



Oberwalliser  
Landwirtschafts  
Kammer

# AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

2. Ausgabe Mai 2004, 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, 27. Mai 2004: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Milch – ein ganz besonderer Saft

Thema

## Wie die Schweizer Alpenmilch die Welt eroberte



Ein Glas frischer Alpenmilch als Ausdruck jungfräulicher Reinheit auf einem Plakat der Chemins de Fer Paris-Lyon-Méditerranée aus dem Jahre 1900. (Bild: MfGZ)

**Muttermilch als Säuglingsnahrung sowie Milch- und Milchprodukte als Grundnahrungsmittel sind Begriffe. Weniger bekannt ist, dass früher der weisse Saft, besonders jener ab den Alpen, von grosser medizinischer Bedeutung war, was ihm und der Schweiz zu Weltruf verhalf.**

Milchkuren und -bäder, aber auch die äussere und innere Anwendung von Butter, waren seit der Antike Bestandteil medizinischer Therapie. Im Gras- und Viehzuchtland Schweiz entwickelte sich ab dem ausgehenden Mittelalter zwangsläufig eine eigentliche Milchkultur, die nicht nur ernährungstechnische, sondern auch medizinische Dimensionen hatte.

### Bovine Wellness-Ferien

Rund 45 Prozent der Fläche unseres Landes liegen auf über 1200 Meter oberhalb Meereshöhe. Gut ein Fünftel sind Alpweiden, die gesamthaft rund 40 Millionen Stosstage aufweisen (ein Stosstag = Weidefutter für den Tagesbedarf einer Kuh). Die Alpmilch ist daher eine logische Folgerung; sie bedeutet einen unerbittlichen Gesundheits- und Konditionstest, der sich auch positiv auf die Milchqualität auswirkt. Die Rindvieh-Sommerferien auf der Alp sind also so etwas wie ein bovine Wellness-Programm. Der Kuhorganismus profitiert vom

würzigen Alpenfutter mit den kleineren und intensiver duftenden Bergkräutern (was bereits die frühen Naturgelehrten konstatiert hatten). Der freie Lauf auf steinigem und steilem Gelände stärkt die Muskeln und Knochen und fördert die Vertrautheit der Tiere mit der Natur. Bergluft und Sonnenbestrahlung fördern zudem den Stoffwechsel. Kein Wunder also, dass die Alpenmilch bald als besonders gesund galt – was übrigens aktuelle Forschungsergebnisse bestätigen.

### Wunderdroge Bocksmilch

Die in der Alpenmilch angereicherten Fettsäuren sollen vorbeugende Wirkung gegen Brust- und Darmkrebs haben, fanden die Forscher heraus. Trotzdem wird die Alpenmilch kaum je im Supermarkt als Renner zu kaufen sein; denn die Kühltransporte wären zu lang und zu kostspielig. Einen speziellen Nimbus hatte auch schon immer die Ziegenmilch. Schon in der Konrad-Gessner-Ausgabe von 1669 steht zu lesen: «Geissmilch mit Honig getruncken / macht die Männer muthig / und die Weiber geschickt zu empfangen.» Und bereits seit der Antike gelten – neben dem weissen Saft von Kühen und Ziegen – auch die Milch von Pferde- und Eselstuten, aber auch Frauenmilch, als therapeutische Mittel, vorab gegen

Schwindsucht (Lungentuberkulose) und Gicht. Ganz besondere magische Kräfte wurden – und davon berichtete schon Aristoteles – der Bocksmilch zugeschrieben. Sie wird (besonders bei hornlosen Rassen) von Zwittern mit Afterzitzen am Hodenskrotum sezerniert.

### Geschirrspüler als Medizin

So war es denn nichts als logisch, dass der weisse Saft aus den Alpen Heilmittelstatus erhielt. Und zwar war es anfänglich lediglich ein ganz besonderer Bestandteil der Milch, der es ab Mitte 18. Jahrhundert zu medizinischem Ruhm brachte: die Molke. Durch sie kamen Kuraufenthalte in den Bergen in Mode. Bevorzugt zur Trinkkur wurde die Ziegenmolke, weil Mecker-tiere weniger anfällig auf Tuberkulose sind als Rinder; allerdings wurde in Kuhmolke auch gebadet.

Früher wurde das, was bei der Käseherstellung als wässrige Flüssigkeit zurückbleibt, die Molke eben oder Schotte, in der Sennhütte zum Spülen des Milchgeschirrs verwendet – oder den Schweinen verfüttert. Allerdings schätzten auch bereits die Älpler dieses durstlöschende Getränk, das Milchsucker, Eiweiss, Vitamine und Mineralstoffe enthält.

Als 1749 der Arboner Arzt Dr. Meyer einen hoffnungslos lungenkranken Patienten aus Zürich durch eine Ziegenmolkenkur in Gais im Appenzellerland wieder fit kurierte, sprach sich das schnell herum. Bald machte die Molkenkur – ausgehend vom Flecken Gais, dem bald mal bekanntesten Dorf der Schweiz – Furore im Kampf gegen die Volksseuche «Schwindsucht» (Lungentuberkulose).

### Die hohe Zeit der Molke

Johann Heinrich Ernst schrieb 1795 in «Nachricht von Gaiss»: «Ich erinnere mich eines Frauenzimmers aus Deutschland, welche, nachdem sie von verschiedenen geschickten Ärzten Jahre lang die bewährtesten Arzneimittel und mancherley Curen für ihre Krankheit, welche sehr kompliziert ware, wobey aber hysterische Beschwerden und Nervenschwäche sich am meisten auszeichneten, gebraucht hatte, sich auf anrathen einer Freundin aus der Schweiz entschloss, diese Alpenkur noch zu versuchen.» Und er fährt fort: «Sie machte die beträchtliche Reise von Heidelberg nach der Schweiz mit grossen Beschwerden, und langte halbtodt in Gaiss an. ... Gegen das Ende der 4ten Woche spürte sie Besserung, und endigte erst mit der 6ten Woche ihre glückliche Cur; sie befand sich ein ganzes Jahr durch ziemlich wohl, und kam das Jahr darauf zum 2ten mal voll Freude und Hoffnung wieder nach Gaiss.»

In mehrstündigem Fussmarsch brachten die Sennen die Ziegenmolke von den Alpen des Säntismassivs nach Gais, wo das abführend und zugleich nährend wirkende Getränk noch heiss auf dem Dorfplatz ausgedient wurde. Als bald rollte eine gewaltige Kurwelle an und initiierte eine eigentliche Ratgeber- und Reiseführerliteratur, deren Herzstück wohl die 1812 vom Winterthurer Arzt und Dichter Ulrich Hegner verfasste Briefnovelle «Die Molkenkur» war.

### Ländliche «Drecksapotheke»

Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts verloren die Molkenkuren wieder an

Bedeutung. Allerdings haben inzwischen ein erfolgreiches Schweizer Milchserumgetränk (erfunden 1952) sowie neue Wellnessprodukte auf Molkenbasis ein Revival dieses traditionsreichen Milchproduktes eingeläutet.

Damals jedoch hatten, nebst der Molke, selbst Harn und Kot vom Vieh Heilmittelfunktion, nämlich in der vor allem in ländlichen Gegenden verbreiteten «Drecksapotheke». Mancherorts, so im Heinrichsbad bei Herisau, kombinierte man die Molke mit dem Kuhdung: Im Krankenzimmer über dem Kuhstall nutzte man die therapeutische Wirkung der Ammoniakdämpfe...

In der Konrad-Gessner-Ausgabe von 1669 wird eine Arznei besonderer Art gepriesen: «Sie mischen den frischen Kühdreck unter den Wein / drücken ihn auss durch ein Tuch / und geben den Saft dem Kranken ein... Gedörrete Kuhltsch zu Aschen gebrandt / und ein Löffel voll davon getruncken / ist gut den Wassersüchtigen.» Oder: «Der Ochsen=Harn vermischet mit Myrrhen / ist auch gut in Ohren=Schmerzen / so mans hinein treuffen thut».

### Alpenmilch – ein Welterfolg

Was der Schweizer Alpenmilch im 19. Jahrhundert dann endgültig zum grossen Siegeszug rund um die Welt verhalf, das war ihre Verarbeitung in Kondensmilch, Milchpulver und Milchschokolade. Im zugerischen Cham hat 1866 ein amerikanisches Brüderpaar die erste Milchkonservationsfabrik Europas realisiert und durch Eindampfen den weissen Saft jahrelang haltbar und zudem keimfrei gemacht.

Und schon 1867 begründete der Frankfurter Apotheker Heinrich Nestlé in Vevey eine erfolgreiche «Kindermehl»-Produktion. Beide Unternehmen fusionierten 1905. Die haltbaren Milchprodukte des nunmehrigen Branchenleaders wurden zum glorreichen Export-schlager. Ein weiterer Markstein im

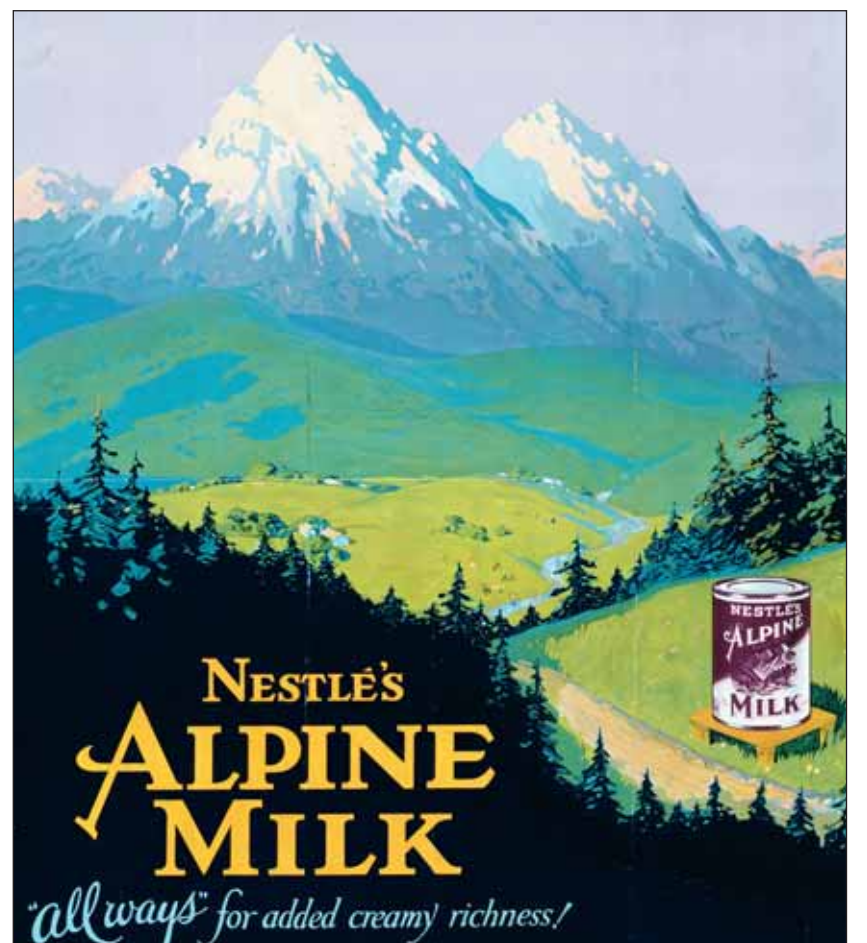
Erfolgsmärchen der Schweizer Alpenmilch war die Erfindung der Milchschokolade, die dem Schweizer Fabrikanten Daniel Peter zu verdanken ist. Ihm gelang die Vermischung von Milch und Kakao mittels Kondensmilch, und so produzierte er ab 1875 in Vevey die Marke «Gala Peter». Wie schon das Milchpulver, so profitierte nun auch die Schokolade vom Gesundheitsmythos der Alpenmilch. 1929 wurde die Firma Peter zusammen mit Cailler und Kohler von der Nestlé-Gesellschaft übernommen.

### Die süsse Versuchung

Inzwischen war aus der Schweizer Alpenmilch-Schokolade ein Welthit geworden. Doch die süsse Versuchung löste auch kritische Stimmen aus. So meinte Kräuterpfarrer Johann Künzle 1934: «In Fabriken und weiblichen Geschäften schlecken viele wie alte Rosse den ganzen Tag diese schwarzen Täfel; als Zeichen beleckter Kultur findest du auf allen Strassen Schokolade-papier. Hat einmal jedes Liseli und Babeli Stimmrecht und willst du Grossrat werden, so kauf ihnen ein Fuder Schokolade, und sie stehen begeistert für dich ein, wärest du auch röter als Bebel und schwärzer als der älteste Jesuit.»

Doch selbst solch derbe Worte vermochten den Siegeszug der Schweizer Alpenmilch und ihrer Produkte nicht zu schmälern. Natürlich konnte die Milchtherapie auch zu Verdauungsproblemen führen, weshalb man den weissen Saft dann mit Mineralwasser verdünnt getruncken hat. Eine noch bessere Ersatzlösung wusste allerdings 1767 Gottlieb Conrad Pfeffel, der von Milch sprach – und dabei an Wein dachte: *Braucht eine Milchkur, sprach Callist Mein Leibarzt, Ihr seyd krank. Ich folgt ihm und von nun an ist Liebsfrauenmilch mein Trank.*

Heini Hofmann



Alpenmilch in der Dose, bezüglich Krankheitskeimen im Vergleich zu roher Milch unbedenklich, entwickelte sich zu einem Longseller-Exportschlager. (Bild: ANV)

## Eine Ausstellung und ein Buch zum Thema

Die Sonderausstellung «Kräuter, Kröpfe, Höhenkuren, Die Alpen in der Medizin – die Medizin in den Alpen», die auch das Thema Alpenmilch behandelt, ist zu sehen vom 15. April bis 15. August 2004 im Bündner Natur-Museum in Chur, Masanserstr. 31 (Info-Telefon 081 257 28 41). – Unter dem gleichen Titel ist von der Realisatorin der Ausstellung, der Germanistin und Biologin Margrit Wyder, ein Buch erschienen im Verlag NZZ, Zürich, Fr. 48.–. HH

**Aktuell**

Schule auf dem Bauernhof

# SchuB-Aktionstag in Kirchberg



Schüler an der Arbeit: aus Kartoffeln werden Pommes Frites

Am Dienstag, 11. Mai 2004 fand auf dem Kleehof in Kirchberg im Kanton Bern ein Aktionstag des Projekts «Schule auf dem Bauernhof» – oder eben kurz SchuB – statt.

Der Anlass wurde unter der Federführung des Kantons Bern und in Zusammenarbeit mit den Bauernverbänden der Kantone Basel, Solothurn, Aargau und Oberwallis organisiert. So war auch die OLK mit einem Stand über die SchuB-Aktivitäten im Oberwallis in Kirchberg mit dabei.

### Kartoffeln – verschiedene Facetten

Eine Schulklasse bearbeitete an mehreren Posten das Thema Kartoffel. So wurden die Bodenbearbeitung, die Bodenbeschaffenheit, das Setzen und Graben auf dem Feld thematisiert. Auch die verschiedenen Wachstumsstadien der Kartoffeln und die verschiedenen Sorten waren ein Thema. Als Abschluss sozusagen wurden die Kartoffeln gerüstet und Pommes Frites daraus gemacht, welche die Schülerinnen und Schüler beim anschliessenden Mittagessen

gleich selber testen konnten. Somit konnte auch das Thema Ernährung angeschnitten werden. Den Wettbewerb

mit Fragen zu jedem Posten haben viele Kinder richtig gelöst – und so konnten sie ein kleines Geschenk mit nach



Auf dem Acker werden die Kartoffeln gesetzt.

Hause nehmen, welches sie sicher noch lange an den aussergewöhnlichen Schultag auf dem Bauernhof erinnern wird.

### Kontakte knüpfen – zugunsten der Kinder

Die geladenen Gäste bekamen viel Interessantes über das Projekt SchuB zu hören. Vor allem interessant waren die Kontakte zwischen den Vertretern der Bildung (angehenden Lehrpersonen, Erziehungsdirektion usw.) sowie der Bauernschaft. Es bleibt zu hoffen, dass die Kontakte schlussendlich zum Wohle der Kinder auch Früchte tragen werden. Denn die Kinder sind es, welche von einem solchen Anlass am meisten profitieren. Oder wie es die Frau Lüthi vom Kleehof gesagt hat: «Die strahlenden Kinderaugen motivieren, mich immer wieder für SchuB einzusetzen.»

### Was ist SchuB?

SchuB ist erlebnisreiches Lernen direkt auf einem Bauernhof. SchuB ist eine kreative, naturverbundene Dienstleistung von Bauernfamilien für Schulklassen und Lehrerschaft. Der Lehrer bereitet das Thema zusammen mit dem Bauernbetrieb vor.

Bauernbetriebe sind Fundgruben für aktives und erlebnisreiches Lernen. Auf dem Bauernhof begegnen Schülerinnen und Schüler vielen Unterrichtsthemen «live»:

SchuB ist Unterricht für Kopf, Herz und Hand und bietet variantenreiche Zugänge zu Lernzielen und Lerninhalten. Alle Fächer, von Sprache und Mathematik bis Hauswirtschaft, können einbezogen und mit dem praktischen Leben verknüpft werden. Der Lernort Bauernbetrieb ermöglicht Kindern und Jugendlichen aller Altersstufen das gleichzeitige Einüben von Selbst-, Sozial- und Sachkompetenz. Dazu bietet SchuB eine Atmosphäre, in der sich Schülerinnen und Schüler und die Lehrpersonen wohl fühlen – eine ideale Voraussetzung fürs Lernen!

### Auskunft

Für interessierte Lehrpersonen oder Bauernfamilien erteilt die OLK gerne Auskunft (027 945 15 71). Bei der OLK sind ebenfalls Unterrichtshilfen zur Ausleihe sowie die Anbieterliste des Oberwallis erhältlich. **OLK**

Weitere Infos siehe Rückseite →

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

## Kurse

### Pflanzen kennen lernen

Mittwoch, 23. Juni 08.00–12.00 Uhr, Besammlung beim LZV  
– Nutzpflanzen bestimmen und kennen lernen  
– Wald- und Obstbäume bestimmen und kennen lernen  
Infos/Anmeldung bis 9. Juni an: LZV\*

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

## Agenda

### 23. Juni

Schulschlussfeier am Landwirtschaftszentrum Visp

### 23.–25. Juni

Schweizerische Gartenbau-Ausstellung in Koppigen/BE (Interessierte melden sich beim Vorstand des Gartenbauvereins)

### 30. Juni

Gemütliche Wanderung in Büchen, organisiert vom Gartenbauverein

Bei genügend Anmeldungen findet am **Dienstag, 8. Juni** in Gamsen noch eine

## Schlachtschafannahme

statt. Die Anmeldungen sind bis **spätestens am 28. Mai** an Eyer Anton (027 923 34 56) zu richten.

Bewerben Sie sich!

# Innovationspreise in der Landwirtschaft

## SAB-Preis für innovative Projekte im Berggebiet

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) schreibt den diesjährigen Preis zur Förderung innovativer Projekte im Berggebiet aus. Die besten Initiativen werden mit Fr. 12 500.– belohnt. Diese Preissumme wird grosszügigerweise von den Gemeinden Freienbach (SZ) und St. Moritz (GR) zur Verfügung gestellt. Interessierte Personen und Organisationen können ihre Bewerbungsunterlagen bis am 28. Mai 2004 einreichen.

Der SAB-Preis 2004 besteht aus einem Hauptpreis und zwei Nebenpreisen. Der Hauptpreis ist mit Fr. 9500.– dotiert. Damit sollen Tätigkeiten oder Projekte ausgezeichnet werden, welche – zur Schaffung von Arbeitsplätzen oder Mehrwerten im Berggebiet beitragen, – die kulturelle Identität in Regionen und Gemeinden stärken, – einen schonenden Umgang mit den eigenen Ressourcen (Holz, Bauland, Wasser, usw.) ermöglichen, – die Zusammenarbeit zwischen einzelnen Sektoren, Gemeinden, Regionen oder Kulturkreisen fördern, – die Arbeitskräfte vermehrt ausbilden, um die Arbeitsmöglichkeiten sowie die Qualität der Produkte zu verbessern,

– besondere Leistungen im Bereich der Erhaltung der Kulturlandschaft und der Umwelt erbringen.

Die Projekte müssen umwelt- und sozialverträglich (im Sinne der nachhaltigen Entwicklung) sowie für das Berggebiet beispielhaft und innovativ sein. Ihre Auswirkungen müssen messbar sein.

### Nebenpreise

Ferner werden zwei Nebenpreise, die mit je Fr. 1500.– dotiert sind, verliehen. Der erste Nebenpreis wird Kultur- und Medienschaffende belohnen, welche über das Leben, besondere Ereignisse oder Projekte im Berggebiet berichten oder einen wichtigen kulturellen Beitrag leisten. Der zweite Nebenpreis geht an Produkte oder Dienstleistungen, die zum schonenden Umgang mit den Ressourcen beitragen, eine Innovation darstellen oder von kultureller Bedeutung sind.

### Teilnahmemöglichkeiten

Die Teilnahme am SAB-Preis 2004 steht grundsätzlich allen interessierten Personen und Organisationen offen.

### Bewerbungsunterlagen

Die Eingaben sollten enthalten:  
– Eine Kurzbeschreibung auf maximal 3 A4-Seiten  
– Zahlen, Tabellen und Statistiken zum Projekt  
– Erklärung, weshalb das Projekt besonders innovativ, Umwelt- und sozialverträglich ist  
– Fotos zum Projekt  
– Genaue Adresse und Tel. Nr. der verantwortlichen Person, welche Auskunft erteilen kann.

### Termin

Die Bewerbungsunterlagen müssen bis **28. Mai 2004** an folgende Adresse eingereicht werden: **SAB-Preis 2004, Postfach 7836 3001 Bern**  
Die Gewinner werden von der Jury des SAB-Preises ausgewählt.

### Preisverleihung

Die drei Preise werden an einer Pressekonferenz am 18. Juni 2004 der Öffentlichkeit vorgestellt und an der Delegiertenversammlung der SAB vom 27. August 2004 im «Vallée de Joux» verliehen.

## Prix d'innovation agricole suisse 2004



Diesen Herbst wird der von Bundesrat Couchepin lancierte Prix d'innovation agricole suisse zum sechsten Mal verliehen. Ausgezeichnet werden



Milchprodukte, Käse, Fleisch und Fleischprodukte, Ackerbau, Gemüse, Obst und Obstprodukte, Wein sowie übrige Lebensmittel verliehen. Die grosse Preisfeier findet zu Beginn des Comptoir Suisse in Lausanne statt. Während der ganzen Messe werden alle prämierten Produkte ausgestellt.

Produzenten und Verarbeiter, die innovative neue Lebensmittel schweizerischer Herkunft entwickelt und auf dem Markt eingeführt haben. Die gesamte Preissumme beträgt Fr. 100 000.–. Der Wettbewerb will die Innovationskraft und das Entwicklungspotenzial der inländischen Ernährungswirtschaft aufzeigen, die sich in einem zunehmend liberaleren Umfeld und bei offeneren Grenzen behaupten muss.

Neben den drei Hauptpreisen – PIAS d'Or, PIAS d'Argent und PIAS de Bronze – werden Preise in den acht Kategorien Milch und

Die Anmeldefrist dauert bis zum **28. Juni 2004**. Das Wettbewerbsreglement mit den genauen Zulassungsbedingungen und dem Prämierungsverfahren ist unter [www.agromarketinguisse.ch](http://www.agromarketinguisse.ch) abrufbar. Weitere Auskünfte erteilt auch das Sekretariat der AMS Agro-Marketing Suisse, Brunnmattstrasse 21, 3007 Bern, Telefon 031 359 59 59, Telefax 031 381 11 88 oder [info@agromarketinguisse.ch](mailto:info@agromarketinguisse.ch).



**Oberwalliser  
Landwirtschafts  
Kammer**

# AGRO WALLIS

## Mitteilungen

### Bio-Info

## Neuaufgabe eines Bioführers

Seit vier Jahren ist kein Nachschlagewerk über den Walliser Biolandbau für interessierte Konsumenten und Bauern mehr erschienen. Die letzte Ausgabe vom Jahr 2000 müsste wieder einmal aktualisiert werden. Gemäss Umfragen bei Landwirten und Konsumenten wird ein Nachschlagewerk begrüsst. An gemeinsamen Gesprächen mit Leuten von «Bio-Valais» sind wir zum Schluss gekommen, dass eine weitere Zusammenarbeit für eine modifizierte Neuaufgabe des Bioführers sinnvoll ist. Das Grobkonzept sieht folgende Möglichkeiten in Betracht:  
– Der Bioführer erscheint Ende 2004 in einer etwas modischeren Art als bisher – also nicht grau in grau. Er soll in Kombination mit einer Betriebsliste der Direktvermarkter ein Nachschlagewerk über den Walliser Biolandbau sein für Kunden, Bauern, Schulen und sich auch eignen zur Abgabe an Ausstellungen, an Märkten, ab Hofläden oder auch zur Auflage in Ferienwohnungen und Hotels.  
– Als Beilage werden für die Bauern von beiden Kantonsteilen je eine oder eine

gemeinsame Betriebsliste mit den Vorstellungen der einzelnen Biobetriebe erstellt. Für den Eintrag wird ein Unkostenbeitrag in der Höhe von Fr. 50.– bis Fr. 100.– ein-kassiert. Da sich der Kanton an dieser Art von Werbung nicht beteiligen kann, soll diese Eigenleistung die Betriebslisten finanzieren.  
– Die Aufteilung in Prospekt und Betriebslisten hat den grossen Vorteil, dass die billig produzierte Betriebsliste häufiger aktualisiert werden kann. Der teurere Prospekt dagegen sollte wenigstens ein paar Jahre aktuell sein. Wir hoffen, den Prospekt mittels Unterstützung des Kantons, durch Sponsoring und die Inserateinnahmen finanzieren zu können. Wir werden allen Biobetrieben in den nächsten Tagen einen Anmeldekalender zum Ausfüllen zusenden. Dieses nicht ganz billige Projekt wird nur realisiert, wenn genügend Interesse seitens der Bauern vorhanden ist. Dürfen wir euch bitten, **den Talon bis Mitte Juni ausgefüllt** an uns zurückzusenden.

**Vorstand der Oberwalliser Biovereingung**

Ferien einmal anders

## Willkommen auf dem Schweizer Bauernhof

Seit 16 Jahren finden Sie mitten im Herzen von Europa auf über 260 Schweizer Bauernhöfen die schönsten Ferien- und Erholungsgebiete. Auf dem Bauernhof begegnen Sie Menschen, Tieren und Pflanzen und spüren das Wetter und die Wechsel der Jahreszeiten.

Ferien auf dem Bauernhof – hier findet Aktivität, wer sie will; Geborgenheit, wer sie sucht; Stille, wer sie mag. Ferien auf dem Bauernhof sind die schönsten Tage im Jahr für Familien, Senioren mit oder ohne Enkelkinder, Gruppen, Schulklassen und Kinder ohne Begleitung. Der Verein «Ferien auf dem Bauernhof» würde sich im Namen der Gastgeberfamilien über Ihren Besuch freuen.

### Gütesiegel als Qualitätsgarantie

Bauernhöfe, welche die vom Verein «Ferien auf dem Bauernhof» festgesetzten Qualitätsanforderungen bezüglich Unterkunft, Verpflegung, Naturnähe, Erlebnis und Weiterbildung als Gastgeber erfüllen, erhalten ein Gütesiegel. Durch das Gütesiegel sollen die Schweizer Bauernhöfe aber keineswegs vereinheitlicht werden – im Gegenteil, die Individualität der Betriebe bleibt auch mit dem Gütesiegel gewahrt. Kriterien für den Erhalt des Gütesiegels sind unter anderem:

- gepflegte Höfe mit heimeligen Wohnungen und Zimmern
  - eine Vielfalt von Tieren
  - Produkte direkt vom Bauernhof
  - erfahrene Gastgeber (mind. 2 Jahre)
  - Bauer und Bäuerin haben Zeit für Sie
- Das Angebot für Ferien auf dem Bauernhof sowie weitere Informationen und Unterlagen finden Sie unter [www.bauernhof-ferien.ch](http://www.bauernhof-ferien.ch) oder bei der Geschäftsstelle des Vereins: Rita Barth, Präsidentin, Feilerlhof, 8595 Altnau, Tel 071 695 23 72, Fax 071 695 23 67. E-Mail: [info@feilerlhof.ch](mailto:info@feilerlhof.ch). Die Buchungen für Ferien auf



dem Bauernhof laufen über die Reka: Schweizer Reisekasse, Neuengasse 15, 3001 Bern, Telefon 031 329 66 33.

### Fotowettbewerb «Ferien auf dem Bauernhof»

Der Verein «Ferien auf dem Bauernhof» lädt Sie ein, am Fotowettbewerb 2004 teilzunehmen. Knipsen Sie Bilder von Ihren Ferien, von Erlebnissen mit Tieren, Menschen, Tätigkeiten der verschiedenen Jahreszeiten usw. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die Ferien auf dem Bauernhof verbringen.

### Einsendeschluss

30. Dez. 2004 an die Geschäftsstelle «Ferien auf dem Bauernhof» (siehe oben). Prämierung: im März 2005. Die Fotos müssen mindestens in der Grösse 13 x 18 entwickelt sein. Bitte Datum, Ort der Aufnahme sowie Name und Adresse des Teil-

nehmers auf der Rückseite des Fotos vermerken. Bewertung der Fotos durch eine Fachjury. Es wird keine Korrespondenz über die Auslosung geführt.

Mit der Beteiligung am Wettbewerb erklären sich die Teilnehmer einverstanden, dass das eingeschickte Fotomaterial in den Besitz des Vereins «Ferien auf dem Bauernhof» geht und weiter verwendet werden darf. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

### Wettbewerbspreise

Eine Woche Ferien auf einem Bauernhof im Wert von Fr. 1200.–, eine Woche Kinderferien auf einem Bauernhof im Wert von Fr. 400.– und acht verschiedene Wochenende auf einem Bauernhof im Wert von Fr. 200.– bis Fr. 400.– sind zu gewinnen. Keine Barauszahlungen. Den Wettbewerbstalon erhalten Sie von jedem Ferienhof, bei der Geschäftsstelle oder der Buchungszentrale. Richten Sie Ihr Kamera und machen Sie mit, es lohnt sich!

OLK

### Vor der Sömmerung

## Letzter Schlachtviehmarkt

### Der Markt findet am

**Datum:** Montag, 07. Juni 2004  
**Zeit:** um 13.00  
**Ort:** in Gamsen

bis am Freitag, 28. Mai 2004 bei der Betriebsberatung anzumelden. Anmeldeformulare können bei der Betriebsberatung, Landwirtschaftszentrum, Postfach, 3930 Visp (027 948 08 19) bezogen werden. Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne während den normalen Bürozeiten zur Verfügung.

**Betriebsberatung Oberwallis**

statt. Das ist der letzte öffentliche Markt vor der Sömmerung! Wir bitten die interessierten Landwirte, ihre Tiere

## 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 8021 Zürich

**LANDDIENST**

www.landdienst.ch

138413

# HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

### TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Muli 875
- ✓ Reform Muli 575 SSL
- ✓ Reform Muli 555
- ✓ Reform Muli 400
- ✓ Reform Metrac 2003
- ✓ Reform Metrac 3003
- ✓ Aebi TP 45 und TP 50
- ✓ Rapid AC 2500
- ✓ Miststreuer Gafner 2,4 m<sup>3</sup>
- ✓ Mistkran
- ✓ Traktor New Holland TL 100
- ✓ Traktor New Holland TN 65
- ✓ Viehanhänger Pongratz
- ✓ Holzspalter 6–9 t
- ✓ Brennholzfräse
- ✓ Ballenförderband
- ✓ Motormäher Rapid Euro 3 + 4
- ✓ Motormäher div. Marken
- ✓ Heubelüftungen diverse
- ✓ Heuverteiler Zumstein & Wild

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](http://www.ammeterag.ch)

## Im Schnitt günstiger

Der **Hydrocut Aebi HC44** ist von der Leistung wie vom Preis her sehr attraktiv. Bei diesem neuen, hydrostatisch angetriebenen Einzweckmäher mit der einzigartigen Aktivlenkung 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:

**R. Meichtry 3956 Guttet-Feschel**  
Landmaschinen / Mech. Werkstätte  
Tel./Fax 027 473 16 03

139925

## 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.



Beratung, Verkauf und Service:

**BRUNO EGGEL**  
Landmaschinen • Schneefräsen • Grünflächenpflege-Beräte  
Mech. Werkstätte

**3904 Naters**  
Furkastrasse, Tel. 027 923 15 32

**R. Meichtry**  
Landmaschinen  
Mech. Werkstätte

**3956 Guttet-Feschel**  
Tel. 027 473 16 03

## LANDI-AKTION

vom 15. bis 22. Mai

**Landi**  
OBERWALLIS

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

### MAISWÜRFEL

Abgabe: Landi Brig oder Steg  
ab 500 kg Fr. 54.– statt Fr. 60.–

### LECKSCHALEN

UFA 999 Fr. 19.– statt Fr. 22.–  
Coke-Bloc Ovina (Schafe)  
Fr. 39.– statt Fr. 43.–  
Coke Bloc Weide  
Fr. 39.– statt Fr. 43.–

### WEIDEPFÄHLE

10 Stück Fr. 19.–

### AGRARO KNOTENGITTER

50 m Fr. 55.– statt Fr. 69.–

139265

**Lindner**

UNITRAC 55/65/78/95: Aufsteiger der Extraklasse



**Johann Schmidhalter AG**

Service + Verkauf von  
Land- und Kommunalmaschinen  
Bielstrasse 41 • 3902 Glis • Tel. 027 923 95 78



100823