

1. Ausgabe März 2008, 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, 6. März: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Mittwoch, 19. März 2008 (Josefstag)

Einladung zur Generalversammlung der OLK

Die GV der Oberwalliser Landwirtschaftskammer findet traditionell am Josefstag, also am Mittwoch, dem 19. März, statt. Dieses Jahr ist die Bauernschaft nach Stalden eingeladen. Die Bauerntagung beginnt um 9.00 Uhr mit einer Messe in der



Pfarrkirche von Stalden. Die Versammlung ist auf 10.00 Uhr in der Mehrzweckhalle von Stalden angesetzt. Neben den allgemeinen Geschäften und dem Jahrsbericht des Präsidenten gilt das Referat zum Thema «AP2011: was ändert für die Berglandwirtschaft?» als Höhepunkt. Christoph Böhner, Vizedirektor und Leiter der Hauptabteilung Direktzahlungen und Strukturen beim BLW, zeigt die Änderungen aufgrund des seit dem 1. Januar 2008 in Kraft gesetzten ersten Verordnungspakets auf. Er legt weiter die möglichen Auswirkungen aus dem zweiten Verordnungspaket, welches Anfang

2009 in Kraft tritt, auf. Gleichzeitig wirft er einen Blick auf den Umbau des Direktzahlungssystems. Eine Motion der Wirtschafts- und Abgabenkommission des Ständerates verlangt nämlich die Prüfung des gesamten Systems.

Einladung

Die Oberwalliser Betriebe erhalten in diesen Tagen ihre persönliche Einladung zur Generalversammlung der OLK per Post zugestellt. Der Einladung sind der Geschäftsbericht und die Jahresrechnung 2007 beigelegt. Die Jahresrechnung liegt vom 8. bis 18. März beim Treuhandbüro Marugg + Imsand in Glis zur Einsicht auf. Wer sich detailliert informieren will, kann hier nach Voranmeldung unter der Telefonnummer 027 922 29 49 Einblick nehmen.

Verpassen Sie die aktuellen Informationen aus dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) zur laufenden und zur nächsten Agrarreform nicht. Die OLK als Dachorganisation der Oberwalliser Landwirtschaft freut sich auf eine rege Teilnahme der Oberwalliser Bauernschaft an der GV vom 19. März in Stalden und heisst alle herzlich willkommen.



Fünfte Milchviehausstellung Expo Inter-Races in Martigny

Erfolgreiche Oberwalliser an der Kantonalen Vier-Rassen-Schau

Am vergangenen Samstag, dem 23. Februar, trafen sich auf dem Gelände der CERM in Martigny über 60 Züchter der einheimischen Milchviehrassen Eringer, Holstein, Fleckvieh (Simmental, Swiss Fleckvieh, Red Holstein) und Braunvieh. Sie präsentierten dem zahlreichen Publikum eine Auswahl ihrer schönsten Zuchttiere. Der gut organisierte Anlass, an dem 120 Milchkühe aufgeführt und in den einzelnen Kategorien rangiert wurden, fesselte das Publikum von morgens 9.00 Uhr bis abends 16.00 Uhr. Kurz vor dem Mittagessen hatten die Kinder der Züchter Gelegenheit, ihre Kälber zu präsentieren. Die Vorführung der Kälber entpuppte sich einmal mehr als Publikumsmagnet. Die Kinder zeigten denn auch viel Eifer, ihre Schützlinge «bei Fuss» zu halten. Mit Stolz präsentierten sie die Kälberglocken, die ihnen zur Belohnung von den Organisatoren überreicht wurden. Die grosse und gut eingerichtete Halle im CERM eignet sich übrigens hervorragend für Anlässe dieser Art. Sie hat nur den einen Nachteil: Ihr fehlt eine Zwillingsschwester im Oberwallis.

Weil von der Holstein Rasse nur wenige Tiere aufgeführt werden konnten, sind sie in den Rangierungen zusammen mit den Red Holstein zu finden. Gerne veröffentlichen wir die 3 Erstrangierten der einzelnen Kategorien.

Eringer

Kategorie 1

1. Turon, V: Malik, von Mike Bovet, Susten
2. Tigresse, V: Polux, von Guy Bochatay & Fils, Verségères
3. Bresil, V: Luca, von Blaise Collombin, Verbier

Kategorie 2

1. Tonner, V: Gunti, von Kamil Bovet, Leuk
2. Boba, V: Luca, von Blaise Collombin, Verbier
3. Serena, V: Bob, von François Moret, Charrat

Kategorie 3

1. Mirabelle, V: Caribou, von Jacques Fellay, Prarreyer
2. Zazou, V: Victor, von der Landwirtschaftlichen Schule in Châteauneuf-Sitten
3. Prunelle, V: Birk, von Stéphane Pillet, Vétroz

Kategorie 4

1. Miracle, V: Victor, von der Landwirt-

schaftlichen Schule in Châteauneuf-Sitten

2. Furie, V: Pigeon, von Raphy Zuferey, St-Jean
 3. Paloma, V: Bill, von François Carron, Le Châble
- Mirabelle von Jacques Fellay aus Prarreyer wurde zur Miss gekürt. Als Vize-Miss und Miss Schöneuter wurde Tonner von Kamil Bovet aus Leuk gewählt und den Titel der Vize-Miss Schöneuter erhielt Miracle von der Kantonalen Landwirtschaftlichen Schule in Châteauneuf-Sitten.

Fleckvieh und Holstein

Kategorie 1 SI

1. Drapeau, V: Ivan, von Pierrot Dubosson, Troistorrents
2. Jonquille, V: Aldor, von Pierrot Dubosson, Troistorrents
3. Olma, V: Fleuron, von Pierrot Dubosson, Troistorrents

Kategorie 2 SI

1. Jackie, V: Fabio, von Pierrot Dubosson, Troistorrents
 2. Tarzane, V: Fakir, von Gilbert Gex-Collet, Troistorrents
 3. Priska, V: Aldor von Pierrot Dubosson, Troistorrents
- Drapeau von Pierrot Dubosson sicherte sich den Titel der Miss und Miss Schöneuter SI. Vize-Miss wurde Jackie vom gleichen Besitzer. Vize-Miss Schöneuter mit Ehrenerwähnung wurde Tarzane von Gilbert Gex-Collet.

Kategorie 3 FT

1. Vanille, V: Pickel, von Dominique Gex-Fabry, Muraz
2. Provence, V: Florian, von Martin Ammann, Turtmann
3. Pizza, V: Amerino, von Chathy Baillyard, Bruson

Kategorie 4 FT

1. Jasmin, V: Hardeur, von Manfred Seiler, Blitzingen
 2. Eule, V: Pickel, von Vinzenz Zenhäusern, Bürchen
 3. Fabia, V: Sten ET von Martin Ammann, Turtmann
- Miss FT wurde Jasmine von Manfred Seiler von Blitzingen, den Titel Miss Schöneuter und Vize-Miss erhielt Eule von Vinzenz Zenhäusern von Bürchen, Vize-Miss Schöneuter wurde Fabia von Martin Ammann, Turtmann. Eine Ehrenerwähnung erhielt Vanille von Dominique Gex-Fabry von Muraz.

Kategorie 5/6 RH/HO

1. Doldé, V: James, von Emmanuel Gil-

labert, Val-d'Illiez

2. Loriz, V: James von Emmanuel Gilabert, Val-d'Illiez
3. Noblesse, V: Stadel-ET, von Jean-Bernard Défago, Val-d'Illiez

Kategorie 7 RH/HO

1. Magali, von Jean-Bernard Défago, Val-d'Illiez
2. Alsace, V: Volcan, von Francis Guigoz, Liddes
3. Debora, V: Rado-ET von der BG Bregy & Stalder, Visp

Kategorie 8 RH/HO

1. Oslo, V: Journalist, von Francis Guigoz, Liddes
 2. Cricri, V: Kemview, von Marcel und Gabriel Ammann, Turtmann
 3. Vabella, V: Journalist, von Dominique Gex-Fabry, Muraz
- Miss RH/HO wurde Magali von Jean-Bernard Défago von Val-d-Illiez. Miss Schöneuter und Vize-Miss wurde Oslo von Francis Guigoz. Den Titel Vize-Miss Schöneuter und eine Ehrenerwähnung erhielt Doldé von Emmanuel Gilabert, Val-d-Illiez.

Braunvieh

Kategorie 1

1. Hyazinthe, V: Hercules von Brigitte Seiler, Blitzingen
2. Susi, V: Starbuck, von Beat Imhof, Birgisch
3. Polka, V: Proco von Dominic Eggel, Ried-Brig

Kategorie 2

1. Sina, V: Anden-ET von Beat Seiler, Blitzingen
2. Pingu, V: Poldi, von Brigitte Seiler, Blitzingen
3. Sonela, V: Speer, von Dominic Eggel, Ried-Brig

Kategorie 3

1. Denise, V: Denemark-E, von der BG Bregy & Stalder, Visp
2. Hera, V: Ponente, von Willy Imhof, Lax
3. Flamme, V: Gordon, von Daniel Guntern Lax

Zur Miss Braunvieh wurde Sina von Beat Seiler, Blitzingen, gewählt, Vize-Miss wurde Denise von der BG Bregy & Stalder in Visp. Die Titel Miss Schöneuter und Miss Protein holte sich Eau von der BG Bregy & Stalder, Visp, und Vize-Miss Schöneuter wurde Hyazinthe von Brigitte Seiler, Blitzingen.

Herzliche Gratulation allen erfolgreichen Züchtern.

Willkommen zu den Widdermärkten



Die beiden kommenden Samstage stehen ganz im Zeichen des Widders. Am kommenden Samstag steht die Präsentation und Bewertung der Schwarznasen-Widder an, eine Woche später steigt der Widdermarkt des Weissen Alpenschafs.

Widdermarkt der Schwarznasen am 8. März in Visp

Am kommenden Samstag, dem 8. März, werden auf dem Schulhausplatz in Visp wiederum an die 600 sauber gewaschene Widder des Oberwalliser Schwarznasen Schafzuchtverbands den Experten zur Beurteilung vorgeführt. Gleichzeitig müssen sie dem kritischen Blick der Züchterkollegen standhalten. Jeder für die Zucht bestimmte Widder muss an diesem Markt bis zum Alter von drei Jahren aufgeführt werden. Die Beurteilung der Tiere erfolgt nach den Kriterien Typ, Fundament und Wolle. Dieses gelebte Walliser Kulturgut vermag jedes Jahr viele Freunde der Schwarznasenschafe anzuziehen. Die Bewertung der Tiere dauert von 8.00 bis 12.00 Uhr. In die-



ser Zeit ist der Platz den Experten reserviert. Zaungäste sind aber herzlich willkommen. Am Nachmittag ist der Platz für alle Interessierten zugänglich.

WAS-Widdermarkt am 15. März in Gampel

Am Samstag, dem 15. März, treffen sich die Widder der Rasse Weisses Alpenschaf in Gampel. Weil die Walliser Züchter regelmässig beste Zuchtergebnisse erzielen, sind sie verständlicherweise schweizweit nicht immer gern gesehene Gäste. Auch dieses Jahr werden in Gampel unter den rund 200 aufgeführten Tieren viele hervorragende Tiere zu sehen sein. Ab 9.00 Uhr bis gegen Mittag findet die Beurteilung der Tiere durch die Experten statt. Direkt im Anschluss wird der Mister Gampel gewählt.

Die Rangverkündigung ist auf 15.30 Uhr angesetzt. Der WAS-Widdermarkt findet auf dem alten Lonza-Areal (hinter dem Restaurant Schmiedstube) statt. Alle Liebhaber des Weissen Alpenschafs sind herzlich eingeladen.

Maya Graf referiert am 6. März in Naters Das Gentechfrei-Moratorium – wie weiter?



Maya Graf ist seit 2001 Nationalrätin der Grünen Partei, Präsidentin der SAG (Trägerin der Gentechfrei-Initiative) und Mitbewirtschafterin der Hofgemeinschaft «Unter der Flu». Am Donnerstag, dem 6. März, hält Nationalrätin Maya Graf um 20.00 Uhr im Restaurant Simplan in Naters im Anschluss an die Mitgliederversammlung der OGU (Beginn 19.00 Uhr) den Vortrag «Das Gentechfrei-Moratorium – wie weiter?». Am 27. November

2005 sagten 56 Prozent der Stimmenten und alle Kantone Ja zur Gentechfrei-Initiative (Eidgenössische Volksinitiative für Lebensmittel aus gentechnikfreier Landwirtschaft). Inzwischen sind mehr als zwei Jahre seit dem historischen Volksentscheid vergangen. Das Gentechfrei-Moratorium hat bisher nur Vorteile gebracht. Die Schweizer Landwirtschaft genießt dank garantiert gentechfreiem Anbau einen Qualitätsbonus bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Der Schweizer Lebensmittelhandel spart Kosten, da kein aufwendiges Warentrennungssystem benötigt wird. Auch sind – entgegen den Prognosen unserer Gegner – keine Forscher/innen ausgewandert und WTO-Beschwerden blieben aus. Also alles in gentechfreier Butter? Die Halbzeit der fünf gentechfreien Jahre ist im Mai dieses Jahres erreicht: Maya Graf gibt eine kurze Zwischenbilanz und orientiert über «wie weiter nach dem Gentechfrei-Moratorium im 2010». Interessierte sind zu dieser Veranstaltung recht herzlich eingeladen.

Kurs Agrotourismus am 15. April in Siders Die Natur und die Umwelt im Agrotourismus hervorheben

Der Agrotourismus erlebte in den letzten Jahren einen grossen Aufschwung. Diese Entwicklung muss mit besonderer Sorgfalt begleitet werden, damit die Erhaltung und richtige Nutzung der Landschaft, des Kulturgutes und der Natur garantiert ist. Wie können wir diese Liebe zur Natur mit den Besuchern auf dem Landwirtschaftsbetrieb teilen? Schwerpunkte im eintägigen Kurs Agrotourismus bilden die Themen:

- Mit einem nachhaltigen Tourismus zum Erfolg des landwirtschaftlichen Betriebes beitragen.
- Führen einer Gruppe auf dem Land – Ferien, Köstlichkeiten und Entdeckungen.
- Die Fauna und Flora der näheren Umgebung kennenlernen, damit man das Wissen an die Touristen weitergeben kann.
- Die wichtigsten Aspekte eines nachhaltigen Tourismus verstehen sowie diese anschliessend den Touristen erklären.

Der Kurs Agrotourismus findet am Dienstag, dem 15. April 2008, auf der «Ferme l'Arche des Crétillons» in Chalais/Siders statt. Referent ist Olivier Flaction von Châteauneuf-Sitten (Tel. 079 355 17 02). Malvine Moulin, die Verantwortliche für den Agrotourismus bei der Walliser Landwirtschaftskammer, besorgt die Übersetzung ins Deutsche.

Anmeldeschluss am 31. März
Die Anmeldung muss bis spätestens am 31. März an die Kantonale Landwirtschaftliche Schule, Postfach 437, 1950 Châteauneuf-Sitten erfolgen (Telefon 027 606 77 00, Fax 027 606 77 04, chateauneuf@admin.vs.ch). Die Teilnehmerzahl ist limitiert. Der Kurs ist Teil einer modularen Ausbildung von Agridea und richtet sich hauptsächlich an die Leistungserbringer im Bereich Agrotourismus und alle anderen interessierten Personen. Die Kurskosten betragen Fr. 120.– für den ganzen Tag, zuzüglich Kosten für das Mittagessen.



Pro Specie Rara bringt Schwarz- halsziegen-Züchtern viel

Wie an der Delegiertenversammlung vom 3. Februar 2008 in Münster betont wurde, arbeitet die vom Oberwalliser Ziegenzuchtverband (OZIV) eingesetzte Arbeitsgruppe Vermarktung an einem Projekt, mit dessen Hilfe die Vermarktung vor allem von Ziegenfleisch gefördert werden soll. Da Bundesprämien, die im Rahmen der Projekte für gefährdete Rassen (GefRa) für die Aufzucht von Jungböcken, die Aufzuchtleistungsprüfung und Paarungen mit tiefem Inzuchtgrad nicht für immer ausbezahlt werden, ist es umso notwendiger, mit der Vermarktung von Ziegenprodukten Alternativen zu finden. Die Handtaschen aus Schwarzhals-Gitzi-Fellen zeigen, dass man damit auf dem richtigen Weg ist und Ziegenprodukte gefragt sind.

Vermarktungsplattform bedingt Gütesiegel

Da es sich auch bei der Walliser Schwarzhalsziege um eine gefährdete Rasse handelt, arbeitet der OZIV eng mit der Stiftung Pro Specie Rara zusammen, welche Züchtern, die sich für den Erhalt solcher gefährdeter Rassen einsetzen, eine Vermarktungs-Plattform bietet. Im Bewusstsein, dass es für den einzelnen Nebenerwerbs-Ziegenzüchter schwierig ist, seine wertvollen Produkte selbst zu vermarkten, möchte der OZIV Züchtern die Gelegenheit bieten, sich gemeinsam für deren Vermarktung zu engagieren. Um mit einer gemeinsamen Vermarktungs-Strategie erfolgreich zu sein, ist der OZIV auf die Unterstützung der einzelnen Züchter angewiesen. Es werden aber nur diejenigen profitieren können, die im Besitz des Pro Specie Rara-Gütesiegels sind.

Der OZIV ruft daher alle Schwarzhalsziegen-Züchter auf, sich bei Pro Specie Rara anzumelden und dieses Gütesiegel zu beantragen. Nur auf diese Weise kann mit unseren Produkten ein Mehrwert generiert werden, der den Züchtern direkt zugute kommt. Kosten entstehen dem Züchter keine, lediglich ein geringer Zeitaufwand von etwa einer Viertelstunde pro Jahr, um das Gütesiegel ein Jahr zu verlängern.

Voraussetzungen für das Gütesiegel

Um das Gütesiegel zu erhalten, müssen die Züchter Mitglied in einer Zuchtorganisation (Vereins- oder Genossenschaftsmitglied) sein. Weiter wird vorausgesetzt: Regelmässiges und korrektes Melden von Zuchtdaten an den Zuchtbuchführer, Aktive Zucht, Vaterhaltung, Kooperation mit Zuchtleitung (OZIV, SZZV), korrekte Beteiligung an der Aufzuchtleistungsprüfung. Die Anmeldeformulare können direkt unter www.oziv.ch heruntergeladen und ausgedruckt werden. Einfach «Anmeldeformular Pro Specie Rara» anklicken, Formular ausdrucken, ausfüllen und anschliessend vom Zuchtbuchführer der Genossenschaft oder vom OZIV-Geschäftsführer, Christian Zufferey, Postfach 29, 3983 Bister, bestätigen lassen. Anmeldeformulare können auch telefonisch bei Pro Specie Rara (062 832 08 20) oder bei Christian Zufferey (079 628 97 25) bestellt werden. Der OZIV dankt allen Schwarzhalsziegen-Züchtern, die mit ihrer Anmeldung bei Pro Specie Rara ihre Unterstützung für die Bemühungen der Arbeitsgruppe Vermarktung signalisieren.

Oberwalliser Ziegenzuchtverband

Weitere Infos
siehe Rückseite



Kurse

Sofern kein anderer Kursort erwähnt ist, finden die nachfolgenden Kurse jeweils im Landwirtschaftszentrum an der Talstrasse 3 in Visp statt.

Kurs über Moderhinke und Klauenpflege für Schafhalter

5. März: Von 13.00 bis 15.30 Uhr vermittelt Reto Fivian vom Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer (BGK) Theorie und Praxis im korrekten Klauenschnitt am gesunden wie am kranken Fuss. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Gesundheitsvorsorge beim Kleinwiederkäuer

5. März: Von 19.00 bis 22.00 Uhr erklärt Reto Fivian vom BGK die häufigsten Krankheiten bei Kleinwiederkäuern, deren Behandlungsmöglichkeiten und Vorbeugungsmassnahmen. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Rund um die Steuererklärung

7. März: Von 13.30 bis 16.00 Uhr werden Ihnen wichtige Kenntnisse rund um die Steuererklärung vermittelt. Sie lernen die landwirtschaftlichen Aspekte kennen und wissen, wie ein Veranlagungsprotokoll zu interpretieren ist. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Schnittkurs für Beerenobst und Ziergehölze

8. März: Von 8.00 bis 12.00 Uhr lernen Sie in der Schulanlage des Landwirtschaftszentrums Theorie und Praxis kennen. Auskunft und Anmeldung bis 3. März beim LZV*

«Flüstererkurs» einfangen, führen und pflegen von Laufstalltieren

14. März: Im theoretischen Teil ab 13.00 Uhr im LZV werden Verhaltensweisen des Tieres, Transportrichtlinien und Tipps zum Aufladen und Transportieren von Tieren vermittelt. Im Anschluss folgt die Demonstration mit Laufstalltieren auf dem Mutterkuhhaltungsbetrieb des LZV. Auskunft und Anmeldung bis 4. März beim LZV*

Eutergesundheit

3. April: Der Aufbau des Euters, Euterprobleme erkennen und vermeiden, Haltung und Betreuung, Melktechnik, Sanierungsmassnahmen sind die Themen ab 13 Uhr. Anschliessend erhalten Sie im Stall praktische Tipps für den Alltag. Auskunft und Anmeldung bis 25. März beim LZV*

*LZV, Landwirtschaftszentrum, Postfach 368, 3930 Visp, Telefon 027 948 08 10, E-Mail bildung@lz-visp.ch

Das wandelnde Gartenlexikon, Zentralpräsident Paul Stalder, referierte beim Gartenbauverein Oberwallis Schon früh an den Pflanzenschutz denken!



Kalk kann auch mit Asche ersetzt werden, sie wirkt wie Dünger. Nach dem Kalk ist eine Schicht Erde einzufüllen. Rasenschnittgut sollte man vor dem Beimischen erst antrocknen lassen. Das Umschauen des Komposts beurteilt Stalder als sinnlose Arbeitsbeschaffung.

Wer zu viel jätet, bekommt Läuse

Zu häufiges Jäten im Frühjahr nimmt den Läusen ihren natürlichen Lebensraum, die Unkräuter, weg. Die Läuse setzen sich dann vermehrt auf dem Gemüse ab. Eine richtige Fruchtfolge entscheidet über den Erfolg des Gärtners. Ein jährlicher Standortwechsel der einzelnen Gemüsearten verhindert Fruchtfolgekrankheiten wie Kohlhernie, aber auch Schädlinge wie die Kohlflyge. Setzen Sie jedoch Kartoffeln auf Tomaten, werden Sie sich im Internationalen Jahr der Kartoffel kaum mit ihrer Ernte brüsten können. Und mit Blumenkohl auf Kohlrabi fördern Sie den Schädlingsbefall. Um Wurzelläuse zu vermeiden, sollten Sie den Salat nie am gleichen Ort setzen. Wichtig ist ebenfalls die Wahl der Pflanzzeit. Blumenkohl, Broccoli und Stielmangold reagieren empfindlich auf Kälte. Bohnen brauchen Wärme zum Keimen. Lagergemüse schliesslich sollte in Lagen über 800 Meter nicht vor Ende Mai, in tieferen Lagen nicht vor Anfang Juni gepflanzt werden. Damit werden Krankheiten durch Überreife im Spätsommer verhindert.

Auf Fliegenfang mit Salbeitee

Der Kohlflyge rückt man am besten

mit Salbeitee zu Leibe. Dazu brüht man eine grosse Handvoll Salbei (Blatt und Stängel) in heissem Wasser an, lässt es abkühlen und verdünnt es auf 10 Liter. Um Raupen zu verhindern, müssen die abwehrenden Pflanzen vor der Kulturpflanzung oder gleich nachher gepflanzt werden. Für Blumenkohl und Kohlkulturen eignet sich z. B. Mottenkraut (Plectranthus) oder Koreanische Minze (Agastache). Ihr Duft verwirrt die Raupe. Die einfachste Massnahme gegen Würmer in den Karotten ist das leichte Anwalmen der Kultur nach dem Ausdünnen. Da die Möhnenfliege sich nur auf dem Kopf des Rübli absetzt, muss dieser unbedingt bedeckt sein. Gegen Schneckenfrass schützt man Rübli am besten mit Estragon-Tagetes. Die Pflanzabstände müssen genügend gross ein. Begleitsaaten bei Wurzelgemüse hemmen den Befall durch Ameisen und andere Bodenschädlinge. Die Übersaat von Karotten mit wenig Dill oder Tagetes fördert die Keimung. Der Boden sollte möglichst rasch bedeckt sein. Als Zwischensaat eignet sich beispielsweise eine Landsberger Mischung. Die Zwischensaat oder Gründüngung muss zurückgeschnitten werden, um dem Gemüse genügend Platz zum Wachsen zu geben. Unkräuter auf den Wegen lassen sich übrigens mit Spänen gut vermeiden.

Schädlinge mit Schotte und Rotwein bekämpfen

Ameisen lassen Ihre Kohlgewächse in Ruhe, wenn Sie dazwischen Gerste ansähen. Die Ameisen lieben Wärme, bauen Sie ihnen darum mit einem Ton-

topf mit der Öffnung nach unten ein warmes Nest. Die Ringelblume verursacht der Ameise übrigens ein Unwohlsein. Läuse vertreibt man, indem man sie mit eiskaltem Wasser oder mit vergorener Schotte begiesst. Für das Ansetzen der Käsemilch eignet sich ein Sauerkrautfass oder ein Einmachglas. Sie wird mit Kräutern, z. B. Nesseln oder Schachtelhalm versetzt, mit dem Gummiring verschlossen und 4 bis 5 Wochen bei warmer Temperatur (um die 20 Grad) stehen gelassen. Geben Sie der Schotte einen Spritzer Abwaschmittel oder Schmierseife bei und giessen Sie ausschliesslich nach Sonnenuntergang. Eine gleiche Wirkung erzielt Rotwein mit Salbei oder Thymian angesetzt. Das Gemisch von einem Teil Schotte und zwei Teilen Wasser hilft auch bei Krautfäule im Anfangsstadium. Weisse Fliegen vertreiben Sie mit vergorener Schotte mit Wein versetzt. Den Drahtwürmern kommen Sie am besten bei, wenn sie die Schnittfläche einer halben Kartoffel auf die Erde legen.

Bescheidener Jahresbeitrag – grosses Erlebnis

In knapp zwei Stunden bekamen die Zuhörer von Zentralpräsident Paul Stalder eine geballte Ladung an Gartenpflege-Wissen zu hören. Der Vortragsabend entpuppte sich als wahrlich gute Investition in die neue Gartensaison. Der Gartenbauverein bietet seinen Mitgliedern übrigens regelmässig Vorträge und gesellschaftliche Anlässe an. Erkundigen Sie sich bei Ottilia Ritz in Bitsch unter der Nummer 027 927 23 34.

Weil man sich selbst und die Umwelt schonen will, arbeiten umsichtige Gärtner lieber mit natürlichen Mitteln vorbeugend als mit chemischen Mitteln heilend. Dazu gehört eine vorausschauende Planung, meint Paul Stalder, Fachlehrer für Gartenbau am Hondrich. Um Krankheiten und Schädlinge zu verhindern, ist eine gute Bodenbearbeitung wichtig. Bei der Düngung sind organische Dünger oder gut verrotteter Kompost allen anderen Düngern vorzuziehen. Der Kompost muss jedoch richtig aufbereitet sein, es darf nur wenig Luft und in den ersten drei Wochen kein Wasser dazukommen. Das zu kompostierende Gut muss locker eingeschichtet und mit Stickstoff, z. B. Hornflocken, Schafwolle oder Haaren (eiweisshaltige Stoffe helfen beim Verrotten) versetzt werden. Ist das Gut zu nass, hilft das Untermischen von Stroh. Die Zugabe von Kalk aktiviert das Bodenleben. Der

Agenda

Noch bis 2. März

Your Challenge – erste Berufsmesse im CERM in Martigny

Noch bis 2. März

agriMesse, 8. Schweizerische Messe für Landwirtschaft, Wald und Forst mit Schwerpunkt Berglandwirtschaft, auf dem Expo-Gelände Thun. Sonderschau Erlebniswelt Landwirtschaft.

6. März

Bäuerinnen- und Landfrauentagung in der Simplonhalle in Brig

8. März

Widdermarkt des Oberwalliser Schwarznasen-Schafzuchtverbandes (SN) in Visp

15. März

Widdermarkt des Verbandes Weisses Alpenschaf (WAS) in Gampel

19. März

Generalversammlung der Oberwalliser Landwirtschaftskammer in Stalden



Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer

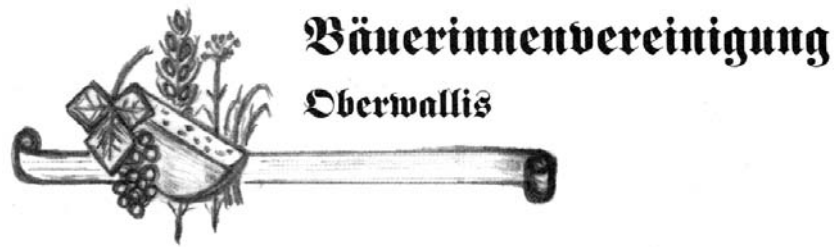
AGRO WALLIS

Donnerstag, 6. März 2008, in der Simplonhalle in Brig Willkommen zur Bäuerinnen- und Landfrauentagung



Das Geheimnis des Schlafs oder Schlafmangel – eine Volkskrankheit? lautet das Tagungsthema der diesjährigen Bäuerinnen- und Landfrauentagung.

Meist wird der Schwerpunkt für unser Wohlbefinden auf Körpertraining und gesunde Ernährung gelegt. Doch nicht nur Bewegung und gesunde Kost sind von Bedeutung. Auch ein gesunder Schlaf ist unentbehrlich. Bis zu 15 Prozent der Bevölkerung in Mitteleuropa leidet unter Schlafstörungen, davon ein Drittel unter Schläfrigkeit am Tage mit gefährlichem Folgerisiko für die Gesundheit und die Umgebung. Die Schlaftechnikerin Ann Ryckx ist ausgebildete Krankenschwester und weicht Sie in das Geheimnis des Schlafes ein. Der erste Teil ihres Referates steht unter dem



Bäuerinnenvereinigung
Oberwallis

Titel «Schlafstörungen: Wie die Gesundheit im Schlafzimmer gestohlen wird». Der zweite Teil beantwortet die Frage «Wie können wir die grosse Kostlichkeit des Schlafes pflegen?»

Anmeldungen noch bis 3. März

Türöffnung zur Bäuerinnen- und Landfrauentagung 2008 in der Simplonhalle in Brig ist wie gewohnt um 8.30 Uhr. Der geschäftliche Teil beginnt um 9.15 Uhr. Der Vortrag von Anne Ryckx ist auf 10.15 Uhr terminiert. Um 12.30 Uhr wird das Mittagessen serviert, unterbrochen von den Grussworten der Gäste.

Die Tagung wird mit einer Messe um 14.30 Uhr in der Simplonhalle abgeschlossen. Das Tagungsgeld beträgt 10 Franken, das Mittagessen mit Tagungsgeld kostet 26 Franken.

Anmeldungen sind bitte bis spätestens am Montag, dem 3. März, zu richten an: Roberta Heinzmann, Visperterminen (027 946 39 83), Genovefa Walpen, Reckingen (027 973 17 56) oder Pia Eggel, Naters (027 923 01 74).

Die Bäuerinnenvereinigung Oberwallis freut sich auf Ihre Teilnahme.

Schafannahmen

Die Schafannahme vom 4. März in Gampel ist abgesagt. Die nächsten Schlachtschaf-Annahmen finden am **Dienstag, 11. März**, am **Mittwoch, 26. März** und am **Mittwoch, 9. April** in Gamsen sowie am **Dienstag, 15. April** in Wiler und am **Dienstag, 22. April** in St. Niklaus statt. Sie beginnen jeweils um 8 Uhr. Die Anmeldungen sind bis spätestens **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an **Tel. 027 945 15 71**. Bei Abwesenheit ist

der Telefonbeantworter eingeschaltet. Die Tiere können auch per Fax unter 027 945 15 72 oder über E-Mail an info@olk.ch angemeldet werden. Bitte geben Sie bei der Anmeldung neben Ihrer Adresse und Telefonnummer das Annahmedatum, den Annahmeplatz, die Anzahl Auen und Lämmer und die Rasse bekannt. Zu spät eintreffende Anmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Dienstag, 11. März 2008

Schlachtviehannahme

Bis am **Montag, dem 3. März, um 10.00 Uhr** können noch Tiere für die Annahme vom Dienstag, dem 11. März, in Turtmann angemeldet werden. Die Annahme findet als Zwillingsmarkt zur Schafannahme vom Vormittag statt. Um Händler auf den Platz zu bringen, müssen mindestens 20 Tiere aufgeführt werden. Sollten weniger Tiere gemeldet werden, muss die Annahme abgesagt werden. Eine weitere Annahme ist am Dienstag,

dem **22. April**, geplant. Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es unter **Telefon 027 945 15 71**.

Senden Sie das Anmeldeformular zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp.



AEBI

Viatrac Aebi VT 450

- Hydropneumatische Einzelradfederung • Front-, Heck- oder Allradlenkung • Euro 4 Turbodiesel (98 PS) mit Partikelfilter
- Bis 5 Tonnen Nutzlast

Beratung, Verkauf und Service:

R. Meichtry, 3956 Guttet-Feschel
Land- und Kommunalmaschinen
Tel. 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03

208337

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!



UNITRAC
...mehr als ein Transporter

Lindner

Johann Schmidhalter AG
Service + Verkauf von
Land- und Kommunalmaschinen



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

502776

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Metrac 2003/3004/G6
- ✓ Reform Multi 500/660/575 S
- ✓ Reform Multi T8 mit Kabine und LG-VS
- ✓ Reform Ladewagen 15 m³/18 m³ VS
- ✓ Bucher G 2800
- ✓ Rapid AC 3000
- ✓ Lüond Ladegerät 14 m³/19 m³
- ✓ Diverse Schneefräsen Honda/Aebi
- ✓ Diverse Schneetöfss
- ✓ Raupenfahrzeug HP 400 + 500
- ✓ Diverse Anhänger
- ✓ Traktor New Holland TL 90 m Fronthydr.
- ✓ Traktor Fiat 60-66 m. Frontlader
- ✓ Brennholzfräse / Holzspalter 6-9 t
- ✓ Motorsägen Stihl / Husqvarna
- ✓ Generator Honda
- ✓ Generator mit Dieselmotor 6 KVA
- ✓ Mistzetter Gafner auf Transporter
- ✓ Mistzetter Saco auf Transporter
- ✓ Polyester-Silo
- ✓ Mistkran gezogen mit Dieselmotor
- ✓ Güllefass auf Transporter

Hit des Monats → Honda Raupenfahrzeug HP 350 Fr. 3950.-
Motorsäge Stihl MS 170 Fr. 299.- **Spezialpreis**



NEW HOLLAND
TN-A-Serie
60 - 95 PS
TD-A-Serie
80 - 94 PS
TL-A-Serie
72 - 100 PS
TS-A-Serie
90 - 130 PS
TM-Serie
124 - 184 PS

AUSSTELLUNG:
21., 22., 24. März

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

502777



AEBI TP98S

walker
fahrzeugtechnik

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

AEBI

207684



Landi

OBERWALLIS
fenaco, Überlandstr. 70
3902 Brig-Glis
Telefon 027 923 10 86
www.landioberwallis.ch

GRATIS HYPONA-Espresso-Set im Wert von Fr. 41.-

Beim Bezug von HYPONA-Pferdefutter im Wert von Fr. 300.- erhalten Sie ein HYPONA-Espresso-Set GRATIS.

Aktion gültig vom 3. März bis 12. April 2008.



502812

Ausstellung
29. März 2008
09.00-17.00 Uhr

- Präsentation von Landmaschinen und Kleingeräte
- Neuheit Kioti Traktoren
- Antonio Carraro
- Rigitrac
- Festwirtschaft



Agrotechnik

SK Agro Technik AG
Furkastrasse 107
3904 Naters
Tel. 027 923 15 32
Fax 027 924 38 32
www.agrotechnikag.ch

502814

WEHREN AG
Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS
www.wehren-landmaschinen.ch

• Reform • Steyr-Case • Rapid • Pöttinger • Stihl • Honda • Arctic Cat.



Der Aufsteiger
des Jahres

STEYR kompakt
Immer auf der Höhe

502775

Besuch bei einem Abnehmer von einheimischen Produkten

Und über allem steht die Qualität



Samstagmorgen. Mitten im Winter. Zeit, mit einem unserer Kunden die neue Saison zu planen. Zusammen fahren wir ins Mattertal. Genauer nach Zermatt ins Hotel Style. Wir, das sind meine Frau und ich, die in Termen einen Bauernhof mit Direktvermarktung betreiben. Das Wetter ist hervorragend, die Stimmung bestens. Wir freuen uns, in aller Ruhe mit einem unserer Kunden ein Gespräch über Verarbeitung, Vermarktung und alles, was damit zusammenhängt, zu führen. Auf Einladung von Ronald van Wageningen, dem holländischen Geschäftsführer des Hotel Style, machen wir uns diesen gemütlichen Tag inmitten der Feriengäste auf einer Sonnenterrasse. Klar, habe ich schon im Voraus damit gerechnet, mit ihm auch ein Gespräch für das «Agro Wallis» zu führen. Der Betrieb Hotel Style scheint mir dafür sehr geeignet, weil er nicht sehr typisch für das Verhalten der Walliser Gastbetriebe ist. Das Gespräch soll den Gastwirten und Bauern ein paar Anstösse für eine vermehrte Zusammenarbeit aufzeigen.

Herr van Wageningen, Sie sind seit geraumer Zeit Geschäftsführer im Hotel Style. Bitte beschreiben Sie sich und Ihren Werdegang als Hotelfachmann kurz.

Ich bin am 15. Februar 1963 in Amsterdam geboren und in einer Familie mit traditioneller Bindung zum Gastgewerbe aufgewachsen. Nach Grundschule, Gymnasium, Hotelfachschule und dem Psychologiestudium habe ich 20 Jahre als Selbstständiger in der Marktforschung gearbeitet.

Wie sind Sie zu diesem Job beim Hotel Style, dem ehemaligen Hotel Biner, gekommen? Was hat Sie an dieser Herausforderung fasziniert?

Von Jürg Biner, dem Eigentümer des Hotel Style, habe ich die Chance erhalten, einen familien- und kinderfreundlichen Betrieb nach biologischen Grundsätzen zu gestalten. Der Betrieb soll den Gästen einmaligen Genuss bieten. Zusammen mit meinem guten Freund Pascal Ariens, dem Chefkoch vom 2-Sterne-Michelin-Restaurant «Oud Sluis» in Holland, habe ich vor gut einem Jahr in Zermatt den Traum verwirklichen können. Auch in Zusammenarbeit mit Oberwalliser Biobauern.

Das Hotel Style ist eines der wenigen, dessen Küche nur biologische Produkte verwendet. Der Betrieb ist mit der Knospe ausgezeichnet und wird jährlich streng kontrolliert und geprüft. Wie wichtig ist für Ihre Gäste der Trend zurück zum Natürlichen?

Diese Frage muss ich ganz differenziert beantworten. Unser Gästesegment vom Sommer ist mit demjenigen vom Winter nicht vergleichbar. Im Winter kommen vor allem Familien, um dem Skisport zu fröhnen. Kinderfreundlichkeit ist für unsere Gäste sehr wichtig. Im Sommer und in der Zwischensaison haben wir viele Gäste, die das Hotel Style wegen dem ökologischen Angebot und den Seminaröglichkeiten ausgewählt haben. Für diese Gäste ist die gesunde und auserwählte Küche sehr wichtig. Viele Gäste lernen die biologische Küche während ihres Aufenthaltes in unserem Hotel besser kennen und

interessieren sich dann für die Zusammenhänge. Momentan nehmen wir an einer Biomesse in Deutschland teil. Wir erwarten, dass sich dies nachhaltig auf unsere Gästestruktur auswirken wird.

Hat Ihr Betrieb noch weitergehende Standards? Schauen Sie beispielsweise bei den Putzmitteln auf möglichst geringe Umweltbelastung? Sind Ihre Gäste selber auch bereit, auf gewisse Annehmlichkeiten zu verzichten?

Unser Hauseigenes Schwimmbad wird mit Sonnenenergie aufgeheizt und dem Badewasser wird kein Chlor beigegeben. Sämtliche Reinigungsmittel für Küche, Zimmer und Restaurant entsprechen den Vorschriften der Bio Suisse. Und das Wichtigste – wir möchten so viel wie möglich Produkte aus der nahen Region beziehen. Unsere Gäste verzichten bei guter Kommunikation meistens problemlos auf kleine Annehmlichkeiten – wie täglich frische Badetücher oder rasch wechselnde Bettwäsche – wie dies in Viersternehotels Standard ist. Zum Beispiel erhalten unsere Gäste nur einen Bademantel auf Wunsch und mit einem kleinen Aufpreis. Wir versuchen immer, unseren Gästen die Zusammenhänge zu zeigen.

Das ganz Spezielle an Ihrer Geschäftsphilosophie ist für mich der anhaltende Wille, vorwiegend Bioprodukte zu kaufen, die erst noch aus der näheren Umgebung kommen. Dies muss ungeheuer aufwendig sein. Wie schaffen Sie diesen Spagat?

Wir treiben in unserem Betrieb einen enormen Aufwand, wenn es um die Beschaffung von Produkten geht. Zuerst muss selbstverständlich die Qualität stimmen. Dies steht über allem. Natürlich muss aber auch der Preis unseren Vorstellungen entsprechen. Wir sind gerne bereit, einen guten Preis zu zahlen und sind uns sicher, dass dies beim Zermatter Preisniveau durchaus mit Preisen für Walliser Landwirtschaftsprodukte vereinbar ist. Oft sind die Preise für Bioprodukte sogar tiefer als das Preisniveau in Zermatt für konventionelle Produkte (Direkteinkauf, kein Zwischenhandel).

Ein Wort zu den Qualitätsansprüchen. Die Biorüebli waren schon schrumpfliger; das Obst schon schorfiger. Trotzdem haben wir kaum eine Chance, wenn es bei den Bioprodukten um den äusseren Eindruck geht. Können Sie als Fachmann bei den inneren Werten dafür ein Plus feststellen?

Da bin ich nicht einverstanden. Die Situation auf dem Biomarkt hat sich in den letzten Jahren enorm verbessert. Die Qualität und das Aussehen der Frischprodukte sind kaum mehr von konventioneller Ware zu unterscheiden. Der Einstieg von Coop und auch von Aldi in den Handel mit Bioprodukten hat viel zur Qualitätssteigerung beigetragen. Auch ist das Angebot deutlich grösser geworden. Der innere Wert der Bioprodukte lässt sich durch längere Haltbarkeit belegen.

Für uns Biolieferanten ist eine Partnerschaft mit dem Hotel Style sehr interessant, weil Sie jeweils grössere Mengen kaufen, einen guten Preis bezahlen und erst noch zu den besten Zahlern gehören. Gehört das zum

ganzheitlichen Denken in Ihrem Betrieb?

Unsere Betriebsphilosophie heisst ganz einfach «Leben und Leben lassen». Bei uns arbeiten Menschen aus vielen Ländern. Allen soll es bei uns wohl sein. Dies gilt auch für die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten. Ganz klar, dass auch der Preis eine Rolle spielt, aber zuerst kommt die Qualität. Da wir einen Teil unserer Einkäufe im Ausland tätigen, können wir intern einen Mischpreis berechnen, was den Walliser Produzenten zugute kommt. Wir schätzen auch, wenn sich unsere Zulieferer um uns kümmern und sich gelegentlich erkundigen. Wenn ich als regelmässiger Kunde während Wochen keine Bestellungen mehr tätige, sollte sich der Lieferant einmal melden.

Was wäre Ihr grösster Wunsch an die Oberwalliser Bioproduzenten? Was könnte beim Angebot verbessert werden und welche Produkte fehlen?

Ein grosses Problem ist das Fehlen von jeglichem Angebot an Bio-Geflügel. Keine Enten, keine Gänse – nicht einmal ein Angebot an Poulet ist vorhanden, leider auch schweizweit kaum. Obst und Beeren sind zeitweise schwer erhältlich. Bio-Rindfleisch ist auch nur schwer zu finden. Das grösste aller Probleme ist die Beschaffung von ganz normalem Biobrot, Brötchen und Gipfeli in bester Qualität. Bei länger haltbaren Spezialbrotten hingegen gibt es keine Probleme.

Was mir als Produzent auffällt, ist der riesige Zeitdruck in Ihrem Betrieb. Könnte ein gemeinsamer Zulieferdienst dieses Problem mildern?

Natürlich ist bei uns alles sehr hektisch und wir entscheiden oft sehr rasch. Trotzdem funktioniert unser Abholdienst gut und wir glauben nicht, dass ein regelmässiger Transportdienst eine Verbesserung bedeuten würde. Da sehen wir keinen Handlungsbedarf.

Seit vielen Jahren reden wir im Wallis von einer verbesserten Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus. Leider steckt diese immer noch in den Kinderschuhen. Obwohl die Bauern die Landschaft pflegen und eine Umgebung präsentieren, die auch dem Tourismus zugute kommt, gibt es recht wenige Gastbetriebe, die einheimische Produkte in ihren Küchen verwenden. Worin sehen Sie den Grund?

Es gibt natürlich verschiedene Gründe dafür. An erster Stelle steht aber mit Sicherheit der Preis. Für viele ist der Preis das einzige Kriterium. Ein weiterer Grund ist der Arbeitsablauf. Dieser muss so einfach wie möglich sein. Ein zentraler Einkauf ist natürlich kaum zu überbieten. Lösungen sehe ich nur, wenn in den grösseren Orten Geschäfte entstehen, die hauptsächlich einheimische Produkte anbieten. Diese könnten auch von Produzentengruppen angeregt oder betrieben werden. Für Zermatt wäre ich von einem Erfolg überzeugt. Auch die einheimische Bevölkerung würde dies ohne Zweifel unterstützen.

Was würden Sie einem Oberwalliser Gastgewerbebetrieb raten, der sich vornehmlich mit einheimischen Produkten eindecken möchte? Auf was müsste er besonders achten?

Wenn wir die Herkunft deklarieren, ist der etwas höhere Produktpreis meist gut zu vermitteln. Einheimisches ist nicht einfach nur teuer. Wir zeigen unseren Gästen, woher das Lamm oder das Kalb kommt – dies gibt oft einen guten Gesprächseinstieg. Die Kunden können sich eine Vorstellung machen. Wir schaffen eine Verbindung von unseren Gästen zu den Bauern. Dies ist enorm wichtig.

Aktive Biobauern haben mit dem Absatz ihrer Produkte zu einem guten Preis nicht so grosse Probleme. Viel schwieriger gestaltet sich die Suche nach perfekten Verarbeitern. Das Hotel Style hat deswegen einen Teil der Verarbeitung in die eigenen Hände genommen und das zugekaufte Fleisch selber verarbeitet. Was sind Ihre ersten Erfahrungen?



Wir konnten die Verarbeitung in die eigenen Hände nehmen, weil wir einen hervorragenden Koch haben, der möglichst viele Arbeiten selber erledigen will. Er ist interessiert, das Fleisch selber zu zerlegen, zu bearbeiten, zu lagern und zu konservieren. Auch stellt er aus Knochen, Fett und Gewürzen seine eigenen Saucen und Bouillons her, die er dann in seiner Küche verwendet. Da wir über die nötigen Einrichtungen wie Kühl- und Gefrierraum verfügen, kommt dies seinen Talenten sehr entgegen. Unser Koch versucht, wenn immer möglich, alle Produkte selber herzustellen. So hat er z. B. im letzten Sommer 700 kg verschiedene Konfitüren gemacht. Falls notwendig, ist er sich auch nicht zu schade, bei Berufskollegen Auskünfte einzuholen oder deren Hilfe in Anspruch zu nehmen.

Die Biovereinigung Oberwallis plant vermehrt Auftritte in der Öffentlichkeit. Geben Sie solchen kleinen Marktauftritten eine Chance?

Ich bin der Meinung, dass dies die Aufgabe von Bio Suisse sein sollte. Marken- und Imagepflege gehören in den Bereich des Schweizerischen Verbandes.

Familienzulagen Landwirtschaft

Im Rahmen der Agrarpolitik 2011 haben die Eidgenössischen Räte bezüglich Familienzulagen Landwirtschaft wichtige Gesetzesänderungen beschlossen. Die Ansätze der Kinderzulagen für die selbstständig erwerbenden Landwirte und Landwirtinnen sowie für die landwirtschaftlichen Arbeitnehmenden werden um 15 Franken auf neu 190 Franken im Talgebiet und auf 210 Fran-



Glauben Sie, dass wir zusammen noch einiges anpacken können? Etwa einen regelmässigen Markt in Zermatt oder dass sich noch mehr Biobauern bei Ihnen melden, damit auch ihre Produkte einen guten Absatz haben?

Wir haben schon ein paar Mal über einen Marktauftritt in Zermatt geredet, den ich sehr begrüssen würde. Leider hatten wir noch nicht die Zeit, dies auch umzusetzen. Wir müssen dies unbedingt noch anpacken. Für Produkte wie Brot, Rindfleisch, Geflügel, Obst, Beeren sehe ich durchaus Spielraum für weitere Lieferanten. Wir stehen Angeboten offen gegenüber.

Herr van Wageningen, wir danken herzlich für das spannende Gespräch. Wir freuen uns auf eine weitere gute Zusammenarbeit zwischen dem Hotel Style und den Oberwalliser Biobauern. Dieses Gespräch stimmt zuversichtlich, dass bei grossem Engagement die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus doch möglich ist. Wir müssen konsequent unsere Partner suchen und die Zusammenarbeit dann auch pflegen. Dies gilt für die Bauern genauso wie für den Fachhandel.

**Eugen Oggenfuss
Oberwalliser Biovereinigung**

Neuer Bürostandort des LBA in Naters



Das Team des LBA-Regionalbüro Wallis (v.l.) Thomas Schweizer, Michel Kummer, Leiter, Richard Heinen, Claudio Ricci finden Sie ab sofort an der Belalpstrasse 6 in Naters. Telefon 027 924 16 10, www.lba.ch, naters@lba.ch.

Per 1. März 2008 verlegt das Landwirtschaftliche Bau- und Architekturbüro des Schweizerischen Bauernverbandes den Standort des Regionalbüros Wallis an die Belalpstrasse 6 in Naters. Der Ausbau der Tätigkeiten machte diesen Schritt nötig. Das Walliser Regionalbüro des LBA hat sich in den letzten Jahren mit vorzüglichen Architekturleistungen im ländlichen Raum etabliert. Um die Kunden optimal zu bedienen ist eine Bspreschung neben Naters auch weiterhin in Visp am Landwirtschaftszentrum möglich.

Umfassende Dienstleistungen
Das LBA besteht seit 1916 und hat sich

in all den Jahren einen Namen für bauliche Lösungen im ländlichen Raum geschaffen, sei dies nun bei Ökonomie-, Wohn- oder Gewerbebauten. Die langjährige Erfahrung in der Landwirtschaftszone und auch der Umgang mit Baubewilligungsbehörden stellen sicher, dass Gebäudesanierungen/-unterhalt in empfindlichem Umfeld (z.B. Ortsbildschutz) erfolgreich durchgeführt werden können. Nicht zuletzt bürgt das LBA auch für nachhaltiges Bauen aus Tradition (Holzbau, Minerogie, Bauökologie, Baubiologie). Das LBA umfasst sieben Regionalbüros und beschäftigt knapp 40 Mitarbeitende.