

2. Ausgabe April 2002, 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, 25. April 2002: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Eine gefährliche Krankheit

Thema

## Feuerbrand: Vorbeugen geht vor!



Feuerbrand im Hausgarten, hier auf Cotoneaster dammeri.

Obwohl der Feuerbrand bisher im Wallis nicht aufgetreten ist, müssen wir unweigerlich damit rechnen, mit den Gefahren des Feuerbrands konfrontiert zu werden. Im Jahr 2001 wurden in allen Westschweizer Kantonen mehrere Fälle dieser Krankheit registriert. In der Nordostschweiz ist die Krankheit bereits stark verbreitet. Die durch diese Krankheit verursachten Schäden (Absterben von Apfel- und Birnbäumen in Obstgärten, von Stauden und Sträuchern in Grünanlagen, Gärten, Böschungen, Wäldern) können ein enormes Ausmass annehmen.

Der Feuerbrand ist eine sehr gefährliche Bakterienkrankheit des Kernobstes und einiger nah verwandter Zier- und Wildgehölze. Diese Krankheit bedroht die Obstbäume in hohem Masse. Ein befallener Baum kann innerhalb einer Vegetationsperiode absterben. Bekämpfungsmöglichkeiten fehlen weitgehend. Wegen seiner Gefährlichkeit wurde der Feuerbrand zu einer gemeingefährlichen Krankheit erklärt. Für befallene Pflanzen besteht eine Meldepflicht.

Diese nicht behandelbare und für viele Pflanzen ansteckende Krankheit verlangt nach einer regelmässigen Kontrolle auf breiter Ebene, um ihr Auftreten und ihre Ausbreitung zu verhindern. Entsprechende klimatische Verhältnisse können ein sehr rasches Ausbreiten des Feuerbrandes bewirken.

Zu diesem Zweck hat das Amt für Pflanzenschutz des Kantons Wallis alle Gemeinden aufgefordert, Feuerbrand-Kontrollen zu bestimmen (Gemeindeangestellte, Gärtner usw.), die bei ihrer täglichen Arbeit die Krankheit am ehesten erkennen können. Um die Risiken einer Ausbreitung zu minimieren, sollte sich zudem jedermann bemühen, keine anfälligen Sorten und Arten anzupflanzen.

### Entwicklung des Feuerbrandes

Der Feuerbrand überwintert in kranken Pflanzen im befallenen Rindengewebe an Ästen und Stamm. Im Frühling vermehren sich die Bakterien bei feuchtwarmem Wetter in riesigen Mengen und werden in Form von Schleimtröpf-

chen ausgeschieden.

Aus diesen Schleimtropfen werden die Bakterien durch Wind, Regen, Insekten, Vögel und Schnittwerkzeuge auf andere Wirtspflanzen übertragen. Die Bakterien dringen durch die Blüten und noch nicht verholzte Triebe in die Pflanze ein. Die Krankheit breitet sich weiter in Trieben und Ästen aus und erreicht unter günstigen Bedingungen Stamm und Wurzel.

Kurze Zeit nach der Infektion welken die befallenen Blüten und Triebe, Triebspitzen biegen sich auf charakteristische Weise U-förmig nach unten. Abgestorbene Zweige verfärben sich braun bis schwarz, ohne jedoch Blätter und Früchte abzustossen. Sie machen einen verbrannten Eindruck (Feuerbrand). Feuchtigkeit und Wärme fördern die Krankheitsentwicklung stark. Die befallene Rinde wird rissig und sinkt etwas ein. Unter der Rinde ist das befallene Gewebe feucht, schleimig, rotbraun verfärbt. Diese Befallstellen stellen eine neue Infektionsquelle dar, von denen aus durch Verfrachtung von Bakterien erneut andere Wirtspflanzen infiziert werden können.

### Wirtspflanzen

Feuerbrand befällt neben dem Kernobst (Apfel, Birne, Quitte) auch noch einige Zier- und Wildgehölze wie Cotoneaster, Weissdorn, Eberesche und Feuersorn. Hochanfällig sind z.B. als Bodenbedecker oder Ziersträucher, welche in der Schweiz stark verbreitet sind, spielen bei der unerkannten Verbreitung eine wichtige Rolle. Die Blütezeit dieser verschiedenen Wirtspflanzenarten erstreckt sich vom Frühling bis weit in den Sommer hinein, so dass für die Bakterien fast die ganze Vegetationsperiode günstige Infektionsbedingungen vorhanden sind.

### Ausbreitung

Der Feuerbrand wurde in Amerika vor 200 Jahren beobachtet und 100 Jahre später als Bakterienkrankheit beschrieben. 1957 wurde er erstmals in Europa (England) festgestellt. Anschliessend verbreitete er sich auf das Festland. Seit anfangs der 80er Jahre bedroht der Feuerbrand die Obstbäume in unmittelbarer Nähe der Schweizergrenze in Basel und am Bodensee. 1989 trat die Krankheit erstmals in der Nordostschweiz auf Cotoneaster auf. Seit 1997 wurden in grossen Teilen der Schweiz Feuerbrandinfektionen festgestellt.

### Abwehrmassnahmen

Gegen den Feuerbrand stehen keine wirksamen Bekämpfungsmittel zur Verfügung. In den gefährdeten Gebieten sind regelmässige Befallskontrollen und sofortige Rodung von kranken Pflanzen eine wichtige Abwehrmassnahme. Neben Obstanlagen werden auch Hochstämme und Wirtspflanzen in Hecken und Siedlungsgebieten kontrolliert.

Infiziertes Pflanzenmaterial (Achtung: nicht berühren!) stellt eine besonders grosse Gefahr dar, weil die Krankheit damit von einem Gebiet ins andere verschleppt werden kann.

Der Feuerbrand ist gesetzlich meldepflichtig. Weil der Feuerbrand als gemeingefährliche Krankheit gilt, wurde 1972 ein Importverbot für sämtliche Wirtspflanzen verhängt. Dieses Verbot gilt nicht nur für den Handel, sondern auch für die Einfuhr und das



Absterbender Trieb eines Apfelbaumes.

Mitnehmen einzelner Wirtspflanzen (inkl. Pfropfreiser und Stecklingen) durch Private.

### Alternativen zu Wirtspflanzen

Eine wichtige Massnahme, um das Ausbreitungsrisiko zu minimieren, ist der Anbau von nicht anfälligen Zierpflanzen, denn der Feuerbrand kann sich auch über befallene Zierpflanzen schnell ausbreiten.

Die Broschüre «Alternativen zu Wirtspflanzen des Feuerbrandes» zeigt in Bild und Wort attraktive Pflanzen, die anstelle der feuerbrandanfälligen Cotoneaster-Arten in Hausgärten, Siedlungen und öffentlichen Anlagen gepflanzt werden können. Ersatzpflanzen für die feuerbrandanfälligen Cotoneaster-Arten gibt es in beachtlicher Auswahl. Die Broschüre teilt die Pflanzen nach den verschiedenen Ansprüchen auf: Immergrüne Bodendeckung, Eignung zur Heckenbildung, schöner Fruchtschmuck oder Bepflanzung begrenzter

Flächen (beispielsweise in Friedhöfen). Vorschläge zu Solitären und Pflanzen mit schönem Blütenschmuck sind in die Listen ebenfalls integriert.

Die Broschüre kostet Fr. 8.– und kann schriftlich bestellt werden bei der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil, Alternativen Feuerbrand, Postfach 185, 8820 Wädenswil; Fax 01 780 63 41; E-Mail: info@faw.admin.ch.

Weitere Infos auf: [www.feuerbrand.ch](http://www.feuerbrand.ch)

### Vorgehen bei Verdacht auf Feuerbrand:

Bei Verdacht auf Feuerbrand ist aufgrund der gesetzlichen Vorschriften sofort Meldung zu erstatten an die zuständige kantonale Zentralstelle für Pflanzenschutz resp. Obstbau, oder an die Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil. Verdächtige Pflanzen dürfen nicht berührt werden. Die zuständigen amtlichen Stellen sind für eine fachgerechte Entsorgung (Verbrennung) besorgt.

## 4. Mai in Naters, Festwiese Stapfen Kantonalschau Walliser Braunvieh

Info

Am Samstag, dem 4. Mai, findet auf der Festwiese Stapfen, eingangs Naters eine kantonale Braunviehausstellung statt. 180 Kühe und Rinder, davon zirka 20 Original-Braunvieh Tiere zeigen den derzeitigen Stand der Braunviehzucht im Wallis auf. Es sind rund 50 engagierte Züchter, die ihre Tiere auf den Stapfen bringen und sich an diesem Vergleich beteiligen. Das Mitmachen an diesem züchterischen Höhepunkt widerspiegelt das rege Interesse und die Freude unserer Züchter an der Viehzucht.

Neben der Viehzucht steht aber auch die Geselligkeit und der Kontakt mit der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung im Vordergrund. Zudem ist ein vielseitiger Streichelzoo für unsere kleinen Besucher vorgesehen.

Unsere Gäste, alle Besucher/innen von nah und fern sowie Züchterkollegen heissen wir ganz herzlich willkommen und wünschen allen einens schönen, erlebnisreichen Tag.

Das Organisationskomitee

### Tagesprogramm

08.00–09.30 Uhr

Auffuhr der Tiere

10.00–11.30 Uhr

Rangieren der Abteilungen

11.45 Uhr

Apéro für die Ehrengäste

12.00–13.30 Uhr

Mittagessen

13.30 Uhr

Viehsegnung mit Bauernseelsorger Robert Imseng

ab 14.00 Uhr

Misswahlen

15.00 Uhr

Siegerparade: Kommentierte Vorführung aller Siegertiere im Ring

ab 16.00 Uhr

Abtransport der Tiere

Ganzer Tag prima Kantine!

Streichelzoo für die Kleinen!



Erica carnea, die Schneeheide, mit Blütenschmuck, ein immergrüner Ersatz für Cotoneaster dammeri.



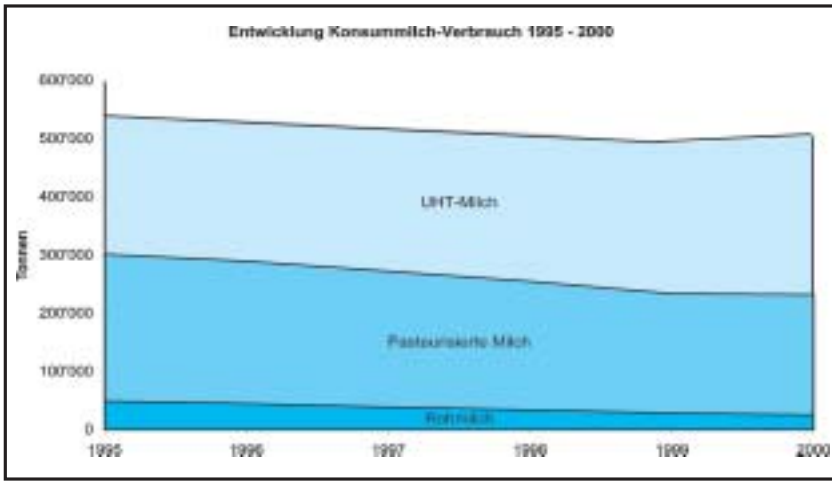
Die **BIO SUISSE** hat entschieden

# Bio-Info

Anfragen unter  **Tel. 945 15 71**

# Neu auch UHT-Bio-Milch

Die *Bio Suisse* hat an ihrer Generalversammlung am 10. April entschieden, dass es in Zukunft auch möglich sein soll, Bio-Milch als UHT für die Konsumenten anzubieten. Beim UHT-Verfahren wird die Milch stärker erhitzt als beim Pasteurisieren, dafür ist sie länger haltbar. Die verlängerte Haltbarkeit von Milch, Rahm oder Kaffeeahm wird ab November 2002 erlaubt sein. UHT-Bio-Milch muss jedoch mit dem schonendsten Erhitzungsverfahren verarbeitet werden. Das Ja zur UHT-Bio-Milch gibt jetzt Haushalten mit geringem Milchverbrauch oder wenig Zeit zum Einkaufen ebenfalls die Möglichkeit, Bio-Milch zu kaufen.



Der Anteil UHT-Milch am gesamten Konsummilchverbrauch hat in den letzten Jahren zugenommen. (Quelle: www.tsm-gmbh.ch)

Die Delegierten der *Bio Suisse* fällten den Entscheid für die Zulassung von UHT-Bio-Milch mit einer knappen Mehrheit nach einer heissen, aber fairen Debatte. Die Frage, ob das UHT-Verfahren zur Haltbarmachung von Bio-Milch zugelassen werden soll, wurde seit zwei Jahren intensiv diskutiert. Die Mehrheit der Biobäuerinnen und Biobauern liess sich vor allem von fachlichen Argumenten überzeugen. Mit neuen Erhitzungsverfahren oder dem so genannten «UHT-Direktverfahren» (siehe Kasten) kann die Milch verhältnismässig schonend haltbar gemacht werden. Der Geschmack der so erhitzten Milch unterscheidet sich denn auch kaum von Past-Milch. Erleichtert hat den Delegierten der Schritt zur Zulassung dieses UHT-Verfahrens der Blick auf die Einkaufsgewohnheiten bei der Milch. Der Anteil der UHT-Milch beträgt heute bereits über 50%, bei Rahm über 80% und bei

Kaffeeahm gar 100% (vergleiche Grafik). Die *Bio Suisse* trägt mit dem Entscheid dem Faktum Rechnung, dass immer mehr Mahlzeiten ausser Haus eingenommen werden und weniger Zeit sowohl zur Essenszubereitung als auch zum Einkaufen zur Verfügung steht. Der Trend zur «Bequem-Nahrung» oder zu sogenannten «Convenience-Produkten» ist auch im Bio-Markt nicht mehr wegzudenken.

### Keine Verwässerung der Knospe-Richtlinien

Regina Fuhrer, Präsidentin der *Bio Suisse*, betont, dass der Entscheid nichts an den Grundsätzen und den Richtlinien für den Biolandbau oder in der Verarbeitung ändere. Die *Bio Suisse*, resp. die Knospe stehe weiterhin zur Verantwortung, dass die Rohstoffe aus

garantierter biologischer Produktion stammen und schonend und möglichst ohne Zusatzstoffe verarbeitet werden. Zusammen mit der Präsidentin ist die Mehrheit der Biobäuerinnen und Biobauern der Meinung, dass sich letztlich die Konsumenten entscheiden müssten, welche Bio-Produkte sie kaufen. Wichtig ist allerdings, dass die UHT-Bio-Milch klar als solche erkennbar ist.

Max Eichenberger, Präsident der *Bio Suisse* Markenkommission Verarbeitung, versicherte, dass die Hürden für die Verarbeiter weiterhin sehr hoch gesetzt werden. Gewinnen wird durch die Zulassung des UHT-Direktverfahrens auch die Natur. Mit den zusätzlichen Absatzmöglichkeiten sei «kein weiterer Impuls für die flächenmässige Ausdehnung des Biolandbaus in der Schweiz gegeben worden», betonte *Bio Suisse*-Geschäftsführer Christof Dietler.

### Die Verfahren zur Milchkonservierung

Um Milch haltbar zu machen, muss sie erhitzt werden. Durch die Erhitzung werden die Mikroorganismen reduziert, und zwar je mehr, desto höher erhitzt wird. Als Nebeneffekt tritt dabei eine Veränderung der Fette, Eiweisse und Vitamine ein. Die natürlichste Milch ist deshalb die Rohmilch direkt von der Kuh.

**Pastmilch:** Die Milch wird 15–30 Sekunden auf 72–78 Grad erhitzt. Bio-Milch wird heute nur in dieser Verarbeitungsform oder roh verkauft.

**UHT-Milch:** Beim UHT-Verfahren wird die Milch mit Dampf schnell auf sehr hohe Temperaturen gebracht. Sie wird dadurch zu einer «Milch-Konserve», die lange ungekühlt haltbar ist. Die heutigen Richtlinien der *Bio Suisse* gestatten das UHT-Verfahren nicht.

**UHT-Direktverfahren:** Hier wird die Milch während 2–4 Sekunden auf 140–150 Grad erhitzt und schnell wieder abgekühlt. Dieses Verfahren braucht zwar mehr Energie, ist für die Milch aber schonender. Diese UHT-Milch lässt sich im Geschmack von Past-Milch kaum unterscheiden. Mit diesem Verfahren können die *Bio Suisse*-Kriterien eingehalten werden.

**UHT-Indirektverfahren:** Hier wird die Milch während 6–10 Sekunden auf 135–140 Grad erhitzt und weniger schnell abgekühlt. Dies braucht zwar weniger Energie, aber die innere Qualität verändert sich mehr als beim direkten Verfahren, und die *Bio Suisse*-Kriterien können nicht mehr erfüllt werden. Diese Milch weist den typischen Kochgeschmack auf.

(Quelle: www.tsm-gmbh.ch)

# Kurse

**Euterschonend Milch produzieren**  
Freitag, 26.4.  
13.00-17.00 im LZV  
Thema: Melkmaschinen und Eutergesundheit  
Infos/Anmeldung bis 15.4.: LZV\* oder Amt für Viehwirtschaft  
Tel. 027 606 75 41

**Reben: Läubelarbeiten**  
Mai: Das genaue Datum richtet sich nach dem Vegetationsstand. Angemeldet werden ca. 10 Tage vor dem Kurstag orientiert.  
07.30–08.00:  
Kurzvortrag als Einführung  
8.00–11.30:  
Praktische Arbeit im Rebberg  
Besammlung beim Schulgebäude des LZV.

\*Anmeldungen Landwirtschaftszentrum Visp (LZV) unter Tel. 027 948 08 10 oder Fax 027 948 08 13, bildung@lz-visp.ch

# Agenda

**22. April**  
Bei genügend Anmeldungen: Grossviehannahme in Gamsen. Die angemeldeten Tiere werden für die Viehzählung im Mai angerechnet.

**26. April**  
10.00 Uhr: Delegiertenversammlung des Walliser Milchverbandes in Savièse.

**26. April bis 5. Mai**  
BEA/Pferd 2002, mit Sonderschau Boden, auf dem BEA-Messegelände in Bern.

**27. April**  
Jubiläumsschau «50 Jahre Oberwalliser Fleckviehzuchtverband» in Turtmann.  
9.30 Uhr: Rangieren der einzelnen Kategorien  
11.30 Uhr: Apéro  
12.00 Uhr: Mittagessen  
13.30 Uhr: Misswahlen  
14.30 Uhr: Genossenschaftscup  
ab 16.00 Uhr: Musikalische Unterhaltung  
ab 20.00 Uhr: Züchterabend mit Nachtessen, Übergabe der Ehrenpreise

**4. Mai**  
– Kant. Braunviehausstellung in Naters, Festwiese Stapfen (siehe Infos)  
– 50-jähriges Jubiläum der Fleckviehzuchtgenossenschaft St Niklaus (siehe Infos).

**15. Mai bis 20. Oktober**  
Expoagricole: Die Landwirtschaft an der Expo.02, Murten.  
Infos: www.expoagricole.ch

**26. Mai**  
Bio-Fäscht bei der Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen.

## Jubiläumsschau in St. Niklaus am 4. Mai

Die Fleckviehzuchtgenossenschaft St. Niklaus feiert ihr 50jähriges Jubiläum. Aus diesem Anlass findet am 4. Mai 2002 eine Jubiläumsschau statt.

### Unsere Genossenschaft

Unser Verein wurde im Jahre 1952 gegründet. Zurzeit bestehen wir aus 13 Aktivmitgliedern. Vor 50-Jahren waren es deren noch doppelt so viele. Der Vorstand setzt sich aus folgenden Personen zusammen: Andreas Truffer (Präsident), Werner Bellwald (Vizepräsident), Marie-Therese Schnidrig (Kassier), Erich Lengen (Aktuar) und Egon Gruber (Zuchtbuchführer).

### Die Jubiläumsschau

Am Vormittag werden zwischen 40 und 50 Tiere den Experten vorgeführt, woraus am Nachmittag die Missen ausgewählt werden. Eine gute Kantine mit musikalischer Unterhaltung sorgt für das leibliche Wohl. Ich hoffe, viele interessierte Züchterkollegen, Freunde und Gäste an unserer Jubiläumsschau begrüssen zu dürfen. Ich wünsche allen Teilnehmern einen schönen und zufriedenen Tag.

**Andreas Truffer, Präsident Fleckviehzuchtgenossenschaft St. Niklaus**

### Tagesprogramm

- 09.00 Uhr: Aufführ der Tiere
- 10.00 Uhr: Beurteilung
- 12.00 Uhr: Apéro, anschliessend Mittagessen
- 14.00 Uhr: Rangierung und Misswahlen
- 16.00 Uhr: Abfuhr der Tiere, anschliessend musikalische Unterhaltung

## 10 Jahre 1.-August-Brunch Neue Bauernfamilien gesucht!

Der 1.-August-Brunch feiert in diesem Jahr seinen 10. Geburtstag. Im Verlaufe der Jahre ist der Anlass zu einem der bedeutendsten Werbeträger für die Schweizer Landwirtschaft geworden. Nebst der positiven Berichterstattung in allen Medien bietet der Brunch der Landwirtschaft auch die Möglichkeit, ihre Produkte und die Arbeit, die sich dahinter verbirgt, der nichtbäuerlichen Bevölkerung näher zu bringen. Er fördert so das nötige Verständnis für die Landwirtschaft mit all ihren Facetten und lässt gegenseitige Sympathien wachsen. Der Brunch hat sich zu einem Medium entwickelt, das Stadt und Land ineinander näher bringt.

Ein wesentlicher Teil dieses Erfolges ist all den innovativen und begeisterungsfähigen Bauernfamilien zuzuschreiben, die ein- oder bereits mehrmals diesen Anlass durchgeführt haben. Der Schweizerische Bauernverband SBV ist sich bewusst, dass hinter dem Brunch sehr viel Arbeit in einer sonst schon arbeitsintensiven Zeit steckt. Nicht zuletzt dank der Mithilfe von Familienmitgliedern und freiwilligen Helfern kommt ein Anlass zustande, der es Menschen jeden Alters möglich macht, diesen Tag zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Bei einer solch grossen Nachfrage ist es natürlich wichtig, dass genügend Bau-



ernbetriebe mitmachen. Wenn Sie den Brunch nicht jedes Jahr organisieren möchten, können Sie sich auch mit anderen Familien zusammenschliessen und den Brunch entweder gemeinsam oder in einem Turnus durchzuführen.

Wenn Sie im Jubiläumsjahr 2002 bereit sind, auf ihrem Betrieb einen Brunch durchzuführen, melden Sie sich bis spätestens **1. Mai 2002** bei folgender Adresse:

**Schweizerischer Bauernverband z.H. Mirjam Hofstetter**  
Laurstrasse 10, 5201 Brugg AG  
Tel. 056 462 51 11, Fax 056 441 53 48



Präsident Andreas Truffer

Unsere Genossenschaft weist 80% reine Simmentaler auf und 20% eingekreuzte Tiere. Das grösste Ziel besteht darin, die Simmentaler-Rasse in der Zucht, der Milchleistung und der Fleischigkeit zu erhalten.



**Wir planen und bauen vielseitig**

**Gratis Info**

Bitte senden Sie mir unverbindlich Unterlagen über

- Wohnbauten
- Stallbauten

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ Ort: \_\_\_\_\_

**Auskunft:**  
056/462 53 71  
info@lba.ch  
www.lba.ch

**LBA Architekturbüros**

Anschriff: Architekturbüro LBA, Laurstrasse 10, 5201 Brugg

# POWER BEIM BAUER

Jugendliche auf dem Hof einsetzen? Bäuerliches Wissen und Können weitergeben.

Machen Sie mit!

492635 **0900-57-1291** SWISS  
Zentralstelle Postfach 728 · 8025 Zürich

**LANDDIENST**

www.landdienst.ch