

1. Ausgabe August 2003, 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: 28. August 2003: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Editorial

Ferienzeit

Für viele Leute bricht im Sommer diejenige Zeit an, in der sie in die Ferien fahren, in der sie einfach mal abschalten können vom Alltag. Andere bleiben in den Ferien auch gern zu Hause und haben Zeit für sich und die Familie.

Die Ferienzeit erlaubt uns Dinge zu tun, für welche wir sonst keine Zeit haben, oder für welche wir uns keine Zeit nehmen. Auf Reisen können wir



Neues erleben und entdecken. Wir können neue Länder und Völker kennen lernen. Aber auch wenn wir daheim bleiben, können wir unsere Umgebung neu entdecken, zum Beispiel auf einer Wanderung. Die vielen Blumen und Vögel, ja die ganze Natur präsentiert sich einem als wahres Wunder.

Wieder einmal staunen

Auch der neue Mystery Park in Interlaken präsentiert uns die grossen Rätsel und Wunder dieser Welt. Der Gründer Erich von Däniken will den Leuten das Staunen lernen. Der Mystery Park ist eine interessante Attraktion für Touristen und Einheimische. Richtig ins Staunen gerate ich jedoch eher bei der Betrachtung und beim Erleben unserer Natur. Vor gut zwei Wochen habe ich einen wunderbaren Sonnenaufgang auf einem Berggipfel erlebt. Das ist ein wahres Schauspiel, ja ein Naturwunder! Die Aussicht ist einfach umwerfend, und natürlich ist auch die ganze Stimmung speziell.

Von diesem Schauspiel habe ich mich überwältigen lassen, als würde ich es das erste Mal sehen oder erleben. So als wüsste ich nicht, dass die Sonne jeden Tag aufgeht und so als wüsste ich nicht, dass sich dieses Spektakel immer und immer wieder ereignet (auch wenn wir es nicht jedes Mal sehen). Einfach nur den Moment geniessen, nicht an Vergangenheit und Zukunft denken, und staunen, was die Natur uns zu bieten hat!

Auch wenn wir keine Ferien haben, können wir uns zwischendurch Zeit nehmen, um die Dinge wieder einmal von einer andern Seite zu betrachten. Vielleicht staunen wir plötzlich über etwas, das wir gar nicht erwartet haben, einen unerwarteten Besuch zum Beispiel. Oder wir freuen uns wieder mehr an den kleinen Dingen im Leben anstatt die grossen Dinge erreichen zu wollen. Wer mit offenen Augen und Ohren durchs Leben geht, findet immer wieder Grund zum Staunen. Nehmen wir uns dafür die notwendige Zeit und Ruhe!

In diesem Sinne: Herzliche Grüsse aus den Ferien

Mirjam Bregy

Die Bio-Produktion in der Schweiz weiterhin im Aufwind

Bio-Info

Das Wachstum auf den Markt abstimmen

Die Umstellung auf Bio ist für einen Landwirtschaftsbetrieb ein grosser Schritt mit viel unternehmerischem Risiko. Der Bauer und die Bäuerin übernehmen mehr Verantwortung für das Wohl der Tiere, für die Vitalität des Bodens und für die natürliche Artenvielfalt. Sie machen auch einen grossen Schritt näher zum Konsumenten und zum Markt. Mit dem gemeinsamen Label – der Knospe – wird dies gegen aussen sichtbar gemacht. Die Bio Suisse erwartet von jedem Betrieb, der sich für Bio entscheidet, eine sorgfältige Abklärung der Vermarktungschancen der Produkte. Nur wenn Menge und Nachfrage übereinstimmen, kann die Qualität garantiert und ein übermässiger Preisdruck verhindert werden.

Bis anhin ist es der Schweizerischen Biolandwirtschaft gelungen, das Tempo der Umstellung von Biobetrieben weitgehend auf die Nachfrage nach Bioprodukten abzustimmen. Der enge Kontakt der Bio Suisse mit Verarbeitung und Handel hat massgeblich dazu beigetragen. Einzig beim Bio-Brotgetreide existiert eine Unterversorgung an Schweizer Ware.

Konsequente Ausrichtung auf Qualität verhindert Biomilch-See

Im Jahr 2002 wurden rund 150 Mio. kg Biomilch zu Bioprodukten verarbeitet. Ab dem 1. Mai 2003, nachdem die Umstellungszeit abgeschlossen ist, werden neue Bio-Betriebe mit zusätzlichen rund 20 Mio. kg Biomilch auf den Markt gelangen. Die Wachstumsmöglichkeiten im Biomilchmarkt sind auf diesem hohen Niveau begrenzt. Die

Bio Suisse schätzt, dass einerseits die Nachfrage nach Biomilch in den nächsten Jahren noch rund 5% pro Jahr wachsen, und dass andererseits die Anzahl Milchbetriebe, die 2004 und 2005 umstellen werden, zurückgehen wird. Mittels strikter Ausrichtung auf die Qualität in der Milchviehhaltung leistet die Bio Suisse einen Beitrag, dass das Angebot nicht aus dem Ruder läuft. Strikte Düngungsvorschriften, das Verbot von Stieren aus Embryotransfer, Pflicht zum Zukauf von Tieren aus Biobetrieben, Verbot des elektrischen Kuhtrainers, Limiten des Kraftfuttereinsatzes oder die Reduktion des Anteils von konventionellen Futtermitteln auf Null sind die jüngst eingeführten Vorschriften.

Gratwanderung zwischen Qualitätsstrategie und Akzeptanz

Die einschneidenden Produktionsvorschriften führen zu Mehrkosten und zu vermehrtem Kontrollaufwand. So verteuert die neuen Bio Suisse-Fütterungsvorschriften die Bio-Milchproduktion je nach Betrieb bis zu zwei Rappen. Gleichzeitig hatten auch Biobauern in Folge der Swiss Diary Food-Krise Preissenkungen hinzunehmen. Dies trotz guter Marktlage! In der Sicht vieler Biobauern und Biobäuerinnen ist das Mass an Änderungen, resp. an ständig wachsenden Vorschriften voll. Unübersehbar bewegt sich die Bio Suisse im Spannungsfeld zwischen notwendiger Qualitätsstrategie und Akzeptanzproblemen innerhalb der Biobewegung. Dabei kommt ihr zugute, dass sie sich auf demokratische Strukturen abstützen kann und die Ent-



Bio-Gemüse und Bio-Obst dürfen anders sein. Der Bio-Gemüse- und der Bio-Früchtemarkt gehören zu den am stärksten wachsenden Biomärkten.

scheide über Richtlinienänderungen demokratisch zustande kommen. Demokratische Mehrheitsentscheide fördern die Akzeptanz von beschlossenen Änderungen. Trotzdem: Jemand bleibt stets in der Minderheit. Problematisch ist allerdings, dass immer mehr Entscheide dem demokratischen Prozess entzogen sind, weil von den Schweizer Behörden EU-Bestimmungen automatisch übernommen werden. Bei vielen Richtlinienartikeln verfügt die Bio Suisse, resp. verfügen die Biobäuerinnen und Biobauern kaum noch über Entscheidungsspielraum. Die Bio Suisse unternimmt die schwierige Gratwanderung mit Selbstvertrauen und Zuversicht: Drei Massnahmenpakete helfen ihr dabei:

1. Einflussnahme auf staatliche nationale und internationale Bestimmungen (IFOAM und EU) zusammen mit dem FiBL. Die Bio-Bestimmungen sollen gemeinsam mit den Bauern weiterentwickelt werden.
2. Verbesserung von Information und Verlässlichkeit: Verstärkter Austausch unter den Biobauern, bessere Information der Biobauern v.a. über Beratung und Kontrolle zur Akzeptanzförderung. Zudem werden sämtliche Änderungen auch von Details terminlich stark konzentriert und frühzeitig angediskutiert.
3. Einsatz für gute Biopreise sowie Diskussion der Qualitätsstrategie in der ganzen Lebensmittelkette mit allen Handelspartnern.

Bio-Gemüse und Bio-Obst müssen (dürfen) anders sein

Die Bio Suisse hat im Jahr 2002 viel in die Vision eines anderen Verständnisses von Bio-Lebensmitteln investiert. Muss Bio-Gemüse wirklich exakt die gleichen äusserlichen Kriterien erfüllen wie konventionelles Gemüse? Müssen Äpfel äusserlich, bezüglich Sorten und Kalibrierung mit konventionellen Ellen gemessen werden? Dank hartnäckiger Arbeit der Fachkommissionen der Bio Suisse und nach intensiven Diskussionen mit Handel und Grossverteilern haben sich Ende 2002 die Parteien auf die Antwort geeinigt: Bio-Gemüse und Bio-Obst dürfen anders sein. Die praktische Umsetzung dieses wegweisenden Entscheides: Coop und Migros stimmten die Sortiervorschriften für Bio-Gemüse und Bio-Obst besser auf die Bedürfnisse des Biolandbaus ab. Jetzt sind Handel und Grossverteiler eingeladen, mit geschickter Kommunikation und Präsentation der Ware auch die Konsumenten fürs «Anderssein» zu gewinnen. Grosse Anstrengungen

erfordert insbesondere die Promotion der neuen, gegen Krankheiten resistenten Bio-Apfelsorten mit unbekanntem Namen. Wichtig: «Anderssein» ist keine Beschönigung für «schrumplige» Äpfel. Bio-Obst oder Bio-Gemüse sind heute genauso wenig «schrumplig» wie konventionelle Produkte und genügen innerlich und äusserlich höchsten Ansprüchen. Einzig den absurden «Spitzensport» mit Produkten ohne das kleinste Fleckchen und mit absolut standardisierter Grösse will und kann der Bio-Obst- und Bio-Gemüsebau nicht betreiben. Der Bio-Gemüse- und der Bio-Obst- bzw. Früchtemarkt gehören zu den am stärksten wachsenden Biomärkten. Dies beweist, dass die Konsumentinnen und Konsumenten die grossen Anstrengungen zur Entwicklung des Bio-Gemüses und des Bio-Obstes honorieren.

Regina Fuhrer
Präsidentin Bio Suisse

Bio Suisse – eine gesunde Organisation

Die Bio Suisse ist die Vereinigung der Biolandbau-Organisationen der Schweiz. Sie besitzt und vergibt die Knospe als Qualitätslabel an Bauern sowie an Verarbeitung und Handel. 34 Mitgliedorganisationen und zurzeit 6466 Biobetriebe tragen die Bio Suisse.

Die Bio Suisse versteht sich als Qualitätssicherungs- und Labelorganisation. Biobäuerinnen und Biobauern (als gewählte Mandatsträger) sowie rund 30 angestellte Mitarbeiter erbringen Dienstleistungen für Biobetriebe, Verarbeiter, Handel und Konsumenten.

Die Bio Suisse ist eine Non-Profit-Organisation mit Sitz in Basel. Im Jahr 2002 erzielte sie einen Umsatz von 5,7 Mio. Franken und weist einen Gewinn von Fr. 182 000.– aus. Die wichtigsten Einnahmen sind Lizenzgebühren für die Nutzung des Knospe-Labels (2,5 Mio. Franken) und Beiträge der Biobetriebe (1,9 Mio.). Für die Qualitätssicherung wurden im Jahre 2002 rund 1,2 Mio. Franken und für die Marketingaktivitäten 2,5 Mio. Franken ausgegeben. Die Bekanntheit des Knospe-Labels bei den Schweizerinnen und Schweizern konnte 2002 auf 69% gesteigert werden.



Die Gewinnerin Carmen Hischer (ganz links) mit ihren Begleitpersonen. Im Hintergrund die Pilotin und Mirjam Bregy von der OLK (rechts).

Ein Alpenflug für die glücklichen Gewinner

Am Sonntag, 13. Juli, konnte die Gewinnerin des Namen-Wettbewerbs Carmen Hischer in Begleitung von 3 anderen Personen sowie der OLK ihren Preis in Empfang nehmen. Dann nämlich ging es zu einem rund 45-minütigen Flug ab Flugplatz Sitten über die Walliser Alpen. Aufgrund des prächtigen Wetters war die Rundsicht auch entsprechend überwältigend.

Unter 284 eingesandten Namen hat die Jury der Walliser Landwirtschaftskam-

mer die Vornamen Leo und Lea für die beiden Figuren gewählt, welche die Marketingaktivitäten für Walliser Produkte begleiten werden. Diese Vornamen wurden von Carmen Hischer aus Oberwald vorgeschlagen.

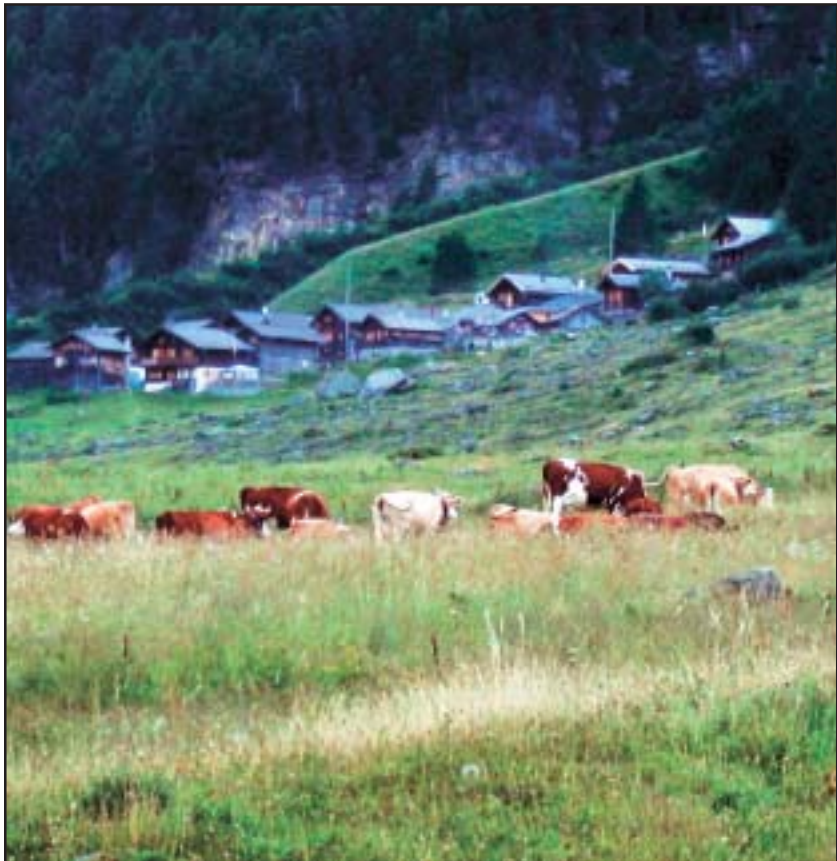
Die Abenteuer von Lea und Leo können nun beginnen. Die beiden Figuren finden sich z. B. auch auf den neuen Rucksäcken von Valais-Wallis (siehe Mitteilungen). OLK

Rückblick

Thema

Die konjugierte Linolsäure CLA

Saftige Kräuter als Waffe gegen Krebs



Milch und Fleisch von gealpten Kühen enthalten besonders viel konjugierte Linolsäure. Diese soll den Cholesterinwert im Blut senken, Krebs vorbeugen und das Immunsystem stärken.

Fleisch und Milch von gealpten Kühen enthalten besonders viel konjugierte Linolsäure. Erste Versuche bescheinigen ihr vielversprechende Erfolge im Kampf gegen Zivilisationskrankheiten.

Milchtrinken ist nicht nur gut für die Knochen, sondern auch gut gegen Krebs. Milch enthält nämlich die konjugierte Linolsäure CLA. Diese soll den Cholesterinwert im Blut senken, Krebs vorbeugen und das Immunsystem stärken. Besonders viel von dieser Fettsäure findet man im Milchfett von gealpten Tieren. Zu diesem Schluss kommt eine neue Studie (siehe Kasten) der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) in Liebefeld.

CLA ist eine natürliche Fettsäure, die im Pansen, dem Wiederkäuermagen von Kühen, Schafen und Ziegen aus Linolsäure gebildet wird. Auch im Fleisch von Schweinen und Hühnern oder in Eiern kann CLA nachgewiesen werden, jedoch nur in sehr geringen Mengen. Grund dafür ist ein Bakterium im Pansen von Wiederkäuern. Dieses Bakterium produziert ein Enzym, welches seinerseits die Synthese von CLA ermöglicht (siehe Kasten). Linolsäure kommt hauptsächlich in pflanzlichen Samen und Ölen vor, insbesondere im Öl von Mais, Leinsamen und Baumwollsaamen.

Je höher, umso mehr CLA

Wie die Studie der FAM zeigt, haben auch die vielen Kräuter der Bergregionen Einfluss auf die Produktion von

CLA: Je höher die Kühe grasen, desto mehr konjugierte Linolsäure habe sich im Milchfett nachweisen lassen. Insbesondere Kräuter der Familien der Korbblütler, der Rosen- und der Wegerichgewächse scheinen verantwortlich für die Zunahme des CLA-Gehalts der Milch von gealpten Tieren zu sein.

Auf die Frage, ob das nun ein Verkaufsargument für Milch aus dem Berggebiet sei, antwortet Jacques Olivier Bosset, einer der Verfasser der Studie, es gehe nicht darum, Berg- gegen Talandwirtschaft auszuspielen. Vielmehr solle das Nahrungsmittel Milch und dessen Qualitäten im Vordergrund stehen. Konjugierte Linolsäure sei im Milchfett vorhanden, egal wo die Milch produziert werde. Zudem kann auch über die Verfütterung von pflanzlichen Ölen an Kühe der CLA-Gehalt der Milch erhöht werden. Ähnlich äussert sich Caspar Wenk, Professor für Ernährungsphysiologie an der ETH Zürich: «Das Wichtigste ist, dass man überhaupt Milch trinkt, und zwar solche mit vollem Fettgehalt, denn dort ist CLA zu finden.»

Der Gehalt an CLA, so die Studie weiter, sei jedoch nicht nur von der Futterzusammensetzung abhängig, sondern auch von Zucht, Alter oder Haltungsform der Tiere. Letztere schätzt sich darin nieder, dass Milchfett von Tieren aus Weidehaltung einen deutlich höheren CLA-Anteil aufweist, bis zu dreimal höher als derjenige von Kühen, die mit Silage und Kraftfutter gefüttert werden. Dies fanden Wissenschaftler der Universität Jena heraus.

Resultate der FAM-Studie

(k.) Die Studie hatte zum Ziel, die Zusammensetzung der Milch, insbesondere deren Fettsäuren in verschiedenen Produktionsgebieten zu untersuchen.

Dazu wurden insgesamt 44 Milchproben entnommen und unter anderem auf den Gehalt von CLA im Milchfett untersucht: 11 Proben stammen aus der Region Posieux/FR (600–650 m ü. M.), 12 aus der Region Montbovon/FR (900–1210 m ü. M.) und deren 21 aus der Region L'Etivaz/VD (1275–2120 m ü. M.). Die Resultate sind deutlich: Milch aus L'Etivaz enthält durchschnittlich 2,36 g CLA/100g Milchfett, Milch aus Montbovon 1,61 g und Milch aus Posieux brachte es noch auf 0,87 g. Ausschlaggebend für diese Unterschiede könnte die Zusammensetzung des jeweiligen Futters sein: Der Anteil Kräuter sank von 55,6 Prozent in L'Etivaz über 34,2 Prozent in Montbovon bis auf 0 Prozent in Posieux.

Auch Rindfleisch enthält CLA

Schon länger bekannt, aber nach Krisen wie BSE und Maul- und Klauenseuche in den Hintergrund geraten ist, dass auch Rindfleisch gut gegen Krebs sein kann: Wer Rindfleisch isst, nimmt auch CLA zu sich. Mike Pariza, Leiter des Food Research Institute an der University of Wisconsin, fand 1985 als erster konjugierte Linolsäure in gegrilltem Rindfleisch. Kurz darauf konnte CLA auch in Käse, Milch und Milchprodukten nachgewiesen werden. Mit Parizas Entdeckung begann dann auch die internationale Forschung, dieser Fettsäure zunehmend Beachtung zu schenken.

Um die Frage zu beantworten, ob denn nun konjugierte Linolsäure tatsächlich einen krebshemmenden Effekt auf den Organismus hat, ist noch weitere Forschung notwendig. Man wisse zwar über die Wirkung Bescheid, doch gäbe es trotzdem noch sehr viel zu lernen, sagt Caspar Wenk. Erste Forschungserfolge lassen jedoch aufhorchen: So konnten Forscher der Universität Wisconsin und dem Krebsforschungsinstitut Buffalo beweisen, dass Ratten, denen mit CLA angereicherte Butter verabreicht wurde, weniger bösartige Tumore aufwiesen als ihre Artgenossen mit einer normalen Fütterung. Unter Laborbedingungen konnte auch nachgewiesen werden, dass CLA menschliche Tumorzellen abtöten kann.

Doch konjugierte Linolsäure ist nicht nur in der Krebsprophylaxe und -bekämpfung ein Thema. Die Forschung konzentriert sich auch auf eine Reihe von weiteren positiven Auswirkungen

der CLA-Aufnahme. So wurde etwa bei Versuchen mit Kaninchen herausgefunden, dass sich durch Verabreichung von CLA der Cholesterinspiegel im Blut verringerte. Niedrige Cholesterinwerte, das ist allgemein anerkannt, senken das Risiko von Arteriosklerose und schützen vor Herzinfarkt. Übereinstimmend haben schliesslich weitere Studien ergeben, dass CLA das Immunsystem und die Abwehrkräfte stärkt.

Wie entsteht CLA?

(k.) CLA steht für conjugated linoleic acid – konjugierte Linolsäure. Sie entsteht im Pansen von Wiederkäuern unter Mithilfe von Enzymen des Bakteriums Butyrovibrio fibrisolvens aus Linolsäure. Beide Säuren sind chemisch ähnlich aufgebaut: Als «Gerüst» dient eine Kette von aneinandergereihten Kohlenstoffatomen. Das erste Kohlenstoffatom in der Kette ist mit zwei Sauerstoffatomen verbunden, alle weiteren mit Wasserstoffatomen. Untereinander sind die Kohlenstoffatome nicht immer gleich verbunden. Es gibt 15 Einfach- und 2 Doppelbindungen. Bei letzteren liegt der Unterschied der beiden Säuren: Eine chemische Reaktion im Pansen der Kuh sorgt dafür, dass die Lage der Doppelbindungen im Kohlenstoffgerüst verändert wird. Die so entstandene konjugierte Linolsäure enthält neue strukturelle und chemische Eigenschaften, welche die «einfache» Linolsäure nicht hat.

Veränderte Konsumgewohnheiten

CLA wird durch die tägliche Nahrung immer weniger aufgenommen. Ursachen dafür gibt es zuhauf: Zum einen liegt es im Trend, sich möglichst fettarm zu ernähren. Da CLA jedoch eine Fettsäure ist, kann sie nur über Fett aufgenommen werden. Daher haben auch Veganer, also Menschen, die keine tierischen Produkte essen, zu wenig CLA auf ihrem Speisezettel. Zum anderen ist den Konsumenten seit der BSE-Krise auch die Lust auf Rindfleisch vergangen und damit versiegt eine der wichtigsten Quellen von CLA. Findige Unternehmer haben dem bereits Abhilfe geschaffen: Über das Internet können in Deutschland CLA-Kapseln bestellt werden. Kostenpunkt für 100 Stück: 20,06 Euro (29.51 Franken). Jedoch sind die CLA-Kapseln laut den Untersuchungen der Universität Wisconsin weniger wirksam als in Lebensmitteln natürlich vorhandenes CLA.

Lorenz Köhli, LID

«Conjugated linoleic acid and trans fatty acid composition of cows' milk fat produced in lowlands and highlands» by Marius Collomb, Ueli Bütikofer, Robert Sieber, Jacques O. Bosset, Bernard Jeangros, Federal Dairy Research Station, Liebefeld, 3003 Bern; veröffentlicht im Journal of Dairy Research (2001)

Im neuen Rucksack von Valais-Wallis bleibt das Picknick frisch

Der Thermo-Rucksack ist da!

Welche Wohltat auf einer Wanderung, wenn man einen kräftigen Imbiss oder einen frischen Fruchtsaft aus dem Rucksack nehmen kann!

Im Thermo-Rucksack von Valais-Wallis bleibt das Picknick schön frisch. Das praktische Format erlaubt es, Früchte, Sandwiches, ein Stück Käse, alle Sorten Getränke oder sogar eine Flasche Weisswein oder Rosé bequem im Rucksack unterzubringen.

Leicht und funktional, kann er sowohl von Erwachsenen wie auch von Kindern getragen werden. Die verstellbaren Tragriemen erlauben eine Anpassung an alle Körpergrössen.

Der Thermo-Rucksack Valais-Wallis ist ab sofort erhältlich und kann zum Preis von Fr. 15.– wie folgt bestellt und abgeholt werden:

– Ab sofort: Walliser Landwirtschafts-

kammer, Av. de la Gare 2, Châteauneuf-Contthey Tel. 027 345 40 10
– Ab 11. August: OLK, Talstr. 3, 3930 Visp. 027 945 15 71.

Weitere Infos siehe Rückseite



Kurse

Weinbau:

Begehung im Rebberg

Mittwoch, 27. August
14.00–17.00 Uhr, Forschungsanstalt in Leytron
– Besuch des Rebberges der Eidg. Forschungsanstalt
– Erziehungssysteme
– Rebsorten, Unterlagen
– Degustation
Infos/Anmeldung bis 20. August an: LZV*

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

Agenda

13. August

Backerlebnis in Erschmatt von 09.30–17.15
Anmeldung und Auskunft: Erschmatt Tourismus, Telefon 027 932 55 00

24. August

Züchter- und Familienausflug des Walliser Braunviehzuchtverbandes.

20. September

Rassenpromotionstag Braunvieh im neuen VIANCO-Vermarktungszentrum in Brunegg/AG (siehe Vorschau)

27. September

Pürumärt in Turtmann

16. Oktober

Viehauktion mit Walliser Vieh in Brunegg

Betriebsferien OLK

Vom Freitag, 25. Juli, abends bis am Montag, 11. August, morgens bleibt das OLK-Büro geschlossen. Anfragen können Sie auf den Telefonbeantworter sprechen (Tel. 027 945 15 71) oder per Mail auf info@olk.ch schicken.

Dringende Anfragen (z.B. für den Betriebsshelferdienst) können in dieser Zeit an den OLK-Präsidenten Max Stalder gerichtet werden: Telefon 079 220 73 24.

Erscheinungsdaten

«Agro Wallis»
Die Ausgaben des «Agro Wallis» von Mitte August fällt aus. Die nächste Ausgabe erscheint am Samstag, 6. September. Redaktionsschluss ist Donnerstag, 28. August.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Mitteilungen



Der Thermo-Rucksack von Valais-Wallis als neuer Begleiter auf Ihren Wanderungen.

Viehauktion in Brunegg

Am Donnerstag, 16. Oktober, findet in Zusammenarbeit mit der Vianco wiederum eine Viehauktion mit Walliser Vieh (Braunvieh, Fleckvieh) statt. Die diesjährige Viehauktion findet im neuen Viehvermarktzentrum in Brunegg statt (vgl. Bericht). Anmeldetermin für Tiere ist der Samstag, 20. September. Wir werden Sie in der nächsten Ausgabe des «Agro Wallis» ausführlicher über die geplante Auktion informieren. Für die Transportkosten sind wir noch in Abklärung, damit zumindest ein Teil der Kosten übernommen werden kann. Die Züchter werden bereits jetzt gebeten, sich diesen Termin vorzumerken.



AGRO WALLIS

Aktuell

Neues Viehmarktzentrum in Brunegg



Auktionshalle des neuen Viehvermarktungsentrums in Brunegg.

Auf dem Gebiet der Aargauer Gemeinde Brunegg entsteht ein neues Viehvermarktungszentrum der Vianco, die Vianco Arena Brunegg. Nach Ausarbeitung von mehreren Varianten und einem aufwändigen Baugesuchsverfahren, fand vor Jahresfrist der langersehnte Spatenstich statt. Von da an lief alles sehr schnell: In der Zwischenzeit sind die Bauarbeiten nahezu abgeschlossen und die Inbetriebnahme steht unmittelbar bevor.

Am Wochenende des 6. und 7. September finden die Tage der offenen Tür statt. Die Besucher aus der Bauern- und Konsumentenwelt können die vorwiegend aus Holz konstruierte Anlage begutachten. Das Zentrum verfügt über einen Freilaufstall für Zucht-, Nutz- und Schlachttiere, Freilaufboxen für Mutterkühe, einen Anbindestall für Milchvieh und einer grossen Arena. Die Gebäude sind so angelegt, dass ein reibungsloser Umschlag mit allen Tieren möglich ist.

Die inländische Viehwirtschaft ist auf die Ausnutzung der Wertschöpfungspotentiale unbedingt angewiesen. Die Viehvermittlung nimmt dabei, als Schnittstelle zwischen Betrieben und Regionen, eine wichtige Funktion wahr. Züchter und Produzenten verlangen professionelle Strukturen und Dienstleistungen. Die alte Markthalle in Brugg-Windisch kann die Erfordernisse nicht mehr erfüllen. Nach dem Umzug wird diese von den Gemeinden Brugg und Windisch übernommen und anderweitig genutzt.

Das Vermarktungszentrum liegt an zentraler Lage, im Herzen der Schweiz und unmittelbar beim Autobahnanchluss Mägenwil. Bei der Planung wurde explizit auch die Durchführung von Tierschauen und landwirtschaftlichen Veranstaltungen einbezogen. Die Arena, welche stolze 50 Meter lang und 30 Meter breit ist, eignet sich ebenfalls für Eliteschauen für Milch- und Fleischrinderrassen, für Pferdemonstrationen aber auch für Schauen mit Schafen und Ziegen. Neben den komfortablen Stallungen steht eine

moderne Infrastruktur mit Restaurant und Tagungsräumen zur Verfügung. Auf angenehmes Ambiente für Besucher und Tierbetreuer wird grossen Wert gelegt.

Die neue Arena bietet Raum für die Durchführung von regionalen und nationalen Veranstaltungen. Sie ist das grösste rein auf die Landwirtschaft ausgerichtete Zentrum dieser Art. Offiziell und feierlich eröffnet wird die Plattform am Freitag, dem 5. September

2003. Am darauffolgenden Wochenende ist die ARENA für alle Besucher geöffnet («Tage der offenen Tür»). Gleichzeitig findet am 6. September die Aargauische Freiberg-Pferdeschau Brunegg statt. Im September und Oktober folgen verschiedene Veranstaltungen. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen. Besichtigen Sie die Vianco Arena Brunegg und besuchen Sie die Events.

Stefan Morger, Vianco

Braunvieh-Festival 2003

Die Vianco wird in Brunegg/AG anfangs September 2003 das neue Vermarktungszentrum eröffnen. Im Rahmen der Eröffnungsaktivitäten findet am Samstag, dem 20. September, der Rassenpromotionstag Braunvieh statt. Dabei wird mit einer Ausstellung von zirka 120 Kühen und Rindern der Stand der Schweizer Braunviehzucht präsentiert. Aufgrund der Anmeldungen wird jedem Kanton ein Tierkontingent zugeteilt. Es wird keine Anmelde- und Aufführgebühr erhoben. Der Transport der Tiere erfolgt durch die Vianco, so dass für den Aussteller auch keine Transportkosten entstehen.

Dieser Anlass wäre eine willkommene Gelegenheit auch Walliser Tiere zu präsentieren und Werbung für unser Zuchtvieh zu betreiben. Die Anmeldung der Tiere muss bis spätestens Montag, 11. August, erfolgen. Das Reglement mit näheren Informationen zu Mindestanforderungen, Tagesprogramm, Anmeldevorgehen usw. kann bei Anton Walpen, Binn, bezogen werden.

Walliser Braunviehzuchtverband

Bestellen Sie jetzt!

- Heu**
Kleinballen oder Quaderballen
 - Luzerne**
brins longs (Häcksel künstlich getrocknet)
 - Maissilage**
Ballen ca. 600 kg, Hochdruck gepresst
 - CCM-Silage**
Ballen ca. 600 kg
 - Grassilage**
Quaderballen
- Zuckerrübenschnitzel nass in Siloballen
- Trockenschnitzelwürfel
- Maispflanzenwürfel

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

Stroh:
Weizen- oder Gerstenstroh
- Kleinballen
- Quaderballen
- Felddäckel Quader 5 bis 8 cm

125038

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

Mit denen gehts rasant aufwärts.

RASANT. Die leisten viel, sind komfortabel und bodenschonend. Alle Versionen sind vom Mähen bis zum Schneeräumen vielseitig einsetzbar.



RASANT AEBI

Beratung, Verkauf und Service:

Landmaschinengarage Reinhard Meichtry
3956 Guttet-Feschel
Tel. 027 473 16 03 - Fax 027 473 30 03

104511

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Muli 880 Kipper
- ✓ Reform Muli 500
- ✓ Reform Muli 575 S Ladeg.
- ✓ Reform Muli 660 SL
- ✓ Reform Muli 400
- ✓ Reform Metrac 2003
- ✓ Reform Metrac 3003 S
- ✓ Reform Metrac G4
- ✓ Ladewagen Lüönd
- ✓ Aebi TP 45 und TP 50
- ✓ Rapid AC 2500
- ✓ Rapid AC 3000
- ✓ Ballen-Förderband
- ✓ New Holland L65 Turbo Allr.
- ✓ Miststreuer Gafner 3.6 gezogen
- ✓ Traktor Fiat 446 DT
- ✓ Traktor IHC 856 AXL mit Frontlader
- ✓ Viehanhänger Pongratz
- ✓ Holzspalter 6 - 9 t
- ✓ Brennholzfräse
- ✓ Motorsäge Husqvarna 345/55
- ✓ Motormäher Rapid Euro 3 + 4
- ✓ Motormäher Div. Marken
- ✓ Heuverteiler Zumstein & Wild
- ✓ Heubelüftungen Diverse

Hit des Monats:
Motormäher Reform 206
Spez. Preis!!!

Mounty
bis 80 PS

Hit des Monats:
Rucksackmäher Komatsu
Netto Fr. 1250,-



Metrac
bis 63 PS

Muli Typen bis 80PS:
455 / 555 / 565 / 575

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

122644

Mit ausgeprägtem Hang für steiles Gelände.

Motormäher Aebi AM20. Ein richtiger Mehrzweckmäher. Stark am Berg und an Böschungen - und vom Mähen übers Heuen bis zum Schneeräumen vielseitig einsetzbar. Ein Multitalent also mit steiler Karriere. Kräftig, sicher und erst noch komfortabel.



AEBI

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

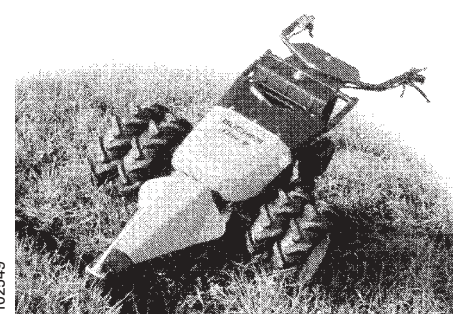
104668



Inseratenannahme fürs AGRO WALLIS

Mengis Annoncen
Michaela Imstefp
Terbingerstrasse 2, 3930 Visp
Telefon 027 948 30 51, Fax 948 30 41

BUCHER ELITE 9



Höchstleistungen am Berg

BUCHER

Seit 35 Jahren

Johann Schmidhalter AG

Service + Verkauf von Land- und Kommunalmaschinen

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



102549