



AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

1. Ausgabe August 2005, 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. August: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Walliser Köstlichkeiten – ein neues Label zur Förderung einheimischer Produkte

Hier isst man einheimisch

Seit vielen Jahren betreibt Ewald Michlig das Hotel Tenne in Glurigen. Gastfreundschaft und schmackhafte Produkte sind für ihn die Garanten für den Erfolg. Als Bauernsohn engagiert er sich überall dort, wo es gilt, den Gästen Walliser Produkte zu empfehlen. Darum stieg er sofort ein, als die Walliser Landwirtschaftskammer zusammen mit der Walliser Gastronomie das Projekt «Walliser Köstlichkeiten» lancierte. «Agro Wallis» fragte Ewald Michlig nach seinen Beweggründen zu seinem spontanen Entschluss, beim Projekt «Walliser Köstlichkeiten» mitzumachen.

Und was verspricht er sich davon?

«Ich bin fest davon überzeugt, dass dies ein guter Weg ist, um die Walliser Produkte zu fördern. Neben einer verbesserten Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus erwarte ich, über dieses Angebot ein neues Kundensegment zu finden.» Gleichzeitig erhofft sich der Gastwirt eine fachmännische Betreuung im Marketing, beispielsweise eine gemeinsame, eigens geschaffene «Walliser Karte». Wichtig ist ihm aber, dass dieses gute Projekt nach seinem guten Start auch dauerhaften Bestand hat.

Bauernsohn und Gastwirt

Weil er seinen Gästen unter dem Label «Walliser Köstlichkeiten» wirklich einheimische Produkte anbieten will, kauft er oft direkt bei den Bauern ein. Natürlich gehören daneben noch die regionalen Vertriebsstellen, etwa Bäcker und Metzger, zu seinen Lieferanten. Je nach Saison macht er eine eigene Walliser Karte oder kennzeichnet die Walliser Spezialitäten auf der allgemeinen Karte besonders. Dazu gehören einheimisches Lamm, Rind, Kalb und Wild, Gemüse aus dem eigenen Hausgarten, Käse- und Milchprodukte sowie Eier und Zerealien (Getreideprodukte). Der Küchenchef und die gesamte Küchenbrigade kennen die Produkte und wissen um ihre Herkunft. In einer internen Schulung erhält auch das Serviceperso-



Ewald und Caroline Michlig-Ruppen betreiben das Hotel-Restaurant Tenne, seitdem es 1976 erbaut wurde. Die beiden Söhne Kilian und Fernando holen sich derzeit Erfahrung und Weitblick in Gasthäusern über den Kantonsgrenzen hinaus. Ewald ist Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Köche und der César Ritz Gastronomie.

Ewald Michlig, selber ein Bauernsohn, fände es schlimm, wenn es im Wallis keine Landwirtschaft mehr gäbe. Viele Regionen wären wegen der fehlenden Lebensqualität nicht mehr bewohnbar. An der Walliser Landwirtschaft schätzt er insbesondere die Qualität der Produkte, die Sortimentsvielfalt und die unverfälschte Gaumenfreude.

nal das nötige Fachwissen vermittelt. Ein Reglement gibt Auskunft über die zu erfüllenden Kriterien. Die regelmäßigen Kontrollen findet Ewald Michlig richtig und notwendig. Es ist nämlich gar nicht so einfach, eine reine Walliser Karte zu erstellen und regelmässig Mahlzeiten ausschliesslich aus Walliser Zutaten zu bereiten. Schon eine kleine Unachtsamkeit kann dazu führen, dass eine einheimische Spezialität in Wahr-

heit eben kein reines Walliser Produkt mehr ist.

Erlebnisgastronomie

Der Gastwirt erwartet von der einheimischen Landwirtschaft qualitativ einwandfreie Produkte, ein gutes saisonales Sortiment in einem vernünftigen Preissegment. Dabei sollen sowohl der Bauer als auch der Landwirt und der Gast einen Gewinn erzielen können. Ewald Michlig würde es schätzen, wenn die Bauern ihre Produkte bei den Gastwirten selber anpreisen könnten. Der Bezug zu den Produkten würde dadurch noch enger und es könnten wertvolle Informationen, Erfahrungen und Wünsche ausgetauscht werden. Der Gast, der sich für Walliser Spezialitäten entscheidet, möchte nicht einfach nur speisen, sondern gleichzeitig noch etwas über das Produkt und über das Land und die Leute erfahren, die hinter dem Produkt stehen. Ein Walliser Abend, an dem ein Bauer oder eine Bäuerin die Produkte präsentieren und über ihre Arbeit berichten würden, käme bestimmt bestens an. Das wäre auch gute und erst noch kostenlose Mund-zu-Mund-Propaganda für die Bauern, für ihre Produkte und natürlich auch für den Gastwirt. Selbstverständlich müssen die Walliser Spezialitäten unverfälscht bleiben und ökologischen Ansprüchen gerecht werden. PR-Aktivitäten, sei es über ein Flugblatt, ein Tisch-Set oder ein Plakat, das über Land und Leute und seine Produkte informiert, könnten die Gäste auf die einheimischen Spezialitäten aufmerksam machen. Es reicht nicht, im Rahmen des Projekts «Walliser Köstlichkeiten» nur das Label zu vergeben. Dazu muss noch eine Erlebnisgastronomie kommen. «Dann wäre der Gast bereit, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen.» Wie überall zählt in der Gastronomie nur noch ein vernünftiges und angemessenes Preis-Leistungsverhältnis. «Dafür müssen wir uns gemeinsam einsetzen.»

Ewald Michlig, herzlichen Dank für das Gespräch und viel Erfolg.

OLK

Das Reglement

Um das Label «Walliser Köstlichkeiten» zu erhalten, muss der Gastwirt ständig mindestens drei warme Speisen aus Walliser Produkten sowie zwei Desserts aus Walliser Erzeugnissen empfehlen. Ebenso muss er täglich und zu jeder Zeit einen «Walliser Teller» servieren, der sich aus Walliser Roggenbrot AOC, Walliser Trockenfleisch GUB, Rohschinken, Trockenwurst, Speck und Käse aus dem Wallis zusammensetzt. Das Raclette muss er auf traditionelle Art, also von einem halben Laib Walliser Rohmilchkäse abgestrichen, servieren. Die Weinkarte muss mindestens acht Spezialitäten aus dem Wallis enthalten, davon sind zwei Qualitätsweine für den Offenaussschank vorzuschlagen. Die Edelbrände Walliser Abricotine AOC und Walliser Williamin AOC müssen ebenfalls auf der Karte stehen. Die Walliser Speisen und Getränke sind auf der Karte, inklusive Herkunftsbezeichnung, hervorzuhe-



ben und der Gastwirt muss seine Karte jährlich der Kommission «Restos» zur Genehmigung vorlegen. Es ist auch möglich, eine separate «Walliser Karte» zu führen. Die traditionellen Walliser Erzeugnisse sind übrigens auf der Internetseite www.agrivalais.ch aufgelistet.

Informationen für Gastwirte und Landwirte

Interessierte Gastwirte können das Reglement und das Beitragsgesuch bei der Oberwalliser Landwirtschaftskammer (Telefon 027 945 15 71 oder info@olk.ch) verlangen. Auskunft erteilt auch Odilo Zumthurn, Präsident von Gastro Valais Brig-Aletsch-Goms unter der Nummer 079 510 24 23. Die Auszeichnung «Walliser Köstlichkeiten» wird zweimal im Jahr (im April und im November) vergeben.

Landwirte, welche ihre Produkte anbieten wollen, melden sich bei der Oberwalliser Landwirtschaftskammer (Telefon 027 945 15 71 oder info@olk.ch). Sie erhalten ein Anmeldeformular für Lieferanten und können damit einen Eintrag auf dem Produkte- und Lieferantenverzeichnis erwirken. Die Produkte- und Lieferantenliste ist vorläufig auf der Internetseite www.agrivalais.ch hinterlegt. Später ist ein Führer mit allen verfügbaren Walliser Produkten und einem Lieferantenverzeichnis geplant.

Hier isst man einheimisch:

Brig: Walliser Weinstube
Glurigen: Hotel-Restaurant Tenne
Champéry: Chez Coquoz
Champoussin: Auberge Chez Gaby
Chemin: Auberge du col des Planches
Grimentz: Bacs de Bosson
Le Châble: La Tsana
Martigny: Café du Midi
Martigny: Motel des Sports
Ovronnaz: L'Ardeve, Meyens de Chamoson
Saillon: Le Saint-Laurent
Salvan: Auberge du Vallon de Van
Val-d'Illiez: Relais des Crosset
Vétroz: Relais du Valais
Vissoie: Manoir de la Poste

...über 30 Kandidaten warten auf den Entscheid.

Neuanmeldung ÖLN 2006 – Stichtag am 31. August

Der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) bildet die Grundlage zum Bezug von Direktzahlungen. Das ÖLN-Jahr 2005/2006 beginnt am 1. September und dauert bis zum 31. August 2006. Betriebe, die neu nach dem ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis, vorher IP) produzieren wollen, müssen sich bis **spätestens am 31. August 2005** bei der Geschäftsstelle der OLK anmelden: Tel. 027 945 15 71. Nach dem 31. August können für das Beitragsjahr 2006 keine Anmeldungen mehr entgegengenommen werden.

Der Versand des Betriebsheftes und der dazugehörigen Formulare an die bisherigen und die neu gemeldeten Betriebe

erfolgt Anfang September 2005. Das **Betriebsheft und die Anmeldung zum Programm RAUS/BTS sowie die Düngebilanz müssen ausgefüllt bis spätestens 10. Oktober 2005 der OLK retourniert werden.**

Für die neu angemeldeten Betriebe wird Mitte September 2005 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 10. September 05).

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 m² gemähte Wiesen bewirtschaften, brauchen ebenfalls keine Kontrolle durch die OLK.

Neue

Ausbildungsanforderungen

Am 1. Januar 2007 tritt die neue Regelung betreffend landwirtschaftlicher Ausbildung in Art. 2, Abs. 1 der Direktzahlungsverordnung in Kraft. Ab die-

sem Zeitpunkt müssen alle Bewirtschafter, die neu Direktzahlungen beantragen, die Ausbildungsanforderungen erfüllen. Bei Personen, die im Jahr 2006 Direktzahlungen beziehen, gelten die Anforderungen als erfüllt (Art. 73 a Abs. 2 DZV).

Folgende Ausbildungen berechtigen zum Bezug von Direktzahlungen: Landwirt, Winzer, Techniker TS, Techniker HF, Ing. Agr. ETH oder FH, Bäuerin mit Fachausweis, diplomierte Bäuerin, Obstbauer, Geflügelzüchter, Gemüsegartner. Ebenfalls Anlehen bei landwirtschaftlichen Berufen, die der Produktion von Nahrungsmitteln dienen (mit kantonal anerkanntem Berufsattest), wie Landwirt, Winzer, Obstbau-

ÖLN-Info

er, Geflügelzüchter, Gemüsegartner berechtigen zum Bezug von Direktzahlungen. Nicht als gleichwertige Berufe im Sinne der DZV gelten anerkannte Grundbildungen, die der Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten oder in erster Linie der Dienstleistungserbringung dienen. Diese sowie alle übrigen Berufsbildungen berechtigen nur mit dem Abschluss einer landwirtschaftlichen Weiterbildung oder dem Nachweis von drei Jahren landwirtschaftlicher Praxis zu Direktzahlungen. Die landwirtschaftliche Weiterbildung bietet in 280 Lektionen Bildungsinhalte zu Pflanzenbau, Tierhaltung, Mechanisierung und Landtechnik, Betriebsführung, Agrarpolitik, Agrarrecht, Agrarmärkte sowie mehrere Wahlfächer. Im Landwirtschaftszentrum in Visp kann sowohl die landwirtschaftliche Bildung als auch die Weiterbildung absolviert werden.

Kennst du sie? Die Oberwalliser Landwirtschaft

Eine Bäuerin mit Leib und Seele – Helene Albert-Theler aus Naters

«Warum porträtieren Sie ausgerechnet mich? Ich bin doch nur eine Nebenerwerbsbäuerin! Ist sie wirklich «nur» Nebenerwerbsbäuerin oder nicht vielmehr Bäuerin aus Leidenschaft? Handrechen, Mistgabel und Sense führt sie, als ob sie ein Teil von ihr wären. Sie weiss, wo man die Wässerplatte am besten einschlägt und fürchtet sich nicht vor den Schlammprühlern, wenn sie mit Hacke und Beil dem Wasser seinen Weg bahnt. Beim Ablammen ist sie ganz in ihrem Element: Sie freut sich über jedes gesunde Tier ebenso wie über jede gepflegte Wiese. Und sie sagt: «Wir bauern aus Freude, nicht weil wir müssen. Wir könnten ja aufhören, wenn es uns nicht mehr passt.»



Helene Albert-Theler wurde am 16. Februar 1965 in Ausserberg als viertes von fünf Kindern der Cäsarina und des Gottfried Theler geboren. Von Kindstagen an war sie in der Landwirtschaft tätig – die Eltern führten einen Bauernbetrieb mit Fleckvieh und Schafen. Leicht war die Jugend nicht: Es stand ihr noch ein Jahr der obligatorischen Schulzeit bevor, als sie ihre Mutter verlor. Der Not gehorchend teilte sie sich mit ihrer um zwei Jahre älteren Schwester den mütterlosen Haushalt auf und betreute den erst zehnjährigen Bruder. Dank dem Entgegenkommen der Klosterleitung in Brig gehörten Helene und ihre Schwester wohl zu den Oberwalliser Pionierinnen in Sachen «Job-Sharing», also Arbeitsstellen-Teilung. Während fünf Jahren blieb Helene jeweils ein Jahr zu Hause und die Schwester arbeitete im Marienheim in Brig, im nächsten Jahr blieb die Schwester zu Hause und Helene stand im Erwerbsleben. Im Marienheim half sie in der Betagtenbetreuung beim Waschen, Putzen und Kochen. Dann arbeitete sie vier Jahre lang im Kopiercenter der Neuen Buchdruckerei Visp, wo sie Filme herstellte, Platten klebte und all das erledigte, was heute über

den Computer direkt auf den Kopierer geschickt werden kann.

Die Familie steht an erster Stelle

Der frühe Verlust der Mutter hat die Familie zusammengeschweisst, sehr zur Freude des noch lebenden Vaters. Helene hat inzwischen das Elternhaus im «Bord», einem Weiler von Ausserberg, gekauft und nun ist es Treffpunkt der Familie an vielen Wochenenden. Seit 15 Jahren verbringt der Familien-Clan gleichzeitig Ferien auf der Bettmatalp. Zwar hat jedes Geschwister ein eigenes Chalet gemietet, aber sie unternehmen täglich etwas Gemeinsames oder treffen sich zur abendlichen Jassrunde.

Am 21. April 1990 heiratete Helene Martin Albert und zog in das hellblaue Haus mit den sieben Zwergen beim Bahnübergang an der Kelchbachstrasse. Am 24. August 1991 wurde Fabian und am 29. Juni 1993 Vanessa geboren; das Familienglück war perfekt.

Die Dachschrägen und die vielen Zeichen der Traditionsverbundenheit prägen den Charakter der gemütlich eingerichteten Wohnung. Im Treppenhaus stechen die ausgestopfte Ziege, der Bock und das Jungtier ins Auge, das Überbleibsel der «Ghalsochtu», die Martin so liebte. Im Jahr 2000 fiel ihr Bestand von Schwarzhalsziegen der CAE-Krankheit zum Opfer. Ein ausgestopftes Gitzli mit perfekter Farbteilung fällt im Wohnzimmer auf. In der Vitrine stehen Puppen in der Walliser Sonntagstracht gekleidet, daneben eine in Werktagstracht. Schwarznasenfotos, Glocken und geschnitzte Ehrenpreise zieren die gesamte Wohnung.

Viel Hand- und Fussarbeit

Der 7,3 Hektar grosse Betrieb der Alberts liegt auf Natisscher Boden, auf der Grenze zu Birgisch. Zum Tierbestand gehören 25 Mutterschafe und Jungtiere sowie zehn Lämmer der Schwarznasenrasse. Dazu kommen Hasen, die Hauskatze und fünf Meerschweinchen, die gerade in diesen Tagen ihre Jungen werfen sollen. Ein Teil der Schafe verbringt den Sommer zusammen mit den Muttinnen (Weisse Alpenschafe) des Schwiegervaters auf der eigenen Alp, einer eingezäunten drei Hektar grossen Weide bei Zwischbergen. Der kürzliche Steinschlag nötigte dieses Jahr, zu Fuss aufzualpen. Die übrigen Schafe sommern im Unterwallis. Den wöchentlichen Besuchen auf der Alpe fiebert Helene regelrecht entgegen. Im Frühjahr und Herbst weiden die Schafe in den drei Pferchen in Blatten und bei Birgisch. Ob im «Chromo» oder im Stall, mindestens einmal täglich sind Kontrollgang oder Stallarbeit angesagt. Gleichzeitig erledigen

Helene und Martin immer die eine oder andere Arbeit. Sie bringen etwa mit der Raupenkarett Mist aus und verteilen ihn auf den Matten oder sie sehen beim Wasser zum Rechten oder sie rüsten das Holz für die häusliche Feuerung.

Zu Beginn der Winterzeit sind die Schafe in zwei Ställen im «Stockji» untergebracht; später werden sie in zwei Ställe im Natisscher «Dorfji» verteilt. In schneereichen Wintern bedeutet das, vor dem Zügel den Weg für die Schafe von Hand auszuschlagen. Im Winter, zur Zeit des Ablammens, vervielfachen sich die Kontrollgänge.

Staubsauger-Heuet

Der untere Teil der Wiesen ist mit einer Berieselungsanlage versehen; der obere Teil wird jedoch noch über die Wasserleitungen bewässert. Die meisten Flächen lassen sich zudem nicht mit dem Traktor bearbeiten. Sie müssen mit der Handmäschmaschine gemäht werden. Helene putzt wo nötig mit der guten alten Sense nach. «Eigentlich besässe ich einen Fadenmäher, doch dessen Krach ermüdet mich viel zu sehr.» Seitdem am unteren Ende des Guts bei Birgisch eine Flurstrasse durchführt, wird



Xena, die Kriegerin, ist ein Geschenk ihres Schwagers und das Lieblingstier von Helene Albert.

das Heu mit Rechen und Gabel den Hang hinunter befördert und dann auf den Transporter geladen. In den höheren Lagen mussten Heu und Emd bis vor wenigen Jahren auf dem Kopf in die Scheune getragen werden. Nun haben findige Geister einen Schlauch entwickelt, der ans Heugebläse angeschlossen werden kann. Das Beladen des Schlauches erfordert aber Gefühl und Geduld. Gibt man zu viel Heu in den Schlauch, verstopft er und muss von Hand freigeschüttelt werden. In der Scheune gibt es noch kein Verteilventil, so muss eine mit Atemschutz ausgerüstete Person (meist ist es Martin) das Heu von Hand verteilen. Neben den Feldarbeiten pflegt Helene den Garten und die Umgebung, dazu kommt die Hausarbeit und die Betreuung der Kleintiere.

Martin arbeitet als Schichtenführer in der Lonza. Der Vier-Schichten-Betrieb lässt zeitlich zum Glück genügend Spielraum für einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb. Der Schwiegervater, der sich noch bester Gesundheit erfreut, hilft oft mit. Mit der Hilfe der Kinder ist nicht immer zu rechnen. Manchmal gehen sie lieber mit den Schulkollegen zu «modernerer» Freizeitvergnügen.

Rüstige Veteranin

Seit 26 Jahren sind Helene und ihre Schwester aktive Mitglieder im Jodlerclub «Noger» von Ausserberg, seit Kurzem jodelt auch Töchterchen Vanessa mit. Das bedeutet zwischen zehn und 15 Auftritte im Jahr und seit Helene vor einem Jahr zur Präsidentin gewählt wurde, gibt es auch zwischendurch zu tun. Beim Veteranentreffen fällt sie nicht nur wegen der Jodelkünste auf, sondern auch wegen des jugendlichen Aussehens. 1988 gehörten Helene, ihre Schwester und eine Kollegin zum Gründungskomitee des Schwarznasenschäferchors. In diesem Verein singen sie auch heute noch mit. Helene ist zudem aktives Mitglied im Mütterverein Naters, genauer gesagt beim Mutterzirkel 13, sowie beim Turnverein Naters und im Elternteam der OS. Klar auch, dass Helene bei vielen Vereinsanlässen und Dorffesten in der Pflicht steht.

Die Tiere zählen, nicht die Punktierung

Helene findet das «Bauern» schön. «Man ist an der frischen Luft, sieht das Resultat der eigenen Arbeit und ist zufrieden.» Dass sie auf spontane Unternehmungen im Kollegenkreis verzichten muss, das stört sie gelegentlich. Auch die vielen Vorschriften und Schreibarbeiten schätzt sie nicht. Und manchmal beschleicht sie das Gefühl, dass man die Kleinbauern kaputt machen will. «Dabei braucht es uns doch!»

Nur einmal dachten Helene und Martin ans Aufhören. Das war, als 1999 eine Lawine den Stall mit fast allen Schafen mitriss. Nur vier Jungtiere blieben verschont. Dann haben ihnen Kollegen Schafe aus ihrem Bestand geschenkt und in Gamsen fand sich ein Stall. So erstand der Betrieb langsam wieder. Bei der jährlichen Ortsschau in Naters und beim Widdermarkt in Visp taucht immer wieder ein gutes Tier aus Alberts Bestand in den vordersten Rängen auf. Für Helene zählen aber nicht die Punkte, sondern die Tatsache, dass die Tiere abends wieder heil nach Hause kommen. Sie kennt ihre Schützlinge unter Hunderten heraus. Sie ist halt Bäuerin mit Leib und Seele und mit Herz und Hand. **OLK**

Weitere Infos siehe Rückseite →

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

Kurse

Zurzeit keine aktuellen Angebote. Das neue Kursprogramm erscheint zirka Ende September. Im Herbst 2005 wird wiederum ein neuer Ausbildungslehrgang für Nebenerwerbslandwirte gestartet. Informationen und Bezug des neuen Programms beim Landwirtschaftszentrum Visp (LZV): Tel. 027 948 08 10, Fax 027 948 08 13, E-Mail: bildung@lz-visp.ch.

Agenda

- 18. bis 21. August**
18. Internationale Forstmesse auf dem Messegelände Allmend in Luzern, täglich geöffnet von 09.00 bis 18.00 Uhr
- 27. August**
Arbeitstag m²-Club und Erntedank – Erlebniswelt Roggen, Erschmatt
- 28. August**
Raclette-Ausflug des Gartenbauvereins Oberwallis auf den Simplon

Höhere Fachprüfung Bäuerin

Am Montag, 5. September 2005 um 14.00 Uhr findet im Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg in Salenstein/TG eine Informationsveranstaltung für die modulare Ausbildung zur **Höheren Fachprüfung Bäuerin 2006** statt.

Informationen erhalten Sie unter www.arenenberg.ch oder Telefon 071 663 33 33. Auf ein zahlreiches Erscheinen freuen sich der Schweiz. Bäuerinnen und Landfrauenverband SBLV und der Schweiz. Verband Katholischer Bäuerinnen SVKB

Viehauktion in Turtmann

Anlässlich des Pürumärts in Turtmann vom 24. September 2005 organisieren die VZG Turtmann und die Oberwalliser Viehzuchtverbände eine Viehauktion. Alle marktfähigen Tiere können versteigert werden. **Anmeldungen bis spätestens 21. August 2005** bei Herbert Bregy, Tel. 027 932 33 60, Natel 079 540 40 24.

Meinung

Wo bleibt die Solidarität?

Die «Rundschau» des Schweizer Fernsehens widmete sich am Dienstag, dem 19. Juli, dem Thema Landwirtschaft. Leider habe ich den Einstieg verpasst und die Zusammenhänge beim Bericht über die Schweizer Landwirtschaft nicht mehr mitbekommen. Die Schlussphase der Bio-Bäuerin auf dem heissen Stuhl hat mich trotzdem gefreut. Diese Frau liess sich vom viel und schnell sprechenden Moderatoren nicht einschüchtern und brachte ihre Ausführungen über die Konsequenzen eines Niedergangs der Schweizer Landwirtschaft unbeirrt einem breiten Publikum zur Kenntnis. Anhand der Aargauer Zahlen, wonach auf den Landwirtschaftsbetrieben rund 13 000 Personen ihre Existenz verlieren, jedoch über 40 000 Personen bei den vor- und nachgelagerten Betrieben ebenfalls betroffen wären, erläuterte sie unmissverständlich, welche Auswirkungen zu

erwarten sind, wenn man den Fortbestand der Landwirtschaft wirklich auf Spiel setzt.

Dürre in Spanien und Portugal...

Betroffen machte mich der anschliessende Bericht über die Dürrekatastrophe in Spanien und Portugal. Da stand ein Bauer mit hängenden Schultern mitten in seiner Zitronenplantage und erklärte mit tränenerstickter Stimme, dass diese Bäume wohl nie mehr Früchte tragen würden. Sein Grossvater habe diese Bäume gepflanzt, sein Vater habe den Betrieb weitergeführt und er, also die dritte Generation, müsse jetzt alles aufgeben. Weder von den Regionalregierungen noch von den staatlichen Behörden ist vorläufig tatkräftige Unterstützung zu erwarten. Spanien setzt in erster Linie auf die Karte Tourismus.

Die nächste Sequenz zeigte einen nicht mehr ganz jungen Schweizer Touristen, der zu Protokoll gab: «Was wollen diese Bauern noch etwas produzieren, wovon es ohnehin schon zu viel gibt. Die sollen sich einen anderen Job suchen, dann haben sie keine Probleme mehr.» Diese in meinen Augen menschenverachtende Aussage hat mich

schockiert! Zählen für unsere Gesellschaft weder Mitgefühl noch Solidarität noch das Erbe unserer Vorfahren? Lässt es uns kalt, wenn Menschen nicht nur ihre Existenz, sondern auch ihren Lebensinhalt verlieren? Ist nicht gerade die Entwurzelung von Menschen Nährboden für viel Böses in unserer Welt? Ich hoffe, die Reaktion des Schweizer Touristen ist nur ein Einzelfall. Ich wünsche allen, die das Erbe unserer Väter und Mütter hegen und pflegen, viel Mut, Ausdauer und vor allem auch Begegnungen mit Menschen, die dies noch sehen und verstehen.

...und in der Schweiz

Auch die Schweizer Bergbauern leiden unter der Trockenheit. Die Dürreperiode in den Bergregionen hält bereits den dritten Sommer über an. Im Untertal etwa sind die meisten Weiden braun statt grün. Fast die ganze Ernte, der so genannte erste Schnitt, fällt dieses Jahr aus. Zahlreiche Existenzen sind auch hier gefährdet. Die Patenschaft für Berggemeinden hat einen «Dürre-Fonds» eingerichtet und stellt 500 000 Franken zur Verfügung. Gespendet werden kann auf das Konto 80-66-8, Vermerk «Dürre-Fonds». Danke. **Rosmarie Ritz**

Nächste Ausgabe: **20. August**
Redaktionsschluss: **11. August 2005**

Die Gelegenheit: jetzt gibt's günstig Vorführmaschinen



Terratrac Aebi TT55
Dieser Hang-Geräteträger verfügt über ein super Leistungsgewicht, ist extrem hangtauglich sowie leicht, wendig und robust.

Hydrocut Aebi HC44
Dank hydrostatischem Antrieb und Aktivlenkung mehr Arbeitskomfort am steilen Berghang.

Greifen Sie schnell zu! Fragen Sie Ihren Aebi-Händler oder rufen Sie uns umgehend an.

Telefon 034 421 61 51

Mit Aebi schneiden Sie immer besser ab. www.aebi.com

160157





AGRO WALLIS

Mitteilung des Walliser Milchverbands

Preissumme von 20 000 Franken

5. OLMA Alpkäse-Prämierung

An der 63. OLMA, welche vom 13. bis 23. Oktober 2005 in St. Gallen stattfindet, wird zum fünften Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden in den vier Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse» sowie «Schaf-/Ziegenkäse» Qualitätserzeugnisse der Alpkäseproduktion prämiert. Die Preissumme beträgt 20 000 Franken. Die eingereichten Käse werden von einer Fachjury bewertet. Pro Kategorie werden die drei besten Käse preisgekrönt, zusätzlich wird pro Kategorie das beste Drittel mit einem Diplom ausgezeichnet. Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA am Stand der Käseorganisation Schweiz KOS präsentiert und zum Verkauf angeboten. Die Prämierung der Gewinner findet am Freitag, 14. Oktober 2005, an der OLMA im Rahmen einer Forumsveranstaltung statt.

Interessenten erhalten die detaillierten Teilnahmebedingungen für die Anmeldung und Einreichung der Käse bei der OLK (Tel. 027 945 15 71, info@olk.ch) oder bei der OLMA in St. Gallen, Tel. 071 242 01 33, Fax 071 242 01 03, E-Mail: olma@olma-messen.ch. Weitere Informationen und Anmeldeformulare sind auch im Internet unter www.olma.ch abrufbar. **Anmeldeschluss ist am 12. September 2005.**

Nach Artikel 31 des Landwirtschaftsgesetzes können Branchenorganisationen ihre Milchmenge selber festlegen und bei Bedarf ein Begehren um entsprechende Kontingentsanpassung einreichen. Die Genossenschaft der Käseproduzenten des Alpgebietes «L'Etivaz» hat als erste Branchenorganisation ein solches Begehren gestellt. Der Bundesrat hat dieses nun gutgeheissen und die Alpkontingente der betroffenen Mitglieder dieser Branchenorganisation erhöht.

In der Folge wurde der Artikel über die Lieferungsübertragungen überarbeitet (Art. 20 der MKV, Milchkontingentsverordnung). Ab sofort ist es nicht mehr möglich, die nach dem 1. Januar 2004 erfolgte Erhöhung der Alpkontingente für Lieferungsübertragungen zu benutzen. Damit wird verhindert, dass die den Produzenten von «L'Etivaz» gewährten Kontingente in den Hauptbetrieben benutzt werden können. Diese Änderung bedeutet, dass die Produktion und die Lieferungsübertragung die Menge der vorhandenen Kontingente auf dem Betrieb am 31. Dezember 2003 nicht übersteigen können. Ein Sömmerungsbetrieb wird nur so viel Kontingent mieten können, wie er auch tatsächlich produziert, jedoch nicht mehr, um an Einlieferungen des Hauptbetriebes anzurechnen. Die Sömmerungsbetriebe werden keine Vorteile mehr daraus ziehen können, wenn sie Kontingent mieten. Folglich werden sie auch nicht mehr die ungebrauchten Produktionsrechte kommerziell verwerten

können. Diese Änderung trat am 1. Juli 2005 in Kraft.

Kontingentsmiete

Alle dem WMV angeschlossenen Milchorganisationen haben sich für einen vorzeitigen Ausstieg aus der Milchkontingentierung per 1. Mai 2006 ausgesprochen. Wir wiederholen unsere Warnung die Vermietung von Kontingent ausserhalb unseres Verbandes betreffend: Wenn im Milchjahr 2005/06 Kontingent einem Produzenten einer anderen Organisation vermietet wird, derselbe am 1. Mai 2005 aus der Kontingentierung ausgestiegen ist, wird die von ihm gemietete Menge der Basismenge seiner Organisation gehören und ist somit für den Vermieter endgültig verloren. Es entspricht einer endgültigen Übertragung (Verkauf).

Automatische Kündigung

Seit dem 1. Januar 2004 ist es für einen

Bergbetrieb nicht mehr möglich, Kontingent von einem Sömmerungsbetrieb zu mieten. Verträge, welche vor diesem Datum erstellt wurden, werden Ende Milchjahr 2005/06 automatisch gekündigt (Art. 36c der MKV). Die gemietete Menge wird am 1. Mai 2006 wieder dem Alpbetrieb zugeteilt, soweit der Mieter nicht gleichzeitig aus der Milchkontingentierung aussteigt. In diesem Falle gehört das Kontingent zum Basismengenanteil des Mieters und geht nicht mehr an den Sömmerungsbetrieb zurück. Dies betrifft jedoch nicht die temporär übertragenen Kontingente an Sömmerungsbetriebe. Diese Verträge bleiben bis zu deren Fälligkeit in Kraft.

Für allfällige ergänzende Auskünfte steht die Milchkontingentierungsstelle des WMV unter Telefon 027 452 39 00 gerne zu Ihrer Verfügung. **WMV**

Schlachtschafannahmen

Die nächsten Annahmen finden am 10. August in Gamsen, am 25. August in Münster, am 31. August in Gamsen, am 1. September in Zermatt, am 6. September in Randa, am 7. September in Wiler, am 12. September in Ernen, am 13. September in Leuk, am 14. September in Raron und am 15. September in Turtmann jeweils um 08.00 Uhr statt. Die Anmeldungen sind jeweils 14 Tage vor der Durchführung zu richten an:

Eyer Anton, 3911 Ried-Brig, Telefon 027 923 34 56

Trockenheitsbedingte Mindererträge

Betriebe, die wegen dem Juni-Frost und der anschliessenden Hitze und Trockenheit einen Minderertrag des ersten Schnittes in Kauf nehmen mussten, können der OLK die effektiven Mindererträge bis spätestens **Samstag, 20. August 2005** (Datum des Poststempels) melden. Senden Sie je eine Kopie des Wiesenkalenders 2004 und 2005, mit Ihrer Adresse und Telefon-Nummer versehen, an: OLK, Talstrasse 3, 3930 Visp. Die OLK wird anschliessend ein Gemeinschaftsgesuch bei der Schweizer Patenschaft für Berggemeinden einreichen. Die Patenschaft für Berggemeinden hat einen «Dürre-Fonds» errichtet und stellt 500 000 Franken aus Spenden und Sammlungen für Heuzukauf und Folgeprojekte wie zum Beispiel Bewässerungsanlagen zur Verfügung.



UNITRAC 68/78: Der vielseitige Alleskönner



Spezial-Angebot ab Fr. 72 400,-

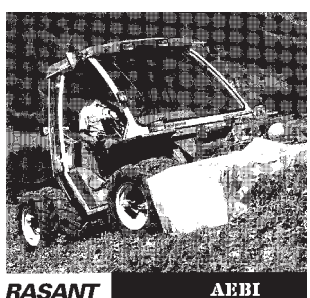
Johann Schmidhalter AG

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

158927

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:

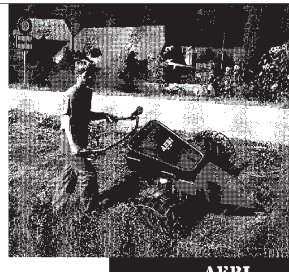
Landmaschinengarage
Reinhard Meichtry
3956 Guttet-Feschel

Tel. 027 473 16 03 – Fax 027 473 30 03

158649

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.



AEBI

Beratung, Verkauf und Service:



3904 Naters
Furkastrasse, Tel. 027 923 15 32

R. Meichtry
Landmaschinen
Mech. Werkstätte

3956 Guttet-Feschel
Tel. 027 473 16 03

143902

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Muli 500
- ✓ Reform Muli 555
- ✓ Reform Muli 575 S Ladeg.
- ✓ Reform Muli 660 SL
- ✓ Reform Metrac 2003
- ✓ Reform Metrac 3003 S
- ✓ Reform Metrac G4
- ✓ Ladewagen Lüönd
- ✓ Aebi TP 25 und TP 50
- ✓ Rapid AC 2500
- ✓ Rapid AC 3000
- ✓ Ballen-Förderband
- ✓ New Holland TL 70
- ✓ Miststreuer Gafner
- ✓ Traktor Fiat 88-94
- ✓ Traktor MF + Same
- ✓ 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:
Stihl
Netto Fr. 1080,-



Metrac
bis 63 PS

Muli Typen bis 80 PS:
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, Industriestr. 85, Tel. 027 923 31 20
www.ammeterag.ch

161748



Aebi-Transporter sind sicher, wendig und dank tiefem Schwerpunkt extrem geländegängig und steilhangtauglich. Die ausgewogene Modellpalette bietet für jeden Bedarf das Richtige.

TP68, 69 PS, Kubota Diesel, 3,3 Liter, 30 km/h, bis 3,9 t Nutzlast, 8-Gang-Getriebe
TP98S, 87 PS, VM (Detroit Diesel), 2,8 Liter, Turbo, 40 km/h, bis 5,1 t Nutzlast, 2x 16 Gänge (Ivor/rückwärts), Kabinenfederung

M&R Pneu

Gebr. Walker Marco und Reto, 3986 Ried-Mörel
Auto, Landmaschinen, Pneuhandel
Tel. 079 448 46 73 / 078 710 50 03

Mit Aebi – eindeutig mehr Mähpower



158904



Inseratenannahme fürs AGRO WALLIS

Mengis Annoncen

Michaela Treyer-Imstepf

Terbinerstrasse 2, 3930 Visp

Telefon 027 948 30 51, Fax 948 30 41

Bestellen Sie jetzt...

Heu und Stroh
Klein- und Grossballen

Maissiloballen
600 kg oder 1000 kg
(hochdruckgepresst)

Zuckerrübenballen
600 kg oder 1200 kg
(hochdruckgepresst)



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

161746