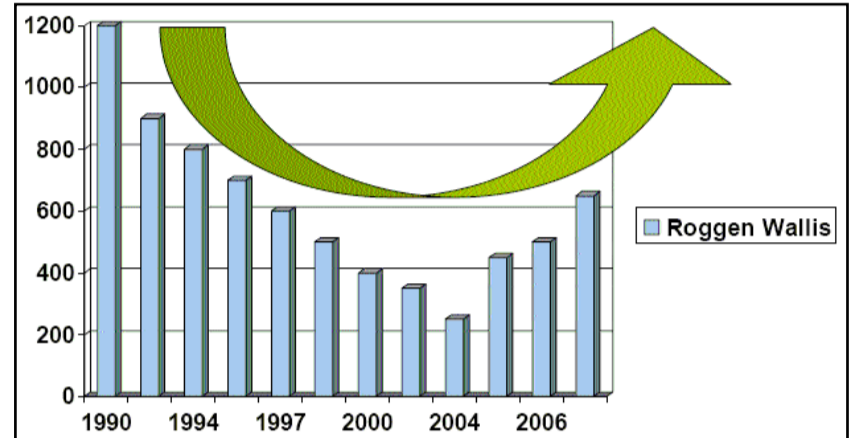


Ein schönes Roggenfeld ist eine Augenweide. Seine Frucht verarbeiten Bäcker zu Gaumenfreuden.

gar nichts anderes übrig, als – trotz Einsprachen – so zu tun, als ob das Walliser Roggenbrot das amtliche Schutzzeichen AOC bereits auf sicher hätte.

Die Schlacht um den Anbau

Die durch Bundesbern verfügten Preissenkungen für Getreide waren plötzlich Bedrohung und Chance zugleich. Indem die Verkaufspreise für Roggen auf Stufe Mühle und Bäckerei nicht gesenkt wurden, konnte die Basis für die Finanzierung des späteren Produzentenbonus an die Getreidebauern geschaffen werden. Und alle spielten mit, Bauern, Müller, Bäcker und Konsumentinnen und Konsumenten. Der Erfolg, die Registrierung am 29. Januar 2004, hat den Förderern von AOC-Roggen Recht gegeben. Das erste und bisher einzige Brot auf der Welt mit einer GUB, AOC war auf dem Markt. So ist das Walliser Roggenbrot AOC die spezifische, strategische Antwort einer Randregion auf die Herausforderungen der Globalisierung und der beliebigen weltweiten Austauschbarkeit. Das wäre aber kaum möglich gewesen ohne die solide historische, ökonomische und kulturelle Verankerung des Roggenbrots im Wallis. Perfekt angepasst an das kontinentale, im Sommer heisse Klima, eignet sich der anspruchslose



Nach dem Tiefpunkt im Jahre 2002 weist die Anzahl Hektaren des Roggenanbaus im Wallis eine stolze Entwicklung auf.

Roggen ideal für die eher trockenen und kargen Walliser Böden mit langer Schneebedeckung. Widerstandsfähig, tiefwurzelnd und frühreif ist er ein Abbild des Walliser Volkscharakters. Nahrhaft, gesund und lange lagerfähig, war und ist das Roggenbrot aber mehr als ein Kind der Not. Die Wertschöpfungskette Walliser Roggen ist intakt und umfasst 60 Getreideproduzenten, 6 Sammelstellen, 2 Müller und 70 Bäcker.

des Roggenmehls bzw. -brots im Wallis rund 11-mal höher als in der restlichen Schweiz. Auch wenn das Roggenbrot heute nicht mehr bloss einige wenige Male im Jahr im gemeinsamen Dorfbackofen gebacken wird, die alten Rezepte und die Methoden sind dieselben geblieben: Roggenvollkornmehl mit einer maximalen Zugabe von 10% Weizen, auch dieser aus einheimischem Anbau. Ein Vorteig, dem eine lange Gärung Geschmack und Charakter verliehen hat. Das jahrhundertealte Wissen der Bäcker sorgt dann für die bekannten runden, stark zerklüfteten Brotlaibe. Und auf jeder Stufe wacht ein Pflichtenheft über die Einhaltung der strengen Qualitätsparameter. Jedes AOC-Roggenbrot muss die bekannte dreieckige Oblate tragen. Sie dient der Identifikation und der Kontrolle. Nur sie garantiert, dass Walliser Getreide, im Wallis vermahlen und von Walliser Bäckereien verbacken, zum Einsatz gelangt ist.

2,5 Kilo Roggenbrot pro Kopf und Tag

Zu Zeiten des grossen Stockalperts, im 16. und 17. Jahrhundert, assen die Leute bis zu 2,5 kg Roggenbrot pro Tag. Niemand sprach damals von AOC und doch wurde durch eben diese Leute der Grundstein gelegt für den heutigen Erfolg. Durch all die Jahrhunderte war Roggenbrot ihr und ihrer Nachkommen täglich Brot. Immer noch ist der Anteil

ÖLN-Info

Neuanmeldung ÖLN 2008

Stichtag am 31. August

Der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) bildet die Grundlage zum Bezug von Direktzahlungen. Das ÖLN-Jahr 2007/2008 beginnt am 1. September 2007 und dauert bis zum 31. August 2008. Betriebe, die neu nach dem ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis, vorher IP) produzieren wollen, müssen sich bis spätestens Freitag, dem 31. August 2007, bei der Geschäftsstelle der OLK (027 945 15 71) anmelden. Nach dem 31. August können für das Beitragsjahr 2008 keine Anmeldungen mehr entgegengenommen werden.

Einführungskurs am 4. September

Für die neu angemeldeten Betriebe wird am Dienstag, dem 4. September 2007, im Landwirtschaftszentrum in Visp ein obligatorischer Einführungskurs organisiert. Die neu angemeldeten Betriebe erhalten eine persönliche Einladung. Der Kurs vermittelt Informationen zum Kontrollwesen, einen Überblick über die ÖLN-Richtlinien sowie den Tier- und Gewässerschutz. Sie lernen die Programme RAUS und BTS kennen und füllen unter Anleitung das Betriebsheft und die ÖLN-Formulare aus. Weitere Interessierte sind am Kurs willkommen. Diese melden sich bis am 1. September unter Tel. 027 945 15 71 an. 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.

Roggenanbau lohnt sich!

Das Walliser Roggenbrot AOC erfreut sich steigender Beliebtheit auf dem Markt. Bereits deutlich über 75% des Roggenmehls wurden im letzten Jahr unter dem AOC-Label verbacken. Nun steigen Nachfrager ein, welche die Chancen dieses exzellenten Produktes auf dem Gesamtmarkt Schweiz als sehr viel versprechend einschätzen. Deshalb geht der Appell an die einheimischen Getreideproduzenten, den Anteil von Roggen im neuen Anbaujahr zu halten oder gar zu steigern und damit ein Erfolg versprechendes Produkt, nämlich das Walliser Roggenbrot AOC, zu unterstützen. Es ist zudem zu erwarten, dass die Preise für Nicht-AOC-Getreide im Jahr 2008 massiv unter Druck (WTO, Freihandel, Mehlimportzollsenkung usw.) geraten.

Zusammenarbeit der Sammelstellen

Die Augsburger AG Rhonemühle Naters und die Landi Oberwallis gingen 2007 eine Zusammenarbeit ein. Diese besteht im Wesentlichen darin, dass die Rhonemühle in Steg Silo-raum mietet. Produzenten können ihr

Getreide (Weizen und/oder Roggen) also in Naters und Steg abliefern. Der Produzent muss bei der Ablieferung in Steg jedoch deklarieren, ob er sein Getreide an die fenaco oder direkt an die Rhonemühle verkaufen will. Die verrechneten Annahmetarife und die gewährten Mengenrabatte sind in Naters und Steg dieselben. Für in Naters abgegebene Partien erstattet die Rhonemühle je nach Anfahrtsweg eine mengenabhängige Transportrückvergütung. Die Auszahlung des gesamten Betrages für direkt an die Rhonemühle verkaufte Mengen erfolgt 30 Tage nach Ablieferung. Der Abgabeort Naters oder Steg spielt dabei keine Rolle.

Preis liegt über den Referenzpreisen von Swiss Granum

Es ist der Swiss Granum leider nicht gelungen, Richtpreise für Brotgetreide zu fixieren. Als Richtschnur gelten sogenannte Referenzpreise, welche sich aber weitgehend an den Swiss-Granum-Preisen von 2006 orientieren. Für qualitativ einwandfreie Lose

von Walliser Roggen AOC garantiert die Augsburger AG Rhonemühle Naters einen **Nettopreis von 50 Franken** je 100 Kilo. Es gelten die qualitativen Übernahmebedingungen für inländisches und importiertes Brotgetreide, Ernte 2007, publiziert von Swiss Granum. Gleichzeitig gelten die von fenaco und IP-Suisse formulierten Hygieneanforderungen an Produzenten. Der Produzent muss dafür garantieren, dass sein Roggen und/oder Weizen auf Gebiet des Kantons Wallis und nach den Anforderungen einer umweltfreundlichen Methode (ökologischer Leistungsnachweis und Extensio- und/oder Biolandbau) produziert wurde. Zudem muss das Getreide den Qualitätsansprüchen gemäss Pflichtenheft des Walliser Roggenbrotes genügen.

Liefervertrag und Pflichtenheft zum Walliser Roggen AOC können bei der Vereinigung Walliser Roggenbrot AOC, Maison du Paysan, Postfach 96, 1964 Châteauneuf-Conthey (Telefon 027 345 40 10, Fax 027 345 40 11) bezogen werden. Der Bonus AOC beträgt Fr. 12.50 pro 100 kg Roggen.

Am 22. September 2007 findet der Pürumärt in Turtmann statt

Jetzt Tiere für die Viehversteigerung anmelden

Anlässlich des Pürumärts in Turtmann vom 22. September 2007 organisiert die VZG Turtmann und die Oberwalliser Viehzuchtverbände wiederum eine Viehversteigerung. Alle marktfähigen Tiere, d.h. **Zucht- und**

Nutzvieh aller Rassen sind zur Versteigerung zugelassen. **Anmeldungen** bitte an Martin Ammann in Turtmann, Tel. 027 932 20 19, 079 276 53 65. Halten Sie für die Anmeldung die TVD-Nummer bereit.

Honig – ein natürliches Produkt

Nektar und Honigtau sind die beiden Rohstoffe für den Honig. Entgegen der Meinung vieler gehört Zuckerwasser jedoch nicht dazu. Bei der Ernte Ende Juli nimmt der Imker einen guten Teil Honig, welchen die Bienen für ihren Wintervorrat angelegt haben, aus den Waben. Weil immer weniger Nektar und Honigtau fliessen, reicht der verbliebene Wintervorrat oft nicht aus und muss mit Zuckerwasser ergänzt werden. Ein Bienenvolk braucht zum Überleben mindestens 60 Kilo Futter im Jahr. Das Winterfutter ist bis zum Einsetzen der Tracht im Frühjahr aufgebraucht. Bei der ersten Tracht lagern die Bienen nur kleine Mengen in den Brutwaben ein. Setzt dann die volle Tracht ein, gibt der Imker die leeren Honigwaben ins Volk. In den Waben verarbeiten die Bienen den gesammelten Nektar und Honigtau dann zu Honig. Die Sammeltätigkeit eines Bienenvolkes hängt von verschiedenen Faktoren ab: vom Nektar und Honigtaufluss, von der Witterung und der Verfärbung des Volkes. Wenn eine Biene bei jedem Sammelflug 50 mg in ihrer Honigblase mitbringt, wären rund 100 000 Flüge nötig, um 5 kg Nektar und Honigtau einzubringen. Diese 5 kg ergeben zirka 3 kg Honig. Für diesen Ertrag müssen 10 000 Bienen 10 Mal täglich ausfliegen.

Nektar und Honigtau

Nektar wird von den Nektardrüsen der Blüten ausgeschieden und ist in erster Linie eine Zuckerlösung unterschiedlicher Konzentrationen, von 5 bis 80%. Jeder Pflanzennektar hat eine individuelle Zusammensetzung. Hauptzucker sind Frucht- und Traubenzucker. Die Nektarproduktion der Pflanzen hängt hauptsächlich vom Klima und der Bodenbeschaffenheit ab. Eine Prognose für die Nektarproduktion ist nicht möglich. Sonnige und warme Witterung und eine gute Bodenfeuchtigkeit sind Hauptbedingungen für einen guten Nektarfluss. Je grösser die Nektarmenge und der Zuckergehalt sind, desto mehr werden die Pflanzen befliegen. Die zuckerhaltigen Ausscheidungen der



Die Bienenzüchter bezeichnen das Honigjahr 2007 als mittel bis gut. Der frische Blütenhonig für ein schmackhaftes Frühstück ist jetzt erhältlich.

pflanzensaugenden Insekten werden als Honigtau bezeichnet. Für die Bienen sind jene Läuse sehr wichtig, die sich vom Siebröhrensaft der Pflanzen ernähren. Die Läuse brauchen für sich die Stickstoffverbindung. Honigtau geben sie in Form von Tröpfchen ab, nachdem sie ihn mit Fermenten angereichert haben. Der Honigtau ist eine 5–20%ige Zuckerlösung, die jedoch schon auf der Pflanze von 30 bis zu 60% eintrocknen kann. Die Trockensubstanz besteht aus etwa 95% Zucker, der Rest sind Stickstoffsubstanzen wie Aminosäure, Mineralstoffe, organische Säuren, Vitamine und Aromastoffe. Der Hauptzucker des Honigtaus ist Saccharose. Im Gegensatz zum Nektar kann das zu erwartende Angebot anhand des Läusebefalls im Frühling prognostiziert werden.

Bienen bereiten den Honig

Die Bienen saugen mit ihrem Rüssel den Honigrohstoff auf, speichern ihn in der Honigblase und bringen ihn ins Volk. Dort wird der Saft von den Stockbienen übernommen und von Stockbiene zu Stockbiene weitergegeben, bis er schliesslich in eine Wabe gefüllt

wird. Während dieser Weitergabe durchläuft der Honigrohstoff einen Verarbeitungsprozess. Die Sammelbiene wie die Stockbiene fügen dem Rohstoff Sekrete aus Futtersaft und Speicheldrüse hinzu. Auf diese Weise erhält der Rohstoff Enzyme, die das Zuckerbild des Honigs verändern. Das Enzym (Invertase) spaltet die Saccharose in Fructose und Glucose. Die Diatose spaltet Stärke zu Maltose und die Glucose (Oxidase) bildet Glucosesäure und Wasserstoffperoxid, welches, vermischt mit andern Säuren, antibakteriell wirkt. Durch das häufige Weitergeben und durch zusätzliches Ventilieren verringert sich der Wassergehalt und macht den Saft haltbar. Auch die warme Luft im Bienenvolk begünstigt die Wasserverdunstung. Erst wenn das Honigrohprodukt nur noch 30–40% Wassergehalt hat, wird es in die Waben getragen. Dort wird durch weiteres Ventilieren der Wassergehalt in 1–3 Tagen nochmals auf 20% und weniger gesenkt. Die Bienen tragen das Honigrohprodukt wiederholt um und lagern schliesslich den reifen Honig in die Zellen und verdecken diese.

Honigvorschriften

Nach dem neuen Honigreglement des VDRB darf der Honig nur einen Wassergehalt von 18% aufweisen. Weist der Honig 20% und mehr Wassergehalt auf, ist er für die Konsumenten nicht mehr geeignet und kann nur als Industrie- oder Backhonig verkauft werden. Der Honig untersteht dem Lebensmittelgesetz und jeder Imker ist verpflichtet, sich daran zu halten. Es darf nur naturreiner Honig ohne jegliche Rückstände in den Verkauf kommen. Jeder Imker ist für sein Produkt selber verantwortlich. Gibt es Fragen zum neuen Honigreglement, stehen den Imkern die Berater und Honigprüfer jederzeit zur Verfügung. Jeder Imker sollte die Möglichkeit nutzen und die Qualitätskontrolle machen, um das Qualitätssiegel zu erhalten. Wer die Kontrolle durchführen lässt, ist berechtigt, das Goldsiegel des VDRB zu erwerben. Imker, welche die Honigprüfung machen und bestehen, werden im Internet unter www.swisshoney.ch veröffentlicht.

Honiglagerung und Verkauf

Honig ist bei optimaler Lagerung mehrere Jahre ohne Qualitätsverlust haltbar. Dazu braucht es das richtige Gefäss, luftdicht verschlossen. Für grössere Mengen empfiehlt sich die Lagerung in lebensmittelechten Plastikemern. Der Honig muss kühl (10 bis maximal 16 Grad) und dunkel sowie trocken in einem geruchslosen Raum gelagert werden. Der Honig darf nicht überhitzt werden, d.h. auf höchstens 35 Grad und nur wenn dringend nötig. Honig sollte nur in Gläsern verkauft werden. Es ist eine Augenweide, das flüssige Gold aus unserer Natur in einem Glas zu betrachten. Erst recht mit einer schönen, gesetzkonformen Etikette mit Namen und Losnummer des Imkers und dem Qualitätssiegel des VDRB. Die Siegelimker werden angehalten, das Reglement zur Qualitätssicherung einzuhalten. Es finden regelmässig Betriebskontrollen durch die Honigkontrolleure statt.

Albert Schmidt

Weitere Infos
siehe Rückseite →

Anfragen
unter



Tel. 027 945 15 71

Kurse

Ökologischer Leistungsnachweis

4. September: Obligatorischer Einführungskurs für die neu angemeldeten ÖLN-Betriebe. Informationen zum Kontrollwesen, Überblick über die ÖLN-Richtlinien, die Programme RAUS und BTS sowie die Verordnungen zum Tier- und Gewässerschutz, Ausfüllen des Betriebsheftes. Weitere Interessierte sind willkommen – Anmeldungen an die OLK, Tel. 027 945 15 71.

Agenda

12. August

Sommerstechfest in Eischoll. Ab 9.30 Uhr werden die Königinnen in vier Kategorien (Kühe, Erstmelken, Rinder, Zweitmelken) erkoren.

12. August

Raclette-Ausflug des Gartenbauvereins Oberwallis auf den Simplon.

16. bis 19. August

19. Internationale Forstmesse in Luzern und 8. Schweizer Meisterschaft Berufswettbewerb Holzhauerei am 17. August

28. August

75 Jahre Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV: Feier in Küssnacht am Rigi

30. August bis 9. September

Beef.ch – Weidfäscht am Pfannenstil

1. und 2. September

Grosses Jubiläumsfest 25 Jahre ProSpecieRara in Bern

22. September

Pürumärt in Turtmann

Schafannahmen

Die nächsten Annahmen finden am **8. August in Gamsen**, am **23. August in Münster**, am **29. August in Gamsen** und am **30. August in Zermatt** statt. Am **4. September** ist eine Annahme in **Randa** geplant, am **5. September in Wiler**, am **10. September in Ernen und Gamsen**. Die Annahmen beginnen jeweils um 08.00 Uhr, ausgenommen die Annahme von Gamsen vom 10. September, welche zirka um 11.00 Uhr beginnt. Die Anmeldungen sind spätestens **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Telefon 027 945 15 71, Fax 027 945 15 72, E-Mail: info@olk.ch. Bitte geben Sie neben Ihrer Adresse und Telefonnummer das Annahmedatum, den Annahmeplatz, die Anzahl Auen und Lämmer und die Rasse bekannt. Bei Bedarf finden Sie ein entsprechendes Anmeldeformular unter der Rubrik «Dokumente» auf www.olk.ch.

Zwei Willkommenspfosten

Auf zwei Betrieben nämlich auf dem **Zynuho** von Simone Schraner in **Goppisberg** und auf dem Betrieb von **Hanspeter Siegen in Wiler**, werden die Gäste mit einem Willkommenspfosten begrüsst. Der grosse weisse Pfosten mit der Aufschrift «Willkommen» fasst alle Kurzinformationen und Angebote des Betriebes zusammen.



Schlachtviehannahmen

Die **Herbst-Schlachtviehannahmen** im **Oberwallis** sind am **24. September** und am **26. November** geplant. Tiere aus dem Oberwallis können auch bei den Annahmen in Châteauneuf vom 22. Oktober und vom 10. Dezember aufgeführt werden. Damit die Annahmen zur definitiven Durchführung angemeldet werden können, ist eine **frühzeitige Anmeldung** der Tiere – **spätestens**

aber 14 Tage vor der Durchführung – zwingend, Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es unter Tel. 027 945 15 71. Senden Sie das Anmeldeformular zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung an die Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp.

Preissumme von 20 000 Franken

7. OLMA Alpkäse-Prämierung

An der 65. OLMA, welche vom 11. bis 21. Oktober 2007 in St. Gallen stattfindet, wird zum 7. Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden in den vier Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse» sowie «Schaf-/Ziegenkäse» Qualitätserzeugnisse der Alpkäseproduktion prämiert. Die Preissumme beträgt 20 000 Franken und wird auf die vier Kategorien verteilt. Die Jury entscheidet über die Aufteilung der Preissumme und die Vergabe von Spezialpreisen. Zusätzlich wird pro Kategorie das beste Drittel mit einem Diplom ausgezeichnet. Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA am

Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM zum Verkauf und zur Degustation angeboten. Die Prämierung findet während der OLMA – am Freitag, dem 12. Oktober – statt.

Anmeldeschluss am 7. September

Interessenten erhalten die detaillierten Teilnahmebedingungen und das Anmeldeformular bei der OLK (Tel. 027 945 15 71) oder über die Webseite www.olma-messen.ch unter OLMA/Rahmenprogramm. Anmeldeschluss ist am Freitag, den **7. September 2007**. Die Einschreibgebühr beträgt 25 Franken pro angemeldeten Käse.

Gucklöcher in die Landwirtschaft



Lockwort: Triebleben, Räuberfalle, Höhenschwindel, Eiertanz, Spiessgesellschaften usw. Im klein gedruckten Text darunter erfährt man Neues, z.B. über Milch und Eier oder den Sonntagsbraten sowie zur Produktion von Lebensmitteln und zu den ökologischen Leistungen der Bauernbetriebe.

Fünf Lockpfostenwege im Oberwallis

Fiesch – Oberbord auf dem Betrieb von Evi und Helmut Zeiter zu den Themen Extensivwiese, Milchkuhe sowie Wiesen und Weiden.

Geschinen – Rottenweg, Baschi, Giffi auf dem Betrieb von Roland Müller zu den Themen Alpwirtschaft, Extensivwiese, Kunstwiesen sowie Wiesen und Weiden.

Pfynwald – Rottendamm auf dem Landgut Pfyn, betrieben von Thomas Elmiger, zu den Themen Extensivwiesen, Kartoffeln, Kunstwiesen, Waldwirtschaft und Weiden.

Simplon – Alp Chlusmatta auf dem Betrieb von Maria und Sepp Arnold zu den Themen Alpwirtschaft, Extensivwiese und Milchkuhe.

Visperterminen – Riedhof auf dem Betrieb von Armand Bernhardsgrütter zu den Themen Alpwirtschaft, Extensivwiesen, Legehennen, Milchkuhe, Reben, Schweine sowie Wiesen und Weiden.

Einladung an Kandidatinnen und Kandidaten für das Eidg. Parlament aus dem landwirtschaftlichen Umfeld Informationsveranstaltung zur Landwirtschaft

Am 21. Oktober 2007 finden die Wahlen in den National- und Ständerat statt. Damit ihre Interessen auch in Zukunft gewahrt bleiben, ist die Landwirtschaft darauf angewiesen, im Parlament eine starke Vertretung zu haben. Im Wahlkampf werden die kandidierenden Personen aus dem bäuerlichen Umfeld mit den vielfältigen und komplexen Themen rund um die Landwirtschaft und die Agrarpolitik konfrontiert. Der **Schweizerische Bauernverband (SBV)** bietet deshalb fachliche Unterstützung an. Am **Freitag, dem 24. August 2007**, von 9.30 bis 12.00 Uhr führt er in der Schmiedstube in Bern eine Information für alle interessierten Kandidaten/-innen durch. Dabei werden die Schweizer Landwirtschaft vor-

gestellt und aktuelle Fragen wie Agrarpolitik 2011/2015, WTO, Agrarhandelsabkommen sowie Raumplanung, Regionalpolitik, Tierschutzverordnung und landw. Energiepolitik behandelt. Im Anschluss wird ein Apéro-Steh-Lunch serviert. Am Nachmittag findet die Informationsveranstaltung für Französischsprachige statt. Die Referenten des Schweizerischen Bauernverbandes sind: Präsident Hansjörg Walter, Direktor Jacques Bourgeois, Stv. Direktor Urs Schneider und Christoph Eggenchwiler, Leiter Politik und Wirtschaft. Interessierte melden sich bitte bis zum 15. August direkt beim SBV an: anni.blumer@sbv-usp.ch. Auf Wunsch stellt die OLK gerne das Programm zu: Tel. 027 945 15 71, info@olk.ch.



AGRO WALLIS



Die Edelweiss-Kollektion, die Sie teils auch selber gestalten können, finden Sie auf www.landwirtschaft.ch.

Kreative Edelweiss-Kollektion

Die Palette der Edelweissartikel wächst und wächst. Neu gibt es einen Online-Shirt-Shop mit Textilien und Taschen, auf die jeder seinen eigenen Text in Edelweiss-Buchstaben platzieren kann. Das Sortiment umfasst T-Shirts für Damen, Herren und Kinder, Gilets, Kapuzenshirts, Regenjacken oder Windstopper und sogar eine Umhängetasche, alles in verschiedenen Grössen und Farben, und alles in Switcher-Qualität. Aber auch Krawatten, Rucksäcke, Badetücher, Sonnenschirme, Tragtaschen, Jasskarten sowie Notizblöckli, Kleber und Plakate können bestellt werden. Das Angebot ist Teil der Im-

gekampagne «Gut, gibt's die Schweizer Bauern». Für diese Kampagne sind Promis wie Michael Schumacher, Michelle Hunziker oder Stefanie Glaser ins traditionelle Bauernhemd geschlüpft und haben damit ihre Sympathie mit den Schweizer Bauern bekundet. Die Edelweiss-Kollektion verbindet Tradition und Innovation – typisch Schweizer Bäuerinnen und Bauern – und lädt zur Kreativität und zu Spielereien ein. Bestelladresse und Information: www.landwirtschaft.ch oder Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, Tel. 031 359 59 77, info@lid.ch

Weiterbildungskurs gemäss Direktzahlungsverordnung, Art. 2, Abs. 1

Erlangung der Direktzahlungsberechtigung

Die Weiterbildung richtet sich an Personen, welche ab 2007 erstmals Direktzahlungen beantragen, über einen anerkannten, nicht landwirtschaftlichen Berufsabschluss (Fähigkeitszeugnis, Attest, Matura) verfügen und älter als 25 Jahre sind. Das Kursziel lautet: Die Absolventinnen und Absolventen kennen die wichtigsten landwirtschaftlichen Grundlagen auf der Basis einer ökologischen Bewirtschaftung und können diese in der Praxis umsetzen. Der Kurs dauert von Oktober 2007 bis Mai 2009 und wird jede Woche am Mittwochabend und an einzelnen Samstagen im Landwirtschaftszentrum in Visp durchgeführt. Am Ende der Ausbildung findet ein

Qualifikationsverfahren statt. Den Ausweis erhalten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer, welche 90% der Lektionen besucht und die Schlussprüfung bestanden haben.

Modulare Kursinhalte

Die Kursinhalte der zweijährigen Ausbildung werden aufgeteilt in fast einen Drittel Pflanzenbau mit den Schwerpunkten Futterbau/Futterkonservierung (39 Lektionen); Pflanzenernährung, Bodenkunde (24 Lektionen); Ökologie, Pflanzenschutz (12 Lektionen) und Ackerbau (12 Lektionen). Über ein Fünftel der Lektionen ist der Tierhaltung gewidmet, wovon 21 Lektionen der Zucht und Haltung, 27 Lektionen

der Fütterung und 15 Lektionen der Tiergesundheit. Die 21 Lektionen der Landtechnik werden für die Maschinenkunde, die Unfallverhütung und das Bauwesen verwendet. Ein weiteres Drittel der Ausbildung ist der Betriebsführung gewidmet, aufgeteilt in Buchhaltung, Analyse (15 Lektionen); Finanzierung, Planung (24 Lektionen); Versicherungen, Steuern (12 Lektionen) und je 9 Lektionen in Agrarpolitik und Agrarrecht sowie 12 Lektionen Marketing. Für Wahlfächer sind rund 10% der Ausbildungszeit reserviert.

Informationsabend am 5. September

Für Interessierte wird am Mittwoch, dem 5. September, um 20.00 Uhr im Landwirtschaftszentrum ein Informationsabend durchgeführt. Auskunft und Anmeldung bis am 27. August 2007 beim Landwirtschaftszentrum, Postfach 368, 3930 Visp, Telefon 027 948 08 10, E-Mail bildung@lz-visp.ch. Die definitive Anmeldung für die Kursteilnahme erfolgt nach dem Informationsabend. Die Kurskosten belaufen sich auf rund 1800 Franken, dazu kommen Auslagen für die Lehrmittel und den Besuch von Wahlfächern. Für Interessierte, die den Ausweis nicht brauchen, besteht die Möglichkeit, nur einzelne Module als Weiterbildung zu besuchen.

Sachbücher und Lehrmittel zur Landwirtschaft

Kürzlich erschien das neue Verzeichnis der Lehrmittel und Sachbücher der Landwirtschaftlichen Lehrmittelzentrale (LmZ) in Zollikofen. Im Bereich Allgemeinbildung werden Bücher und Lernkarten zu den Themen Botanik und Ökologie, Chemie und Physik, Recht und Gesellschaft sowie Sprache angeboten. Im Bereich Landwirtschaft finden Sie Sachbücher und Lehrmittel zu

Pflanzenbau, Spezialkulturen, Wald, Tierhaltung, Agrartechnik und Betriebsführung. Ein breites Angebot besteht ebenfalls im Bereich Gartenbau, Milchtechnologie sowie Haus und Garten. Der Katalog kann bei der LmZ gratis bezogen werden (Tel. 031 910 50 60, lmz@edition-lmz.ch, www.edition-lmz.ch).

Kommunaltechnik vom Feinsten...



Walker Fahrzeugtechnik AG, Furkastr. 140b, 3904 Naters
Telefon 027 927 30 58, Telefax 027 927 30 64
www.garage-walker.ch, info@garage-walker.ch

Schiltrac * Fendt * Knüsel * Antonio Carraro



Der ideale Mähtraktor
Einzigartige Hangtauglichkeit
Verlangen Sie unsere Offerte!
Agrotechnik
www.agrotechnikag.ch
SK Agrotechnik AG Furkastr. 107 3904 Naters
Tel. 027 923 15 32 Fax 027 924 38 32 199650

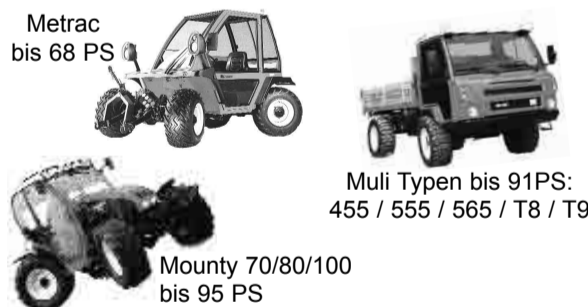
* Köppl * can-am * Brenderup * SIP * Honda

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Metrac 2003/3004
- ✓ Reform Metrac G6 mit Kabine
- ✓ Reform Metrac H6
- ✓ Reform Muli 500 mit Ladegerät
- ✓ Reform Muli 575S mit Kabine und LG - VS
- ✓ Reform Muli 560/660
- ✓ Reform Ladegerät 11 m² / 13 m² / 18 m²
- ✓ Aebi Ladegerät 14 m² / 19 m²
- ✓ Lüühd Ladegerät 14 m² / 19 m²
- ✓ Bucher G 2800
- ✓ Rapid AC 3000
- ✓ Rigitrac SH 120
- ✓ Traktor Fendt 716 mit Frontlader
- ✓ Motormäher Reform 206 / 216D / M3D
- ✓ Motormäher Rapid Mondo / Swiss
- ✓ Motormäher Rapid Euro
- ✓ Frontbandrechen zu Reform Metrac
- ✓ Frontmäherwerke / Kreiselheuer div.
- ✓ Ladewagen Pöttinger gezogen
- ✓ Heugebläse/Heuverteiler
- ✓ Heubelüftungen/Heubombe
- ✓ Heukran
- ✓ Raupenfahrzeug HP 400+500
- ✓ Wasserpumpe Honda+Dieselmotor

Hit des Monats Pöttinger Mähwerk + Zetter + Schwader zum Spezialpreis
Motormäher Reform + Rapid zum Spezialpreis



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

Bestellen Sie jetzt...

Maiswürfel
Gesackt und Big-Bag

Zuckerrübenschnitzel
Gesackt und Big-Bag

Maissiloballen
600 kg oder 1000 kg
(hochdruckgepresst)

Zuckerrübensiloballen
600 kg oder 1200 kg
(hochdruckgepresst)

Landi
OBERWALLIS
fenaco, Überlandstr. 70
3902 Brig-Glis
Telefon 027 923 10 86
Telefax 027 924 26 43



Johann Schmidhalter AG
Service + Verkauf von Land- und Kommunalmaschinen
Bielstrasse 41 • 3902 Glis • Tel. 027 923 95 78

WEHREN AG
Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS
www.wehren-landmaschinen.ch
• Reform • Steyr-Case • Rapid • Pöttinger • Stihl • Honda • Arctic Cat.

Zu vermieten

- Raupenbagger 4,6 t
- Ausgerüstet mit Gummiraupen
- Schwenk- und Grablöffel



Aebi Terracut
TC07

Beratung, Verkauf und Service:
R. Meichtry 3956 Guttet-Feschel
Landmaschinen / Mech. Werkstätte
Tel. 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03

Nach dem Kalbern und bei Unträchtigkeit

Reinigungstrank «Natürlich»

F. Suhner, 9100 Herisau
Tel. 071 351 70 41 / 034 411 28 83
www.reinigungstrank.ch