



# AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

1. Ausgabe November 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, 11. November: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

In Buchform

## Walliser Schwarzhalsziegen



Mit der heutigen Leistungsschau in Visp findet das OZIV-Jubiläumsjahr seinen Abschluss. Das im April 2004 vom Oberwalliser Ziegenzuchtverband herausgegebene Buch «Walliser Schwarzhalsziegen» gehört zweifellos zu den Attraktionen mit nachhaltiger Wirkung des in diesem Jahr gefeierten 25-Jahr-Jubiläums. Das 135 Seiten starke Buch weist zahlreiche farbige Fotos auf und porträtiert die Walliser Schwarzhalsziege als eine seit über tausend Jahren im Wallis lebende Nutztierart und als wichtigen Teil der Walliser Kultur. Daneben wird die 25-jährige Geschichte des OZIV aufgerollt. «Agro Wallis» unterhielt sich mit dem Autor Christian Zufferey aus Bister:

Im Gespräch

«Agro Wallis»: Wie sind Sie zum Thema «Walliser Schwarzhalsziegen» gekommen?

Christian Zufferey:

Ich bin seit Februar 2001 als Geschäftsführer für den OZIV (Oberwalliser Ziegenzuchtverband) tätig. Schon bald hat sich der Gesamtvorstand Gedanken über die Aktivitäten für das Jubiläumsjahr 2004 gemacht. Der Vorschlag, ein Buch zu schreiben, hat allen gut gefallen, und ich habe den Auftrag dazu sehr gerne angenommen.

Wie viel Aufwand bedeutet denn ein solches Werk?

Ich habe insgesamt etwas mehr als ein Jahr dafür benötigt. Der grösste Aufwand war sicher das Zusammentragen der Informationen.

Welche Quellen konnten Sie nutzen?

Ich habe zunächst sämtliche verfügbaren Protokolle der Delegiertenversammlungen gesichtet. Daneben habe ich persönliche Kontakte gesucht, vor allem mit den vier ehemaligen OZIV-Präsidenten Hubert Schmid, Arnold Brantschen, Emil Walker und Anton Studer, aber auch mit allen 13 Genossenschaften im Oberwallis. Zudem haben mir viele Züchter Informationsmaterial und Fotos zur Verfügung gestellt. Weitere Unterstützung bekam ich von Josef Lambrigger, Hubert Schmid, Peter Schoepfer und Alfred Zaugg, die Beiträge zu bestimmten Themen geschrieben haben.

Sie sind Schwarzhalsziegenzüchter. Haben Sie beim Schreiben des Buches selber auch Neues erfahren?

Ich habe selbst leider keine Tiere, bin

### Walliser Schwarzhalsziegen

Jubiläumsband zum 25-jährigen Jubiläum des Oberwalliser Ziegenzuchtverbandes

Autor:  
Christian Zufferey

Mit Textbeiträgen von Josef Lambrigger, Hubert Schmid, Peter Schoepfer, Alfred Zaugg

Herausgeber:  
Oberwalliser Ziegenzuchtverband (OZIV)

Vertrieb:  
Rotten Verlag Visp und OZIV

Verkaufspreis:  
Fr. 44.–

aber als Tiergesundheitsberater mit dem Schmalvieh sehr gut vertraut. Trotzdem habe ich durch das Schreiben des Buches Neues erfahren, auch über die Tiergesundheit. So lernte ich die Methoden kennen, welche Züchter während der CAE-Sanierung angewendet haben, um kein Gitzi zu verpassen und trotzdem etwas Schlaf zu bekommen. Es gab auch überraschende Kontakte zu Schwarzhalsziegen-Züchtern im Ausland, sogar bis nach Amerika. Zu diesen Kontakten wäre ich kaum gekommen, wenn ich nicht dieses Buch geschrieben hätte. Ich hoffe übrigens, heute an der Jubiläums-Schau in Visp eine Züchterin aus Amerika persönlich kennen zu lernen.

Sie kennen nun die Geschichte der Walliser Schwarzhalsziege. Wie beurteilen Sie den Ist-Zustand und die Zukunft der Rasse?

Die Schwarzhalsziege ist nach wie vor eine gefährdete Rasse. Zurzeit gibt es zwar etwas über 2000 Herdebuchtiere, aber die Zahlen sind in den letzten Jahren eher rückläufig. Der Fortbestand dieser Rasse ist keineswegs gesichert. Im Bemühen, Jungzüchter für diese schöne Ziegenrasse zu begeistern, werden wir auch vom Schweizerischen Ziegenzuchtverband (SZZV) unterstützt, z.B. beim Schaffen von zumutbaren Rahmenbedingungen für die Nebenerwerbslandwirtschaft in der Schweiz. Wir sind ausserdem dem Programm GefRa (gefährdete Rassen) angeschlossen, wo wir besonders in der Inzucht-Problematik Unterstützung erhalten. Sicher wird es aber weiterhin nötig sein, dass sich der OZIV als einziger Schweizer Kantonalverband besonders für diese schönste aller Schweizer Ziegenrassen einsetzt.

Ist das Buch sehr wissenschaftlich oder allgemein verständlich gehalten? Ist es auch für Nichtzüchter geeignet?

Ich habe ganz klar das Ziel verfolgt, ein Buch zu schreiben, das für jedermann verständlich ist. An der Schwarzhalsziege als schönste Ziegenrasse in der Schweiz haben auch Menschen Freude, die selber keine Möglichkeit zur Ziegenzucht haben. Sie zählen zu den potentiellen Käufern des Buches.

Ist das Buch gut verkauft worden?

Bis heute dürften etwas mehr als 300 Bücher verkauft worden sein.

Wie waren die Echos zum Buch?

Die meisten Leser haben insbesondere die verständlichen, einfachen Worte und die vielen Fotos gelobt. Das hat mich natürlich sehr gefreut.

Ist eine weitere Auflage geplant?

Im Moment sicher nicht und ob es zum nächsten Jubiläum eine Neuauflage geben wird, weiss jetzt natürlich noch niemand. Möglich ist jedoch, dass ich ein Buch über eine andere Rasse schreiben werde. Deutschschweizer Züchter haben bereits ihr Interesse angemeldet.

### Neuanmeldung ÖLN 2005

Der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) bildet die Grundlage zum Bezug von Direktzahlungen. Betriebe, die im Jahr 2005 neu nach dem ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis, vorher IP) produzieren wollen, müssen sich bis spätestens am 10. Dezember 2004 bei der Geschäftsstelle der OLK anmelden: Tel. 027 945 15 71. Der Versand des Betriebsheftes und der dazugehörigen Formulare an die bisherigen und die neu gemeldeten Betriebe erfolgt im Dezember 2004.

Das Betriebsheft und die Anmeldung zum Programm RAUS/BTS müssen ausgefüllt bis spätestens 15. Januar 2005 der OLK retourniert werden. Für die neu angemeldeten Betriebe wird am Mittwoch, 5. Januar 2005 um 20.00

### ÖLN-Info

Uhr ein Einführungskurs im Landwirtschaftszentrum in Visp organisiert. Der Kurs ist für die neu angemeldeten Betriebe obligatorisch. Die angemeldeten Betriebe erhalten eine persönliche Einladung zu diesem Kurs. Weitere Interessierte sind am Kurs willkommen (Anmeldung für den Kursbesuch bis spätestens 3. Januar).

#### Kontrollen

Bei jedem neu angemeldeten Betrieb wird im ersten Jahr eine ÖLN-Kontrolle durchgeführt. Betriebe, welche bereits die Bio-Verordnung erfüllen, brauchen keine zusätzliche Kontrolle von der OLK. Rebbaubetriebe, welche weniger als 2000 m<sup>2</sup> gemähte Wiesen bewirtschaften, brauchen ebenfalls keine Kontrolle durch die OLK.

### Schulung Hofverarbeitung und Direktvermarktung

Die Bio Suisse hat in den letzten zwei Jahren sämtliche Weisungen für die Direktvermarktung überarbeitet und zu einer einzigen Weisung zusammengefasst. Am 1. Januar 2005 tritt nun diese neue Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten» in Kraft. Weisungen sind Vorschriften, die oft recht schwierig zu lesen sind.

Aus diesem Grund bietet die Bio Suisse im Dezember/Januar dezentrale Schulungstage an. Bei genügend Inter-

### Bio-Info

esse würde auch ein Kurs im Oberwallis stattfinden. Die Teilnahme ist selbstverständlich freiwillig. Die Bio Suisse wird die Tagung gratis anbieten. Wir möchten alle Verarbeiter und Vermarkter von Knospeprodukten ermuntern, an dieser Schulung teilzunehmen. Anmeldungen bis Mitte November an Eugen Oggenfuss (Tel. 027 923 75 36). Das Datum der Schulung und die Unterlagen werden den Teilnehmern Ende November übermittelt.

Biovereinigung Oberwallis

### Coop lanciert «Regionale Bio-Spezialitäten»

Coop lanciert in diesem Herbst im Rahmen des Naturaplan-Programms die Produktlinie «Regionale Bio-Spezialitäten». Darunter verkauft Coop vorerst Milchprodukte wie etwa Napfmilch, Walliser Berg- oder Prättigauer Schafkäse, aber auch Alpenkräutertees aus dem Puschlav, wie der Grossverteiler in einer Medienmitteilung Ende Oktober schreibt. Frischprodukte wie Milch, Quark oder Frischkäse sollen ganz aus den angelegenen Regionen stammen, bei verarbeiteten Produkten stammen die Rohstoffe zu mindestens 90 Prozent aus der Region, die Verarbeitung soll wenn

immer möglich vor Ort geschehen. Gestartet wird mit mehr als 30 Produkten. In den kommenden Monaten soll das Sortiment laufend ausgeweitet und insbesondere um Wurstwaren und Getreideprodukte ergänzt werden. Gemeinsam seien allen Produkten die Premiumqualität sowie die biologische Herstellung gemäss den Richtlinien von Bio Suisse heisst es. Die Lancierung von regionalen Bio-Produkten ist laut Coop «eine Antwort auf das wachsende Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten nach authentischen, unverwechselbaren Produkten aus der Schweiz». LID

Das Interesse an einheimischen Produkten wecken:

### Die Geschenkidee

In der Rubrik «Kennst du sie – die Oberwalliser Landwirtschaft?» im «Agro Wallis» vom 4. Dezember wird das Thema Direktvermarktung behandelt. Weil sich Geschenke vom Bauernhof bei Firmen wie bei Privaten grosser Beliebtheit erfreuen, bieten wir gleichzeitig den Oberwalliser Direktvermarktern die Gelegenheit, ihr spezielles

### Mitteilungen

Geschenk-Angebot mit einheimischen Produkten zu präsentieren. Melden Sie uns Ihre Geschenkidee mit einem kurzen Beschrieb, Kosten und Bezugsmöglichkeiten sowie eventuell mit Foto bis spätestens am Montag, 22. November an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer, Talstrasse 3, 3930 Visp, Tel. 027 945 15 71, Fax 027 945 15 72 oder auf elektronischem Weg (Foto im JPG-Format) an info@olk.ch



Geschenkideen mit einheimischen Produkten erfreuen sich grosser Beliebtheit – beim Schenkenden und beim Beschenkten.

Kurzentschlossene haben die Möglichkeit, an der heutigen Jubiläums-Leistungsschau in der Mehrzweckhalle «Im Sand» in Visp die Walliser Schwarzhalsziegen live zu erleben und einen tollen Preis zu gewinnen beim

### OZIV-Wettbewerb

Die drei Hauptpreise, eine Gläckricka mit Walliser Spiis, ein Buch «Walliser Schwarzhalsziegen» und ein Ziegenkäse werden um 19.30 Uhr unter den richtigen Antworten verlost. Geben Sie einfach das Lösungswort bis heute Abend um 19.00 Uhr in der Mehrzweckhalle «Im Sand» ab.

Wie alt wird der Oberwalliser Ziegenzuchtverband im Jahr 2004?

N 40 Jahre  
O 25 Jahre  
P 20 Jahre

Welche Körperpartie ist bei den Schwarzhalsziegen schwarz?

Z die vordere Körperhälfte  
A die hintere Körperhälfte  
B nur der Hals

Wo findet seit 1998 jeweils im April der Bockmarkt statt?

H in Brig  
I in Naters  
K in Visp

Seit wie vielen Jahren ungefähr ist die Schwarzhalsziege im Wallis beheimatet?

T seit ca. 300 Jahren  
U seit ca. 700 Jahren  
V seit ca. 1000 Jahren

Lösungswort: \_\_\_\_\_

Name und Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

OLK



## Die Oberwalliser Landwirtschaft

## Nach dem Wimden



Felizitas Mathier misst im Labor die Gesamtsäure im Wein in Gramm/Liter. Die Kontrolle vom Säureabbau erfolgt einmal wöchentlich.

Das Wimden in Salgesch ist zu Ende gegangen. André Mathier als Ingenieur-Önologe und seine Tochter Felizitas, ihres Zeichens die erste Frau in der Schweiz mit dem eidg. Meisterdiplom als Wein-Technologin, sind reichlich beschäftigt, die gewonne-

nen Trauben in Wein zu verarbeiten. Sie erklären, was alles damit verbunden ist, guten Wein herzustellen.

Am Freitag, dem 22. Oktober 2004, wurden die letzten Trauben gelesen. Es handelte sich um die Rebsorte Cornalin, eine spätreife Sorte. «Cornalin ist eine der ältesten Rebsorten, die im Wallis angebaut wird, und es war sogar die Hauptrebsorte im Wallis bis zum Auftreten der Reblaus in den Jahren 1910 bis 1920», erklärt André Mathier.

Begonnen wurde das Wimden dieses Jahr mit Pinot noir, da dieser in der Reife fortgeschrittener waren als die anderen. Insgesamt dauerte das Wimden bei Familie Mathier diesen Herbst etwa zweieinhalb Wochen.

### Das Erste nach dem Wimden

Unmittelbar nach dem Wimden, d.h. noch am selben Nachmittag oder Abend, beginnt das Keltern. Mit Hilfe einer Abbeermaschine werden die Beeren von den Stielen entfernt. Die daraus entstehende Maische wird gewogen und die Öchsle gemessen.

Ein vom Staat Wallis beauftragter Kontrolleur ist dabei zugegen. Die Gewichtskontrolle entscheidet über die Qualität des Weins. André Mathier erklärt dies aufgrund seines Rebbergs in Varen, wo er auf einer Fläche von 1065 m<sup>2</sup> weisse Rebsorten gepflanzt hat. «Wenn ich auf dieser Fläche mehr als 1278 kg Trauben ernte, wird die gesamte Ernte deklassiert, vom Weisswein mit 'Rebsortenbezeichnung' zum 'Schweizer Weisswein'. Wenn mehr als 1598 kg Trauben geerntet wurden, wäre es dann sogar nur noch 'Weisswein'. Entsprechend geringer wird dabei natürlich auch der finanzielle Ertrag. Im Allgemeinen bedeutet das, dass etwa beim Petite Arvine pro m<sup>2</sup> fünf, beim Fendant sogar nur vier Trauben pro m<sup>2</sup> Standardraum belassen werden sollten, damit die optimale Qualität erreicht werden kann.

Der amtliche Kontrolleur prüft aber nicht nur das Gewicht, sondern auch den Zuckergehalt. Zu diesem Zweck benutzt er das Refraktometer. Das optische Gerät misst aufgrund des Brechungswinkels des Lichts den Zuckergehalt in Grad Öchsle oder % Brix. Auch dies geschieht um der Qualität des Weins willen, so muss beispielsweise Fendant mindestens 71° Öchsle und Pinot noir, bzw. Dôle, sogar mindestens 83° Öchsle aufweisen.

### Die Herstellung von Weisswein

Nach dem Abbeeren und der Gewichtskontrolle durch den amtlichen Kontrolleur nehmen rote und weisse Trauben unterschiedliche Wege um Wein zu werden. Um Weisswein zu produzieren wird zunächst die Mai-

### Weinbau und Weinbereitung

**Beginn: 24. November**  
In 180 Lektionen, verteilt auf 2 Jahre, vermittelt der Kurs ein fundiertes Wissen zum Weinbau und zur Weinbereitung und bereitet zusätzlich auf die Fachbewilligungsprüfung für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln im Weinbau vor. Am Ende des Kurses besteht die Möglichkeit, eine Prüfung zur Erlangung eines kantonalen Zertifikates oder die reglementarische Prüfung für die Erlangung des Weinhändlerpatentes abzulegen. Auskunft und Anmeldung beim LZV\*

### Büroarbeit leicht gemacht

**26. November**  
Der Kurs ist Bestandteil der Betriebsleiterschule, steht aber allen Interessierten offen. Er vermittelt fundierte Kenntnisse für die Organisation der Büroarbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb. Auskunft und Anmeldung bis 19.11. beim LZV\*

## Kennst du sie?



André Mathier vor der Traubenpresse. Sie wird bei der Herstellung von Rot- und Weisswein benötigt.

sche, die nach dem Abbeeren entstanden ist, gepresst. Die pneumatische Traubenpresse, die Familie Mathier zur Verfügung steht, benötigt für den Pressvorgang etwa 2–3 Stunden. Die Ausbeute beträgt dabei je nach Traubensorte rund 65–80%. Durchschnittlich ergibt also 1 kg Trauben 7 dl Wein. Der durch das Pressen entstandene Traubensaft wird danach noch einmal gefiltert, damit wirklich keine Trauben-

### Betriebsspiegel:

**Fläche:** 3 ha, zusätzlich zugekaufte Trauben von 10 ha

**Rebsorten (Eigenbau):** Rote Sorten: Cornalin, Pinot noir; Weisse Sorten: Chardonnay, Gewürztraminer, Heida, Malvoisie, Sauvignon blanc

**Arbeitskräfte:** Betriebsleiter (Jg. 1943, Ing.-Önologe), Tochter (Jahrgang 1973, Wein-Technologin), 1 Angestellter, div. Aushilfen im Sommer und Herbst.

kerne oder Häute mehr im Saft enthalten sind. Anschliessend kommt der trübe Saft zum Entschleimen in einen Tank. Fruchtfleisch und andere Rückstände vom Pressvorgang setzen sich dabei nach etwa 24–36 Stunden ab, und der klare Traubensaft bleibt übrig.

Die eigentliche alkoholische Gärung beginnt unter Zusatz von Reihefe, welche Zucker in Alkohol und Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) umwandelt. Nach etwa 3–6 Tagen wird der Wein von der Hefe abgezogen und es beginnt der biologische Säureabbau (BSA). Dabei wandeln Bakterien Apfelsäure in Milchsäure und Kohlensäure um. Zum Schluss wird filtriert und stabilisiert. Die Weinsteinstabilisierung erfolgt mittels Kälte. Bei etwa 5° C kristallisiert ein Teil der Weinsäure und es entsteht Weinstein (Kristalle) der ausfällt.

### Die Herstellung von Rotwein

Wenn Rotwein produziert werden möchte, ändert sich der Produktions-

vorgang. Anders als beim Weisswein wird nach dem Abbeeren und der Gewichts- und Öchslekontrolle nicht gepresst, sondern die gesamte Maische wird zur alkoholischen Gärung in einen Gärtank eingefüllt. Dabei wird der rote Farbstoff, der in der Beerenhaut ist, herausgelöst, so dass dadurch roter Wein entsteht. Die alkoholische Gärung erfolgt durch Zugabe von Reihefe. Nach etwa 3–6 Tagen wird der Jungwein abgezogen. Die Restmaische wird auf die Traubenpresse befördert und gepresst. Aus dem Trester kann dann beispielsweise «Marc de Dôle» hergestellt werden.

Der Jungwein wird danach in einen neuen Tank eingefüllt, wo analog zum Weisswein der biologische Säureabbau stattfinden kann. Nach etwa 14 bis 21 Tagen nach der Gärung wird der Jungwein von der Hefe abgezogen. Ist der Säureabbau beendet, wird der Wein gekühlt, stabilisiert, filtriert und zur Reifung im Holzfass oder Stahltank eingelagert. Die Abfüllung des flaschenreifen Weines erfolgt im Juli/August des folgenden Jahres.

### Ein guter Jahrgang

Für André und Felizitas Mathier ist das Wimden und das, was danach kommt, eine sehr schöne Arbeit: «Es ist sozusagen der Zahltag für die Arbeit, die man während des Sommers ausgeführt hat. Und dieses Jahr war ein fantastisches Weinjahr. Der Gesundheitszustand der Trauben, die Reife und die Menge, die wir geerntet haben, waren sehr gut und wir erwarten mit Freude einen sehr guten Jahrgang.»

Christian Zufferey

## Agenda

### 15. November

Züchtersammlung des Walliser Braunviehzuchtverbandes im Relais Walker in Mörel

### 26. November

Züchterveranstaltung Swissgenetics des Schweizerischen Fleckviehzuchtverbandes um 20.00 Uhr in der Schaukäserei, beim Bahnhof Turtmann.

### 26.–28. November

Schweizer Braunviehschau in Zug mit Walliser Braunvieh

### 29. November

Gamsen: Letzte Schlachtviehannahme für das Jahr 2004

### 2.–6. Dezember

AGRAMA Bern 2004: Die Schweizer Fachmesse für Landtechnik

### 3. Dezember

Einstimmung in den Advent mit Pfarrer Robert Imseng um 14.00 Uhr im Pfarreizentrum Brig (siehe Kurse).

### 4. Dezember

Delegiertenversammlung des Walliser Braunviehzuchtverbandes im Relais Walker in Mörel

## Kurse

### Futterbau

**Beginn am 11. November**

Der Kurs ist auf 7 Tage verteilt und steht allen an der Produktionstechnik im Futterbau und an der standortgerechten Wiesenbewirtschaftung Interessierten offen. Auskunft beim LZV\*

### Ernährungskurs:

#### Bioprodukte

**16. November**

Die Themen dieses Kurses sind: Ausgeglichenere Ernährung, Vergleiche anstellen; Halb- und Fertigprodukte; Raffinierte Produkte. Auskunft und Anmeldung bis 9.11. beim LZV\*

### Milchviehhaltung

**Beginn am 17. November**

Der Kurs ist auf 10 Tage verteilt und

steht allen an der Milchviehzucht, -haltung und -fütterung Interessierten offen. Auskunft und Anmeldung beim LZV\*

### Biokurs: Einführungskurs für Umstellungsbetriebe

**19. November**

Orientierung über die Richtlinien im Biolandbau und Besichtigung eines Biobetriebes. Auskunft und Anmeldung bis 12.11. beim LZV\*

### Milchmarkt wohin?

**24. November**

Der Kurs ist Bestandteil der Betriebsleiterschule, steht aber allen Interessierten offen. Die Teilnehmenden können die Situation auf dem Sektor Milchverwertung überblicken und Entwicklungstendenzen im Verbrauch analysieren sowie das Konzept der Milchmarktordnung erklären und deren Konsequenzen für die Milchproduzenten erläutern. Auskunft und Anmeldung bis 17.11. beim LZV\*

Mit Aebi fahren Sie immer gut.

AEBI

145758





**Oberwalliser  
Landwirtschafts  
Kammer**

# AGRO WALLIS

Neuer Kurs ab 24. November 2004

## Weinbau und Weinbereitung

Der Weinbau im Wallis erlebte in den letzten Jahren eine erfreuliche Qualitätssteigerung. Aus verschiedensten Quellen holen sich die interessierten Weinbauer Grundwissen und Verständnis für Entwicklung und Fortschritt.

Auch das Landwirtschaftszentrum Visp bietet in den kommenden zwei Wintern wieder eine fundierte Ausbildung für Weinbau und Weinbereitung an. Angesprochen sind Winzer und Selbsteinkellerer.

### Die Themen

Im ersten Winter werden folgende Themen erarbeitet: Bau und Leben der Rebe, Anlegen von Reben, Erziehung und Stockpflege, Weingeografie, Ernährung und Bodenpflege sowie Pflanzenschutz. Im zweiten Jahr geht's vorwiegend um die Verarbeitung der Trauben, um die Pflege des Weines, um die Kenntnis der Kellereinrichtung und -arbeit und um betriebswirtschaftliche und rechtliche Aspekte.

### Der Abschluss

Der Kurs bereitet zusätzlich auf die Fachbewilligungsprüfung für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln im Weinbau vor. Auf speziellen Wunsch der Teilnehmenden besteht am Ende des Kurses die Möglichkeit, eine Prüfung zur Erlangung eines kantonalen Zertifikates oder die reglementarische Prüfung für die Erlangung des Weinhändlerpatentes abzulegen.

Das Landwirtschaftszentrum Visp gibt gerne Auskunft und nimmt Anmeldungen entgegen.

LZV

Dem Gewinner  
winken 6000 Franken

### Preis «Agrivalais»

Die Walliser Landwirtschaftskammer schreibt seit fünf Jahren einen Preis unter der Bezeichnung «Prix Agrivalais» aus. Das Ziel des «Prix Agrivalais» ist es, Unternehmen, Organisationen, Verbände oder Gemeinschaften, die im Landwirtschaftssektor tätig sind, auszuzeichnen. Prämiert werden besonders erfolgreiche, dynamische und kreative Unternehmen mit bereits bestehenden Projekten oder Produkten. Eine Jury entscheidet über den Gewinner. In den letzten Jahren wurden die Projekte «Pommes de la Bâtiâz», «Sélection Valais», «Alpgold», «Bio-Alp-Tea» und «La Corbeille d'Entremont» ausgezeichnet. Mitmachen lohnt sich!

### Eingabetermin

Der Eingabetermin für Projekte ist der **31. Dez. 2004**. Das Reglement für den Preis «Agrivalais» sowie das Formular, welches zusätzlich zur Projektpräsentation ausgefüllt und eingereicht werden muss, können bei der OLK bezogen werden (Tel. 027 945 15 71 oder info@olk.ch).

## Mitteilungen



Das Team des LBA Visp freut sich, seine fünfjährige Erfahrung für Sie einzusetzen. Von links: Richard Heinen, Hochbauzeichner/Bauleiter, Francine Schnydrig, CAD-Zeichnerin, Daniel Ittig, Hochbauzeichnerlehrling und Michel Kummer, Regionalbüroleiter/Architekt HTL.

## 5 Jahre LBA Visp

Im Herbst 1999 löste Michel Kummer Eckard Scherp nach fast 30-jähriger Tätigkeit im LBA Brig ab und eröffnete die LBA-Geschäftsstelle im Landwirtschaftszentrum in Visp. In einer sympathischen Feier, zu der die Kunden und Geschäftspartner des LBA Visp geladen waren, hielt der Regionalbüroleiter Rückschau und illustrierte

die Stärken des LBA Architekturbüros im Bereich Landwirtschaft, Wohnungsbau, Sanierung, Renovation und Gewerbebau. Die Dienstleistungen des jungen und dynamischen Teams im LBA Visp erstrecken sich von der Beratung und Planung bis zur Ausführung und schliessen auch Expertisen, Schulung und Verkauf ein.

Wir planen und bauen vielseitig



### Gratis Info

Bitte senden Sie mir unverbindlich Unterlagen Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

134762



### Walliser Braunviehzuchtverband

## Züchtersversammlung

Am Montag, dem 15. November 2004 findet um 13.15 Uhr im Hotel Relais Walker in Mörel die Züchtersversammlung des Walliser Braunviehzuchtverbandes statt.

### Programm:

- Begrüssung
- Informationen vom Kantonalverband
- Aktuelles vom Schweizer Braunviehzuchtverband
- Neuigkeiten und Zusatzinformationen zum Stierenangebot von Select Star und von Swiss Genetics
- Verschiedenes

Alle Züchter sind herzlich eingeladen.

Walliser Braunviehzuchtverband

# HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

### Mit dem Neuen: voll am Drücker!

Mit dem neuen **Transporter Aebi TP78** geht manches rascher und einfacher. Beispiel Zapfwelle: Nur noch Knopf drücken (auskuppeln) und Knopf loslassen (einkuppeln). Anderes mehr drückt aufs Tempo: 3,3-l-Diesel mit 74 PS, Drehmomentanstieg von 23%, 40 km/h, 4400 kg Nutzlast, 2x16 Gänge und, und, und.



Beratung, Verkauf und Service:



**R. Meichtry**  
Landmaschinen  
Mech. Werkstätte

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

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

147826

### Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

### Es ist Zeit ans Holz zu denken!

Wir haben die Lösung  
ohne Schmerzen und Kraftaufwand.

### Heuschrotmaschine



### Holzspalter



### Holzfräse



## HONDA

POWER PRODUCTS



Schneefräsen  
ab Fr. 1695.-

Rauper-  
transporter  
ab Fr. 3999.-

Generatoren  
ab Fr. 799.-

### Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna

## Landmaschinen AMMETER AG

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

148067

### Die neue 3x3-Klasse

Was der neue **Terracut Aebi TC07** kann, kann sonst keiner. Für die Grünflächen- und Arealpflege gabs bisher Einachser, Einzweckmaschinen oder Mikrotraktoren. Der neue Terracut hat nun das Beste dieser Systeme in sich - und dazu noch einiges mehr. Deshalb ist keiner so stark am Hang, so bodenschonend, wendig und sicher wie der Terracut. Ob beim Mähen, Reinigen oder Schneeräumen.



AEBI

Beratung, Verkauf und Service:

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

145297

## YANMAR

Technologie  
für perfekte  
Schneeräumung



### Johann Schmidhalter AG

Service + Verkauf von  
Land- und Kommunalmaschinen

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



147823

### MAIS-SILOBALLEN

Balle 600 kg, ab Landi Brig oder Steg Fr. 110.-

### GRAS-SILOBALLEN

Balle 500 kg Preis auf Anfrage

### ZUCKERRÜBEN-SILOBALLEN

Balle 1200 kg Preis auf Anfrage



## Landi

OBERWALLIS

fenaco, Überlandstr. 70

3902 Brig-Glis

Telefon 027 923 10 86

Telefax 027 924 26 43

### Unser Angebot

- bis 4 Ballen Fr. 145.-/Ba
- ab 5 Ballen Fr. 130.-/Ba
- ab 10 Ballen Fr. 125.-/Ba
- ab 15 Ballen Fr. 120.-/Ba
- ab 20 Ballen Fr. 115.-/Ba
- ab 30 Ballen Fr. 110.-/Ba

Preise inkl. MwSt. und franco Hof solange Vorrat

147829