

1. Ausgabe November 2010, 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, 12. November. Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Gedanken

Grundnahrungsmittel Milch



Der Meisterlandwirt Gabriel Ammann betreibt in Turtmann einen 45-Hektar-Milchviehbetrieb und ist Vizepräsident der OLK sowie Präsident der ÖLN-Kommission und der Strategischen Kommission der OLK.

Als Selbstversorger hatte früher fast jede Familie eine Kuh oder mindestens eine Ziege. Die Familien waren oft reich an Kindern und arm an Geld. Aber sie hatten eigene Nahrungsmittel, wie Milch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln! Mithilfe der Kinder wurden die Güter und Äcker bearbeitet, die Ernte für den langen Winter eingekellert. So erzählen es meine Eltern.

Auch für sie wäre es kaum vorstellbar, sollten wir in die Zeit von vor 60 Jahren zurückfallen. Mit dem Aufschwung wurden Arbeitsplätze geschaffen. Es konnte Geld verdient werden, mit dem man Nahrungsmittel kaufen konnte. Es entstanden Läden, vom Konsum im Dorf bis hin zu den grossen Einkaufszentren. Auch die Verarbeitung der Milch blieb davon nicht verschont. Die Zeit, als man die Milch auf dem Küchenherd zu Hauskäse verarbeitete, musste der ersten Zentralisierung weichen. Es kam die Zeit der Dorfsennereien. In Kesseln wurde die Milch zum Dorfsenn geschleppt und in den gleichen Behältern konnte am Mittag die Schotte zur Verfütterung an die Schweine wieder abgeholt werden. Bei der Käseteilet nahmen die Familien die Käse zur Selbstversorgung zurück. Dieses Verarbeitungssystem hielt ziemlich lange stand.

Mit dem Verdienst kam der Wohlstand. Man musste nicht mehr alles selber anpflanzen und produzieren. Die Selbstversorgung verschwand immer mehr. Es entstanden die verschiedensten Verarbeitungsbetriebe und die vollamtlichen Bauernbetriebe. Die Bauern produzieren heute immer noch die gleichen Rohstoffe. Sie gehen an die Verarbeitungsbetriebe und gelangen als hochwertige Nahrungsmittel in die Verkaufsläden.

Kannte man früher nichts anderes als Einheimisches, brachte uns die Beweglichkeit durch Bahn und Strassenverkehr auswärtige Produkte ins Oberwallis. Die Dorfäden boten neben Produkten der Grundversorgung verfeinerte Spezialitäten aus nah und fern an. Bald schon wusste der Konsument nicht mehr, woher die Produkte stammen. Die Herkunftsdeklaration wurde zum Thema. So muss heute alles zertifiziert werden, um dem Konsumenten zu versichern, dass die Lebensmittel in art- und umweltgerecht bewirtschafteten Betrieben einer Region hergestellt, verarbeitet und vermarktet werden. Diese Garantie bietet heute der AOC-Aufdruck auf den Produkten, etwa Walliser Raclette AOC oder Walliser Roggenbrot AOC. Diese Kennzeichnung schützt die einheimischen Produkte vor ausserkantonalen und ausländischen Lebensmitteln, deren Herstellung und Verarbeitung bei uns nicht bekannt sind. Dem AOC sei Dank!

Gabriel Ammann

Small Ruminant (Kleinwiederkäuer) Lenti-Viren

Die Bekämpfung des CAE-Virus beschäftigt die Ziegenzüchter seit über 20 Jahren. Heute wird das Virus nur noch bei einem halben bis einem Prozent des Ziegenbestandes festgestellt. Die Diagnose von Maedi-Visna, einem Virus aus der gleichen Familie wie CAE, sorgte in den letzten Monaten für neuen Gesprächsstoff unter den Ziegenzüchtern. Seitdem die Analysenmethodik noch ausgefeilter wurde, lässt sich zwischen den Lenti-Viren CAE und Maedi Visna unterscheiden. In den letzten Jahren sind demnach Ziegen geschlachtet worden, bei denen nicht das CAE-, sondern das Maedi-Visna-Virus festgestellt wurde. Die Ziegenzüchter können nicht verstehen, weshalb Maedi-Visna-positive Tiere genauso geschlachtet werden müssen wie CAE-positive Tiere, nachdem die Schafe bereits seit Jahren von diesem Virus befallen sind, dies aber ohne Folgen bleibt. Der OZIV-Vorstand befürchtet eine zunehmende Aufgabe von Zuchtbetrieben, was die ohnehin bedrohte Schwarzhalsziegenrasse empfindlich treffen kann. Er wollte deshalb Klarheit schaffen und traf sich zum Gespräch mit dem Kantonstierarzt Dr. Barras.

Maedi-Visna gehört wie CAE zur Familie der Lenti-Viren

Kantonstierarzt Dr. Barras kann den Unmut der Ziegenzüchter gut verstehen, weiss aber gleichzeitig, dass er die Verantwortung gegenüber den Züchtern wahrnehmen muss. Die Experten des Referenzlabors halten Maedi Visna bei Ziegen als pathogen, also Krankheit auslösend. Dies im Gegensatz zum Verlauf von Maedi Visna bei Schafen. Das Virus kann somit den Ziegenbestand bedrohen, eine Ausbreitung der Krankheit muss verhindert werden. Der Kantonstierarzt erachtet es als unverantwortbar, ein positives Tier in der Herde zu lassen und damit die Übertragungsgefahr zu begünstigen. Er gibt zu



Der OZIV fürchtet um den Fortbestand der gefährdeten Schwarzhalsziegenrasse, wenn alle Viren in einem Kleinwiederkäuervirus zusammengefasst werden und alle befallenen Tiere geschlachtet werden müssen.

bedenken, dass gemäss den Experten der letzten Jahre ein positives Tier positiv bleibt und dass die Inkubationszeit, also der Zeitraum zwischen der Infektion mit einem Krankheitserreger und dem Auftreten der ersten Symptome zwei Jahre beträgt. Die Experten betonen weiter, dass sich die beiden Lenti-Viren sehr ähnlich sind, die Grenze also nicht immer eindeutig verläuft. So gibt es z. B. auch bei Schafen Viren vom Typ CAE.

Eine Kontamination, also die Übertragung des Erregers, ist laut Experten bei Maedi Visna auf Alpen oder bei der Benutzung derselben Lecksteine nicht möglich. Nach heutigen Erkenntnissen findet die Übertragung über die Luft im Stall statt, wenn Schafe und Ziegen im gleichen Raum gehalten werden. Das Virus kann aber auch mutieren, d. h.

sich verändern und ist somit schwer ausrottbar. Ausserdem entwickeln sich Viren nicht bei allen Tierarten gleich, genauso wie das auch bei der Blauzungkrankheit der Fall ist. Leider sind Lenti-Viren über Medikamente nicht heilbar. Das CAE-Virus zeigte früher bei Ziegen Symptome. Diese wurden geschlachtet. Damit konnte die Krankheit fast ausgerottet werden. Heute sind immer noch 0,5 bis 1% der Ziegen CAE-Träger, zeigen sich oft aber nicht mehr krank.

Neue CAE-Strategie ab 2012

Eine Arbeitsgruppe, bestehend aus Kantonstierärzten und Experten, hat in den letzten Monaten eine neue Strategie für die CAE-Bekämpfung ausgearbeitet. Wurde bisher jährlich ein Viertel

des Ziegenbestandes untersucht, soll neu alle vier Jahre beim gesamten Ziegenbestand eine Blutentnahme durchgeführt werden. Ausserdem wird die Sperre bei betroffenen Betrieben von früher fast zwei Jahren auf ein halbes Jahr reduziert. Die lange Sperre brachte dem Betrieb mehr Verluste ein als ein positives Tier, zumal die Zahl von 0,5 bis 1% positiver Tiere nicht sehr dramatisch ist. Die neue CAE-Strategie soll ab 2012 in der ganzen Schweiz angewendet werden, d. h. für das Wallis ab der Blutentnahme im Herbst 2011. Ein spezielles Augenmerk will Dr. Barras auf die Betriebe richten, welche Schafe und Ziegen im gleichen Stall halten. Sie sollen jedes Jahr kontrolliert werden. So kann man vielleicht mehr über die Ausbreitung der Krankheit erfahren. Weiterhin jährlich wird die Blutentnahme bei Böcken gemacht. Sie findet neu jedoch im Herbst statt, damit eine allfällige Sperre in die Wintermonate fällt.

Der Kantonstierarzt nimmt die Bedenken des OZIV ernst

Eine Korrektur der Strategie ist nach Dr. Barras grundsätzlich immer möglich. Er will sich nach der ersten Vollkontrolle im Winter/Frühjahr 2012 mit dem OZIV-Vorstand treffen, um gemeinsam die Resultate zu analysieren und das weitere Vorgehen zu definieren. Nach weiteren vier Jahren muss eine weitere Bilanz gezogen werden. Weiter ist der Kantonstierarzt damit einverstanden, dass der Züchter bei einem positiven Resultat auf eigene Kosten innert zwei Monaten ein anderes Labor in der Schweiz mit einer weiteren Analyse nach der Elisa-Technik beauftragen kann. Wird bei einem Labor ein positives Ergebnis festgestellt, geht die Analyse automatisch ins Referenzlabor. Die weitere Analyse des Referenzlabors ist das einzig verbindliche Resultat.



Lockpfosten öffnen Gucklöcher in die Welt der Landwirtschaft.

Mit Lockpfosten für die Landwirtschaft werben

Kleiner Aufwand – Grosse Wirkung

Der Landwirtschaftliche Informationsdienst LID, Bern, sucht Bauernfamilien, die im Jahr 2011 mit Lockpfosten Öffentlichkeitsarbeit für sich und die Landwirtschaft machen wollen. Gefragt sind Bauernfamilien, die auf ihrem Betrieb, an einem gut begangenen Fuss- oder Wanderweg, von Frühling bis Herbst 2011 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 Jahren. Die zwei Meter hohen, leuchtend weissen Vierkantpfosten stehen in Dreier- oder Sechsergruppen am Wegrand. Gross gedruckte Lockwörter wie Lustwandel, Spiessgesellen usw. stop-

pen die Passanten. Klein gedruckt steht darunter Informatives über die Landwirtschaft und ihre Leistungen. Lockpfosten gibt es zu 28 Themen; man findet sie alle unter www.lockpfosten.ch.

Weitere Themen sind in Vorbereitung: Beeren, Schafe, Verarbeitungsgemüse. Interessierte Betriebe können sich bis 15. Dezember 2010 über die Webseite www.lockpfosten.ch oder per Mail anmelden. Sie können auch telefonisch oder schriftlich Auskunft verlangen bei Ingrid Flückiger, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, 3000 Bern 6, Tel. 031 359 59 77 flueckiger@lid.ch oder bei Matthias Diener, Neuweg 9, 6003 Luzern, 041 210 39 68 matthias.diener@bluewin.ch

Bio-Info



Bioweidetiere sind gesucht

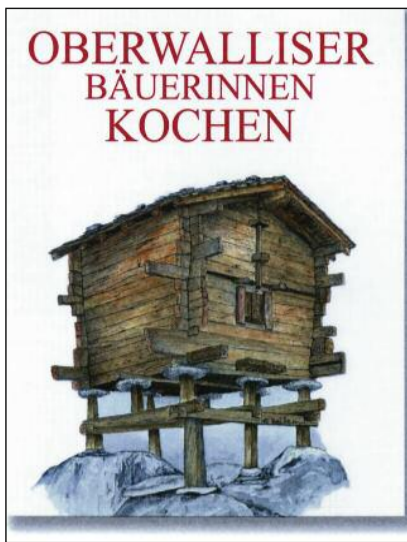
Die Absatzaussichten für Rindfleisch aus Bioweidmast sind gut. Erfolg hat jedoch nur, wer Herdenmanagement, Weideführung, Fütterung und Schlachtkörperbeurteilung beherrscht und so die gewünschte Fleischqualität zu marktgerechten Preisen anbieten kann. Das FiBL-Merkblatt Bioweidmast, Nr. 1184, Ausgabe Schweiz 2010, liefert dazu die technischen Angaben und fasst die Kenntnisse erfahrener Praktiker zusammen. Das Merkblatt kann unter www.shop.fibl.org gratis heruntergeladen oder ausgedruckt zum Preis von 9 Franken beim FiBL in Frick (062 865 72 72) bestellt werden.

Das Merkblatt zeigt auf, wann die Weidmast besonders sinnvoll ist, vergleicht Fleischproduktionssysteme und beschreibt geeignete Tiere dank Gebrauchskreuzung, Ein Abschnitt

zeigt auf, was für eine Remontenaufzucht spricht, ein weiterer Abschnitt widmet sich der Mutterkuhhaltung und Weidmast. Thematisiert wird, wie mit möglichst wenig Kraftfutter die gewünschte Fleischqualität erreicht werden kann, wie die Schlachtreife der Tiere zu beurteilen ist, und was bei einem Stallbau zu berücksichtigen ist. Im Merkblatt sind auch die Themen Parasitenbefall, Produktions- und Planungsdaten sowie alle wichtigen Adressen für den Absatz aufgeführt. Das Merkblatt Bioweidmast zeigt zudem die Wirtschaftlichkeit auf und gibt mittels einer Checkliste wertvolle Tipps für Neueinsteiger ab. Anhang 1 beschreibt die Deckungsbeiträge bei der Remontenproduktion/Kälbermast. Anhang 2 vergleicht die Deckungsbeiträge von Biomutterkuhhaltung und Bioweidmast.

Aus dem Bäuerinnen-Kochbuch

Herbstchüocho



Teigzutaten: 200 g Halbweissmehl, ½ Kaffeeleffel Salz, 75 g Butter, ¼ dl Wasser. **Belag:** 200 g Lauch, 200 g Rüebl, 200 g Sellerieknochen, 1 Zwiebel, 300 g Hackfleisch, 1 Esslöffel Öl, 1 Kaffeeleffel Salz, Pfeffer, 120 g Alpkäse, Petersilie. **Guss:** 2 ½ dl Kaffee-rahm, 2 Eier, 1 Kaffeeleffel Stärkemehl ¼ Kaffeeleffel Salz, Muskat.

Zubereitung: Für den Teig Mehl, Salz und Butter verreiben, Wasser zugeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken und zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen. Teig rund ausrollen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Wähenblech geben, den Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Für den Belag

Lauch in 5 mm dünne Streifen schneiden, Rüebl und Sellerie an der Röstiraffel reiben, Zwiebel fein hacken. Fleisch im heissen Öl zwei Minuten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel im Bratfett kurz andünsten, Lauch, Rüebl und Sellerie dazugeben und 5 Minuten mitdämpfen. Fleisch wieder beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Käse in Würfel schneiden, Petersilie fein hacken und beides unter die Fleischmasse mischen. Für den Guss Rahm, Eier und Stärkemehl verquirlen, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Belag auf den Teigboden verteilen und den Guss darübergiessen. Auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen. Dieses und weitere über 250 Rezepte finden Sie in der Rezeptsammlung der Oberwalliser Bäuerinnenvereinigung. Die Fundgrube einheimischer Spezialitäten ist von Edwin Zeiter mit stimmungsvollen Detailansichten des Walliser Spychers illustriert worden. Interessierte finden im 192-seitigen Buch mit praktischer Spiralbindung Rezepte von Frauen und Männern aus dem gesamten Oberwallis. Das Buch «Oberwalliser Bäuerinnen kochen» ist ein ganz besonderes Geschenk zu jedem Anlass. Es ist zum Preis von 27 Franken beim Verlag (www.landfrauenkochen.ch), beim Vorstand der Oberwalliser Bäuerinnenvereinigung, bei den Oberwalliser Buchhandlungen oder bei der OLK in Visp (Telefon 027 945 15 71, info@olk.ch) erhältlich.

Mit einem Hopfposten Kunden gewinnen

Verkaufen Sie Produkte ab Hof? Bieten Sie Gästebewirtung, Ferien auf dem Bauernhof oder andere Dienstleistungen an? Mit einem Hopfposten können Sie auf Ihren Betrieb und Ihre Angebote aufmerksam machen – auffällig und doch dezent. Der Hopfposten ist ein vierkantiger, leuchtend weiss gestrichener Pfosten, 2,6 Meter lang, 12,5 Zentimeter Kantenlänge, mit Alu-Schildern auf zwei Seiten.

Das Willkommensschild schafft den Kontakt zu Passanten und Besuchern. Das Hofschild stellt den Betrieb und die Bauernfamilie vor, zählt die Produktionszweige und das Angebot des Betriebes auf.

Hopfposten gibt es zum Preis von 250 Franken beim Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID in Bern. Der Schweizerische Bauernverband SBV finanziert die darüber hinausgehenden Kosten im Rahmen der Imagekampagne «Gut, gibts die Schweizer Bauern». **Anmeldeschluss für das Jahr 2011 ist der 15. Dezember 2010.** Interessierte Bauernfamilien finden weitere Informationen und die Anmeldeunterlagen unter www.lockpfosten.ch, beim LID (Ingrid Flückiger, flueckiger@lid.ch, 031 359 59 77) oder bei Matthias Diener (matthias.dienner@bluewin.ch, Telefon 041 210 39 68.)



Weitere Infos
siehe Rückseite →



Kurse

Alle Kurse finden im Landwirtschaftszentrum an der Talstrasse 3 in Visp statt, sofern kein anderer Kursort erwähnt ist.

Bio-Einführungskurs für Umstellungsbetriebe

15. November: Alle Umsteller und weitere Interessierte sind eingeladen, die Richtlinien des Biolandbaus kennenzulernen und einen Biobetrieb zu besichtigen. Auskunft und Anmeldung bis 8. November beim LZV*.

Adventsgestecke

17. November: von 14.00 bis 16.00 Uhr zeigt Philiberta Andenmatten im Blumenhaus Philibert Zurbriggen AG in Naters, wie man Adventsgestecke herstellt. Der von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis organisierte Kurs steht allen Interessierten offen. Anmeldungen bis 12. November an Imelda Ammann (027 932 28 22).

Schäfer- und Hirtenausbildung

18. und 19. November: Im Modul 3 Herdengebrauchshunde lernen Sie die Rassen und deren Eignung als Schutz- und Treibhund sowie die Grundlagen der Hundeerziehung, Fütterung und Pflege kennen. Versicherungen, rechtliche Aspekte, Tierschutz und Organisation Hundewesen gehören ebenfalls zum Kursinhalt. Das Modul 1 dieser Ausbildung findet vom 23. bis 25. März im LZV statt, das Modul 2 vom 3. bis 5. Mai am Plantahof in Graubünden. Modul 4 besteht aus einem Praktikum auf einer Alp. Auskunft und Anmeldung beim LZV*.

Schmerzausschaltung Kastration/Enthornung Kalb

24. November, 13.00–16.00 Uhr: Der Besuch dieses anerkannten Kurses betreffend theoretische Grundlagen der Schmerzausschaltung bei der Enthornung in den ersten Wochen oder bei der Frühkastration ermöglicht dem Tierhalter, seine Kälber selber fachgerecht und den gesetzlichen Vorgaben entsprechend zu enthornen und/oder zu kastrieren. Auskunft und Anmeldung bis 15. November beim LZV*. LZV*: Landwirtschaftszentrum Visp (LZV): Tel. 027 948 08 10 oder Fax 027 948 08 13, bildung@lz-visp.ch

Krankenkasse für die Landwirtschaft

Ende Oktober sind die neuen Policen für das Jahr 2011 zugeschickt worden. Es empfiehlt sich, die Unterlagen genau zu prüfen. Vielleicht ändert sich an den Prämien kaum etwas, sodass

und berät Bauern und Bäuerinnen gerne, denn Agrisano setzt sich seit jeher für die Interessen und Bedürfnisse der landwirtschaftlichen Bevölkerung ein. So kann in einem individuellen Beratungsgespräch Klarheit über die Versicherungsdeckung geschaffen werden. Zugleich kann geprüft werden, ob und wie Prämieneinsparungen möglich sind – etwa bei der Wahl der Franchise oder beim Wechsel zum Hausarztmodell AGRI-eco. Noch bis Ende November kann die Grundversicherung gekündigt und auf das neue Jahr hin zu einer anderen Krankenkasse gewechselt werden. Bei einem Prämienaufschlag kann auch die Zusatzversicherung noch bis zum 30. November gekündigt werden. Verlangen Sie eine Vergleichsofferte bei der OLK (027 945 15 71).

Die Krankenkasse der Landwirtschaft!

man sich schnell Klarheit verschafft hat und weiss, welche Leistungen in der Grundversicherung gedeckt sind. Andere stellen womöglich fest, dass sich die Prämien für 2011 erhöhen. Gerade dann ist es wichtig, die Police genauer unter die Lupe zu nehmen und sich zu fragen, ob man richtig versichert ist. Die Krankenkasse Agrisano unterstützt

Messe für Verstorbene

Bauernseelsorger Robert Imseng feiert am kommenden Freitag, dem 12. November, um 14.00 Uhr, in der Pfarrkirche von Turtmann eine

Messe für verstorbene Bauern und Bäuerinnen. Das Seelsorgeteam der Oberwalliser Landwirtschaftskammer lädt herzlich zur Teilnahme ein.

Harte Zeiten dauern an

Am 27. Oktober beschloss der Bundesrat, die Verkäsungszulage auf den 1. Januar 2011 um 3 Rappen je Kilogramm verkäster Milch zu kürzen. Der Schweizerische Bauernverband (SBV) beurteilt dies als Wirtschafts- und staatspolitischen Fehltritt des Bundesrates. In seiner Medienmitteilung schreibt der SBV: Einerseits verschärft der Bundesrat damit die bereits sehr schwierige Situation der Milchproduzenten. Andererseits hebt er das Parlament aus, weil er die Anpassung der Zulage umsetzt, bevor das Parlament das Budget 2011 beschlossen hat. Der SBV will sich mit allen Mitteln dafür

einsetzen, dass das Parlament den Entscheid mit entsprechenden Beschlüssen im Rahmen der Debatte zum Budget 2011 wieder korrigiert. Grosse Enttäuschung über den Bundesratsentscheid zeigten auch die Schweizer Milchproduzenten. Auch sie wollen beim Parlament eine Korrektur erwirken.

Ein erstes positives Signal: Die Wirtschafts- und Abgabenkommission des Nationalrates stimmte am 2. November dem Zahlungsrahmen 2012–2013 für die Landwirtschaft zu und beantragt dem Rat, ihn um 130 Millionen Franken anzuheben.

Mastkälber vor Grippe schützen



Im Merkblatt Nr. 37 von ALP aktuell beschreiben die Autoren eine Strategie zur Grippeprävention. Als ersten Erfolgsfaktor werten sie das Vertränken von vier Litern Kolostrum in den ersten zwölf Stunden nach der Geburt. Bei einem Transport ist auf das Wohl der Tiere zu achten. Nach dem Transport muss das Kalb sofort mit Frischwasser versorgt werden. Beim Einstellen muss es auf Krankheiten untersucht werden. Kranke Tiere sind vorerst zu isolieren. In einer Gruppe sollten nicht mehr als 30 Tiere gehalten werden. Die Tiere einer Gruppe sollten alle etwa gleich alt sein. Ein wichtiger Faktor ist das Stallklima, d. h. gute Lüftung, zwischen 60 und 75% relative Luftfeuchtigkeit, Temperatur zwischen 3 und 22 °C, mindestens 4 m³/Kalb. Ein gezielter, möglichst frühzeitiger Einsatz von Antibiotika erhöht die Erfolgschance. Der Tierhalter sollte auf folgende Symptome achten: fehlende Vitalität, eitriger Ausfluss aus der Nase, Augenausfluss, hängende Ohren, pumpende, schnelle Atmung, Husten, Temperatur (rektal gemessen) über 39,5 °C. Das Merkblatt Nr. 37 kann bei der ALP Bibliothek in Posieux (Tel. 026 407 71 11) bezogen oder auf der Webseite www.agroscope.ch unter der Rubrik Publikationen → Zeitschriften heruntergeladen werden.

Rund 80% der Gesundheitsprobleme von Mastkälbern werden durch Grippe oder enzootische Bronchopneumonie verursacht. Produktionstechnische Massnahmen wie zum Beispiel das Zusammenführen von Tieren verschiedener Herkunft und der Transport bewirken einen erhöhten Infektionsdruck und Stress. Beides spielt bei der Verbreitung von Krankheitserregern in der Mastgruppe eine grosse Rolle. Bestimmte Risikofaktoren lassen sich jedoch kontrollieren und damit senken, sodass weniger Antibiotika eingesetzt werden müssen und die Verluste von Kälbern reduziert werden können.

Wirz-Kalender 2011

Das Nachschlagewerk für die Schweizer Landwirtschaft besteht aus zwei Handbüchern und einer Agenda und kostet im Set 38 Franken. Im Handbuch Betrieb und Familie sind etwa alle wichtigen Informationen zur Unternehmensführung oder nützliche Hauswirtschaftstipps zu finden. Die neuesten Sortenempfehlungen, wichtige Angaben zu Saat, Pflanzenschutz, Düngung

oder Informationen zu Tierhaltung, Milch- und Fleischmarkt gehören zum Inhalt des Handbuchs Pflanzen und Tiere 2011. Ergänzt wird das Set mit der Wirz-Agenda, die auf ihren Wochenblättern viel Platz für Aufzeichnungen bietet. Der Wirz-Kalender 2011 ist erhältlich beim Wirz Verlag in Basel unter www.reinhardt.ch, verlag@reinhardt.ch o. Tel. 061 264 64 50.

Nächste Schafannahmen

Die nächsten Schlachtschafannahmen finden am 17. November sowie am 1. und 15. Dezember in Gamsen statt. Die Annahmen beginnen jeweils um 8.00 Uhr. Anmeldungen unter Angabe des Annahmedatums und Annahmeplat-

zes sowie der Anzahl Auen und Lämmer und der Rasse bitte bis spätestens 14 Tage vor der Durchführung an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch. Nicht angemeldete Tiere werden zurückgewiesen.

Rindviehannahme

Die nächsten Rindviehannahmen sind vorgesehen am 17. November und 1. Dezember. Anmeldungen bitte bis spätestens 14 Tage vor der Durchführung an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch. Das Anmeldeformular kann unter der gleichen

Adresse verlangt oder unter der Rubrik Dokumente auf www.olk.ch heruntergeladen werden. Bitte Anmeldeformular zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbestätigung an OLK, Talstrasse 3, 3930 Visp, senden.

Agenda

- 12. November**
Bauernseelsorger Robert Imseng feiert um 14.00 Uhr in der Pfarrkirche Turtmann eine Messe für Verstorbene, organisiert vom Seelsorgeteam der OLK.
- 15. November**
Züchterversammlung des Walliser Braunviehzuchtverbands im Relais Walker in Mörel
- 18. November**
Jahresabschluss und Erntedank des Gartenbauvereins Oberwallis im Restaurant Matteni in Brig
- 19. November**
Züchterabend des Oberwalliser Fleckviehzuchtverbands (OFZV) in der Schaukäserei in Turtmann
- 25. bis 29. November**
Agrama – Schweizer Fachmesse für Landtechnik auf dem Gelände der BEA bern expo.
- 30. November**
Präsidentenkonferenz der Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK)

Tipps zum Aufbewahren von der Bäuerin Vreny Schmid aus Naters

Wenn sich der Herbst verabschiedet

Wenn die Tage kürzer und die Temperaturen kühler werden, freut sich manche Bäuerin auf die Tage zu Hause, auf das Aufarbeiten von Liegegebliebenem, etwa Flickchen, Nähen und Stricken. In den Vegetationsmonaten kommen viele Bäuerinnen kaum dazu, das Notwendigste im Haus zu erledigen, geschweige denn einem Hobby nachzugehen. Doch bevor sich die Bäuerinnen den winterlichen Tätigkeiten zuwenden kann, muss natürlich der Garten eingewintert werden. Neben dem Einlagern und Einkochen ist es wichtig, bereits an den nächsten Frühling zu denken.

Der Kräutergarten?

Zuerst kommt ja bekanntlich die Ernte. Der beste Zeitpunkt dafür ist ein kühler, sonniger Morgen, wenn der Tau getrocknet ist. Verwendet werden nur einwandfreie, gesunde grüne Blätter und Stängel. Beim Abernten eignet sich eine scharfe Schere oder ein Küchenmesser. Falls nur die Blätter getrocknet werden sollen, wird trotzdem der Stängel geschnitten und später die Blätter von diesem abgestreift. Bei Kräutern, die aus der Mitte herauswachsen, wie Rosmarin oder Basilikum, werden die äusseren Stiele zuerst geschnitten, damit die Pflanzen Kraft zum Nachwachsen haben. Bei buschigen Pflanzen wie Thymian wird

oben abgeschnitten, damit die jungen Triebe ungehindert nachwachsen können. Ausserdem kann die Ernte von Kräutern auch einem Fruchtschnitt gleichgesetzt werden, d. h. buschig gewordene Kräuter werden zurückgeschnitten und auf das Mass reduziert, wie es für das nächste Jahr geplant ist.

Kräuter einfrieren

Frische Küchenkräuter sind beliebt und verfeinern im Sommer so manches Gericht. Damit ich diese herrlichen Gewürze und Tees das Jahr über weiter nutzen kann, kann ich sie auf verschiedene Arten konservieren. Die einfachste und schnellste Art der Konservierung ist das Einfrieren. Hierfür eignet sich Kerbel, Dill, Fenchel, Majoran, Minze, Estragon und Petersilie. Die Kräuter werden gehackt und in die Gefrierwürfel-Formen gegeben. Anschliessend werden die Würfel mit Wasser aufgefüllt. Nach dem Gefrieren werden die Kräuterwürfel in Gefrierbeutel umgefüllt. Ein Würfel reicht jeweils als Portion zum späteren Würzen. Die Beschriftung sollte nicht fehlen, denn die Kräuter lassen sich nicht mehr unterscheiden. Eine andere Form ist, Kräuter büschelweise in Gefrierbeutel zu stecken, um sie bei Bedarf zu entnehmen. Die

Kräuter zerbröseln dann leicht zwischen den Fingern. Durch das Einfrieren bleiben Aromen und Wirkstoffe am besten erhalten. Eingefrorene Kräuter halten sich auch länger als ein Jahr.

Kräuter trocknen

Das Trocknen der Kräuter ist zeitintensiver. Je nach Bedarf können Kräuter gebündelt und kopfüber an einem warmen, luftigen Ort getrocknet werden. Als Orte eignen sich beispielsweise trockene Dachböden oder Gartenhäuser. Die Kräuter dürfen während des Trocknungsprozesses nicht feucht werden. Denn Feuchtigkeit zieht sofort in die Kräuter, verlängert die Trockenphase und erhöht die Schimmelpilz-Gefahr. Schimmelpilze verderben die Kräuter und sind gesundheitsschädigend. Sollen nur die Blätter und Blüten getrocknet werden, können diese auf weisses Papier (so können die Kräuter gut gesehen und beurteilt werden) an einem warmen, luftigen Ort am besten im Haus getrocknet werden. Geduld ist wichtig: Denn nur vollständig getrocknete Pflanzenteile halten lange. Erst dann wenn sie raschelnd und leicht zwischen den Fingern zerrieben werden können, sollten sie in luftdichte Gläser gefüllt werden. Sie sind etwa ein Jahr haltbar. Auch das Lagern im Schrank

oder in abgedunkelten Gläsern ist sinnvoll. Lichteinfall verkürzt die Lagerfähigkeit.

Pflanzen im Herbst?

Für viele Pflanzenfreunde, besonders der älteren Generation, ist sonnenklar: «Der Herbst ist die beste Pflanzzeit für winterharte Gartenpflanzen!» Eine Herbstpflanzung hat gegenüber einer Frühjahrs- oder Sommerpflanzung zwei klare Vorteile:

– Wurzel-/Erdkontakt: Durch die Winterwärme gibt es einen optimalen Kontakt der Wurzeln mit der Erde. Allfällige Hohlräume werden dadurch geschlossen. Dadurch ist die Vertrocknungsgefahr im Frühjahr stark verringert.

– Wurzelbildung: Während den Herbstmonaten und in den bodenfrostfreien Winterzeiten bilden viele Pflanzen bereits neue Wurzeln. Diese Neuwurzelbildung ist im Frühjahr Gold wert, wenn die Pflanze «in den Saft kommt» und der Austrieb erfolgt. So ist die Wasser- und Nährstoffversorgung bereits gut funktionstüchtig und die Gefahr des Vertrocknens eindeutig reduziert.

Laub- und Nadelgehölze, Rosensträucher und Obstbäume bevorzugen die Herbstpflanzung ganz speziell. Ihr freudiges Wachstum belohnt die herbstlichen Bemühungen.

Geniessen statt niesen

Obwohl die roten und goldenen Farben die

sommerliche Wärme ersetzen, ist der Herbst für viele nicht gerade die Lieblingszeit. Dunkelheit, Nässe und Kälte sind Herausforderungen an die Gesundheit. Aber Herausforderungen sind da, um gemeistert zu werden. Geniessen statt niesen, heisst die Devise. Wenn Sie ein paar Hausmittel vorrätig haben, können Sie getrost dem Nebel, den kurzen Tagen und dem kommenden Schneematsch entgegensehen. Hier eine Handvoll Tipps, wie Sie sich gut gewappnet durch die kühle Jahreszeit bringen:

Übermässige Stress dämpft das Immunsystem. Achten Sie auf ausreichende Erholung und Schlaf, denn im Schlaf kann sich der Körper gut regenerieren.

Achten Sie auf ausgewogene, vitaminreiche Ernährung. Wichtig ist besonders Vitamin C (z. B. in Sauerkraut, Johannisbeeren, Sanddornsaft, Holundersaft). Eine hohe Dosis Vitamin C kann manchmal den Ausbruch einer Erkältung stoppen.

Wärme durch Kleidung, heisse Getränke oder ein heisses Voll- bzw. Fussbad verbessert die Schleimhautdurchblutung. Die Durchblutung wird auch durch regelmässige, nicht zu intensive Bewegung gefördert, am besten an der frischen Luft. Dabei ist zu beachten, dass man beim Sport nicht aus der Puste kommt. Die Schleimhäute feuchtet man durch reichliches Trinken an. Mit den selber angepflanzten und geernteten Teekräutern ist dies zusätzlich ein Genuss.



Viatrac Aebi VT 450 Forst

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

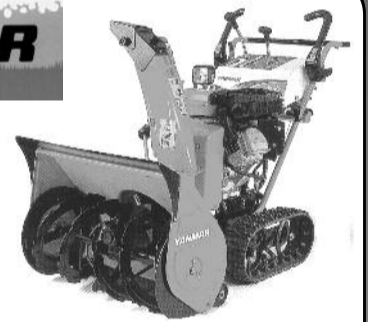
Beratung, Verkauf und Service:

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

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

YANMAR

Technologie
für perfekte
Schneeräumung



Johann Schmidhalter AG

Service + Verkauf von
Land- und Kommunalmaschinen



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

Achtung – Aktionsende

UFA-Milchviehfutter

Dauer der Aktion

27. November 2010

(Auslieferungsdatum)

Landi

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

Sortiment:

Maissilo Bac 600 + 900 kg
CCM Bac 600 kg
Zuckerrüben Bac 1200 kg

9111

WEHREN AG

Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS

www.wehrenag.ch

• Reform • Steyr-Case • Kubota • Stihl • Honda • Arctic Cat.

**Ihr Spezialist
für Schneefahrzeuge
jeglicher Art.**



9096

Terratrak Aebi TT270

Dank neuester Technik

- schneller
- sicherer
- wirtschaftlicher

**TOP-OCCASIONEN
TT 220**



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

9123

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

Es ist Zeit, ans Holz zu denken!

Wir haben die Lösung
ohne Schmerzen und Kraftaufwand.

Heuschrotmaschine



Holzspalter



Aktion

Holzfräse



HONDA
POWER PRODUCTS



Schneefräsen
ab Fr. 1630.-

Raupentransporter
ab Fr. 3995.-

Aktion



Generatoren
ab Fr. 599.-

Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna



AMMETER AG

www.ammeterag.ch
Tel. 027 473 24 82 / Fax 027 473 39 62

3951 Agara



Ammeter & Franzen AG, Brig-Glis, Industriest. 85, Tel. 027 923 31 20

9118