



Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer

AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

2. Ausgabe Mai 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: 23. Mai 2002: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Eindrücke und Erfahrungen aus dem Alpsennkurs

Rückblick

Alpsennkurs am Landwirtschaftszentrum Visp

Vor kurzem hat im Landwirtschaftszentrum Visp zum siebten Mal der Alpsennkurs stattgefunden. Er ist die Grundlage zur Ausbildung zum Alpsenn. Nach drei Wochen Unterricht erhalten die Teilnehmer eine Kursbestätigung. Über den Sommer müssen sie ein Praktikum auf einer Alpe absolvieren und anschliessend erhalten sie das Diplom.

Wie jedes Jahr war der Kurs auch diesmal fast voll belegt. Zehn Teilnehmer aus dem Wallis, der Deutschschweiz und sogar aus Deutschland wurden von dem Käseinspektor Ernst Andres theoretisch und praktisch über die Milchverarbeitung unterrichtet.

Wir haben den Kurs besucht und einen Kursteilnehmer über seine Motivationen, Erfahrungen und Eindrücke befragt:

Weshalb besuchen Sie diesen Kurs?

Ich habe bis vor kurzem auf einem Bauernhof als landwirtschaftlicher Angestellter gearbeitet. Letzten Sommer durfte ich mit den Kühen auf die Alpe, da unser Senn gesundheitliche Probleme hatte und Unterstützung brauchte. Es hat mir dort sehr gefallen, vor allem die Käseherstellung hat mich fasziniert. Eigentlich habe ich gehofft, dass ich diesen Sommer wieder auf diese Alpe darf. Aber die Arbeit dort reicht leider nicht für zwei gesunde Personen. Also habe ich die Stelle aufgegeben, um mich als Alpsenn ausbilden zu

lassen.

Wie sieht die Arbeit eines Alpsenns eigentlich aus?

Ein Senn ist verantwortlich, dass Kühe oder auch andere Tiere auf einer Alp gut über den Sommer kommen. Dazu muss er die Weideflächen pflegen, den Gesundheitszustand der Tiere kontrollieren und die Herde sorgfältig überwachen. Zweimal täglich melkt er die Kühe und stellt Käse, Butter oder Ziger her.

Haben Sie etwas Nützliches in diesem Kurs gelernt? Oder wussten Sie alles schon vorher?

Ich habe sehr viel gelernt. Es geht ja nicht nur darum, alles Schritt für Schritt nach genauem Rezept zu machen. Ich habe beispielsweise schon vorher gewusst, dass man die Milch zum Gerinnen bringen muss. Aber ich hatte keine Ahnung, mit welchen Mitteln man das erreicht. Das Wesentliche habe ich erst hier gelernt. Wir haben im Kurs aber nicht nur die Produktion erlernt. Ich habe auch über viele Aspekte rundum die Käseherstellung nützliche Informationen erhalten. Zum Beispiel, dass es sehr wichtig ist, dass sich eine Milchkuh wohlfühlt. Eine gesunde und leistungsfähige Kuh gibt im Jahr etwa 6000 bis 8000 kg Milch, auch höhere Leistungen sind möglich. Damit diese Leistungen erzielt werden können, ist es jedoch notwendig, die Haltung, Betreuung und Fütterung der Tiere so

optimal wie möglich zu gestalten. Daher haben wir die Kurse «Euterschonend Milch produzieren» und «Klauenpflege für Rindvieh» des Landwirtschaftszentrums besucht. Bisher habe ich diese Dinge immer vernachlässigt und nicht so ernst genommen. Doch jetzt weiss ich, dass es wirklich wichtig ist, dass es den Kühen gut geht.

Könnten Sie uns jetzt erklären, wie man Käse herstellt?

Natürlich. Soll ich?

Ja, bitte.

Also, der erste Schritt der Käseherstellung besteht darin, die Milch zu erwärmen, wodurch sie aufgrund der Vergärung des Milchsuckers zu Milchsäure gesäuert wird. Diese Reaktion wird durch Milchsäurebakterien veranlasst. Die so abgetrennten Bruchkäsekörner ähneln in ihrem Aussehen bereits dem Frischkäse. Um festeren, haltbareren Käse herzustellen, wird Lab eingesetzt. Lab kommt in den Mägen der Säugetiere vor, wo es bei Jungtieren die Verdauung der Muttermilch fördert. Lab wird der Milch bei 32°C zugefügt, um die Gerinnung, genannt Galerte, zu erhalten. Die Galerte wird mit der so genannten Harfe geschnitten. Damit wird die Oberfläche vergrössert und so kann die Sirte, der Wasseranteil, austreten und die Bruchkäsekörner werden fester.

Der Käserohstoff (Teig) wird dann in For-



Kursleiter Ernst Andres mit Teilnehmerin.

men gegeben, damit der Käse seine charakteristische Gestalt erhält. Anschliessend wird der Käse mit Salz eingegeben oder in Salzlake (Salzwasser) eingelegt. Das Salz ist wichtig für die Reifung und für die Konservierung.

Für die Reifung wird der Käse in spezielle Räume oder Keller gebracht und dort bei genau festgelegten Kühltemperaturen und Luftfeuchtigkeiten unterschiedlich lange gelagert. Je länger die Reifung, desto intensiver und vielfältiger ist der Geschmack des Endprodukts. Manchmal bildet sich innerhalb des Käses CO₂, das die für den Emmentaler typischen Löcher entstehen lässt.

Wie sieht es mit Maschinen aus? Gibt es moderne Einrichtungen oder muss man noch viel von Hand machen?

Es gibt ein grosses Angebot an modernen Maschinen. Diese werden jedoch mehr in grossen Fabriken benutzt. Auf den Alpen hat man meistens keine Maschinen und muss von Hand rühren, putzen, schneiden und, und, und. Daher haben wir im Kurs auch alles von Hand gemacht. Das ist manchmal zwar anstrengend, macht das Käsen aber erst interessant.

Was ist das schwierigste an der Käseherstellung?

Die Hygiene. Wir tragen im Kurs immer Kopfbedeckung und eine Schürze. Und wir müssen jeden Abend die Maschinen peinlich sauber schrubben. Das ist ziemlich lästig nach einem langen Arbeitstag. Doch wir haben keine Chance dem zu entgehen. Der Kursleiter achtet sehr auf Sauberkeit. (lacht)

Sie kommen aus Deutschland. Wieso belegen Sie diesen Kurs so weit weg von zu Hause, im Wallis?

Die Ausbildung zum Alpsenn kennt man bei uns in dieser Form gar nicht. Es gibt Kurse, die jedoch auf die Käseherstel-

lung in Fabriken ausgerichtet sind. Doch das ist eher Fliessbandarbeit und die ist bei weitem nicht so spannend. In Deutschland gibt es sehr wenig Alpsennen und die meisten stellen den Käse nicht selbst her. Hier in der Schweiz ist das eine Tradition und das finde ich sehr schön.

Um das Diplom zu erlangen müssen Sie ein Praktikum auf einer Alpe machen. Gehen Sie dafür zurück nach Deutschland?

Nein, ich bleibe wenn möglich im Wallis. Ich habe mich ein bisschen hier in die Berge verliebt. Aber leider habe ich noch keine Stelle gefunden.

Wie hat Ihnen der Kurs gefallen?

Einfach super! Ich habe nicht nur viel gelernt, sondern auch Freunde gewonnen. Ich kenne nicht sehr viele Alpsennen und es war eine Wohltat, mit Gleichgesinnten zu sprechen. Wir hatten wirklich sehr viel Spass diese drei Wochen. Der Kurs bleibt für mich ein unvergessliches Erlebnis.

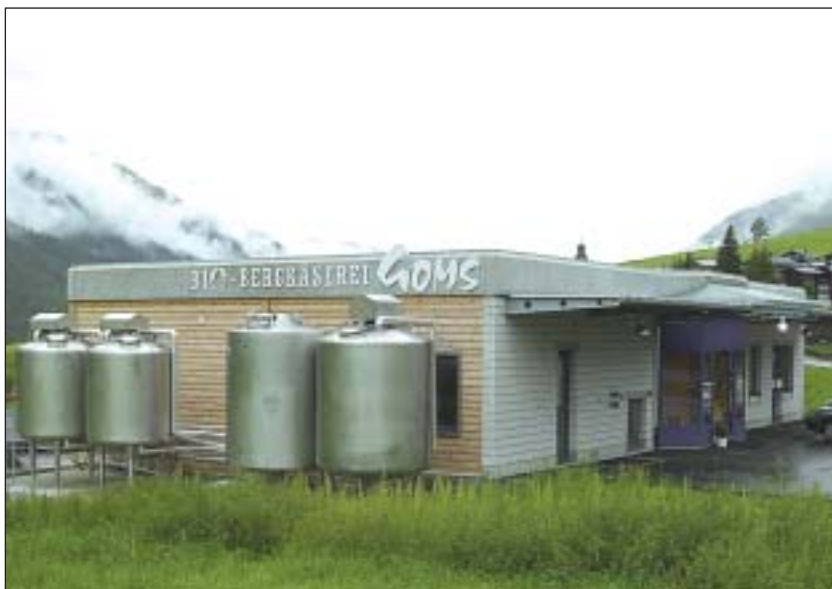
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und danken für das Gespräch!

Landwirtschaftszentrum Visp

Am 26. Mai bei der Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen

Bio-Info

Oberwalliser Bio-Fäscht



Dieses Jahr findet das Bio-Fäscht am 26. Mai bei der Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen statt. (Foto: Regionalzeitung Goms)

Auch in diesem Jahr haben Bäuerinnen und Bauern sowie Konsumenten die Gelegenheit, am Oberwalliser Bio-Fäscht bei der Bio-Bergkäserei in Glurigen einen ungezwungenen und gemütlichen Tag zu verbringen.

Das Oberwalliser Bio-Fäscht findet dieses Jahr am Sonntag, dem 26. Mai, bei der Bio-Bergkäserei in Glurigen statt. Ab 11.00 Uhr sollten sich die Besucher in Glurigen einfinden. Die Bio-Bergkäserei Goms ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar: Im Oberwallis gibt es bisher mehr als 140 Betriebe, die auf

Bio-Landbau umgestellt haben. Sie bewirtschaften ihre Betriebe nach den strengen Richtlinien der Bio Suisse und werden mindestens einmal jährlich kontrolliert.

Bio-Bergkäserei Goms

Seit Januar 2001 werden der Biogomser und andere Delikatessen in der eigenen Bio-Käserei in Glurigen hergestellt. In der Bio-Bergkäserei Goms sind 13 Bio-Bauern zusammengeschlossen. Die Produktpalette ist seit dem Beginn ständig erweitert worden. Angeboten werden die

folgenden eigenen Produkte:

- Bio-Gomser 11 (4,5 kg)
- Hüs-Chäs (3 kg)
- Baschi-Chäs (900 g)
- Baschili (300 g)
- Ziger natur und Kräuter
- Butter
- Rahm
- Milch

Die Milch- und Käsequalität ist ausgezeichnet. Die Zusammenarbeit mit Alpgold (ca. 80% der Produktion) funktioniert sehr gut. Der Verkaufsladen, in welchem die eigenen Produkte und weitere zugekaufte Bioprodukte angeboten werden, findet bei Touristen und Einheimischen grossen Anklang (gute Verkaufslage an der Furkastrasse). Die Betriebsleiterfamilie Zürcher hat sich bestens eingelebt.

Offen für alle

Das Bio-Fäscht ist nicht nur für «Insider» gedacht. Jedermann ist zur Veranstaltung herzlich eingeladen.

Organisiert wird das Bio-Fäscht von der Bio-Bergkäserei Goms und von der Oberwalliser Bio-Vereinigung. Das Bio-Fäscht findet bei jeder Witterung statt.

Oberwalliser Bio-Vereinigung

Info

Redaktionsschluss

Der Redaktionsschluss für die Artikel im «Agro Wallis» ist ab sofort jeweils in der dem «Agro Wallis» vorangehenden Woche am Donnerstagmittag (12.00 Uhr). Der Redaktionsschluss wird jeweils im «Agro Wallis» publiziert.

Wenn Sie interessante Themen für uns haben, Ihren Anlass publizieren wollen oder einen Eintrag in die Agenda wünschen, so benachrichtigen Sie uns bitte so früh wie möglich. Besonders interessant ist, wenn Sie uns ein Farbfoto beilegen können.

Für später eingereichte Artikel oder Einträge können wir nicht für das termingerechte Erscheinen im «Agro Wallis» garantieren. Allfällige Kürzungen oder Änderungen sowie die Platzierung der Artikel im «Agro Wallis» bleiben der Redaktion vorbehalten.

Rückblick

50 Jahre Oberwalliser
Fleckviehzuchtverband

Jubiläumsschau vom 27. April

Der Oberwalliser Fleckviehzuchtverband konnte dieses Jahr sein 50-jähriges Bestehen feiern. Aus diesem Grund organisierte er am Samstag, dem 27. April, eine Jubiläumsschau in Turtmann. Bei strahlendem Wetter wurden die Siegerinnen der einzelnen Kategorien und die Missen ausserkoren.

Rangliste

Kategorie 1:

1. Resel, Anton Williner, Visp; 2. Fabiola, Bruno Lötscher, Susten; 3. Ilona, Armand und Miranda Fux, Susten

Kategorie 2:

1. Kroni, Vinzenz Zenhäusern, Bürchen; 2. Bionda, Erich Lengen, Herbriggen; 3. Resi, Vinzenz Zenhäusern, Bürchen

Kategorie 3:

1. Ibiza, Armand und Miranda Fux, Susten; 2. Alma, Pius und Fridolin Schnydrig, Mund; 3. Fürstin, Erika Gruber, St. Niklaus

Kategorie 4:

1. Elsi, Erika Gruber, St. Niklaus (Miss Simmental); 2. Fink, René Summermatter, Herbriggen; 3. Königin, Erich Lengen, Herbriggen

Kategorie 5:

1. Meise, Pius und Fridolin Schnydrig, Mund; 2. Noblesse, Erika Gruber, St. Niklaus (Miss Schöneuter); 3. Ella, René Summermatter, Herbriggen

Kategorie 6:

1. Bony, Leo und Marcel Ammann, Turtmann; 2. Bella, Armin Eggs, Ergisch; 3. Lisi, Martin Ammann, Turtmann

Kategorie 7:

1. Cornelia, Werner Bellwald, St. Niklaus (Miss FT); 2. Gardi, Anton Schröter, Eischoll; 3. Malta, Hubert Hischier, Oberems

Kategorie 8:

1. Argentina, Landw. Schule, Visp; 2. Cloe, Leo und Marcel Ammann, Turtmann; 3. Leny, Alfons Zenhäusern, Unterbäch

Kategorie 9:

1. Ota, Josef Mounir, Salgesch (Miss Schöneuter); 2. Lolita, Gebrüder Zumboerhaus, Bürchen; 3. Jamaiga, Emil Julier, Leukerbad

Kategorie 10:

1. Kim, Leo und Marcel Ammann, Turtmann; 2. Lila, Marinus Jäger, Turtmann; 3. Elite, Patrik und Roberta Heinzmann, Visperterminen

Kategorie 11:

1. Juliette, Leo und Marcel Ammann, Turtmann; 2. Livia, Josef Mounir, Salgesch; 3. Conny, Armand und Miranda Fux, Susten

Kategorie 12:

1. Heike, Walter Oggier, Turtmann (Miss RH); 2. Mira, Walter Oggier, Turtmann; 3. Flyaway-ET, Konrad Bregy, Turtmann

Kategorie 13:

1. Ginette, Walter Oggier, Turtmann; 2. Girbi, Konrad Bregy, Turtmann (Miss Oberwallis); 3. Orpina, Walter Oggier, Turtmann (Miss Schöneuter)

Kategorie 14:

1. Miss, Walter Oggier, Turtmann; 2. Elvira, Werner Bellwald, St. Niklaus; 3. Juvenia, Leo und Marcel Ammann, Turtmann



Eine Miss und ihre stolzen Besitzer.

Vom 1. bis 4. Juni in Murten

Die Walliser Landwirtschaft an der Expoagricole

Vom 1. bis 4. Juni wird die Walliser Landwirtschaft an der Expoagricole in Murten zu Gast sein und Ihnen einen «Weg der Sinne» zum Entdecken und Verweilen anbieten. Die Walliser Landwirtschaftskammer hat in Zusammenarbeit mit der Fachrichtung Lebensmittelwissenschaft der Ingenieurschule in Sitten ein neues und originelles Konzept erarbeitet, um den Besuchern auf eine spielerische Art die Produkte der Walliser Landwirtschaft näher zu bringen. Der «Weg der Sinne» wird im Forum der Expoagricole in Murten realisiert. Gross und Klein können entlang eines Parcours mit neun Posten dank der sensorischen Analyse der Produkte ihre fünf Sinne auf die Probe stellen. Die Besucher können anhand der Gerüche sowie des Geschmack-, Tast- und Sehsinns die Produkte der Walliser Landwirtschaft neu entdecken.

Zahlreiche Produkte

Aus der breiten Palette von Walliser Produkten eine Wahl zu treffen, war nicht einfach. Aber um die Qualität und die Echtheit der Produkte sicherzustellen und um die Voraussetzungen für die sensorische Analyse zu erfüllen, wurden schliesslich die folgenden Produkte ausgewählt:

Früchte und Gemüse: Erdbeeren, Äpfel und Tomaten

Schnaps und Fruchtsaft: Abricotine und Williamine, Aprikosen- und Himbeerlikör, Birnen-, Aprikosen und Apfelsaft

Wein: Arvine und Cornalin

Trockenfleisch: durchwachsen und nicht durchwachsen (normal)

Brot: Roggenbrot mit drei verschiedenen Roggenanteilen

Honig: ein Honig aus dem Talgebiet und einer aus der Bergregion

Gewürzpflanzen und Kräuter: Pflanzenmischung mit Pfefferminz, Edelweiss, Salbei und Wermut.

Käse: die drei verschiedenen Käsetypen Raclette, Schnittkäse und Hobelkäse sowie Tommes

Wie weiter oben erwähnt wird jedes dieser Produkte mit einer sensorischen Methode analysiert, welche die Qualität sowie den authentischen und regionalen Charakter des Produkts aufzeigen soll.

Der Fruchtestand als Beispiel

Das Ziel des Stands mit den Früchten und dem Schnaps ist zum Beispiel eine Einführung in die sensorische Analyse, welche das Schwergewicht auf die Erkundung und Entdeckung der fünf Sinne legt. Die Tomaten werden gebraucht, um den Sehsinn zu schärfen. Während dem Reifeprozess wird die Tomate grösser und verändert die Farbe. Die Äpfel werden vom

Mitteilungen

Pflanzenschutz im Weinbau 2002



Der echte (links) und der falsche Mehltau sind die zwei häufigsten und gefürchtetsten Pilzkrankheiten der Rebe.

In den frühen Lagen hat die Rebe bereits das Stadium erreicht, wo sie vom echten Mehltau oder vom Rotbrenner befallen werden könnte. Hier einige Hinweise für die Saison 2002.

Echter Mehltau (Aschenkrankheit), Rotbrenner und falscher Mehltau

Wann behandeln?

– Die erste Behandlung gegen den echten Mehltau ist auszuführen, sobald die Schosse ungefähr 30 cm lang sind (3–5 Blätter entfaltet). Das ist auch der beste Zeitpunkt für die Rotbrennerbekämpfung.

– Die Spritzungen sind in regelmässigen Abständen von ca. 2–3 Wochen zu wiederholen.

Wie behandeln?

Nur eine sorgfältige Behandlung der Gescheine und Blätter garantiert einen guten Schutz gegen den echten Mehltau und die anderen Krankheiten. Überdosierung ist unnützlich und kann den Reben schaden.

Womit behandeln?

Vor der Blüte:

– Gegen alle drei Krankheiten: Olymp-Duplo*, Quadris***, Eclair***, Strobby***, Cabrio*** (die vier letzten Mittel: nur in Tankmischung mit Folpet).

– Mittel gegen den echten Mehltau (Schwefelpräparat, Prosper**, Olymp*, usw.) zu dem ein anderes Produkt gegen Rotbrenner und falscher Mehltau zugefügt wird (Dithan, Polyram, Mancozeb, Folpet, usw.).

Nach der Blüte:

– Gegen alle drei Krankheiten: Multivino**, Cuprosan 3P*, Olymp-Cupro*, Eclair***, Quadris***, Cabrio***, Viti-Combi S, Fopmix...

– Auch nach der Blüte kann der Winzer natürlich Einzelmittel wie Kupfer (max. 4 kg Kupfer-Metall/ha pro Jahr), Schwefel oder organische Mittel nehmen und die Mischung selber zusammenstellen.

Mittel mit derselben * - Zahl gehören zur gleichen Gruppe und haben alle eine ähnliche Wirkweise. Um Resistenzprobleme zu verhindern, dürfen Mittel derselben Gruppe nicht mehr als dreimal pro Jahr eingesetzt werden. Zudem müssen ab diesem Jahr alle Strobilurine (Eclair, Quadris, Cabrio, Strobby, Equation pro) nur in Tankmischung mit Folpet gebraucht werden!

Rote Spinne, Kräusel- und Pockenmilbe

Die Raubmilben, natürliche Feinde der Roten Spinne, sind in den Walliser Rebbergen weit verbreitet und meistern allein die Rote Spinne. Daher ist, von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, jeglicher Einsatz von Spinnmilbenmitteln unnötig.

In vereinzelt Rebbergen, eher in Junganlagen, wurde die Kräuselmilbe (Kümmerswuchs und eingerollte Blätter) und die Pockenmilbe (viele Pusteln auf der Blattoberseite, Unterseite mit weissem Belag) festgestellt. Bei der Pockenmilbe ist nur ein hoher Befall schädlich (d.h. mehr als 50% des Rebstockes mit befallenen Blättern). Wenn nötig mit Neoron behandeln.

M. Genini, Amt für Pflanzenschutz

Aktuell

wirtschaft im «Forum» an der Expoagricole und entdecken Sie die Kostbarkeiten der Walliser Landwirtschaft aufs Neue!

Expoagricole

Die Expoagricole besteht aus zwei zentral gelegenen, sich ideal ergänzenden Ausstellungsteilen: dem Themenpark «Swiss-MiniNature» im Park Beaulieu und dem Spezialitätenmarkt «Le Marché» vor dem Bernort in Murten.

SwissMiniNature besteht aus einer spektakulär inszenierten thematischen Ausstellung zum Verhältnis von Gesellschaft und Landwirtschaft. Dieser Ausstellungsteil umfasst einen grossen Schaugarten mit Kulturpflanzen, «Jardin des cultures»

genannt, filmische Porträts von Bauernfamilien und ihren Betrieben, das «Forum» mit einem vielfältigen, abwechslungsreichen Programm und einem Restaurant sowie die «Ferme des enfants» mit Werkstätten und Streichelzoo für Kinder und den «Infopool» für besonders Interessierte.

«Le Marché» lädt zu einer kulinarischen Begegnung mit der Schweizer Landwirtschaft ein. Hier wird an 16 Ständen eine wechselnde Auswahl von regionalen, lokalen und saisonalen Spezialitäten aus der ganzen Schweiz angeboten.

Weitere Informationen unter www.expoagricole.ch.

Informationsprospekte über die Expoagricole sind auch bei der OLK erhältlich.



An der Expoagricole in Murten können vom 1. bis 4. Juni verschiedene Walliser Produkte neu entdeckt werden.

Weitere Infos
siehe Rückseite



Tel. 945 15 71

Kurse

Pflanzen kennen lernen

Mittwoch, 19. 6.: 08.00–12.00 Uhr, Besammlung beim Landwirtschaftszentrum Visp

- Nutzpflanzen kennen lernen und bestimmen
- Wald- und Obstbäume kennen lernen und bestimmen

Infos/Anmeldung bis 7. 6.: LZV*

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

Agenda

15. Mai bis 20. Oktober

Expoagricole: Die Landwirtschaft an der Expo.02, Murten
Infos: www.expoagricole.ch

21. Mai

- Bäuerinnen und Landfrauen-Tagung an der Expo
- Abgabetermin für die ÖLN-Betriebshefte der nachträglich angemeldeten Betriebe

26. Mai

- Bio-Fäscht bei der Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen (siehe Bio-Info)
- Familienausflug des VELSO in Ernen (siehe Mitteilungen)

31. Mai

Abgabetermin für die Betriebshefte ÖLN in der Voralpinen Hügelzone (VHZ) (siehe Mitteilungen)

1. Juni

09.30 Uhr: Der Gartenbauverein Oberwallis besucht den Imkereibetrieb von Jonas Zenhäusern im Bitschji (Geimen). Postauto: Brig ab 09.10 Uhr, Naters ab 09.15 Uhr, Geimen an 09.20 Uhr.



**Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer**

AGRO WALLIS

Infos

Zehn Jahre Brunch auf dem Bauernhof



dahinterstehende Arbeit der Bevölkerung näher zu bringen. Rund 400 Familien aus allen Regionen der Schweiz haben sich bis jetzt für die Durchführung eines Brunches auf ihrem Betrieb angemeldet. Damit der Brunch aber eine gute und gefragte Tradition bei den Gästen bleibt, sind auch im Jubiläumsjahr mindestens 450 Anbieter-Höfe gesucht.

Der Brunch auf dem Bauernhof ist heute kaum mehr vom schweizerischen Nationalfeiertag wegzudenken. In den letzten Jahren genossen jeweils gegen 200 000 Gäste auf rund 500 Brunch-Betrieben das vielfältige kulinarische Angebot in besonderer Atmosphäre.

Bereits zum zehnten Mal laden in diesem Jahr Schweizer Bauernfamilien auf den 1. August zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Der Anlass unter dem Patronat des Schweizerischen Bauernverbandes bietet der Landwirtschaft die Möglichkeit, ihre Produkte und die

Bis zum offiziellen Anmeldeschluss am 1. Mai haben sich rund 400 Betriebe angemeldet. Die Begeisterung und Innovationsbereitschaft, welche die Familien der zum Teil langjährigen Brunch-Betriebe und ihre Helfer an den Tag legen, ist

bewundernswert. Leider ist die Zahl der angemeldeten Betriebe noch zu gering, um der voraussichtlich einmal mehr grossen Nachfrage gerecht zu werden. Deshalb sucht die Nationale Arbeitsgruppe Brunch noch weitere Familien, welche die Herausforderung annehmen wollen. Auch kleinere Betriebe mit wenig Kapazität sind herzlich willkommen. Angeregt wird auch der Zusammenschluss mehrerer Höfe, um von der Erfahrung anderer Brunchbetriebe zu profitieren.

Für Neueinsteiger und Interessierte steht eine Dokumentationsmappe als Hilfestellung zur Verfügung. Also, sind Sie beim Jubiläumsbrunch auch dabei?

Weitere Auskünfte und Anmeldungen bis spätestens Ende Mai an:
SBV, Brunch auf dem Bauernhof, Mirjam Hofstetter, Laurstrasse 10, 5201 Brugg;
Tel. 056 462 51 11, Fax 056 441 53 48, E-Mail: mirjam.hofstetter@sbv-usp.ch



Nicht vergessen! Abgabetermin für ÖLN- Betriebshefte im Talgebiet

Nicht vergessen: Der Abgabetermin für die ÖLN-Betriebshefte in der Voralpinen Hügellzone (VHZ) ist der **31. Mai 2002**. Es gilt das Datum des Poststempels bzw. der Abgabetafel im ÖLN-Büro. **Nach diesem Termin wird eine Busse von Fr. 150.- für die Verspätung verrechnet.**

Verband ehemaliger
Landwirtschaftsschüler/innen
Oberwallis (VELSO)

Einladung zum Familienausflug vom 26. Mai

Der traditionelle Familienausflug des VELSO findet am Sonntag, dem 26. Mai 2002, statt. Wir besichtigen den Betrieb von Andreas und Nicole Schwery in Ernen. Der Ausflug findet bei jeder Witterung statt.

Programm

11.00 Uhr: Treffpunkt auf dem Betrieb von Andreas Schwery. Anschliessend Begrüssung und Besichtigung des Betriebes, Apéro. Ab 12.00 Uhr werden die feinen Raclettes serviert (Getränke können auf Platz gekauft werden).

Kosten

Erwachsene: für Raclette, Kaffee und Kuchen: Fr. 15.-
Kinder: gratis
Der Vorstand hofft, dass alle Mitglieder mit ihren Familien beim Ausflug dabei sein werden.

SCHWEIZER BERGHILFE
TEL. 01/712 60 60 • FAX 01/712 60 50
www.berghilfe.ch • info@berghilfe.ch

Gesucht
Milchkühe
Alpe Maying
Leukerbad
Sömmerungszeit
ca. 90 Tage.
Zufahrt mit
Allradfahrzeug
möglich.

Auskunft und
Anmeldung:
Telefon
079 436 93 00
079 359 50 21
5-101314

POWER BEIM BAUER

Sommerzeit – Erntezeit
Für einsatzfreudige Jugendliche
vor allem jüngere Burschen
suchen wir noch einen Ferienjob.

Bitte melden Sie sich!

0900-57-1291
Zentralstelle - Postfach 728 - 8025 Zürich

LANDDIENST

www.landdienst.ch

**Redaktionsschluss
der nächsten
Ausgabe:**

23. Mai 2002

Texte elektronisch
abgefasst und Fotos
farbig im Original
zusenden an die OLK

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

Im Schnitt günstiger.

Der **Hydrocut Aebi HC44** ist von der Leistung wie vom Preis her sehr attraktiv. Bei diesem neuen, hydrostatisch angetriebenen Einweckmäher mit der einzigartigen Aktlenkung ist eben weniger mehr. Er ist bodenschonend, stark, robust, wendig, leicht zu bedienen – und das auch in extremen Hanglagen und bei jedem Wetter.

Beratung, Verkauf und Service

BRUNO EGGEL
Landmaschinen • Schneefräsen • Grünflächenpflege-Geräte
Mech. Werkstätte

3904 Naters
Furkastrasse, Tel. 027 923 15 32

R. Meichtry
Landmaschinen
Mech. Werkstätte

3956 Feschel
Tel. 027 473 16 03

BUCHER ELITE 9

**Höchstleistungen
am Berg.**

BUCHER Konkurrenzfähiger
mit Bucher
Landtechnik

Johann Schmidhalter AG

Service + Verkauf von
Land- und Kommunalmaschinen

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

**SCHILTRAC
2068**

- modernes Design
- 4 Zyl.-DEUTZ-Dieselmotor
- Komfortkabine
- Vorder- und Hinterachsfederung im Gelände, absenk- und sperrbar
- Mittelmotor, 68 PS
- extrem hangtauglich dank pat. Sicherheits-Chassis
- keine gefährlichen Verdrehmomente zwischen Vorder- und Hinterteil

Motorist/Land-, Bau-, Forst-, Golf-, Kommunalmaschinen

WALThER AG

Gr. Plötschgässli 3 **3952 Susten** Tel. 027 473 14 60
www.waltherag.ch
Im Naugut **3994 Lax** Tel. 027 971 23 39

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

**Landmaschinen
AMMETER AG**

Ammeter AG, Agarn, Landmaschinen, Tel. 027 473 24 82
Ammeter & Franzen AG, Brig-Glis, Industriestr. 85, Tel. 027 923 31 20

**Inseratenannahme fürs
AGRO WALLIS**

Mengis Annoncen
Michaela Imstepf

Terbingerstrasse 2, 3930 Visp
Telefon 027 948 30 51, Fax 948 30 41

**Geranium-Aktion
Hänger und Steher
zum 1/2 Preis**

Landi

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

**Vorverkaufs-Aktion
UFA Futtermittel**
(für die kommende Alpsaison)

Bestellungen, die bis zum
3. Juni 2002
bei uns eingehen,
profitieren von unserer
Spezial-Offerte!