



AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

2. Ausgabe Januar 2006, 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, 26. Januar: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Markus Zemp referiert an der Generalversammlung des VELSO zum Thema

Schweizer Fleisch im europäischen Markt

«Hat unsere Fleischproduktion auf dem europäischen Markt eine Chance?» Diese Frage beantwortet der Präsident der Proviande, Markus Zemp, in seinem höchst spannenden Referat an der GV des VELSO anfangs Januar. Zuerst hält er den Stellenwert des Fleischexports fest: Im Gegensatz zum Milch- und Käseexport, der über Jahrhunderte gewachsen ist und heute einen bedeutenden Anteil ausmacht, konzentriert sich der Verkauf von Schweizer Fleisch – mit Ausnahme von etwas Trockenfleisch – (noch) vollständig auf den Inlandmarkt. Die Öffnung der Grenzen gilt als sicher, das bedeutet automatisch mehr Import. Gefährlich wird es dann, wenn das im Rahmen der WTO geplante Capping Wirklichkeit wird. Capping bedeutet, dass die Grenzzölle 100% des Warenwerts nicht übersteigen dürfen. Damit würde sich die Einfuhr von Edelstücken auf einen Schlag bezahlt machen. Heute kostet ein Kilogramm Nierstück, das innerhalb des Zollkontingents eingeführt wird, etwa um die 25 Franken. Die über dem Zollkontingent liegenden Fleischstücke kommen wegen der zusätzlichen Grenzzölle rasch einmal auf 35 Franken und mehr zu stehen. Beim aktuellen Verkaufspreis von um die 30 Franken pro Kilogramm ist die Einfuhr ausserhalb der erstiegerten Zollkontingente heute absolut unrentabel. Darf der Zollwert jedoch 100% des Warenwertes nicht mehr übersteigen, können alle diese Edelstücke zum Preis von um die 18 bis 20 Franken eingeführt werden.

Freier EU-Fleischmarkt

Für Markus Zemp ist es ein Muss, mit der EU einen gegenseitig freien Marktzutritt für gewisse Fleischprodukte zu schaffen, wie das heute schon beim Käse der Fall ist. Er ist überzeugt, dass natürlich produzierte Schweizer Fleischspezialitäten sich im europäischen Konkurrenzkampf einen guten Platz erobern können. Die Proviande klärt derzeit zusammen mit der Branche



Mit Alpenkräuter genährte Tiere garantieren den natürlichen Fleischgeschmack.

Strategien zur Lancierung zukünftiger Exporte ab und erarbeitet mögliche Verkaufskonzepte. Gerade im Grossraum Mailand und Berlin, wo eine hohe Kaufkraft vorhanden ist, verspricht sich der Referent eine gute Absatzquelle. Natürlich muss das Angebot mit Phantasie kreiert sein. Es gilt Bekanntes zu nutzen und nahe Märkte zu bewerben. Dem Verkauf einer Matterhorn-Trockenwurst beispielsweise räumt der Referent durchaus gute Chancen ein. Die ursprüngliche Initiative für den Export stammt übrigens von den Metzgerinnen, welche die gleiche Stossrichtung

wie die Schweizer Landwirtschaft verfolgen, um ihre eigenen Strukturen erhalten zu können. Ausserdem rückt Markus Zemp die vielgelobten Billigpreise im nahen Ausland ins richtige Licht: Deutschland benutzt das Fleisch als Lockvogel und setzt es in Läden nahe an der Schweizer Grenze deutlich günstiger an, als im übrigen Deutschland.

Hormon- oder Alpenkräuter-Beef?

Der Referent bewertet die vor zwei Jahren kreierte Marke *Suisse Garantie* als einen guten Entscheid, auch wenn er ein paar Jahre zu spät gefallen sei. Um Wirkung zu erzielen müssen wir lernen, die Schweiz zu verkaufen und die natürliche Produktion in der Schweiz zu bewerben. Dann können die Produkte erfolgreich nachgeschoben werden. Es gilt, zusammen mit dem Fleisch und dem Käse Emotionen zu verkaufen. Diese Aussage veranschaulicht er eindrücklich mit einem Vergleich. Da ist eine US-Farm zu sehen, die mit 150 000 Tieren erst auf dem 15. Platz bei den US-Beef-Produzenten liegt. Die Tiere suchen sich auf kargem, staubigen Boden einen Platz am schier endlos scheinenden Futterkanal, welcher nur mit Mehl und Hormonfutter gefüllt ist, zu ergattern. Wie viel lieblicher und anmeheliger ist doch daneben das Bild der Schweizer Kühe, die auf saftig grünen Wiesen unter Schatten spendenden Bäumen am Wiederkäuen sind.

Eindrückliches Zahlenmaterial

Gab es in der Schweiz im Jahre 1978 noch über zwei Millionen Stück Rindvieh, sind es heute nur noch 1,5 Millionen. Fast die Hälfte davon sind Milch- und Mutterkühe. Den Mutterkuh-Anteil von 11% am gesamten Rindviehbestand beurteilt Markus Zemp als durchaus steigerungsfähig. Bei den Besamungen mit Fleischrassenstieren steht die Schweiz heute an zweiter Stelle in Europa. Die Zahl der Schweine ist von 2,3 auf 1,3 Millionen gesunken, seit kurzem zeigt sich wieder eine leicht

steigende Tendenz. Für den Produzenten liegen die Schweinepreise heute etwa auf dem Stand von 1960. Der höchste Fleischkonsum war 1987 zu verzeichnen. Nachdem er in den letzten Jahren stark rückläufig war, präsentiert er sich heute stagnierend. Den Grund für die enorme Zunahme von Geflügelfleisch sieht Markus Zemp im günstigen Preis, die Zunahme beim Fischkonsum hingegen ist eher auf veränderte Essgewohnheiten zurückzuführen. Die Produzentenpreise sind in den letzten Jahren um 25% reduziert worden, die Konsumentenpreise sind aber um 15% gestiegen. Die Spanne dazwischen wird nicht zuletzt von ungenutzten Strukturen aufgeessen. Insgesamt wird heute nämlich etwa 25% weniger produziert, die Strukturen des Handels sind aber immer noch dieselben. So sind kleine Schlachtbetriebe nur noch zu knapp einem Drittel ausgelastet. Grosse Schlachtbetriebe bringen es auf eine Auslastung von 71%.

Kundenbindung

Der Strukturwandel bei den Metzgerinnen ist weit mehr fortgeschritten als in der Landwirtschaft. Heute hat es in der Schweiz noch rund 1200 Metzgereien. Diesen räumt Markus Zemp aber durchaus eine intakte Chance ein: Die Grossverteiler wollen mit dem Fleischverkauf ab bedienter Theke aufhören und nur noch abgepackte Fleischwaren im Sortiment führen. Wenn die Metzgereien gewillt sind, die persönliche Beziehung zum Kunden zu nutzen und ihn zu beraten, schaffen sie sich einen Vorteil gegenüber den anonymen Grossverteilern und können damit die Preisdifferenz bei bestimmten Kundensegmenten allemal wettmachen.

Täglich einmal Fleisch

In der Ernährungswissenschaft hat das Fleisch einen neuen Stellenwert erhalten. Galt der Fleischkonsum in vergangenen Jahren eher als verpönt, wird heute ein täglicher massvoller Fleischgenuss als nicht abwegig empfunden. Die ökologische Produktionsart alleine reicht heute nicht mehr aus, um Kunden zu gewinnen. Der Preis spielt ebenso sehr eine Rolle. Die Schweizer Landwirtschaft blieb nun schon lange Jahre von grösseren Skandalen verschont. Das hat zur Folge, dass die Bevölkerung der Schweizer Landwirtschaft vertraut und die Label entsprechend an Wert verlieren. Wohl bieten die Grossverteiler auch künftig Labelprodukte an, die Wertschöpfung wird aber kaum noch höher sein. Beim Segment der sensiblen Kundschaft bleiben Biopro-



Dieses Logo wirbt für das Fleisch aus der Wertschöpfungskette Walliser Fleisch. Im Val d'Hérens ist das Projekt mit Erfolg eingeführt.

dukte oder Produkte aus der Region nach Aussagen von Markus Zemp nach wie vor im Trend.

Das Land der Kuhhirten

Markus Zemp erachtet die öffentlichen Märkte als ein sehr wichtiges Instrument bezüglich der Preistransparenz. Er empfiehlt den Bauern deren Nutzung auch in Zukunft. In den letzten Jahren wurden hier teilweise markant höhere Verkaufspreise erzielt. Als höchst erfreuliche Entwicklung erwähnt der Referent die feststellbare Tendenz zu gut gemästeten Tieren. Der Präsident der Proviande ist überzeugt, dass die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft in der Viehwirtschaft liegt. Er setzt sich dafür ein, dass die Viehwirtschaft in der Politik mehr Raum erhält und den Schwerpunkt der künftigen Schweizer Landwirtschaft bildet.

Fleisch aus dem Oberwallis

Das von der OLK anvisierte und vom Kanton finanziell unterstützte Projekt einer Wertschöpfungskette Fleisch aus dem Oberwallis beurteilt Markus Zemp als grundsätzlichen richtigen Weg, sofern es nicht ein Papiertiger bleibt. Eine Arbeitsgruppe, in der alle wichtigen Viehzuchtorganisationen vertreten sind, ist seit einigen Wochen daran, das Konzept auszuarbeiten.

Ziel ist es, Walliser Tiere im Wallis zu schlachten und zu vermarkten. Markus Zemp warnt davor, das Projekt nur innerlandwirtschaftlich abzustützen. Das Gewerbe – Metzger und Gastronomie – muss unbedingt von Anfang an eingebunden sein, soll dem Projekt Erfolg beschieden sein. Der Start des Projektes, dem auch eine Vereinsgründung vorausgeht, ist in diesem Jahr vorgesehen. OLK



Herbert Bregy, (grüner Kombi) nummeriert die Tiere für die Fleckviehschau 2005

Herzliche Gratulation

Der junge Meisterlandwirt Herbert Bregy aus Turtmann absolvierte im Spätherbst 2005 den Kurs für Schaurichter, organisiert von den Fachkommissionen Simmental und Swiss Fleckvieh. Nach einer theoretischen Einführung in die Arbeit als Richter, das Kommentieren und die Ringordnung mussten die Kursteilnehmer an einer praktischen Übung in der Markthalle in Frutigen fünf Kategorien Rinder und Kühe verschiedener Altersklassen richten.

Jeder Kandidat hatte eine Kategorie zu kommentieren. Herbert Bregy schaffte es unter die 12 Teilnehmer mit den besten Prüfungsergebnissen und gehört damit zu den «Empfohlenen Schaurichtern», wie die Dezember-Ausgabe des «Schweizer Fleckvieh» zu berichten wusste. «Agro Wallis» gratuliert zum Erfolg und wünscht einen scharfen Blick und souveränes Kommentieren für viele Schausaisons.

Letzte Gelegenheit

Betriebe, die im kommenden Sommer auf ihrem landwirtschaftlich genutzten Gebiet einen Lockpfostenweg installieren möchten, melden sich bitte umgehend bei den Projektverantwortlichen. Ingrid Flückiger, LID Bern, Telefon 031 359 59 77, oder Matthias Diener, Luzern, Tel. 041 420 83 31.

Lockpfosten sind Vierkantpfosten, weiss gestrichen, zwei Meter hoch und von weitem sichtbar. Sie verlocken mit ihren gross gedruckten Lockwörtern zum Lesen der darunter stehenden kurzen Sätze. Diese vermitteln, knapp und witzig, wenig bekanntes Wissen über die Landwirtschaft und begründen den Slogan: «Gut, gibt's die Schweizer Bauern.» Die Lockpfosten sind ideale Türöffner für Gespräche zwischen Bäuerinnen/Bauern und der Bevölkerung.





Trocken durch die nasskalte Jahreszeit

(lid) – Die Jahreszeit des feuchten Wetters hat Einzug gehalten. Darum bestellen Sie jetzt den praktischen Regenschirm der Schweizer Landwirtschaft. Der freundlich grüne Knirps, der in jede Handtasche passt, ist aus leichtem aber dennoch stabilem Aluminium-Fiberglas und widersteht jedem Windstoss und dem heftigsten Regenguss. Das diskrete «Gut, gibt's die Schweizer Bauern»-

Logo gibt dem modischen Accessoire für Sie und Ihn einen gelungenen Anstrich. Der Schirm kostet Fr. 15.– plus Versandkosten und kann bestellt werden bei: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Weststr. 10, 3000 Bern 6, Tel. 031 359 59 77, Fax. 031 359 59 79, www.lid.ch
www.landwirtschaft.ch.

Betriebsshelferdienst der OLK

Neu auch für Kurzeinsätze gerüstet

Seit einigen Tagen ist der Betriebsshelferdienst der OLK auch für die Überbrückung von kurzfristigen Notfällen und für Kurzeinsätze auf dem Landwirtschaftsbetrieb gerüstet. Aldo Volken steht den Oberwalliser Betrieben ab sofort als Betriebsshelfer zur Verfügung, wenn der Einsatz kurzfristig geplant werden muss oder wenn er nur von kurzer Dauer ist. Aldo Volken von Zeneggen konnte im vergangenen Frühsommer den eidgenössischen Fähigkeitsausweis als Landwirt entgegennehmen. Er absolvierte die Landwirtschaftliche Berufsprüfung in Zweitausbildung und verfügt über eine grosse Erfahrung in landwirtschaftlichen Arbeiten.

Selbstverständlich ist unser langjähriger Betriebsshelfer Alois Strassmann weiterhin im Oberwallis tätig und steht den Betrieben für längere Einsätze zur Verfügung. Weil Alois Strassmann oft auch in anderen Kantonen Einsätze leistet, ist ein kurzfristiges Aufgebot nicht immer möglich. Und weil sein Wohnsitz im Graubünden liegt, bedeutet die Anfahrt ins Oberwallis für Einsätze von zwei bis drei Tagen einen unverhältnismässigen Aufwand. In diesen Fällen kann nun die OLK den ortsansässigen Betriebsshelfer vermitteln.

Einsatz des Betriebsshelferdienstes
Landwirtschaftsbetriebe, die einen Betriebsshelfer brauchen, melden sich bei der OLK unter der Tel. 027 945 15 71.

Nach Abklärung der Verfügbarkeit erhält der Betriebsleiter eine Rückmeldung. Der Betriebsshelfer kann für alle landwirtschaftlichen Arbeiten eingesetzt werden. Nicht zum Arbeitsbereich gehören Arbeiten im Haushalt sowie Kinderbetreuung.

Dem Betriebsleiter ist Kost und Logis, zu gewähren.

Die Arbeitszeit dauert im Normalfall 10 Stunden am Tag. Ein Einsatztag kostet den Betrieb 120 Franken. Die Geschäftsstelle akzeptiert nur ganze Arbeitstage. Überstunden werden zusätzlich zu 18 Franken verrechnet.

Der Betriebsshelfer schreibt den Einsatzrapport, der vom Betriebsleiter oder einem Familienmitglied zu kontrollieren und unterschreiben ist. Der Einsatzbetrieb sorgt für die nötige Betriebshaftpflichtversicherung.

Wir freuen uns, wenn das neue Angebot rege benutzt wird. **OLK**

Schweizer Qualität hat Saison

Eine fruchte- und gemüsereiche Ernährung ist wichtig für die Gesundheit. Das zeigen zahlreiche wissenschaftliche Studien. Früchte und Gemüse enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Nahrungsfasern und halten so den Körper in Schwung. Fachleute empfehlen, täglich fünf Portionen Gemüse oder Früchte zu essen. *Suisse Garantie* ist die nationale Garantiemarke für Schweizer Gemüse, Früchte und weitere Landwirtschaftsprodukte. Sie steht für Herkunft Schweiz, eine hohe Qualität, umweltschonenden Anbau und eine gentechfreie Produktion. Die Herstellung der Produkte, die mit *Suisse Garantie* ausgezeichnet sind, wird streng kontrolliert.

Schweizer Gemüse und Früchte gibts zwar nicht jederzeit, aber jederzeit frisch. Und in einer Güte und Vielfalt, die uns staunen lässt. Ganz zu schweigen von den ökologischen Vorteilen der natürlichen Produktion und der kurzen Transportwege.

Im Januar aktuell

Bei den Birnen sind Gute Luise, Comice, Packhams, Kaiser Alexander und Conference erhältlich. Bei den Äpfeln Rubinette, Elstar, Gala, Boskoop, Jona-



gold, Golden Delicious, Topaz, Pinova, Iduna, Idared, Glockenapfel, Braeburn, Maigold und Granny Smith. Beim Schweizer Gemüse sind Cicerino rot, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Nüssler, Portulak, Radieschen, Randen, Rotkabis, Rüben, Schnittlauch, Weisskabis, Wirz und Zwiebeln das ganze Jahr über erhältlich. Weiter gibt es im Januar zu kaufen: Bodenkohlrabi, Chicorée, Chinakohl, Federkohl, Herbstrübe, Kürbis, Pastinake, Rosenkohl, Schalotte, Schwarzwurzel, Topinambour und Zuckerkhut. «Agro Wallis» wünscht einen «gesunden» Appetit.

Walliser Milchverband

Informationstagungen 2006

Dienstag, 24. Januar: 09.30 Uhr im Landwirtschaftszentrum in Visp
Mittwoch, 1. Februar: 09.30 Uhr in der Mehrzweckhalle Glurigen

Themen:

- Informationen Gruppe FLV-WMV
- Neustrukturierung VALLAIT AG
- Preis-, Qualitäts- und Gehaltszahlung VALLAIT AG
- Ausstieg aus der Milchkontingentierung
- Agrarpolitik AP 2011
- Diskussion

Freundlich ladet ein: WMV

Kurs am Strickhof in Lindau

Bildungsangebote auf dem Bauernhof

Der Kurs richtet sich an Bäuerinnen und Bauern, welche auf ihrem Betrieb Angebote im Bereich Bildung, z.B. SchuB, anbieten wollen. Vermittelt werden pädagogische und didaktische Grundlagen, welche am eigenen Beispiel umgesetzt werden. Weitere Kursinhalte sind die Vermarktung eigener Angebote sowie Gesprächsführung. Der Kurs schliesst mit einer Prüfung ab und zählt auch als Berufsprüfungsmo-
dul. Die Teilnehmenden sind fähig, alleine oder in Zusammenarbeit mit der verantwortlichen Person des Nachfra-

gers, z.B. Lehrkräfte, Bildungsangebote für die nichtbäuerliche Bevölkerung für verschiedene Stufen auf ihrem Betrieb vorzubereiten und durchzuführen.

Kursdaten: 6. und 20. April, 18. Mai, 1. Juni 2006, jeweils 09.00–12.00 und 13.00–16.00 Uhr. Die Kursgebühren inkl. Verpflegung betragen 200 Franken, die Kursunterlagen kosten Fr. 20.– und die Prüfungsgebühr Fr. 90.–. Auskunft und Anmeldung bis 6. März beim Strickhof Lindau, Betriebsleiterschule, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 06, Fax. 052 354 98 33, lbl@lbl.ch

Schlachtviehannahmen

Mangels genügender Anzahl Tiere müssen die Schlachtviehannahmen vom 30. Januar in Turtmann und vom 23. Januar in Châteaufort abgesagt werden.

Nächste Annahmen im Oberwallis sind geplant am **27. Februar, 27. März, 1. Mai, 15. Mai und 12. Juni**. Die nächste Annahme in Châteaufort ist am 13. Februar geplant. Es können auch Tiere aus dem Oberwallis aufgeführt werden. Um die Durchführung der Schlachtviehmärkte zu sichern, ist eine frühzeitige Anmeldung der Tiere uner-

lässlich. Auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente» finden Sie das Anmeldeformular als Word-Dokument zum Ausdrucken. Oder verlangen Sie es bei der OLK, Tel. 027 945 15 71 oder info@olk.ch. Senden Sie Ihr Anmeldeformular, zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung, an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp. Die Tierhalter erhalten eine Anmeldebestätigung mit Datum, Zeit und Ort. Wer Tiere auf den Markt bringt, muss die **Begleitdokumente** unbedingt bei der Anlieferung der Tiere mit sich bringen. Es finden jeweils Kontrollen statt.

Schlachtschafannahmen

Die nächsten Annahmen finden statt am **24. Januar** in Gamsen, am **7. Februar** in St. Niklaus, am **8. Februar** in Raron, am **14. Februar** in Wiler, am **15. Februar** in Staldenried und am **1. März** in Gamsen, jeweils am 08.00 Uhr. Die Anmeldungen sind spätestens **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an: Anton Eyer, 3911 Ried-Brig, Tel. 027 923 34 56

Nach dem Kalbern und bei Unfruchtbarkeit
Reinigungstrank «Natürlich»

F. Suhner, Tel. 071 351 70 41
www.reinigungstrank.ch

Anfragen unter

Tel. 027 945 15 71

Kurse

Informatik für Anwender

27. Januar, 3. und 10. Februar: Textverarbeitung mit Winword, Tabellenkalkulation mit Excel. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Kochkurs:

Ernährung für junge Leute

4. und 11. Februar: Während zwei Tagen sollen junge Frauen und Männer angesprochen werden, die sich gesund und modern ernähren möchten. Es werden Produkte aus der Region berücksichtigt. Anmeldung bis 26. Januar bei Trudi Bieri, Oberbann 17, Leuk, Tel. 027 473 25 88

Schnittkurs für Obstbäume

4., 11. oder 18. Februar: Theoretische Einführung und praktische Arbeit in der Schulanlage. Auskunft und Anmeldung bis 30. Januar beim LZV*

TVD und Internet:

Gewusst wie

17. Februar: Im Kurs für Rindviehhalter lernen Sie die Meldungen übers Internet, die Tierlisten, den Druck von Begleitdokumenten und die Abfrage mit SMS kennen. Auskunft und Anmeldung bis 1. Februar beim LZV*

Schaf-, Lamm- und Wildverarbeitung

18. Februar: Ein empfehlenswerter Kurs für alle Schäfer, Hobby-Köche, Jäger und an der Fleischverarbeitung Interessierten zu den Themen Fleisch zerlegen, zubereiten, präsentieren und degustieren. Ein mehrgängiges schmackhaftes Menü rundet den Tag ab. Auskunft und Anmeldung bis 1. Februar beim LZV*

Agenda

Heute

Delegiertenversammlung des Verbandes Weisses Alpenschaf (WAS) in Turtmann

24. Januar

Informationsveranstaltung des Walliser Milchverbandes um 09.30 Uhr im Landwirtschaftszentrum Visp

24. bis 27. Januar

Agrovina in Martinach – Internationale Fachmesse für Önologie, Weinbau, Obstbau und Spezialkulturen, jeweils geöffnet von 09.00 bis 18.00 Uhr

27. Januar

GV der Sektion Wallis vom Schweizerischen Verband für Landtechnik (SVLT) im Saal des Métiers im Ausstellungsgelände der Agrovina in Martinach

29. Januar

Generalversammlung des Gartenbauvereins Oberwallis im Restaurant Diana in Brig

1. Februar

Informationsveranstaltung des Walliser Milchverbandes um 09.30 Uhr in Glurigen (Mehrzweckhalle)

5. Februar

Delegiertenversammlung des Oberwalliser Schwarzhalsziegenzuchtverbandes (OZIV) in Susten

11. Februar

Delegiertenversammlung des Oberwalliser Fleckviehzuchtverbandes (OFZV) in Stalden

11./12. Februar

17. Ausstellung des Oberwalliser Schwarznasen-Schafzuchtverbandes (SN) in Visp

25. Februar

Kantonale Viehausstellung (EXPO) aller Rassen 2006 in Martinach

SWISSPERLS® Das Beste für Ihr Vieh!

So viel wert war ihr Rauhfutter noch nie!

Die neuen SWISSPERLS mit RUMOPLEX berücksichtigen als erste

Mineralstoffe die Bedürfnisse des Pansens.

Die Pansenflora entwickelt sich gezielter, die Rohfaserverdaulichkeit nimmt zu und die Nährstoffversorgung wird besser.

MULTIFORSA-Mineralstoffe – so schmackhaft wie eh und je.

Alip Schaller | Multiforsa-Agentur Oberwallis
3942 Raron | Natel: 079 301 23 06
multiforsa@multiforsa.ch | www.multiforsa.ch
Ein Unternehmen der HOCHDORF-Gruppe

Multiforsa