



Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer

AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

2. Ausgabe Juni 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: 26. Juni 2003: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

NELA-Sommerexkursion **Rückblick**

Am Samstag, 3. Mai 2003, trafen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Kurses für Nebenerwerbslandwirte (NELA) für die Sommerexkursion, mit welcher gleichzeitig auch das erste Ausbildungsjahr des Kurses zu Ende ging. Hauptthema war die Besichtigung von Wiesen im Raume Ried-Brig/Termen sowie die Besichtigung von zwei Betrieben.

Zuerst brachten Norbert Agten und Peter Imhof den Kursteilnehmern die einheimischen Pflanzen näher. Gleichzeitig konnten die Teilnehmer auch beobachten, welche Pflanzen an welchen Standorten auftreten und somit auch etwas über den Standort aussagen. Solche Pflanzen sind für die Beurteilung für die landwirtschaftliche Nutzung besonders wichtig. Ist der Pflanzenbestand geeignet für eine intensivere Nutzung? Oder bleibt der Pflanzenbestand nur erhalten, wenn die Wiese extensiv genutzt wird? Auch die Weidewirtschaft war eines der besprochenen Themen. Die Teilnehmer konnten vor Ort genug Beispiele sehen. Peter Imhof machte auf die vielen seltenen und wertvollen Pflanzen auf der Achra-Biela aufmerksam. Damit diese Flora erhalten bleibt, müssen die Bauern ihre Wiesen und Äcker entsprechend bewirtschaften.

Am Nachmittag standen zwei Betriebsbesichtigungen auf dem Programm. Als erster Betrieb wurde der Bio-Betrieb von Siegfried Oggier in Glis besucht. Hier war die Haltung von Ziegen und Schafen im Vordergrund. Der relativ neu gebaute Schaf- und Ziegenstall ist funktional gebaut. Der Tierhalter hat sich vor allem auch mit dem Thema Ziegenlaufstall auseinandergesetzt und viele Möglichkeiten ausprobiert.

Die zweite Besichtigung führte die Teilnehmer auf den Bio-Betrieb von Eugen Oggenfuss. Aufgrund der Bio-Produktion hat der Betrieb von der Milchviehhaltung auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Da der Betrieb sehr viel direkt vermarktet (Lädeli in Termen, Markt jeweils am Samstag in Brig), hat sich der Betrieb auch immer mehr diversifiziert. So sind heute neben den Mutterkühen auch Hühner für die Eierproduktion sowie Schafe und Schweine für die Fleischproduktion auf dem Betrieb anzutreffen. Zum Abschluss wurden die Exkursionsteilnehmer von Eugen und Silvia Oggenfuss mit Kaffee und Kuchen verwöhnt.

Es bleibt zu hoffen, dass die rege und aktive Teilnahme am NELA-Kurs auch im kommenden Winter erhalten bleibt. Bis dahin wünschen wir den NELA-Teilnehmern einen erholsamen Sommer!
OLK



Legende Legende Legende Legende

Im Juni 2003 bereits zum vierten Mal in Zofingen

Bio-Info

Ein «Muss»: Der 4. Bio Marché

Vom 20. bis 22. Juni 2003 verwandelt sich die malerische Zofinger Altstadt bereits zum vierten Mal in ein einzigartiges Bio-Paradies. Der grossartige Erfolg der Vorjahre und die im Jahr 2002 erstmals lancierte Besucherumfrage lassen keine Zweifel offen: Der Bio Marché ist die bedeutendste Bio-Messe der Schweiz.



Am Bio Marché begegnen sich Jung und Alt, Fachbesucher und Konsumenten, Grossverteiler und Kleinbetriebe, Kulturbegleiter und Schlemmer unter offenem Himmel – inmitten der stimmungsvollen Kulisse der historischen Zofinger Altstadt. Zur unverwechselbaren Stimmung tragen jedes Jahr auch die liebevoll geschmückten Marktstände bei. Dieses Konzept hat sich als Publikumsrenner entpuppt und sorgt für locker-festliche Atmosphäre, die zum gemütlichen Verweilen einlädt.

Das Bio-Festival

Der Termin für Geniesser lautet in diesem Jahr: 20.–22. Juni. Wiederum wer-

den in- und ausländische Produzenten und Händler an über 100 Marktständen ihre Bio-Waren aus den Bereichen Food und Non-Food zur Degustation und zum Verkauf anbieten. Die Veranstalter haben die aus der Besucherumfrage gezogenen Schlüsse in das Festivalkonzept einfließen lassen und den Bio Marché noch besser den Bedürfnissen der Besucher und Aussteller angepasst. Der Bio Marché ist ein Fest der Sinne – das beweisen auch die vielen Attraktionen rund um den «eigentlichen» Markt. Neben einem vielfältigen Gaumen- und Ohrenschaus findet anlässlich des Bio Marché auch der 3. Schweizer Bio-Gipfel statt.

3. Schweizer Bio-Gipfel: «Macht Markt machtlos?»

Die Landwirtschaft wird in der laufenden WTO-Runde immer mehr unter Druck geraten. Der Handel mit Landwirtschaftsprodukten soll völlig liberalisiert und der Logik der Industrie unterworfen werden. Zollschränken und Mengenbeschränkungen sollen fallen. Selbst Direktzahlungen als Abgeltungen für Leistungen für die Allgemeinheit sind mehr und mehr umstritten und werden als versteckte Struktur-erhaltung oder als Handelshemmnis kritisiert. Welche Perspektiven haben die Schweizer Bauern unter diesen Vorzeichen noch?

Dieser Frage soll anlässlich des 3. Schweizer Bio-Gipfels nachgegangen werden. Konsumentinnen und Konsumenten haben ein grosses Interesse daran, welche Art Landwirtschaft in der Schweiz der Zukunft vorherrscht. Nur eine intakte einheimische Landwirtschaft kann die für sie zentralen Aufgaben wahrnehmen. Zum aktiven Mitdenken und somit zur Teilnahme am 3.

Schweizer Bio-Gipfel sind daher alle herzlich eingeladen.

Programm

Datum: Samstag, 21. Juni
Zeit: 13.00 – 17.00 Uhr
Ort: Saal des Hotel Zofingen, Kirchplatz 30, also mitten im Bio Marché!

Referenten:

- Nationalrat Rudolf H. Strahm: Thesen zu den Folgen der nächsten WTO-Runde für Landwirtschaft, Konsumentenschaft und Ernährungskultur.
- Manfred Bötsch, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft: Gegenentwürfe des Bundes.
- Prof. Maria Mies, Institut für Subsistenzwirtschaft: Wir sitzen alle im gleichen Boot.

Mit anschliessender Podiumsdiskussion sowie Apéro.

Infos zum Bio Marché:

Öffnungszeiten Verkaufsmarkt:

Freitag
20. Juni, von 14.00–21.00 Uhr
Samstag
21. Juni, von 10.00–21.00 Uhr
Sonntag
22. Juni, von 10.00–18.00 Uhr

Kultur-/Konzertprogramm sowie Festwirtschaften/Take Away:

Freitag und Samstag:
bis ca. 01.00 Uhr
Sonntag: bis ca. 20.00 Uhr
Weitere Infos auch unter:
www.biomarche.ch



Legende Legende Legende

Aktuell

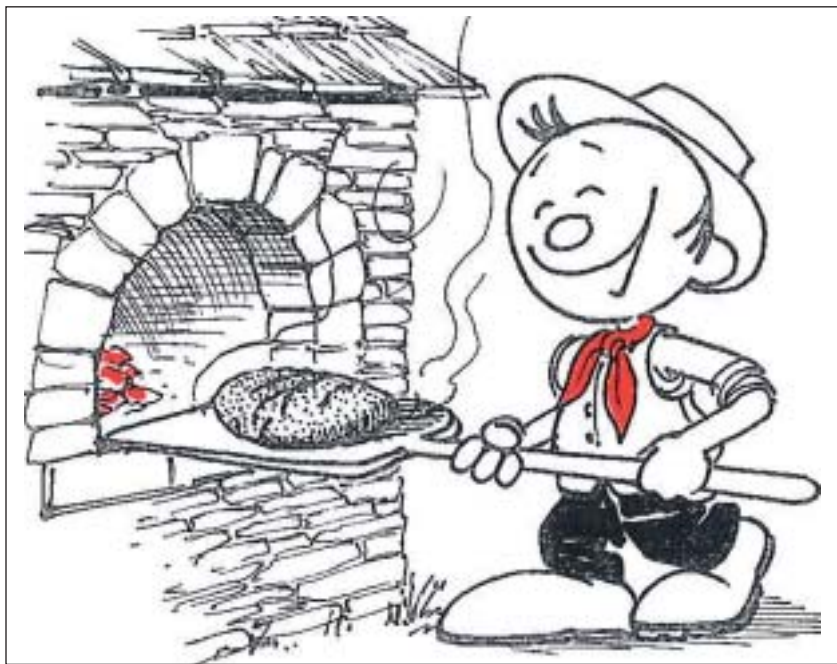


Willkommen für Lea und Leo!

Unter 284 eingesandten Namen hat die Jury der Walliser Landwirtschaftskammer die Namen der beiden Figuren gewählt, welche die verschiedenen Marketingaktivitäten für Walliser Produkte gegenüber den Kindern und Jugendlichen begleiten werden. Die Wahl hat sich als schwierig herausgestellt, da die Namen verschiedenen Kriterien genügen sollten wie z. B. dem Zusammenpassen der beiden Namen sowie die Möglichkeit, die gleichen Namen auf deutsch und französisch zu verwenden. Die Vornamen Leo und Lea wurden von Carmen Hischer aus Oberwald vorgeschlagen. Die glückliche Taufpatin

erhält einen Korb mit Walliser Produkten und wird dazu eingeladen, das Wallis mit einem Alpenflug aus der Vogelperspektive zu bestaunen. Einen Trostpreis erhalten drei weitere Wettbewerbsteilnehmer, welche den Vornamen Leo vorgeschlagen haben: Barbara Bréchet aus St-Triphon, Agnes Schnyder aus Bern und Evelyn aus St. Niklaus. Die Abenteuer von Lea und Leo können nun beginnen. Man wird die beiden Figuren bald auf Tischsets sowie auf den Rucksäcken finden, welche von der Walliser Landwirtschaftskammer präsentiert werden.

Alain De Preux, Übersetzung OLK



Sommerferien

Landdienst sucht Einsatzfamilien!

Die Sommerferien stehen vor der Tür. Die regionalen Vermittlungsstellen suchen für die Monate Juli und August dringend zusätzliche Bäuerinnen und Landwirte, die bereit sind, ihr Wissen und Können weiterzugeben. Ein Landdienstaufenthalt dauert mindestens zwei Wochen und bietet Gelegenheit, Jugendliche ab 14 Jahren aus anderen Regionen, Sprachgebieten

oder aus dem Ausland kennen zu lernen. Bauernfamilien, die mitmachen, ermöglichen Jugendlichen eine sinnvolle Beschäftigung und fördern das Verständnis für die Anliegen der Landwirtschaft.

Auskünfte und Anmeldeformulare sind via Telefon 0900 57 12 91 direkt bei der Regionalstelle erhältlich.



ÖLN-Info

Lagerung von Siloballen auf Pufferstreifen und ökologischen Ausgleichsflächen ist verboten

Da die Gefahr von Gärtsaftverlust besteht, ist die Lagerung von Siloballen auf Pufferstreifen entlang von Gewässern, Waldrändern, Hecken-, Feld- und Ufergehölzen sowie auf ökologischen Ausgleichsflächen (öAF) nicht gestattet.

Wie Versuche bestätigt haben, können Gärtsaftverluste bei der Lagerung von Siloballen nicht ausgeschlossen werden. Gemäss der Verordnung über umweltgefährdende Stoffe (SR 814.013) zählen die Silosäfte zum Hofdünger. Aus diesem Grund ist die Lagerung von Siloballen auf Pufferstreifen – d.h. auf 3 Meter breiten Grünflächenstreifen – entlang von Gewässern, Waldrändern, Hecken-, Feld- und Ufer-

gehölzen nicht erlaubt. Selbstverständlich dürfen die Siloballen auch nicht auf ökologischen Ausgleichsflächen (öAF) gelagert werden. Extensiv und wenig intensiv genutzte Wiesen, Hecken oder Buntbrachen bieten verschiedenen wertvollen Pflanzen- und Tierarten Lebensraum.

Durch die Lagerung von Siloballen nimmt die darunter liegende Vegetation Schaden. Sinn und Zweck der öAF würden dadurch beeinträchtigt. Die Lagerung von Siloballen ist deshalb auf ökologischen Ausgleichsflächen, die für Beiträge angemeldet oder dem ökologischen Leistungsnachweis angerechnet werden, nicht zulässig.

(BLW, 10.4.03)

Mitteilungen

«rap aktuell» für die Praxis

Mutterschafe gezielt füttern

Die Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere in Posieux (RAP) hat ein neues «rap aktuell» publiziert. In diesem Merkblatt gibt Jürg Kessler Auskunft über die gezielte Fütterung von Mutterschafen.

Wohlbefinden und Leistung des Mutterschafes hängen weitgehend von einer gezielten Fütterung ab. Was gezielt füttern heisst, fasst Jürg Kessler so zusammen:

- Futterverzehr in den Phasen mit hohem Nährstoffbedarf durch gute Futterqualität und eine auf die Bedürfnisse des Schafes abgestimmte Fütterungspraxis fördern
- Versorgung mit Nähr- und Mineralstoffen den einzelnen Leistungsstadien wie
- Trächtigkeit und Säugezeit anpassen
- Futtermittel entsprechend ihren

Eigenschaften und Nährstoffgehalten einsetzen

Wie dies gemacht wird, zeigt das neue «rap aktuell» auf leicht verständliche Weise. Abschliessend unterstreicht Jürg Kessler, dass all diese Massnahmen aber nur dann zum Erfolg führen, wenn sie durch eine stete Tierbeobachtung ergänzt werden.

Das Merkblatt kann bezogen werden bei: RAP, Bibliothek, 1725 Posieux, Tel./Fax 026 4077 111/300 oder E-Mail: info@rap.admin.ch. Einzel-exemplare gratis. Die Abonnenten der Zeitschrift «Forum Kleinwiederkäuer» erhalten es als Beilage zur Juni-Nummer. Das Merkblatt finden Sie auch auf der Homepage unter www.rapposieux.ch (Publikationen).

Gerhard Mangold, RAP, Posieux

3. OLMA Alpkäse-Prämierung

Zusätzliche Kategorien «Hobelkäse» und «Schaf-/Ziegenkäse»

Im Rahmen der 61. OLMA, welche vom 9. bis 19. Oktober in St.Gallen stattfindet, wird zum dritten Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte der Alpkäseproduktion prämiert. Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt Fr. 20 000.–.

Zu den bisherigen Kategorien «Halbhartkäse» und «Hartkäse» werden neu auch die Kategorien «Hobelkäse» und «Schaf-/Ziegenkäse» prämiert. Pro Kategorie werden die drei besten Käse preisgekrönt. Als weitere Neuerung wird pro Kategorie das beste Drittel mit einem Diplom ausgezeichnet.

Bewertung durch Fachjury

Die eingereichten Käse werden von einer Fachjury, welche sich aus 5 bis 7 Mitgliedern zusammensetzt, bewertet. Die Prämierung der Gewinner findet am Freitag, 10. Oktober, an der OLMA im Rahmen einer Forumsveranstaltung statt.

Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung sind Käse, welche nachstehende Kriterien erfüllen:

- Herkunft aller Sorten: aus Sömmerungsbetrieben CH oder FL (gemäss Art. 9 LBV)
- Halbhartkäse
- produziert aus 100% roher Kuhmilch
- Wassergehalt 38–42%
- Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse
- Alter 1–5 Monate
- Hartkäse
- produziert aus 100% roher Kuhmilch
- Wassergehalt <37%
- Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse
- Alter 1–2 Jahre
- Hobelkäse
- produziert aus 100% roher Kuhmilch
- Wassergehalt <36%
- Zulassungsnummer gem. Art. 5 MQV auf dem Käse
- Alter 2–3 Jahre
- Schafkäse/Ziegenkäse
- produziert aus mind. 25% Schaf- oder Ziegenmilch

Veranstalter und Preisstifter

Die OLMA Alpkäse-Prämierung wird von den Olma-Messen St. Gallen veranstaltet. Hauptsponsor ist der Schweizer Verband der Raiffeisenbanken. Co-

Anfragen unter  **Tel. 027 945 15 71**

Kurse

Pflanzen kennen lernen

Mittwoch, 25.6., 08.00–12.00 Uhr, Besammlung beim LZV

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

Infos/Anmeldung bis 18.6. an: LZV*

Weinbau:

Begehung im Rebberg

Mittwoch, 27.8., 14.00–17.00 Uhr, Forschungsanstalt in Leytron

- Besuch des Rebberges der Eigd. Forschungsanstalt
- Erziehungssysteme
- Rebsorten, Unterlagen
- Degustation

Infos/Anmeldung bis 20.8. an: LZV*

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

Agenda

25. Juni

14.30 Uhr Schlussfeier der Landwirtschaftsschule und der Berufsschule für Pflege und Hauswirtschaft, Visp

1. August

Brunch auf dem Bauernhof

24. August

Züchter- und Familienausflug des Walliser Brauvieh-zuchtverbandes Ort: Alpe in Innerschweiz (Detail-Infos im nächsten «Agro Wallis»)

Sponsoren sind: Olma-Messen St. Gallen, CASALP, Landwirtschaftsamt des Kantons Graubünden, Milchverband St. Gallen Appenzell, Schweizer Milchproduzenten SMP und der St. Gallische Bauernverband.

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag: Bauernverband Appenzell AI, Bündner Bauernverband, Kantonaler Landwirtschaftlicher Verein Appenzell AR, Liechtensteiner Milchverband, Milchverband Winterthur und Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB).

Teilnahmebedingungen und Anmeldeschluss

Interessenten erhalten die detaillierten Teilnahmebedingungen für die Anmeldung und Einreichung der Käse bei: OLMA, Alpkäse-Prämierung, Postfach, 9008 St.Gallen, Tel. 071 242 01 06, Fax 071 242 01 03, olma@olma-messen.ch. Die Formulare sind auch auf der Homepage www.olma-messen.ch abrufbar.

Anmeldeschluss ist der 31. August.

TRÄNKETRÖGE

Stahlblech feuerverzinkt, preisgünstig, leicht u. stabil. **10 Jahre Garantie!**



5 Größen ab Lager, 1,25 – 3 Meter

z.B. 2m-Trog Fr. 523.–

Mai/Juni Aktion: Lieferung gratis!

Schlup Metallbau AG, 3700 Spiez
Tel. 033 654 90 24, Fax 033 654 90 26

www.olk.ch

Wir wollen weiter...

- ... mit Gratisenträgen im Kleinanzeiger
- ... mit aktuellen Informationen
- ... mit Infos zu Kursen und Anlässen
- ... mit interessanten Links

Schauen Sie auf unserer Webseite vorbei!