

KURSE

Schwarzholzkrankheit und goldgelbe Vergilbung

2. September: Teilnehmende lernen die Symptome erkennen und Vorsichts- und Bekämpfungsmassnahmen zum Schutz ihrer Rebstöcke ergreifen. Anmeldung auf www.vs.ch/dlw-weiterbildung.

Landwirtschaftliche Weiterbildung

16. September: Der Weiterbildungskurs zur Erlangung der Direktzahlungsberechtigung und die modulare landwirtschaftliche Weiterbildung beginnen am 16. September mit einem Informationsabend im Landwirtschaftszentrum in Visp. Anmeldung auf www.vs.ch/dlw-weiterbildung.

AGENDA

Heute und morgen

Die Walliser Bauernküche serviert am Open Air Gampel einheimische Spezialitäten. Willkommen zu schmackhafter Traditionsküche.

20. bis 23. August

Internationale Forstmesse in Luzern.

28. August

Die Bäuerinnenvereinigung Oberwallis lädt zum Mitglederausflug ein.

7. September

Familienfest (Raclettebummel) des Gartenbauvereins Oberwallis in Brig mit Rahmenprogramm.

10./11. September

Braunvieh-Stierenmarkt in Zug mit Auktion.

12./13. September

Nationaler Clean-up-Day: Die Schweiz räumt auf – Mach mit, Informationen unter www.clean-up-day.ch.

14. September

In den Walliser Bergdörfern war Roggenbrot stets auf dem Tisch. In Erschmatt erfahren Sie alles zum Roggenbrot.

16./17. September

Schweizerischer Zuchtstiermarkt Thun.

70 Jahre Forschung

Agroscope feiert 70 Jahre Forschung in Conthey. Um diesen Geburtstag zu feiern, öffnet das Agroscope-Forschungszentrum in Conthey seine Türen am Wochenende des 30. und 31. August von 13.30 bis 18.00 Uhr. Ein Entdeckungsrundgang mit 25 Posten lädt ein zum Beobachten, Riechen, Degustieren und Berühren – ganz nach dem Motto des Anlasses: Forschung berühren. Die Forschungsarbeiten werden anschaulich und spielerisch präsentiert. Besucherinnen und Besucher erleben, wie Agroscope in Conthey die Herausforderungen der Zukunft meistern will im Bereich Gewächshauskulturen, Beeren, Medizinalpflanzen, Aprikosen und bei anderen Obstarten im Alpenraum.

Walliser Köstlichkeiten

Gastgebende von «Walliser Köstlichkeiten» verpflichten sich, labelisierte AOP-, IGP- und Marke-Wallis-Produkte zu bevorzugen, den traditionellen Walliser Teller ganztags zu servieren, mindestens 3 warme Gerichte und 2 Desserts aus Walliser Erzeugnissen zu empfehlen, während der Produktionszeit vorzugsweise Walliser Früchte, Gemüse, Käse und weitere saisonale Frischprodukte zu servieren. Wird Raclette angeboten, dann nur mit dem echten Walliser Raclette-AOP-Rohmilchkäse. Die Weinkarte empfiehlt mindestens 8 Walliser Qualitätsweine, davon mindestens 2 im Offenausschank. Und zu guter Letzt: Abricotine und Williams AOP-Edelbranntweine. Freundlichkeit und agrotouristische Tipps gehören selbstverständlich auch zu den Leistungen der «Walliser Köstlichkeiten»-Betriebe.

In der **Godswärgjstubu**, dem historischen Bauernhaus (1636) in **Albinen** wird Walliser Feinkost nach Grossmutterrezepten gekocht. Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten sowie den benachbarten Wiesen und Wäldern. Hannelore und Sasha-Tsering Tsokhim-Bumann heissen unter anderem auch zu hausgemachten Kräutertees willkommen.

Luzia und Franz Schmid sind Gastgeber in der alten Schmiede von **Raron**, welche nach Minergie-Regeln als modernes Restaurant umgebaut wurde. Geräucherte und gebratene Eglifilets aus der Fischzucht Valperca

sowie erstaunliche Weinspezialitäten vom Oberwalliser Rebberg gehören zu den Walliser Spezialitäten, welche in der **Schmitta in Raron** zu geniessen sind.

Walliser Käsesuppe, Ragout vom Eringerrind, Cholera mit Blattsalat sowie Safran- und Bergkräuter-Käsefondue gehören zum Angebot des Restaurants **Bahnhof in Ausserberg** an der Lötschberg-Südrampelbahnlinie oberhalb Visp. Alexandra und Scott Donaldson-Leiggener heissen zu diesen und anderen Walliser Spezialitäten willkommen.

Im traditionellen Restaurant mit Grill- und Flambée-Spezialitäten **Sacré-Feu**, im charmanten **Turm Hotel Grächerhof in Grächen** empfängt Jacqueline Fux ihre Gäste beispielsweise zu Eringer-Entrecôte. Risotto mit Walliser Hauswurst, Alpenlammracks mit Genepi, Fendantsuppe oder Grächner Heu-Suppe.

Britisch-belgischer Charme auf Walliser Boden. Das **Hotel-Restaurant Berghaus Toni, Riederalp**, wird von James und Brit Harrison geführt. Sie laden in ihren gemütlichen Lokalitäten mit Holz-Chemineés und Panorama-Terrassen zu Entrecôte d'Hérens, Fendant- oder Bier-Käsefondue, Walliser-Raclette AOP, Käse-Röstis, Walliser- und Apéro-Teller ein.

Heimeliges Holz-Dekor mit freundlichem Ambiente erfreut das Auge – kulinarische Überraschungen dank wechsel-



Die Broschüre aller «Walliser Köstlichkeiten»-Restaurants ist bei der Geschäftsstelle der OLK erhältlich. Weitere Anbieter sind willkommen.

den Spezialitäten aus Eringerfleisch, Gommer Alpenlamm, Bergkäse und heimischem Wild den Gaumen. Zum Beispiel: Gommer Cholera, Käseschnitte Tenne, Gommer Siedfleischterrine, Bio-Zigerröllchen im Rohschinkenkleid. Leckerei aus Walliser Aprikosen. Sii neu interpretiert. Sii ist eine alte Walliser Spezialität mit Roggenbrot. Die Familie Fernando Michlig heisst im **Hotel-Restaurant Tenne in Glurigen** herzlich willkommen.

Das **Hotel Croix d'Or et Poste in Münster** ist seit 1620 mit seiner Tradition und Gastfreundschaft ein gastronomischer Treffpunkt auf der Alpenroute. Heimeliges Restaurant mit «Goethe Stube», Bankettsaal und sonniger Terrasse. Herrlichste Walliser und Gommer Spezialitäten wie Cholera. Käsefondues und Käseschnitten. Wildsaison. Gommer Heidelbeeren-Coupe. Aprikosenschaumcreme. Simon Aellig-Bumann und sein Team freuen sich auf jeden Gast.

Das Siegel der engagierten Restaurants



Die Labels «Walliser Köstlichkeiten» und «Valais excellence» verbinden sich, um Walliser Gaststätten auszuzeichnen, die authentisch, leistungsstark und verantwortungsbewusst sind. Drei Restaurants haben diese Zertifizierung schon erhalten. Die nächsten Kandidaten können von einem vereinfachten Verfahren profitieren, das sich auf das ritzy* Weiterbildungsprogramm stützt.

Infos unter: www.ritzyinfo.ch. Die mit dem «Label Valais excellence» ausgezeichneten Restaurants haben eine anspruchsvolle Zertifizierung erlangt, die den leistungsstarken und verantwortlichen Walliser Unternehmen vorbehalten ist. Neben authentischen Gerichten mit der Qualitätsgarantie «Walliser Köstlichkeiten» setzen sich die mit dem Label ausgezeichneten Restaurants für eine vorbildliche Geschäftsführung ein, die sowohl die Menschen als auch die Umwelt respektiert. Sie engagieren sich für die Gesundheit und die Sicherheit am Arbeitsplatz sowie

für die Weiterbildung des Personals. Sie ergreifen konkrete Massnahmen, um ihren ökologischen Fussabdruck zu reduzieren: umweltverträgliche Waschmittel, Energiesparplan, Abfallverwertung, Reduktion des Wasserverbrauchs usw. Die Qualität ihres Managements wird regelmässig kontrolliert.

Die Wahl einer Gaststätte mit dem Label «Valais excellence» gibt Ihnen die Garantie, dass Sie es mit einem Walliser Betrieb zu tun haben, der sich für die nachhaltige Entwicklung seines Kantons und seiner Einwohner einsetzt.

ÖLN-INFO

Anmeldung für das Beitragsjahr 2015

Auch im Rahmen der Agrarreform 2014–2017 gilt der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) als Grundlage für den Bezug von Direktzahlungen. Betriebe, die **neu oder wie bisher nach dem ÖLN** (Ökologischer Leistungsnachweis, vorher IP) produzieren wollen, müssen sich bis spätestens am **31. August 2014 bei der Dienststelle für Landwirtschaft, Amt für Direktzahlungen, anmelden. Die beim Kanton bereits registrierten Be-**

triebe erhalten ein entsprechendes Formular zugestellt. Die Anmeldung beinhaltet den ÖLN, die Biodiversitäts-, Produktionssystem- und Ressourceneffizienz-Beiträge sowie die Anmeldung der Tierwohlbeiträge (RAUS und BTS pro Kategorie). Aufgrund der Anmeldung plant und koordiniert der Kanton bzw. die vom Kanton beauftragte Kontrollstelle die Kontrollen im Beitragsjahr. Verspätete Anmeldungen können Konsequenzen haben. Seit 1. Januar 2014 entspricht das ÖLN-Jahr wieder dem Kalenderjahr. Die Einreichung des Betriebshefts

(bisher bis spätestens am 10. Oktober) verschiebt sich damit. Ab 2015 müssen die Betriebe im Laufe der Monate Januar und Februar sowohl die Strukturhebungsdaten (Flächen und Tiere) wie auch das Betriebsheft bis spätestens Ende Februar einreichen. Das ÖLN-Betriebsheft und die ÖLN-Formulare werden auf das Jahr 2015 soweit nötig angepasst. Die Kontrollen BTS und RAUS, kombiniert mit den amtlichen Tierschutzkontrollen, beginnen im Dezember auf der Basis der bis Ende August eingereichten Anmeldung.

14. September: Heiligkreuztag

Das Seelsorgeteam der Oberwalliser Landwirtschaftskammer organisiert am Sonntag, 14. September, die Teilnahme am Hochamt in Heiligkreuz im Lengtal. Individuelle Anfahrt bis Fiesch oder bis Binn. Treffpunkt um 9.00 Uhr auf dem Parkplatz im Dorf Binn. Bei genügend Anmeldungen organisieren wir ab Bahnhof Fiesch bis Binn und später zurück einen Bus. Ab Binn geht es unter kundiger Führung auf Schus-

ters Rappen den Wanderweg entlang. Das Hochamt in der Heiligkreuzkapelle findet um 10.30 Uhr statt. Nach der Messe geht es auf der gleichen Route oder eventuell auf dem Bibelweg nach Binn zurück. Verpflegung aus dem Rucksack. Kosten für die Busfahrten je nach Anzahl Teilnehmende zwischen 12 und 16 Franken. Anmeldungen bitte an die Geschäftsstelle der OLK, Telefon 027 945 15 71.



«Im Kreuz ist Heil» lautet die Balken-Inschrift in der Kapelle Heiligkreuz. Willkommen zum Hochamt am Heiligkreuztag.

Ausflug der Bäuerinnen

Der Vorstand der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis lädt die Mitglieder und andere Interessierte zum Mitglederausflug am **Donnerstag, 28. August 2014**, ein. Er führt in den Kanton Bern, nach Sigriswil, der Gemeinde mit den elf Dörfern. Prachtige Schlösser, herrliche Parkanlagen, geheimnisvolle Museen: Sigriswil ist der ideale Ausgangspunkt für die Besichtigung der zahlreichen kulturellen Perlen in der Region und beste Grundlage für ein unterhaltsames Programm.

7.00 Uhr Abfahrt Bahnhof Brig
7.10 Uhr Visp Bahnhof (Haltestelle 12)
7.20 Uhr Raron Turtig
7.25 Uhr Gampel/Steg beim Bahnhof
7.30 Uhr Turtmann Bini
8.20 Uhr Goppenstein
Autoverlad

Die Kosten betragen 90 Franken (inbegriffen: Bus, Kaffee, Mittagessen, Eintritt Museum/Hängebrücke, Z'Vieri). Die Anmeldung muss bis 25. August 2014 bei Imelda Ammann unter Telefon 027 932 28 22 oder 078 841 46 43 erfolgen.



Lasst die Sorgen zu Hause und gönnt euch einen unterhaltsamen Tag im bernischen Sigriswil.

ÖFFENTLICHE MÄRKTE

Die Märkte für **Schlachtschafe** finden am 20. August in Gamsen, am 27. August in Wiler, am 2. September in Randa am 3. und 10. September in Gamsen, am 17. September in Staldenried und am 23. September in Gampel statt.

Der nächste **Rindviehmarkt** ist am 17. September ge-

plant. Auf den Rindviehmärkten können Jungtiere ab dem 161. Tag aufgeführt werden.

Anmeldungen bitte bis spätestens um 10.00 Uhr am Montagmorgen in der Vorwoche des gewünschten Schlachtdatums an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch.