

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

Am Sonntag, dem 12. Oktober, Regionale Schau in St. Niklaus

Walliser Landschaft – ein echter Oberwalliser Schlag

Im Ober- und Mittelwallis wurde bis in die Vierzigerjahre des 20. Jahrhunderts neben dem Schwarznasenschaf eine zweite Schafrasse gehalten, das Walliser Landschaft oder Roux du Valais. Es trat ursprünglich in zwei Farbschlägen auf: in einem rotbraunen, «älwen» und einem schwarzen. Beide Schläge kamen immer schon eher verstreut vor, der schwarze vor allem im Lötschental, weshalb er auch Lötschen- oder Lötschenschaf genannt wurde. In den Achtzigerjahren stand das Walliser Landschaft kurz vor dem Aussterben. Die Stiftung ProSpecieRara startete 1985 ein Projekt zur Erhaltung dieser urtümlichen Rasse. Der Zuchtverein für das Walliser Landschaft wurde 1994 von Züchtern gegründet, die von den Qualitäten dieses Schafes überzeugt waren. Mit gegen eintausend Tieren in der gesamten Schweiz hat der Tierbestand inzwischen merklich zugenommen, doch die Rasse gilt immer noch als gefährdet. Seit 1998 ist das Walliser Landschaft eine vom Bund anerkannte Schweizer Schafrasse. Die Oberwalliser Züchter des Walliser Landschafts kommen mehrheitlich aus Naters, Grächen, St. Niklaus und Eisten und halten etwa die Hälfte des gesamten Bestandes.



geeignet ist und geringe Haltungskosten verursacht. Es ist insbesondere für die Bewirtschaftung von Grenztragslagen und für die Landschaftspflege geeignet und zeichnet sich durch eine problemlose Haltung und gute Fruchtbarkeit aus. Die Tiere sind mittel- bis grossrahmig, eher leicht und bewegen sich im Gebirge sehr geschickt. Sie sind rauen Bedingungen hervorragend angepasst, zeichnen sich durch Robustheit, ein problemloses Ablammen, Standorttreue bei der Alping und mageres, schmackhaftes, wildähnliches Fleisch aus. Auffallend sind der ruhige Charakter und die Zutraulichkeit der Tiere, sie verfügen über einen guten Herdentrieb. Widder und Auen tragen Hörner, wobei diejenigen der Auen deutlich feiner sind. Die rotbraune oder schwarze

Wolle ist grob, lang, schnell wachsend und bietet dem Tier guten Schutz gegen die Witterung. Viele Tiere sind mit einem weissen Stern am Kopf und einer weissen Schwanzspitze geschmückt. Lämmer sind sehr dunkel gefärbt, das Vlies nimmt erst mit der Zeit die typische rotbraune Farbe an.

Aromatisches Fleisch und schöne Wolle

Das Walliser Landschaft ist nicht auf Kraftfutter angewiesen, es wächst langsam. Somit ist sein Fleisch aromatischer und verliert bei korrekter Zubereitung kaum Flüssigkeit. Das rötliche Fleisch kommt dem Geschmack von Wild ähnlich und ist reich an Vitaminen. Sein Gigot, die Filets und Nierstücke oder Schulter/Laffe eignen sich

für viele delikate Menüs. Daneben sind Brat-, Sied- und Dauerwürste sowie diverse Arten von Trockenfleisch erhältlich. Liebhaber finden Lieferanten, Rezepte und Tipps unter www.walliser-landschaf.ch. Die Wolle des Walliser Landschafts fand früher breite Verwendung zur Herstellung von Kleidern. Die aus ihr gefertigten Strümpfe und Unterwäsche sollen sehr warm und gesund gewesen sein, speziell gegen Gelenk- und Rheumaerkrankungen. Ein grosser Vorteil dieser Wolle bestand darin, dass sie für die Zubereitung des Bauertuchs «Trilch» nicht gefärbt werden musste. Auch heute noch verarbeiten Private die Wolle ihrer Schafe zu wertvollen Produkten. ProSpecieRara fördert zudem

den Ankauf von Rohwolle «ihrer» Schafrassen. Drei Betriebe in der Schweiz nehmen die Wolle an, verarbeiten sie oder veredeln sie zu Kardwolle, Bettzeug und Filzprodukten.

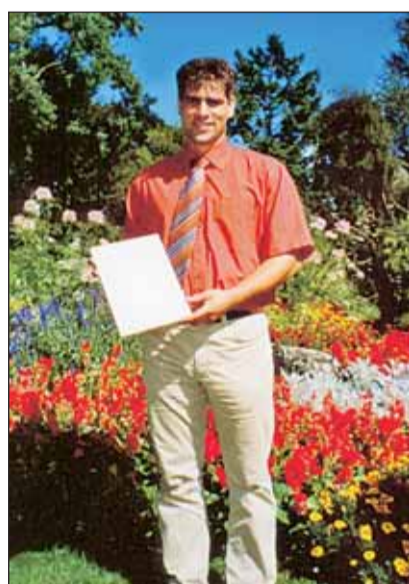
Die Oberwalliser Züchter präsentieren am Sonntag, dem 12. Oktober, in St. Niklaus ihre schönsten Tiere. Ab 10.00 Uhr sind alle Freunde des Walliser Landschafts herzlich willkommen. Auf dem Schauplatz, der zwischen Garage Touring und Kirche in Richtung Bahnhof zu erreichen ist, wird ein Festbetrieb mit guter Kantine eingerichtet. Lassen Sie sich die Gelegenheit nicht entgehen.

Herausragende Muttereigenschaften

Das Zuchtziel des Vereins verfolgt in erster Linie die Erhaltung der ursprünglichen und speziellen Eigenschaften der Rasse und nicht vorrangig die Maximierung der Leistung. Das Walliser Landschaft ist ein genügsames Schaf, das besonders für die extensive Haltung

Das Oberwallis hat einen neuen Meisterlandwirt

Acht Landwirtinnen und 135 Landwirte aus der Deutschschweiz haben dieses Jahr die zweiteilige Meisterprüfung bestanden. Sie nahmen Anfang September in Solothurn die diesjährigen Meisterdiplome entgegen. Mit Gabriel Ammann aus Turtmann erhielt auch das Oberwallis einen neuen Meisterlandwirt. «Agro Wallis» unterhielt sich mit ihm.



Agro Wallis: Sie sind ein junger Familienvater, führen zusammen mit Ihrem Vater und Bruder einen grossen Betrieb. Warum haben Sie sich zur Ausbildung als Meisterlandwirt entschlossen?

Gabriel Ammann: Diese Ausbildung ist eine Auffrischung und Weiterentwicklung von meinem Berufswissen. Zudem arbeite ich gerne mit jungen Auszubildenden und gebe ihnen mein Wissen weiter. Das ist auch für den Betrieb eine Bereicherung.

War dieser Entscheid für Sie etwas Besonderes und wie hat die Familie darauf reagiert?

Ich habe schon früh die Absicht gehabt, die Ausbildung als Meisterlandwirt zu absolvieren. Es ist für mich eine Ehre, einen solchen Titel zu haben. Die Familie hat mich auf diesem Weg voll und ganz unterstützt, wofür ich ihr sehr dankbar bin. Ohne diese Unterstützung hätte ich das Ziel nicht erreichen können.

Welchen Nutzen bringt Ihnen die Ausbildung auf Ihrem Betrieb?

Im fachlichen Bereich bekommt man während der Ausbildung die neusten Erkenntnisse mit. Gleichzeitig wird aufgezeigt, was sich über die Jahre bewährt hat. Einen grossen Nutzen bringt die Studie für den Betrieb mit

intensive Zeit. Das Aufzeichnen der Stärken und Schwächen des Betriebes und daraus die richtigen Schlüsse zu ziehen, also verschiedene Varianten zur Weiterführung des Betriebes zu gestalten, machte richtig Spass. Vor allem wenn man einzelne Bereiche früher oder später realisieren kann und diese dann auch in der Praxis funktionieren.

Was hat Ihnen während der Ausbildung am meisten Mühe bereitet?

Die meisten Sachen bereiten einem Arbeit und Mühe. Der Spass und die Freude am Tun dürfen nicht verloren gehen. Wenn man immer das Ziel vor Augen behält, erreicht man vieles.

Welche Empfehlung geben Sie den Oberwalliser Landwirtschaftsbetrieben?

Allgemein denke ich, sollte jeder Betrieb seine Stärken fördern und darauf aufbauen. Der Betriebsleiter sollte einen Hauptbetriebszweig haben und den behalten, in guten und weniger guten Phasen. Wichtig ist weiter, sich stets zu informieren sowie aus- und weiterzubilden.

Betriebsspiegel

Familienbetrieb: Marcel Ammann und Söhne Gabriel und Christian
Arbeitskräfte: Fünf Familienmitglieder
Produktionsart: ÖLN
Fläche (LN): 45 ha
Höhenlage: 600 m
Produktionszweige: Tierisch: Milchviehhaltung/kleiner Teil Mast
Pflanzlich: Futterbau
Weitere: Bauernhofglace

ÖLN-Info

ÖLN-Betriebsheft – Termin am 10. Oktober

In der letzten August-Woche erhielten die ÖLN-Betriebe im Oberwallis das Betriebsheft 2007-08. Es dient als Grundlage für das Kontrolljahr 2009 und muss von allen ÖLN-Betrieben bis am Freitag, 10. Oktober 2008 eingereicht werden. Unvollständig ausgefüllte oder verspätet eingegangene Betriebshefte können nicht akzeptiert werden. Damit entfällt jeglicher

Anspruch auf die Direktzahlungen im Beitragsjahr 2009. **Betriebe, welche das Betriebsheft noch nicht erhalten haben, melden sich bitte umgehend bei der OLK (027 945 15 71).**

Das aktualisierte Betriebsheft ist wiederum als Excel-Datei auf der Webseite der OLK (www.olk.ch) unter der Rubrik Dokumente aufgeschaltet.

Bio-Info

Anmeldung für die Biokontrolle

Betriebe, die ab 2009 nach den Richtlinien produzieren wollen, müssen sich bis spätestens am 30. November anmelden. Interessierte Betriebe finden das Anmeldeformular auf www.bio-suisse.ch unter der Rubrik Dokumentation/Landwirtschaft. Der Betrieb muss entweder mit der bio.inspecta AG in Frick oder der Bio Test Agro AG in Riedwil einen Vertrag abschliessen. Sie finden die Anmeldung für die Biokontrolle 2009 auf www.bio-inspecta.ch unter Landwirtschaft bzw. auf www.bio-test-agro.ch unter Downloads.

Der obligatorische Einführungs- bzw. Umstellkurs dauert zwei Tage und enthält Hintergründe und Methoden des biologischen Landbaus. Er findet im November 2008 bzw. im März 2009 im Landwirtschaftszentrum in Visp statt. Die Bio-Verordnung und die Richtlinien sind auf allen drei vorgenannten Webseiten abrufbar. Auskunft erteilt Norbert Agten von der Betriebsberatung Oberwallis (027 948 08 20).

Bio-Schlachtkühe zu kaufen gesucht. Eugen Oggenfuss, Termen, Telefon 027 923 75 36

Die Krankenkasse der Landwirtschaft!

AGRISANO
KRANKENKASSE CAISSE MALADIE CAISSA MALATI

USP Versicherungen
Assurances



Mehr bezahlen können Sie woanders!

- Keine Prämienhöhung im Kanton Wallis!
- Kinderprämien, ab dem 3. Kind 50% Rabatt!

Fordern Sie umgehend eine Offerte an.

Wir sind gerne für Sie da!

Oberwalliser Landwirtschafts Kammer
Talstrasse 3, 3930 Visp
Tel. 027 945 15 71, info@olk.ch

www.agrisano.ch

Wechseln lohnt sich!

Walliser AOC-IGP-Produkte an historischer Stätte geniessen

Fest der Sinne in Brig

Im Rahmen der Alpenstadt 2008 stehen beim ersten AOC-IGP-Fest beste Walliser Produkte im Mittelpunkt. Das Fest der Sinne findet im Hof des imposanten Stockalperschlosses in Brig statt. Am kommenden **Freitag, dem 10. Oktober**, und am **Samstag, dem 11. Oktober**, jeweils von 10.30 bis 18.00 Uhr, sind Sie zur Degustation von Walliser AOC-IGP-Produkten willkommen. Angeboten werden verschiedene Käsesorten, AOC-Weine, IGP-Trockenfleisch, AOC-Roggenbrot sowie die AOC-Brantweine Williams und Abricotine. Im Hof des Stockalperschlosses wird Ihnen zudem eine Obst- und Gemüseschau präsentiert. Sie können die Herstellung von Brot und Käse und das Schnapsbrennen direkt mitverfolgen. Ab 12.00 Uhr servieren Ihnen im AOC-Zelt im Schlossgarten Koch- und Servicelehrlinge der Gewerbeschule Oberwallis einheimische Kost. Im Angebot stehen eine Raclette-Variation, Walliser Teller, Cholera und Safranrisotto. Am Samstag ab 11.00 Uhr treffen Sie auf den Strassen von Brig zudem über 20 Chöre aus dem In- und Ausland an. Auf verschiedenen Plätzen geben sie ihre «Lieder uf der Gass» zum Besten.

Walliser Raclette endlich mit AOC

Nach jahrelangem Ringen ist es geschafft: Nur noch Rohmilch-Raclette aus dem Wallis darf diesen würdigen Namen tragen. Im Rahmen des «Fest der Sinne» wird der Walliser Raclette-Käse am **Freitag, dem 10. Oktober um 14.30 Uhr** im Rittersaal des Stockalperschlosses offiziell sein AOC-Zertifikat erhalten. An den Ständen im Stockalperhof sind mehrere Walliser Alp- und Bergkäse zu degustieren. Die in der Regional- oder Dorfkäserei nach Walliser Tradition aus Rohmilch hergestell-

ten Käsesorten reifen grösstenteils im zentralen Reifungslager in Siders. Bei umsichtiger Pflege entfalten sie hier ihr volles Aroma. Das ausgereifte Produkt wird alsdann mit einem Gütesiegel geadelt.

Walliser Roggenbrot AOC

Seit 14 Jahren zeichnet das Gütesiegel AOC das echte Walliser Roggenbrot aus. Das Walliser Roggenbrot wird ausschliesslich aus Walliser Getreide gemäss einem traditionellen Verfahren hergestellt. Das Mehl besteht aus 90% Roggen und maximal 10% Weizen, was dem Walliser Roggenbrot den typischen Geschmack und Charakter verleiht. Die Walliser Bäcker verraten Ihnen zwar nicht das Geheimnis ihres Herstellungsverfahrens, laden Sie aber herzlich zum Probieren ein.

Walliser Trockenfleisch seit dem 14. Jahrhundert bekannt

Das «Walliser Trockenfleisch» verdankt seinen Ruf seinem geografischen Ursprungsland. Dank der Sonne, dem trockenen Klima, den Winden, die durch das Rhonetal wehen, und dem Einfallreichtum der Hirten entstanden die Methoden des Einsalzens und des Trocknens. Während andernorts das Fleisch durch Räuchern in grossen Räucherherden haltbar gemacht wurde, hängte man im Wallis die Fleischstücke in einem Raccard oder auf dem Estrich zum Lufttrocknen auf. Nachforschungen in der Geschichte belegen die Existenz von Trockenfleisch im Wallis seit dem 14. Jahrhundert. Das Know-how wird von einer Generation zur nächsten weitergegeben und ist der Stolz jedes Produzenten. Es bürgt für Qualität und Geschmack von Walliser Trockenfleisch IGP. Die Walliser Metzgermeis-



ter schneiden im Schlosshof ihre besten Stücke auf.

Edles aus Trauben und Früchten

Liebhaber entdecken an den vier Weinständen viele bekannte und dennoch überraschende Walliser Weine, eine schöne Auswahl an Spezialitäten und ganz bestimmt einige Trouvaillen. Kellereien aus den Regionen Visp, Varen, Coteaux de Sierre und Coteaux du Soleil kredenzen Ihnen ihre besten Weine. Viele davon sind in Weinwettbewerben schon mehrfach mit Medaillen ausgezeichnet worden. Lassen Sie sich mit einem guten Walliser Schluck verwöhnen und nutzen Sie die Gelegenheit, Ihren Weinkeller aufzufüllen. Wer zwischenzeitlich mal Lust auf etwas Warmes hat, dem sei der Kaffeestand im Schlosshof empfohlen. Mit einem Schuss Abricotine AOC oder Williams AOC schmeckt der Kaffee ganz bestimmt ausgezeichnet.

Tagung Bergprodukte am kommenden Dienstag

Die Tagung Bergprodukte steht unter dem Titel «Gute Produkte – schlechte Vermarktung» und findet am Dienstag, dem 7. Oktober, im Pfarreizentrum in Brig statt. Rund 20 kompetente Referenten äussern sich zu verschiedenen Aspekten.

Nach der Begrüssung um 10.00 Uhr hören Sie das Referat *Neue Trends im Konsumgütermarkt – billige Massenware oder teure Bergprodukte*. Im Anschluss präsentieren Andy Imfeld und Vertreter der Coop das *Projekt Pro Montagna – Swissness aus und für die Bergregion*.

Vor dem Mittagessen hören Sie, wie die Vermarktung einheimischer Kartoffelsorten im Bergland Bolivien läuft und wie die Kleinproduzenten in den Anden eine höhere Wertschöpfung erreichen. Nach der Mittagspause werden ab 14.00 Uhr Praxisbeispiele aus der Region – von der Idee bis zur erfolgreichen Umsetzung – vorgestellt: Karlenwiss Collections (Hans-Jörg Karlen), Möbel im Restaurant (Dionys Hallenbarter), Lammfleisch vom Zynuof (Simone Schraner) und Terrenaqua (Renzo Theler). Malvine Moulin von der Walliser Landwirtschaftskammer präsentiert um 15.00 Uhr das Bergprodukt *Agrotourismus – die Leidenschaft für unser Terroir*. Ab 16.15 Uhr wird die Plattform *Culinarium – Genuss aus der Region* vorgestellt. Um 16.45 Uhr erläutert Marc Aeberhard von Luxury Hotel & Spa *Warum Superreiche auf regionale Produkte stehen – Luxushotel im Goms*. Um 18.00 Uhr trifft sich eine ausserlesene Gruppe Oberwalliser zur Podiumsdiskussion mit dem Thema *Logistik für Landwirtschaftsprodukte*. Der Anlass wird mit einem Apéro im Alten Werkhof abgeschlossen.

Weitere Infos
siehe Rückseite



Anfragen
unter

Tel. 027 945 15 71



Kurse

Filzen

23. Oktober: Daniela Schwery führt Sie im Landwirtschaftszentrum an der Talstrasse 3 in Visp von 14.00 bis 16.00 Uhr in die Kunst des Filzens ein. Der Kurs wird von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis organisiert und steht allen Interessierten offen. Anmeldungen bis 18. Oktober an Imelda Ammann, Tel. 027 932 28 22.

Kursprogramm Landwirtschaftszentrum Visp

Die Kursangebote im LZV beginnen im Oktober. Das neue Kursprogramm erscheint am 10. Oktober. Informationen und Bezug des neuen Programms beim Landwirtschaftszentrum Visp (LZV): Tel. 027 948 08 10 oder Fax 027 948 08 13 bildung@lzv-visp.ch

Agenda

4. und 5. Oktober

Interkantonaler Ausstellungsmarkt des Verbandes Weisses Alpenschaf (WAS) in Raron

5. Oktober

Ringkühkampf in der Arena von Martigny

7. Oktober

Tagung Bergprodukte im Pfarreizentrum Brig mit verschiedenen Referenten, ab 10.00 bis zirka 19.30 Uhr

9. bis 19. Oktober

OLMA – Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen mit täglichen Tierpräsentationen und Sonderschauen sowie Sonderveranstaltungen rund um die Landwirtschaft.

10./11. Oktober

Präsentation und Degustation von Walliser AOC-Produkten im Hof des Stockalperschlosses, jeweils von 10.30 bis 18.00 Uhr

16. Oktober

Welternährungstag: Spezielles Tagesprogramm mit Informationen zur Welternährung in Erschmatt

19. Oktober

Rinderli-Stächfäscht ab 11.00 Uhr in Mörel-Filet, bei der Talstation Tunetschbahn

Bäuerlicher Auftritt am Pürumärt 2008 ist gelungen

Die Präsenz der Oberwalliser Landwirtschaft am 19. Pürumärt vom vergangenen Samstag in Turtmann wusste einmal mehr zu gefallen. Die OLK dankt allen Besucherinnen und Besuchern für ihr Kommen, allen Bauernfamilien für das Präsentieren ihrer Tiere und allen Helferinnen und Helfern für ihren Einsatz.



Der Jubiläumstruck der Schweizer Milchproduzenten mit seinen technischen Einrichtungen wusste vor allem die Jugend zu begeistern.

Die Jubiläumsausgabe «20 Jahre Pürumärt Cultura in Turtmann» findet am Samstag, dem 26. September 2009 statt. Reservieren Sie sich das Datum bereits heute. Sie sind herzlich willkommen.

Mitteilung an die Schäfer

Wollverlad am 24./25. Oktober

Der Herbst-Wollverlad am Bahnhof Brig (beim Autoverlad Simplon) findet statt am Freitag, 24. Oktober, von 17.00 bis 19.00 Uhr und am Samstag, 25.

Oktober, von 8.00 bis 12.00 Uhr. Der SN-Verband Oberwallis und der WAS-Verband Oberwallis bitten die Schäfer, die Gelegenheit zu benutzen.

Nächste Schlachtviehannahmen

Die Schlachtviehannahmen im Herbst sind vorgesehen am **Dienstag, 14. Oktober**, am **Mittwoch, 19. November** und am **Mittwoch, 10. Dezember**. Sie werden jeweils als Zwillingsmarkt zur Schafannahme vom Vormittag durchgeführt. Es müssen mindestens 20 Tiere aufgeführt werden. Sollten weniger Tiere gemeldet werden, muss die Annahme abgesagt werden. 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.

Schafannahmen

Die nächsten Schlachtschaf-Annahmen finden statt: am **Mittwoch, 8. Oktober** in **St. Niklaus**, am **Donnerstag, 9. Oktober** in **Turtmann**, am **Dienstag, 14. Oktober** sowie am **Mittwoch, 19. November** und am **Mittwoch, 10. Dezember** in **Gamsen**. Sie beginnen jeweils um 8.00 Uhr. Die Anmeldungen sind bis spätestens **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an **Telefon 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 Telefon-Nummer das Annahmedatum, den Annahmeplatz, die Anzahl Auen und Lämmer und die Rasse bekannt. Zu spät eintreffende Anmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Welternährungstag am Donnerstag, dem 16. Oktober

Kartoffelbrot backen in Erschmatt

Die Kartoffel steht 2008 weltweit im Rampenlicht. Das von der UNO ausgereifene Jahr der Kartoffel ist ein Dank für den Beitrag der Knolle zur Ernährung von Millionen von Menschen. Mit einem Spezialbacken im alten Backhaus von Erschmatt und vielen Informationen zum Anbau und zur Vielfalt alter Kartoffelsorten leisten Backerlebnis Erschmatt und der Sortengarten Erschmatt einen Beitrag zur Ehrung dieser wichtigen Knolle.

Der Backtag von Erschmatt steht unter der Leitung von Susanne Hugo und beginnt um 10.00 Uhr. Die Teilnehmer können sich ihr Kartoffelbrot selber backen. In einem Quiz kann das Wissen

um die tolle Knolle getestet werden. Beim Dorfrundgang präsentiert der Leiter des Sortengartens alte Kartoffelsor-



ten. Selbstverständlich besteht auch der Mittags-Imbiss aus Kartoffeln. Die Teilnahme am Spezialbacken erfordert eine Voranmeldung unter Telefon 027 473 35 84 oder 027 932 15 19 oder unter der E-Mail-Adresse backerlebnis@roggenbrot.ch.

Heute und morgen findet in Raron der 3. Interkantonale Schafausstellungsmarkt statt

Über 600 Weisse Alpenschafe auf dem Platz

Heute **Samstag** stellen sich in Raron über 600 Weisse Alpenschafe dem Preisgericht. Die Beurteilung der Tiere unter der Leitung von German Schmutz dauert von 10.00–13.00 Uhr. Ab 14.00 Uhr ist die Ausstellung für das breite Publikum geöffnet. Um 14.30 Uhr werden die erstrangierten Tiere und die Rassensieger vorgeführt. Im Anschluss werden Miss und Mister des 3. Interkantonalen Schafausstellungsmarktes bekannt gegeben. Ab 15.00–18.00 Uhr ist das Büro für die Stille Auktion geöffnet. Um 20.00 Uhr folgt die Rang-

verkündigung mit Abgabe der Preise. **Morgen Sonntag** ist die Ausstellung ab 8.00 Uhr geöffnet. Die Jodelmesse mit dem Jodlerclub «Noger», Ausserberg, findet um 10.00 Uhr auf dem Ausstellungsgelände statt. Anschliessend offeriert die Gemeinde Raron ein Apéro. Um 11.30 Uhr werden Miss und Mister präsentiert. Von 12.00 bis 13.30 Uhr bietet sich nochmals die Möglichkeit der Stillen Auktion. Die Marktkommission des Oberwalliser WAS-Verbandes heisst alle Freunde des Weissen Alpenschafs herzlich willkommen.



OFZV-Herbstschau

Am Samstag, dem 25. Oktober, wird in Turtmann um 13.00 Uhr die traditionelle Herbstschau des Oberwalliser Fleckviehzuchtverbandes durchgeführt. Die Züchter sind gebeten, ihre Tiere bis spätestens am **Mittwoch, dem 15. Oktober**, bei der VZG Turtmann (Herbert Bregy, Tel. 079 540 40 24) zu melden.

Freundlich laden ein:
OFZV und VZG Turtmann



Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer

AGRO WALLIS

Mit Lockpfosten für die Landwirtschaft werben Bauernhöfe für 2009 gesucht



Schweizer Bauern». Lockpfosten gibt es zu 24 Themen. Sie sind unter www.lockpfosten.ch zu finden. Weitere Themen zu Beeren, Gemüse und Ziegen sind in Vorbereitung und stehen ab 2009 zur Verfügung.

Interessierte melden sich bis spätestens **30. November 2008** an bei Matthias Diener (041 420 83 31) oder bei Ingrid Flückiger (031 359 59 77). Die beiden Projektverantwortlichen erteilen alle gewünschten Informationen und treffen alle nötigen Abmachungen. Die OLK schickt den Betrieben auf Wunsch Lockpfosten-Minibroschüre mit den 24 Themen zu.

Oder ein Hofpfosten?

Ein Hofpfosten eignet sich vor allem für Bauernhöfe, die Produkte und Dienstleistungen anbieten. Der Hofpfosten sieht aus wie ein Lockpfosten, ist aber grösser und massiver. Ein Willkommensschild und ein auf den Hof abgestimmtes Hofschild informieren die Passanten über den Hof, seine Produktion und die Angebote. Der Hofpfosten kostet 250 Franken und bleibt im Besitz der Bauernfamilie. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ingrid Flückiger unter 031 359 59 77.

Der Landwirtschaftliche Informationsdienst LID, Bern, sucht für das Jahr 2009 Bauernfamilien, die mit wenig Aufwand gerne Öffentlichkeitsarbeit für sich und die Landwirtschaft machen. Gesucht sind Bauernfamilien (oder benachbarte Bauern), die auf ihrem Betrieb, an einem gut begangenen Fussweg, von Frühling bis Herbst 2009 Lockpfosten zu drei bis acht Themen aufstellen wollen. Das kostet nichts. Nur Mithilfe beim Vorbereiten und Aufstellen der Pfosten ist nötig.

Lockpfosten bewähren sich schon seit einigen Jahren. Die zwei Meter hohen, leuchtend weissen Vierkantpfosten stehen in Dreier- oder Sechsergruppen am Wegrand. Gross gedruckte Lockwörter wie Spiessgesellen, Zitterpartei, Höhenttraining, Lustwandel, Platzkonzert usw. stoppen die Passanten. Der klein gedruckte Text darunter beschreibt wenig bekanntes Wissen über die Landwirtschaft, gibt der bäuerlichen Arbeit ihren Wert und schliesst mit dem Slogan «Gut, gibt's die

IPS Kuvag (IP-Suisse Koordinations- und Vermittlungs AG) im Dienste der Landwirtschaft

Neue Anmeldestation IPS•Kuvag im Oberwallis



Die IPS Kuvag vermittelt IP-Suisse-Jungtiere zur Weitermast und vermarktet sämtliche Schlachttiere aller Gattungen der Programme IP-Suisse, QM Schweizerfleisch und Bio Suisse von Lizenzhändlern. Sie hat im Wallis eine Anmeldestation eröffnet, um dadurch näher bei den Produzenten zu sein. Diese Anmeldestelle betreibt die **Oberwalliser Landwirtschaftskammer** an der Talstrasse 3 in Visp. Sie können ihre Tiere ab sofort unter Tel. 027 945 15 71 oder Fax 027 945 15 72 oder via E-Mail an info@olk.ch anmelden.

tung: Kühe, Bankvieh (Muni, Rinder, Ochse) und Kälber.

Schafe Mast: Weidelämmer. Schlachtung: Lämmer und Schafe.

Spätestens acht bis zehn Tage nach dem Lieferdatum erhalten die Produzenten eine transparente Abrechnung. Gleichzeitig erfolgt die Überweisung auf das gewünschte Bank- oder Postkonto. Die IPS Kuvag-Berater unterstützen Sie fachmännisch bei Zucht, Haltung und Mast. Konkret stehen sie Ihnen in folgenden Bereichen zur Seite:

- Abnahmesicherheit, auch in Übergangssituationen – Sie verkaufen garantiert
- Vermarktung der IP-Suisse-Tiere zu Höchstpreisen – Sie haben den besten Preis
- Transparente Abrechnungen – Sie haben die absolute Klarheit
- Marktkonforme Bezahlung von Qualität – Sie kriegen den angemessenen Lohn
- Grosspostenzuschläge – Sie profitieren von grossen Mengen
- Direktzuweisungen von Mastjägern – Sie verlieren keine Zeit.

Die IPS Kuvag ist ein Profi

Die IPS Kuvag ist auf den Handel von verschiedenen Tierkategorien spezialisiert.

Schweine Zucht, Mast: Aufzuchtferkel, Mastjäger und Zuchtschweine. Schlachtung: Mastschweine, Moren und Eber.

Rindvieh Zucht, Mast: Tränker, Mastremonten und Fresser. Schlach-

NEU UND EXKLUSIV IM OBERWALLIS

Kia Sorento
ab Fr. 38 000.-

walker
fahrzeugtechnik

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

Sind Ihre Maschinen einsatzbereit?
Ist ein Service oder Reparatur nötig?

Dann rufen Sie uns an

- Beratung
- Verkauf
- Vermietung
- Service aller Marken
- Reparatur aller Marken

Agro Technik

SK Agro Technik AG
Furkastrasse 107
3904 Naters

Tel. 027 923 15 32
Fax 027 924 38 32
www.agrotechnikag.ch

Auf die Wiesen – fertig – los!
Der exakteste Mist-Seitenstreuer
nach Schweizer Qualitätsvorstellung.

- Die Referenz in Feinstreuarbeit
- Versionen: Aufbau / Gezogen

www.gafner-streuer.ch

Johann Schmidhalter AG
Service + Verkauf von
Land- und Kommunalmaschinen

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

AEBI

Aebi Transporter TP48 / TP48P und TP98P

- Starke Dieselmotoren von 68-95 PS
- Fein abgestuftes Getriebe 16/16 Gänge bis 40 km/h

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

Kundentag

Unserer geschätzten Kundschaft offerieren wir am

Samstag, 11. Oktober, ab 11.00 bis 14.00 Uhr

gratis Raclettes und Getränke in der

Landi Oberwallis Steg

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

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Mistzetter Gafner Vario 2.0 m³
- ✓ Mistzetter Gafner Vario 2.7 m³
- ✓ Mistzetter Gafner Vario 3.1 m³
- ✓ Güllefass auf Transporter + gezog.
- ✓ Mistkran Griesser Telearm gezogen
- ✓ Mistkran Coma CL 550 gezogen
- ✓ Diverse Futtersilo
- ✓ Polyester-, Gras- oder Maissilo Ø 3 m
- ✓ Maishäcksler Pöttinger GT
- ✓ Raupenfahrzeug HP 400 + 500
- ✓ Motorsägen Stihl / Husqvarna
- ✓ Rückenmäher Stihl / Husqvarna / Komatsu
- ✓ Bucher G 2800 / Rapid AC 3000
- ✓ Traktor New Holland TL 90 m. Fronthydr.
- ✓ Traktor New Holland TN 95 DA
- ✓ Rigitrac SH 120
- ✓ Traktor Fendt 716 mit Frontlader
- ✓ Rosselli Brennholzfräse
- ✓ Rosselli Holzspalter
- ✓ Generator mit Dieselmotor, 6 KVA
- ✓ Farni Heckstapler
- ✓ Seilwinde 3 t + 6 t
- ✓ Plumettaz Seilwinde
- ✓ Anhänger Saris

Hit des Monats:
Gafner Mistzetter 3.10 m³ zum Spezialpreis

Hit des Monats:
Saris Anhänger KL 100 zum Spezialpreis

Permanente Ausstellung

Saris

- ↳ Anhänger mit Stahl-, Alu- und Holzaufbau.
- ↳ Pritschenanhänger
- ↳ Kipper
- ↳ Kofferaufbau

Ab Fr. 870.-

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

Ihr neuer Ansprechpartner für Fütterungsfragen und Tiergesundheit

Kummer Hanspeter
079 / 752 55 43
Obere Briggasse 2
3902 Glis

Jetzt: Attraktive Mineralstoff-Aktion

Multiforsa

WEHREN AG

Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS

Telefon: 027 973 33 03
079 221 09 45

www.wehren-landmaschinen.ch

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

Unsere aktuelle Occasionsmaschine
Mistkran gezogen

- 5,5 m Reichweite
- 4 hydraulische Stützen
- ZW-Antrieb