



# AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

**1. Ausgabe Oktober 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, 6. September: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Erfolgreiche 16. Auflage des Püru-Märt Cultura in Turtmann

## Der Markt mit der besonderen Atmosphäre

Herrliches Herbstwetter, ein vielfältiges Angebot und ein zahlreiches Publikum liessen den Püru-Märt Cultura vom letzten Samstag im September einmal mehr zu einem Erlebnis der besonderen Art werden. Die Tiere vom Bauernhof standen zweifellos im Mittelpunkt der interessierten Besucherschar aus nah und fern, die sich begeistert zeigte ob der Vielfalt der Oberwalliser Landwirtschaft. Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung nahmen sich viel Zeit, ihre Tiere herauszuputzen und sie in den Gehegen am oberen Ende der Marktstrasse zu präsentieren. Fünf Schafassen, drei Ziegenrassen, über ein halbes Dutzend Hasenrassen, Ferkel und Kücken buhlten um die Aufmerksamkeit der Schaulustigen. Zu bestaunen gab es auch Braunvieh- und Fleckviehkälber, eine ganze Familie der Evolener Rasse,

sowie Mutter und Tochter der Eringer Rasse. Einen Querschnitt über die im Oberwallis heimisch gewordenen Rassen bot die Mutterkuhpräsentation. Viel Gefallen erntete auch der pechschwarze Schmuggleresel. Egal ob traditionell einheimisch oder seit kurzem heimisch geworden, die Tierkinder und ihre Väter und Mütter entlockten dem Publikum manches «Ah, scho lang nimme gseh» und «Ih, lüeg emal, wiä härzig». Die Oberwalliser Landwirtschaft nimmt das lebhaftere Interesse als Dankeschön für ihren Präsentationsaufwand gerne entgegen.

### Melkkönige erkoren

Als Gaudi für die ganze Familie entpuppte sich der Melkwettbewerb der Oberwalliser Landwirtschaftskammer. Im friedlichen Familienwettbewerb oder im Einzelwettkampf sind die Melkkö-

nige in den Kategorien Kinder (bis 16 Jahre) und Erwachsene erkoren worden. Alle Wettkämpfer erbrachten eine grossartige Leistung, galt es doch zuerst einmal das Gleichgewicht auf dem Melkstuhl zu finden, um anschliessend der Kuh Lovely unter grosser Anstrengung und Fingerfertigkeit während einer Minute den weissen Saft zu entlocken. Ob es am nächsten Tag Muskelkater in den Unterarmen und Schwielen an den Händen abgesetzt hat, entzieht sich unserer Kenntnis. Die stolzen Gewinner geben wir aber gerne bekannt. Bei der Kategorie Kinder siegte Mario Locher aus Ergisch, der Lovely sechs Deziliter abrang. Mit vier Dezilitern belegten Marion Hischer aus Brig, Ricardo Kuonen aus Saas-Balen und Désirée Kuonen aus Leuk-Stadt die Ränge zwei bis vier. Alexander Inderbinnen aus Zermatt kommt mit dreieinhalb Dezilitern auf den fünften Platz. Martin Heer aus Susten reichte es mit drei Dezilitern für den sechsten Rang. Mit achteinhalb Dezilitern sicherte sich Helmut Burgener aus Saas-Balen den ersten Rang bei den Erwachsenen. Auf den Rängen zwei bis fünf folgen mit einer Ausbeute von sieben Dezilitern Moritz Bieler aus Naters, Heinrich Hischier aus Turtmann, Silvio Schmid aus Guttet-Feschel und Dominik Ammann aus Turtmann. Der Thuner Peter Meyer entlockte Lovely sechseinhalb Deziliter

und belegt damit den sechsten Rang.

### Gute Gantpreise

50 Tiere der Fleckviehrasse waren für die Auktion am Pürumärt gemeldet. Einzelne Tiere konnten wegen kurzfristiger Abkalbung oder gesundheitlicher Probleme nicht aufgeführt werden. Sie wurden teils durch andere Tiere ersetzt. Die mehrheitlich ausserkantonale Käuferschaft zeigte sich von der Qualität der aufgeführten Tiere sehr angetan. Drei Viertel der Tiere wech-

selten ihren Besitzer und erzielten dabei gute Preise. Wache Augen, ein flinkes Mundwerk und schnelle Beine zeichnen einen erfolgreichen Auktionator aus. Gantrufener Hanspeter Birrer genügt all diesen Ansprüchen in hohem Mass. Er vermochte nicht nur die Käufer zu begeistern, sondern fesselte auch das nichtbäuerliche Publikum in souveräner Art.

Die Organisatoren sind zufrieden und erwägen eine Institutionalisierung der Pürumärt-Gant.

OLK



Herzlichen Dank allen Züchterinnen und Züchter die mit ihren Tieren (im Bild stellvertretend die Evolener Rasse) den Turtmänner Pürumärt 2005 belebt haben.



Die Walliser Politprominenz konnte beim Melkwettbewerb nicht vorne mithalten: Nationalrat Oskar Freysinger musste sich mit fünf Dezilitern zufrieden geben und Staatsrat Jean-Michel Cina (unser Bild) reichte es immerhin zu vier Dezilitern.

## Bio-Info

### Herstellung von Bio-Knospe-Produkten

## Zertifizierung von Verarbeitungsbetrieben

Biobetriebe, die von einem Dritten aus ihren Rohprodukten Fertigprodukte herstellen lassen, müssen mit diesen einen Lohnverarbeitungsvertrag abschliessen. Dieser verpflichtet den Verarbeiter, nur Zutaten zu verwenden, die von der *Bio-Suisse* erlaubt sind, und die Produkte gemäss den Richtlinien der *Bio-Suisse* zuzubereiten. Die Verantwortung liegt dabei beim Auftraggeber, also beim Biobetrieb. Bei Verstössen wird der Bauer sanktioniert. Die Kontrolle des Verarbeiters ist am besten gewährleistet, wenn der Biobauer sämtliche Zutaten selber liefert. Verarbeitungsbetriebe, die in grösserem Ausmass Knospenprodukte herstellen, mussten schon bis anhin zertifiziert sein. Dies bedeutet eine jährliche Betriebskontrolle und die Abgabe von Lizenzgebühren. Davon betroffen sind vor allem Verarbeiter, die für einen Grossverteiler Knospenprodukte herstellen.

**Verarbeiter, die für Direktvermarkter tätig sind, waren bisher von einer Pflicht-Zertifizierung ausgenommen.**

### Wegfall des Lohnverarbeitervertrages

Die *Bio-Suisse* hat in den letzten Jahren mit dem Lohnverarbeitungsvertrag eine gute Minimallösung angeboten. Nun hat sich der Bund eingeschaltet. Er verlangt eine Zertifizierung für alle Verarbeiter von Bioprodukten, was in absehbarer Zeit umgesetzt werden soll. Von der Zertifizierung ausgenommen werden nur die Landwirtschaftsbetriebe, die ihre Verarbeitung bei der ordentlichen Betriebskontrolle belegen müssen. **Ohne den Lohnverarbeitervertrag werden viele Direktvermarkter Probleme bekommen.** Längst nicht alle Verarbeiter werden sich zertifizieren lassen. Die Folgen werden einmal mehr längere Transportwege und damit verbunden eine höhere Belastung der Natur sein. Gleichzeitig werden einige

Bauernhöfe ihre Produktionsvielfalt einschränken müssen.

### Zertifizierung der Verarbeitungsbetriebe

Im Oberwallis gibt es erst sehr wenige Verarbeiter, die sich bei der *Bio-Suisse* zertifizieren liessen. Als Beispiel nennen wir hier die Rhonemühle Naters, die schon seit Jahren zertifiziertes Biomehl anbietet. Diese Zertifizierung ist auf private Initiative zurückzuführen. Die Zusammenarbeit hat sich sehr gut bewährt, wenn man von den komplizierten Auflagen und Kontrollen einmal absieht. Die Oberwalliser Biovereinigung ist bestrebt, auch auf dem Fleischmarkt und dem Bäckergewerbe den Bauern ähnlich gute Möglichkeiten zu ermöglichen. Mit der Metzgerei Eggs existiert im Goms bereits eine Fleischverarbeitung mit Zertifizierung. Zu diesem Schritt hat sich auch Metz-

germeister Bernhard Räss aus Susten entschieden. Damit ist ein erster Schritt getan, auch nach dem Wegfall des «Lohnverarbeitungsvertrags» eine gute Fleischverarbeitung zu garantieren.

### Schlussbemerkungen

Für Direktvermarkter und Bauern, die ein Nebenprodukt herstellen lassen, wird künftig der administrative Teil deutlich komplizierter und wohl auch teurer. Die bisherige Lösung mit dem Lohnverarbeitervertrag schien uns nützlich und einfach in der Handhabung. Trotzdem wird die neue Lösung für die Direktvermarkter auch Vorteile mit sich bringen.

Die Verantwortung bei der Fremdverarbeitung muss bei der Zertifizierung nicht mehr der Landwirt übernehmen.

E. Oggenfuss  
Biovereinigung Oberwallis

Bäuerinnen- + Bauerntagung am 3./4. Dez. in Einsiedeln

## Unsere Bauernfamilien in Zukunft

Der Schweizerische Verband Katholischer Bäuerinnen lädt am ersten Dezember-Wochenende zur Bäuerinnen- und Bauerntagung nach Einsiedeln ein. Die Verbindung von Familie und Betrieb darf bei den Bauernfamilien als eine Lebensform der eigenen Art verstanden werden. Die Geschichte des Familienbetriebs, die innerbetrieblichen Beziehungen und die Strukturen des Betriebs spielen dabei eine zentrale Rolle. Bauernfamilien stehen mit ihren Betrieben von der Übernahme bis zur Über- oder Aufgabe des Betriebs in einem Veränderungsprozess, der neben ruhigeren Phasen auch existenzielle Momente beinhalten kann. Immer spielen neben ökonomischen Zielen auch familiäre, persönliche und emotionale Faktoren mit. Auf die Frage «Wohin soll es gehen? – Unsere Bauernfamilien in Zukunft» soll miteinander Antwort gefunden werden. Zu den Referenten gehören: Hansjörg Walter, Nationalrat und Präsident Schweizerischer Bauernverband und Sr. Irene Gassmann, Priorin Kloster Fahr.

### Grösste Krippe der Welt

Weiter beinhaltet das Wochenende einen gemütlichen Abend mit Unterhaltung und einen feierlichen Gottesdienst im Kloster Einsiedeln. Daneben besteht die Möglichkeit zum Besuch des Einsiedler Weihnachtsmarkts und zur Besichtigung des Diorama Bethlehem Einsiedeln, der grössten Krippe der Welt mit über 450 handgeschnitzten und orientalisches bekleideten Figuren in der naturgetreu nachgebildeten Gegend von Bethlehem.

### Preise pro Person/Nacht mit Vollpension, exkl. Getränke

**Hauptthaus:**  
 Einzelzimmer mit D-WC Fr. 123.–  
 Doppelzimmer mit D-WC Fr. 105.–  
 Doppelzimmer Fr. 86.–

**Gruppenhaus**  
 Einzelzimmer Fr. 71.–  
 Doppelzimmer Fr. 71.–  
 Dreibettzimmer Fr. 71.–

**Tagungsbeitrag** Fr. 15.–

Bitte angeben, ob die Anreise mit Privatauto oder Bahn erfolgt.

### Anmeldung bis spätestens 15. Oktober 2005 an:

Sekretariat SVKB,  
 Anna Britschgi-Vogler, Oberseestr. 10  
 6078 Lungern  
 Tel. 041 678 11 67 (ab 18.00 Uhr)  
 Fax 041 678 11 78,  
 E-Mail: anna.britschgi@bluewin.ch

### Letzte Gelegenheit

Für die **Viehauktion** im Viehvermarktungszentrum **Brunegg** können bis **Montag, 3. Oktober** noch Tiere gemeldet werden unter Tel. 027 945 15 71 (OLK) oder 079 640 98 23 (Dominic Egge). Gemeldet werden kann Zucht- und Nutzvieh der Rassen Braunvieh und Fleckvieh.

Daniela Kramberger: Eine Städterin, die sich auf dem Lande wohl fühlt

## Der Rebberg ist ihr Leben

Die Slowenin Daniela Kramberger wurde in der Steiermark nahe der österreichischen Grenze geboren. Zusammen mit einem Bruder und einer Schwester wuchs sie in der Stadt Maribor auf. Oft und gerne besuchte sie ihre Grosseltern auf dem Lande und half bei den Feldarbeiten mit. Von ihrem Grossvater hat sie denn auch einige bäuerliche Weisheiten mit auf den Weg bekommen, etwa: «Jeder Rebbauger arbeitet anders und jeder hat recht. Jeder hat seine eigene Philosophie und typischen Merkmale. Weinkenner merken denn auch sofort, wenn ein Wein der gleichen Sorte von einem anderen Keller kommt.» Sloweniens Weinwirtschaft ist bedeutend: Mit seinen knapp 2 Millionen Einwohner baut das Land 24 000 ha Reben an. Im Vergleich bewirtschaftet die Schweiz mit ihren über 6 Millionen Einwohner rund 22 000 ha Rebland. Dass auf der Meereshöhe der Schweiz überhaupt Wein angebaut wird, überrascht die Slowenen. Besonders beeindruckt sind sie von der Vielfalt der Schweizer Weine. Allein das Wallis baut um die 50 Sorten an. Slowenien betreibt den Agrotourismus schon seit Jahren mit grossem Erfolg. Die bekannten Weinstrassen sind ein Beispiel dafür. In Maribor befindet sich übrigens der älteste registrierte Rebstock. Er bringt es auf stolze 450 Jahre. «Die eigenen Produkte zu verkaufen lernt man in Österreich, da kommen zuerst die Produkte aus der Region, viel später die Produkte aus Österreich und Lichtjahre danach Produkte aus dem Ausland. Nach der Jahreszeit leben, Traditionen und Brauchtum erhalten sind wichtige Pfeiler der Vermarktung» ist Daniela überzeugt.

### Aus einem Besuch wurden 25 Jahre

Ihre in Brig wohnhafte Schulfreundin lud Daniela Kramberger zu einem Besuch ins Wallis ein und überredete sie, hier eine Saison zu machen. In dieser Zeit lernte sie ihren Lebenspartner Bernhard Mooser kennen. Nun lebt sie schon seit 25 Jahren in Visp. Während zehn Jahren betrieb sie das Restaurant Neubrücke und das Buffet in Stalden. Von Nachbarn und Bekannten erstand sie im Gebiet Neubrücke Stück um Stück Rebland, bis sie eine Hektare besass. Zusammen mit ihrem Lebenspartner baute sie die eigene Kellerei auf, die sie von 1989 bis 1998 gemeinsam betrieben, bevor sie auf Daniela überschrieben wurde. Daniela arbeitete



im Rebberg und in der Kellerei immer mit und sie fand soviel Gefallen daran, dass sie das Wirten schliesslich aufgab. Regelmässig besuchte Daniela Kurse rund um die Weinbereitung. 1996 erhielt sie das Weinhandelsdiplom und zwei Jahre später erwarb sie das Spritzmittelpatent. Anfänglich wurde sie oft belächelt, eine Frau, die Reben schneidet und die Brenne auf den Rücken schnallt, war wohl etwas gewöhnungsbedürftig. Viel zu reden gab es auch, als sie das Pflügen der Reben aufgab.

### Die Weinbäuerin

«Wenn ich nicht in die Reben gehen kann, fehlt mir etwas», erzählt Daniela. So verbringt sie mit Ausnahme des Sonntags jeden Vormittag in den Reben. Am 3. Januar beginnt sie mit dem Schneiden. Mit dem Foltern, Aufbinden und Auslauben reht sich eine Arbeit an die andere. Je nach Wetter stehen drei bis viermal jährlich die Spritzarbeiten an, die schwerste Arbeit für Daniela. Die Rebberge sind steil und das Wasser muss von weit hergeholt werden. Daneben muss gejätet und gemäht werden. Das Unkraut bekämpft sie aus Prinzip nicht. Sie freut sich viel zu sehr an der langsam grösser werdenden Blumenvielfalt zwischen den Rebstöcken. Jährlich bepflanzt sie ein Stück ihres Landes mit neuen Reben, insgesamt 21 Sorten baut sie an. Einer Sorte aber wird sie immer die Treue halten, dem «Fendant». Ihr Lebenspartner sagte immer: Man kann schimpfen über den Fendant, aber bedenken wir einmal, wie viele Walliser Familien er

ernährte. «Als viele begannen, Fendant-Rebstöcke zu ersetzen, haben wir beschlossen aus Fendant einen neuen Wein zu kreieren. Das war die Geburtsstunde des Fendant Strohweins. Es freut mich besonders, dass heute auch andere Kellereien damit Erfolg haben». Vieles muss Daniela in Handarbeit verrichten, die Mechanisierung in den Terrassenlagen ist nur beschränkt möglich. Anfangs Oktober beginnt sie mit dem Wimmern, der etwa vier Wochen dauert. Da helfen Freundinnen und Bekannte mit. Nach der Abnahme des Traubenguts durch den Kontrolleur beginnt sie je nach Sorte mit dem Pressen. So dauert ein Arbeitstag nicht selten bis um drei Uhr in der Frühe. «Nicht jede Rebe eignet sich für jede Parzelle. Die Zone, der Wuchs und die Bodenbeschaffenheit sind Faktoren, die es zu beachten gilt. Reben kann man aber durchaus auch dressieren. Wenn sie von Anfang an wenig Wasser bekommen und stark zurückgeschnitten werden, gewöhnen sich die Pflanzen daran», erklärt Daniela. Sie macht integrierte Produktion und ist der Vitival angeschlossen. Sie ist froh um die Kontrollen, auch wenn es jährlich bis zu fünf davon absetzt. «Schliesslich lernt man dabei immer etwas.»

### Die Kellermeisterin

Die Kellerarbeiten kann man nicht beliebig verschieben. Denn der richtige Zeitpunkt ist entscheidend, etwa beim Abziehen und Entschleimen. Daniela arbeitet im Keller lieber mit Zeit und Temperatur als mit Chemie. Schon der Traubenmost muss gepflegt sein und

der Wein erst recht. Deshalb ist Daniela jeweils am Nachmittag in der Kellerei anzutreffen, wo sie zwischendurch abfüllt, etikettiert und von 15.00 bis 18.00 Uhr die Kundschaft bedient. Auch in der Kellerei an der Sägematte (hinter dem Restaurant Mura) wartet viel Handarbeit. Jeder Flasche verpasst sie ihre persönliche Note: Aus Naturbast und Sarment legt sie mit flinken Händen eine Krawatte um den Flaschenhals. Diese Aufmachung ist in den vielen Jahren zum Markenzeichen der Kellerei «Mon cher vin / D. Kramberger» geworden. Damit der Wein atmen kann, trägt die Flasche keinen Bleihut; sie wird nur mit dem Naturkorken verschlossen. Die Etiketten klebt sie von Hand auf und dennoch sitzen sie alle genau an der richtigen Stelle. Für die Qualitätssicherung arbeitet sie mit einem erfahrenen Önologen zusammen. Er berät sie bei der Vinifikation und der Herstellung neuer Weine und testet deren Qualität. Daniela probiert gerne Neues aus, dabei lässt sie sich von Geschenken oder zufällig Entdecktem inspirieren. Was den Kunden gefällt, produziert sie weiter.

### Die Vermarkterin

Vor drei Jahren ist Danielas Lebenspartner gestorben. Er hinterliess eine Lücke im Herzen und im Geschäft. Weil «z'Moosi» im ganzen Wallis bekannt und beliebt war, gab es für die junge Kellerei kaum Absatzschwierigkeiten. Da die beiden nicht verheiratet waren, konnte Daniela seinen Namen nicht weiter benutzen. Das stellte sie vor eine neue Situation. Viele Bekannte ihres Lebenspartners blieben Danielas Kellerei glücklicherweise treu und empfahlen sie weiter. Marketing und Verkauf gehören aber nicht zu ihren Lieblingsbeschäftigungen. Etwa die Hälfte der Ernte verkauft sie an Privatkunden, den Rest an Hotels und Restaurants in der Umgebung. Einmal im Monat ist sie zudem am Pürumärt in Visp anzutreffen. War es vor wenigen Jahren noch die ausländische Konkurrenz, welche die Weinbranche stark unter Druck setzte, ist es heute die 0,5-Promille-Grenze im Strassenverkehr. Kaum eine Kellerei bleibt vom Umsatzrückgang verschont, der bis zu 25 Prozent betragen kann. Sorgen bereiten auch die Preise: Wenn sie Verkaufspreise von fünf Franken pro Flasche sieht, dann hat Daniela das Gefühl, dass entweder die Trauben gestohlen wurden oder die Arbeit unbezahlt blieb. Die Bearbeitung eines Quadratmeters Reben kostet nämlich 5.60 Franken. Beim heute stark reduzierten Behang erntet man pro Quadratmeter rund 900 Gramm Trauben. Das ergibt nicht einmal eine Flasche Wein.

### Täglich Ferien

Reich wird Daniela als Weinbäuerin nicht, doch sie liebt ihre Arbeiten im Rebberg und im Keller. Es fehle ihr an nichts und sie verspüre auch kaum ein Bedürfnis nach Ferien. Jeweils vor dem Wimmern besucht sie die Eltern in der Steiermark. Und die regelmässigen Weinlieferungen in die Deutschschweiz empfindet sie als eine Art von zusätzlichen Ferientagen. Da auch noch das Führen der Buchhaltung und das Verfassen der Weinbeschreibungen hinzukommt, bleibt für Hobbys kaum Zeit. Bis vor einem Jahr machte sie noch im Kegelerverein mit. Weil sie dauernd fehlte, hat sie nun eine Auszeit verlangt. Zum Entspannen strickt sie gerne das eine oder andere Paar Socken, die sie anschliessend verschenkt. Daniela ist Mitglied der Vinzenzbruderschaft, die sich bis zu viermal jährlich trifft, um Weine zu degustieren und Erfahrungen auszutauschen. Zudem ist sie Mitglied des Österreicher-Vereins: Viermal jährlich treffen sich alle im Wallis wohnenden Slowenen, Tschechen und Österreicher zum fröhlichen Beisammensein. Auch für die Weinsegnung in der Kapelle bei Neubrücke macht sie sich einen Tag lang frei. Daneben ist sie Mitglied des Oberwalliser Weinbauverbandes. Und sie freut sich über den guten Zusammenhang der Vispentaler Kellereien, wobei sie die St. Jodernkellerei als die Lokomotive des regionalen Weinbaus bezeichnet. Daniela Kramberger hat mit ihren Weinen auch schon an internationalen Wettbewerben teilgenommen und sich dabei manche Medaille als wohl verdienten Lohn für ihre Arbeit geholt. **OLK**

Weitere Infos  
siehe Rückseite →

Anfragen  
unter



Tel. 027 945 15 71

## Kurse

### NELA

Am 18. Oktober beginnt das erste Ausbildungsjahr des Lehrgangs für Nebenerwerbslandwirte. Auskunft und Anmeldung beim LZV\*

### Neues Kursprogramm

Das neue Kursprogramm erscheint in diesen Tagen. Informationen und Bezug des neuen Programms beim Landwirtschaftszentrum Visp  
Tel. 027 948 08 10  
Fax 027 948 08 13  
E-Mail: bildung@lz-visp.ch.

## Agenda

### 2. Oktober

Kuhkampf in Martinach – Foire du Valais

### 8. Oktober

Hafflinger-Fohlenschau ab 11.00 Uhr beim Stall Gentina in Visp

### 9. Oktober

Rinder-Stechfest in der Goler-Aren, Raron

### 13.–23. Oktober

OLMA – 63. Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen mit täglichen Tierschauen und Tiervorführungen sowie Verleihung des 7. «Prix d'innovation agricole suisse» am 13. Oktober und 5. OLMA Alpkäse-Prämierung am 14. Oktober.

### 16. Oktober

Backtag zum Welternährungstag - Erlebniswelt Roggen in Erschmatt

### 22./23. Oktober

Ringkuhkampf-Finale in Aosta

## Betriebsleiterschule im LZV

Mitte Oktober beginnen im Landwirtschaftszentrum Visp erneut die Module der Betriebsleiterschule (BLS). Die BLS bereitet die Teilnehmer auf die selbständige Führung eines Landwirtschaftsbetriebes und den Erwerb des Meisterdiploms vor. Neben den traditionellen landwirtschaftlichen Fachgebieten sind die Schulung der Persönlichkeit sowie des unternehmerischen und marktwirtschaftlichen Denkens besondere Schwergewichte. Landwirte und Landwirtinnen können auch nur einzelne Module der BLS besuchen.

### Bildung à la carte

Das modulare System ist modern, praxisorientiert und in der Landwirtschaft konsolidiert. Es gewährleistet eine sinnvolle Staffelung von Ausbildung und Prüfungen und berücksichtigt die Anforderungen einer berufsbegleitenden Weiterbildung in hohem Masse. Die erste Etappe schliesst mit der Berufsprüfung (= Fachprüfung mit Eidgenössischem Fachausweis), die zweite Etappe mit der Meisterprüfung (= Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Meisterdiplom) ab. Die Zulassung zur Meisterprüfung setzt das Bestehen der Berufsprüfung voraus

### Berufsprüfung

Die Berufsprüfung vertieft die Kompetenzen in einzelnen Betriebszweigen. Es stehen 37 Module zur Auswahl. Dazu gehören Pflanzen- und Tierproduktion, Biolandbau und Spezialkulturen, aber auch spezifische Themen wie Alpwirtschaft und Alpkäserei, Eigenbestandsbesamung, Geflügelproduktion, Landwirtschaft und Tourismus oder Bildungsangebote auf dem Bauernhof.



Das Oberwallis hat zwei weitere eidgenössisch diplomierte Meisterlandwirte: Armand Bernhardsgrütter aus Visperterminen und Horacio Beltrán aus Zeneggen durften anfangs September 2005 im Inforama Rütli im bernischen Zollikofen ihr Diplom in Empfang nehmen. Herzliche Gratulation und viel Erfolg auf dem Betrieb.

### Meisterprüfung

Die Meisterprüfung vertieft die Kompetenzen in Unternehmensführung und gliedert sich in zwei Teile auf. In sechs Pflichtmodulen werden die Lerninhalte in Agrarwirtschaft und Unternehmensführung unterrichtet. Dazu gehören die Module Persönlichkeitsbildung und unternehmerisches Denken; Volkswirtschaft und Unternehmensführung; Marketing; Agrarrecht und Unternehmensformen; Versicherungen, Steuern, Personalrecht sowie Betriebskalkulation und Finanzierung. Im zweiten Teil findet die Schlussprüfung während drei Stunden auf einem Landwirtschaftsbetrieb statt. Die Grundlage dazu bildet die Betriebsstudie, welche sich auf die

Daten des eigenen oder eines selbst gewählten Betriebes abstützt. Sie hat den Charakter einer Diplomarbeit und beinhaltet eine vertiefte Analyse über den Betrieb und konkrete, umsetzbare Planungsvarianten, mit Businessplan.

### Die Module im Winter 05/06

Diesen Winter werden die Module Marketing, Agrotourismus, Agrarrecht und Unternehmensformen sowie Landtechnik und Arbeitssicherheit (inkl. agri-Top) angeboten. Interessenten für die Betriebsleiterschule, ein Modul oder Einzeltage erhalten mehr Informationen beim LZV - Tel. 027 948 08 10, E-Mail: bildung@lz-visp.ch; Homepage: www.lz-visp.ch

## Schlachtschaf-Annahmen

Die nächsten Annahmen finden am **6. Oktober in Turtmann**, am **11. Oktober in St. Niklaus** sowie am **20. Oktober** und am **14. Dezember in Gamsen**, jeweils um **08.00 Uhr** statt. Die Anmeldungen sind **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an: Anton Eyer, 3911 Ried-Brig  
Tel. 027 923 34 56

## Wolltransport

Die Oberwalliser SN- und WAS-Verbände organisieren im Herbst Wolltransporte per Eisenbahn. Die Transportkosten übernehmen die Verbände, womit für jeden Schafhalter die hohen Abzüge der Transportunternehmer entfallen! (50 Rp/kg)

### Datum:

**Freitag 28. Oktober** und **Samstag, 29. Oktober**

**Ort:** Bahnhofareal Brig

### Oberw. Fleckviehzuchtverband

## Herbstschau

Am **22. Oktober** wird in **Turtmann** um **10.00 Uhr** eine Herbstschau durchgeführt. Durchgehender Kantenbetrieb. Die Züchter sind gebeten, ihre **Tiere** bis am **15. Oktober** bei der Verbindungsperson der VZG Turtmann zu **melden**. Sämtliche Zuchtstiere müssen einmal jährlich aufgeführt werden. Freundlich laden ein: OFZV und VZG Turtmann



Oberwalliser  
Landwirtschafts  
Kammer

# AGRO WALLIS

## ÖLN-Betriebsheft - Termin am 10. Oktober

Der Montag, 10. Oktober 2005 gilt als Einsendetermin für das ÖLN-Betriebsheft und die RAUS/BTS-Anmeldung für alle Betriebe. Betroffene Betriebe müssen gleichzeitig die Düngebilanz einreichen. Bitte beachten Sie das Merkblatt zur Erstellung der Düngebilanz. Unvollständig ausgefüllte oder

verspätet eingegangene Betriebshefte können nicht akzeptiert werden. **Damit entfällt jeglicher Anspruch auf die Direktzahlungen im Beitragsjahr 2006.** Die Mindestanforderungen des ÖLN sind in der Broschüre «Technische Regeln - ÖLN Westschweiz 2005» enthalten. Jeder Betrieb hat eine Auf-

zeichnungspflicht. Vergleiche die zugestellten ÖLN-Formulare Alle Formulare sind beim Betrieb während mindestens fünf Jahren aufzubewahren.

**Das Fehlen von Aufzeichnungen kann zu einer Reduktion der Direktzahlungen führen.**





**PROTECTOR**  
1522 LUCENS  
TEL 021 906 15 15  
www.protector.ch

Das Protector-Team aus dem Oberwallis lädt Sie ein, an einem Informationsabend teilzunehmen. An diesem Abend möchten wir Ihnen das Protector-Sortiment an Rindvieh- und Kleinwiederkäuerfutter vorstellen. Außerdem werden Protector und Fela Ticino sich Ihnen vorstellen und ihre Unternehmenspolitik erklären. Schließlich freuen sich Norbert und Egon Hischier darauf, Ihnen die Winterkampagne 2005/2006 ankündigen zu können. Interessante Neuigkeiten sowie ein Willkommensgeschenk erwarten Sie. Lassen Sie sich überraschen!

Wir erwarten Sie:

**Entweder am Dienstag 4. Oktober 2005 um 20h00: Relais Walker - 3983 Mörel**  
**Oder am Mittwoch 5. Oktober 2005 um 20h00: Hôtel Joopi - 3998 Reckingen**

Am Ende des Abends wird Ihnen ein kleiner Imbiss serviert.

164598

## Schlachtvieh-Annahme vom 26. September in Gamsen

Am öffentlichen Markt vom 26. September in Gamsen wurden 48 Tiere aufgeführt. Davon wechselten fünf Tiere den Besitzer im Freiverkauf.

**Durchschnittlicher Verkaufspreis pro Kilogramm (minimal 3 Tiere):**

Kategorieinteilung/ Fettgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Kühe VK / 1			3.07	2.21	1.79
Kühe VK / 2			3.02		
Kühe VK / 3			3.25		

Damit sind die Preise bei den Kühen VK / 3 um 10 Rappen höher gegenüber dem öffentlichen Markt vom 6. Juni 2005.

**Verkaufstatistik (Anzahl Tiere):**

Kategorieinteilung/ Fettgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Rinder RG / 1			1		
Rinder RG / 4			1		
Rinder/Jungk. RV / 1				1	
Rinder/Jungk. RV / 3			1	1	
Kühe VK / 1			8	7	9
Kühe VK / 2			6	2	
Kühe VK / 3			5		
Kühe VK / 4			1		

Die nächste Schlachtviehannahme ist am **24. Oktober in Turtmann** geplant. Sie findet nur bei genügender Anzahl gemeldeter Tiere statt. Bitte melden Sie Ihre Tiere frühzeitig an. Die Tierhalter erhalten eine Anmeldebestätigung mit definitivem Ort und Datum. Weitere Schlachtviehannahmen sind geplant am 14. und 28. November sowie am 12. Dezember. Verlangen ein Anmeldeformular bei der OLK, Tel. 027 945 15 71 oder E-Mail: info@olk.ch. Senden Sie Ihr Anmeldeformular frühzeitig, zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung, an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp



**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

# HIER KAUFEN SIE GUT EIN!



**Besser und schlagkräftiger**

Aebi-Terratractor-Hang-Geräteträger/Zweiachsmäher sind beispielhaft komfortabel und echte Hightechprodukte. Die neusten Modelle vereinen die aktuellste Traktortechnik mit der grundsoldiden und bewährten Terratractor-Konzeption. Sie bieten höchste Schlagkraft mit durchzugstarken und sparsamen Turbomotoren und sind extrem sicher, wendig und bodenschonend dank hydrostatischen Fahrtrieb

Beratung, Verkauf und Service:

**R. Meichtry 3956 Guttet-Feschel**  
Landmaschinen / Mech. Werkstätte  
Tel. 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03

151599

## Kraftvoll und Vertrauen erweckend.

Der neue **Transporter Aebi TP68** sieht gut aus und kommt dank tiefer Bauhöhe überall durch. Trotz 74 PS und steilem Drehmoment bleibt der Preis bescheiden. 8 Vorwärts- und 8 Rückwärtsgänge, 40 km/h, die unter Last schaltbare Zapfwellenkupplung und die elektronisch gesteuerte Hydraulik erleichtern das Arbeiten enorm.



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

145155

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

### TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Muli 500
- ✓ Traktor New Holland TL 70
- ✓ Reform Muli 555
- ✓ Traktor Fiat 88-94
- ✓ Reform Muli 575 S
- ✓ Traktor MF + Same
- ✓ Reform Muli 660 SL
- ✓ Maishäcksler Pöttinger
- ✓ Reform Metrac 2003
- ✓ Güllenfässer
- ✓ Reform Metrac 3003 S
- ✓ Güllenmixer
- ✓ Reform Metrac G4
- ✓ Mistkran 3-Punkt + gezogen
- ✓ Ladewagen Lüönd
- ✓ Miststreuer Gafner
- ✓ Aebi TP 25 und TP 50
- ✓ Miststreuer Kirchner + Bucher
- ✓ Rapid AC 2500 + AC 3000
- ✓ Viehanhänger Pongratz
- ✓ Ballen-Förderband
- ✓ Holzspalter 6-9 t
- ✓ Heuverteiler Zumstein + Wild
- ✓ Brennholzfräse
- ✓ Heubelüftungen diverse
- ✓ Motorsägen Stihl + Husqvarna

Hit des Monats:  
Miststreuer GAFNER  
Spezialpreis!



gafner

Hit des Monats:  
Zaunpflahl 1,05 m Fr. 1.40  
Zaunband Fr. 28.80



KIRCHNER

Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna



**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)

163118

## UFA-Aktionen

vom 12. September bis 25. November

### Futtermittel Mineralsalz

Beim Kauf von 150 kg Mines UFA-Mineralen (ohne UFA 999) und/oder UFA Top-Form erhalten Sie gratis ein hochwertiges UFA/KRAFTWERK®-Zangenset.

**Landi - Freude am sparen!**



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

163116



## Inseratenannahme fürs AGRO WALLIS

Mengis Annoncen

Michaela Treyer-Imstepf

Terbinerstrasse 2, 3930 Visp

Telefon 027 948 30 51, Fax 948 30 41

## Besser und schlagkräftiger



Aebi-Terratractor-Hang-Geräteträger/Zweiachsmäher sind beispielhaft komfortabel und echte Hightechprodukte.

**TT270**, 95 PS, VM (Detroit Diesel), 3 Liter, Turbo, 40 km/h, Hydrostat, Allradlenkung, teilautomatisierte Bedienung und serienmässige Klimaanlage

### 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



155693