



# AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

1. Ausgabe November 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, 9. November: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK



Die OLK lädt zusammen mit der Landwirtschaftlichen Berufsschule jährlich mehrere Oberwalliser Schulen zum Tag der Pausenmilch ein.

Gluschtige Milchdrinks aus Bauernhand

## Am 14. November ist Tag der Pausenmilch

Die Oberwalliser Landwirtschaftskammer organisiert den Tag der Pausenmilch zusammen mit Bäuerinnen und Bauern und der Landwirtschaftlichen Berufsschule vom Landwirtschaftszentrum Visp. Rund eintausend Kinder der Primarschulen und Kindergärten von Glis, Gamsen, Brigerbad, Ried-Brig, Termen und Raron erhalten am Dienstag, dem 14. November in der Vormittagspause einen Becher Milch oder einen Milchshake. Kurz vorher verteilen die Lehrpersonen den Kindern «Michi's Milchbroschüre». Sie enthält viele witzig und leicht verständlich dargestellte Informationen zur Milch, ihrem Nährwert und ihrer Auswirkung auf Gesundheit und Fitness. Bereits im November 2005 kamen über 1400 Oberwalliser Kinder in den Genuss eines Milchshakes. Die Schülerinnen und Schüler zollten der Aktion viel Lob und die Milch schmeckte ihnen. Innert weniger Minuten war der Milchvorrat erschöpft. Die Kinder freuten sich über die gesunde und schmackhafte Pausenüberraschung und nahmen frisch gestärkt mit reichlich Vitaminen und Nährstoffen den Unterricht der zweiten Vormittagshälfte in Angriff. Viel Unter-

stützung und ein gutes Echo erfuhr die OLK auch von den Lehrpersonen.

### Die Pausenmilch und Michi's Milchbroschüre begeistern Kinder

Das ermutigt uns, den Tag der Pausenmilch ins Jahresprogramm aufzunehmen und jährlich an mehreren Schulen im Oberwallis, den Kindern einen gesunden und schmackhaften Becher Milch gratis abzugeben. Seit einigen Jahren messen Lehrkräfte und Eltern der gesunden Pausenverpflegung wiederum mehr Wert bei. An manchen Schulen ist der tägliche Milchausschank bereits eingeführt. Unter dem Titel «So kommt die Pausenmilch in die Schule» hat die Stiftung Pausenmilch nun einen Leitfaden mit Ideen, Checklisten und Adressen erarbeitet. Die Broschüre weist eine Fülle von Informationen zur Milch und zum täglichen Milchausschank als Pausenverpflegung auf. Sie kann bei der Stiftung Pausenmilch c/o Schweizer Milchproduzenten in Bern bezogen werden, Tel. 031 359 57 28, E-Mail: pausenmilch@swissmilk.ch, www.pausenmilch.ch.

## Schlachtvieh-Annahme vom 23. Oktober in Gamsen

Am öffentlichen Markt vom 23. Oktober in Gamsen wurden 25 der 31 gemeldeten Tiere aufgeführt. Davon wurden 3 Tiere im freien Handel verkauft.

Durchschnittlicher Verkaufspreis pro Kilogramm (minimal 3 Tiere):

Kategorieinteilung/ Fleischgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Kühe VK / 1			3.04		2.17

Im Vergleich zum öffentlichen Markt vom 25. September 2006 sind die Preise bei den X-Kühen VK / 1 um 10 Rappen gesunken.

Verkaufstatistik (Anzahl Tiere):

Kategorieinteilung/ Fleischgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Rinder RG / 2			1	1	
Rinder/Jungk. TV / 1			1		
Rinder/Jungk. RV / 2			1		
Kühe VK / 1			4	2	7
Kühe VK / 2			2	2	1
Kühe VK / 3			2		1

Die nächste Schlachtviehannahme ist am Montag, 27. November vorgesehen. Die Annahme kann nur durchgeführt werden, wenn genügend Tiere angemeldet sind. Bitte melden Sie deshalb Ihre Tiere sofort an. Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es bei der OLK, Tel. 027 945 15 71 oder info@olk.ch. Senden Sie das Anmeldeformular zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp. Die Tierhalter erhalten kurz vor dem Markt eine Anmeldebestätigung. Die letzte Annahme 2006 ist am 11. Dezember geplant.

### Aufruf an die Bauern

Die öffentlichen Märkte sind für die Preistransparenz von enormer Wichtigkeit. Jedes aufgeführte Tier wird von den Proviande-Experten eingeschätzt, auch wenn es die Bedingungen für den Kantonsbeitrag nicht erfüllt. Die Abnahme der Tiere zum Mindestpreis ist damit sichergestellt. Ebenso ist ein rascher und reibungsloser Ablauf der Ausmusterung sichergestellt. Das Team, das die Annahmen von der Anmeldung bis zur Abrechnung betreut, ist eingespielt und garantiert für eine schnelle und kompetente Abwicklung. Um das notwendige Instrument der öffentlichen Märkte erhalten zu können, rufen wir die Bauern auf, von dieser Plattform Gebrauch zu machen. OLK

Der Oberwalliser SN-Verband organisierte die erste Jungzüchtertagung

## Erfolgreiche Jungzüchtertagung

Der Oberwalliser Schwarznasenschafzuchtverband führte am 21. Oktober im Landwirtschaftszentrum in Visp erstmals eine Jungzüchtertagung durch. Diese für Schäfer bis zum 30. Lebensjahr organisierte Veranstaltung kam bei den 30 Teilnehmern gut an.

SN-Verbandspräsident Urban Eyer legte eingangs die Ziele der Tagung dar. Der Tierbeurteilung kommt in den Kreisen der Schwarznasenschafzucht eine grosse Bedeutung zu. Immer wieder bilden die Beurteilungsergebnisse der Schauexperten Inhalt von Diskussionen – auf und neben dem Schauplatz. Die Verantwortlichen stellen fest, dass die drei Beurteilungskriterien Typ, Fundament und Wolle mit den entsprechenden Unterkriterien nicht von allen Züchtern vollumfänglich verstanden werden. Zudem soll im Rahmen einer solchen Veranstaltung der Kontakt zum Nachwuchs hergestellt werden. Auch der Schäfer wird nebst den umfangreichen landwirtschaftlichen Arbeiten zu immer mehr administrativen Tätigkeiten gezwungen. Deshalb sind die Bildung sowie die Kenntnisse der Agrarpolitik eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Betriebsführung.

### Die Gastreferenten

Moritz Schwery, Leiter des Landwirtschaftszentrums, zeigte den Teilnehmern das vielfältige Angebot des Zentrums auf. Nebst der Aus- und Weiterbildung bilden die Kurse ein wichtiges Standbein im Bildungsangebot des LZV. Insbesondere für den NELA-Kurs (Nebenerwerbslandwirtschaft) existiert



Gespannt verfolgen die Jungzüchter die Ausführungen des Chefexperten.

bei den Schafzüchtern ein Bedürfnis. Christoph Rotzer von der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft legte den Entwurf der Agrarpolitik 2011 (AP 2011) dar. Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Schafhalter gegenüber 2007 keine grossen Änderungen erfahren werden. Einzig die Beibehaltung des Bundesbeitrags zur Erhaltung der Inlandwollzentrale muss in den nächsten Monaten bei den Bundesparlamentariern noch gesichert werden.

### Von der Theorie zur Praxis

Der Chefexperte Richard Zeiter zeigte den Jungzüchtern den aktuellen SN-Standard auf und stellte die schweizeri-

sche Punktierkarte vor. Nach einem gemeinsamen Mittagessen galt es am Nachmittag unter der fachkundigen Leitung der anwesenden Schauexperten, die Beurteilungskriterien am Tier kennen zu lernen. Die Teilnehmer erhielten ebenfalls die Gelegenheit, die Punktierung am Schaf selbst vorzunehmen.

«Zur Erhaltung und Förderung unserer einmaligen Schafrasse kommt den Jungzüchtern eine hohe Bedeutung zu. Deshalb scheint es mir wichtig, dass der Verband den Jungzüchtern interessante Dienstleistungen anbietet. In diesem Sinne kann ich von einer zweckvollen Jungzüchtertagung sprechen», meint der Verbandspräsident abschliessend.

Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch (QM) des Schweizerischen Bauernverbandes

## Jahresbeitrag wird deutlich reduziert



Im Qualitätsmanagementprogramm QM-Schweizer Fleisch wird der Jahresbeitrag der Produzenten um rund 16% von bisher 55 auf neu 46 Franken gesenkt. Die Reduktion

wurde dank einem rigorosen Kostenmanagement, einem verbesserten Datenverarbeitungsprogramm sowie der wachsenden Mitgliederzahl möglich. Die so erreichten Einsparungen werden nun an die QM-Produzenten weitergegeben. Die Geschäftsstelle von QM-Schweizer Fleisch ist dauernd bestrebt die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren. Es ist das klare Ziel, den Landwirten auch in Zukunft eine optimale Dienstleistung zum tiefstmöglichen Preis zu bieten.

### Was ist QM-Schweizer Fleisch?

QM-Schweizer Fleisch ist ein Qualitätssicherungsprogramm für die Schweizer Fleischproduzenten. Ziel ist es, das Vertrauen der Konsumenten zu stärken, das Image von Fleisch und Fleischwirtschaft zu verbessern, das Schweizer Fleisch gegenüber Importfleisch besser zu positionieren, die Grundlagen für den Fleischexport zu schaffen, sowie die Marktanteile zu halten und auszubauen. Die Abnehmer vertrauen der Herkunftsmarke Suisse Garantie. Unter der Marke können aber nur nach Label- oder QM-Richtlinien produzierte Lebensmittel verkauft wer-

den. Seit einiger Zeit machen die Abnehmer für nicht QM-konforme Tiere der Gattung Rindvieh, Schwein und Schaf eine Preisdifferenz. Ob und zu welchen Bedingungen künftig Nicht-QM-Tiere noch angenommen werden, lässt sich nicht voraussagen. Tierhalter, welche ihre Tiere über die öffentlichen Märkte absetzen wollen,

tun gut daran, nach einem Label zu produzieren. Der Ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) bildet die Grundlage zum Label QM-Schweizer Fleisch. Die OLK verrechnet die QM-Kontrollen nicht separat. Mehr Informationen zum QM-Schweizer Fleisch sind unter www.qm-schweizerfleisch.ch abrufbar, oder bei der OLK erhältlich.

Aktualisierter Auftritt der OLK im Internet

## Neue Rubrik «Vom Bauernhof»

In den letzten Wochen erfuhr die Webseite der OLK (www.olk.ch) eine sanfte Renovation. Die aktuellen Dokumente für den Bauern zum Herunterladen sind neu auf der Home-Seite sichtbar. In der Rubrik „Anzeiger“ finden Sie interessante Angebote für Hof und Haushalt. Die Link-Liste präsentiert sich neu übersichtlich auf einer Seite zum Scrollen. Wer seinen Link vermisst, meldet sich bei uns. Die Webseite wird neu von der Rubrik «Vom Bau-

ernhof» ergänzt. Hier finden Interessierte das Agrotouristische Angebot der Oberwalliser Betriebe und die Oberwalliser Direktvermarkterliste. Wer sein Angebot auf der Liste vermisst, meldet sich bei uns. Wir ergänzen es gerne. Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Meinung zum Webauftritt der OLK mitteilen. Ihr Echo hilft uns, die Webseite mit allen für die Bauern und für die Konsumenten sinnvollen Informationen zu ergänzen.

## Neutrale landwirtschaftliche Versicherungsberatung

Die neutrale landwirtschaftliche Versicherungsberatung will den Bauernfamilien helfen, ihren Versicherungsschutz optimal einzurichten. Versicherungslücken sollen geschlossen und Doppelversicherungen vermieden werden. Angestrebt wird ein optimaler Mitteleinsatz. Mit möglichst wenig Geld soll der im Einzelfall zweckmässige Versicherungsschutz eingerichtet werden. Am 7. und 8. November 2006 haben

Oberwalliser Bauernbetriebe die Möglichkeit, ihr gesamtes Versicherungsportfolio in einer ein- bis zweistündigen Beratung von Experten der SBV-Versicherungen überprüfen zu lassen. Einzelberatungen sind auch am 9. oder 11. Januar 2007 möglich.

Interessierte melden sich bei der OLK (027 945 15 71) oder bei der Betriebsberatung (027 948 08 22).



Bister verzeichnet mehr Tomatensorten als Einwohner. Unser Bild zeigt eine Cherrytomaten-Auswahl aus dem Sortenreichtum von Michaela Zeiter.

*In Bister gedeihen 60 alte und aussergewöhnliche Tomatensorten*

## Michaela Zeiter widmet ihre Freizeit dem Goldapfel

Seit über sechs Jahren säht Michaela Zeiter in ihrem Garten in Bister jährlich mehrere Dutzend verschiedene Tomatensorten an. Da sind gelbe, weisse, orange, grüne, rote, glatte, runzelige, birnenförmige, runde, ovale, kleine und grosse Exemplare zu bestaunen. Insgesamt besitzt sie an die 60 alte und aussergewöhnliche Sorten und hat damit den Platz in ihrem Garten bis zum letzten Zentimeter ausgereizt. Das Sammlervirus packte sie nach einem Radiobehalt über Andres Sprecher, der mehrere hundert verschiedene Sorten besitzt. Weil die Tomate ihr Lieblingsgemüse ist, war es allerdings ein Leichtes, sie mit dem Sammlerfieber anzustecken. Bei keinem anderen Gemüse kommt sie derart ins Schwärmen. Einzig die Kartoffel, die über eine ähnlich grosse Vielfalt verfügt, vermag sie ebenfalls zu begeistern. Kenner wissen, dass die Bodenbeschaffenheit der Kartoffel einen einzigartigen Geschmack verleiht. So ist Michaela überzeugt, dass es nirgends bessere Kartoffeln gibt, als auf den Äckern ihrer Gommer Grossmutter. Seit kurzem versucht sie nun, auch alte Kartoffelsorten zu erhalten. ProSpecieRara überliess ihr vier alte Walliser Sorten (eine aus Ausserberg, zwei vom Lötschental und eine aus dem Goms), weil sie vom Aussterben bedroht waren. Kartoffelsorten sind jedoch weit schwieriger zu erhalten, weil sie jährlich angepflanzt werden müssen. Tomatensamen hingegen können eingefroren werden und bleiben so 20 Jahre lang keimfähig.

### Vom Samenkorn zur Tomatenstaude

Zur Samengewinnung werden die Tomatenkerne zusammen mit dem Saft in ein Glas gegeben, dem man wenig Zucker beifügt. Nach zwei bis drei Tagen bei Zimmertemperatur zersetzt sich die Samenhaut. Jetzt wird das Glas mit Wasser aufgefüllt und der Dreck, also die vergärrte Masse, steigt und kann abgeschöpft werden. Anschliessend wird wieder Wasser nachgefüllt. Wenn das Gelee vollständig zersetzt und die Samenkörner sauber sind, etwa nach dem dritten oder vierten Abschöpfen, werden sie in Papiertüten oder Kartonschachteln an einem dunklen Ort getrocknet, bevor sie in den Tiefkühler kommen. Die Samenkörner sind regelmässig zu beobachten, bei wärmerer Temperatur beispielsweise verläuft der



Gelbe Minibirne: Üppig wachsende Pflanze mit gelben, birnenförmigen Cherrytomaten.

Gärungsprozess schneller. Mitte März beginnt Michaela Zeiter mit der Aussaat der Samenkörner in Saatschalen, die sie während den ersten 3 bis 4 Tagen im geheizten Zimmer aufbewahrt. Sobald die Keime sichtbar werden, zügelt sie die Saatschalen in einen ungeheizten, aber hellen Raum. Die Idealtemperatur liegt bei 15 Grad, bei Sonnenbestrahlung dürfen es auch 20 Grad werden. Ist der Raum zu wenig hell, kann mit Neonlicht (kaltweiss) nachgeholfen werden. Die Licht- und Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind für die Keimlinge wichtig. 4 bis 5 Samen legt sie in eine Schale, die sie nach 2 bis 4 Wochen pikiert und die Keimlinge in grössere Töpfe pflanzt. In der zweiten Maihälfte, gegen die Zeit der Eisheiligen hin, kommen die Setzlinge in den Garten. Hier brauchen sie keine besondere Behandlung mehr. Die selber ausgesäten Setzlinge gedeihen besser als die gekauften, ist Michaela überzeugt, obwohl der Wechsel vom Zimmer in den Garten einer Schockbehandlung gleichkommt und die Setzlinge zu Beginn heller und geringer aussehen.

### Nicht alles, was schön ist, ist auch gut im Geschmack

Profigärtner säen die Früh- und Spätsorten genau zum richtigen Zeitpunkt am geeigneten Standort an. Wer wie Michaela Zeiter viele Sorten am gleichen Standort und zum gleichen Zeitpunkt anbaut, muss damit rechnen, dass



Weltweit gibt es über 10 000 Tomatensorten. Es gibt Wildtomaten, die nicht grösser als Johannisbeeren sind und bis zu 1 kg schwere Fleischtomaten. Hier eine Auswahl aus Michaelas Fleischtomaten-Ernte.

nicht alle Setzlinge die besten Bedingungen vorfinden. Mit den Jahren wächst aber die Erfahrung und der Garten kann angepasst werden. Weil man das Wetter nicht im Voraus kennt, bleibt die jährliche Spannung, welche Sorte am besten gedeiht, trotzdem erhalten. Das und die Freude an der Vielfalt machen für Michaela den Reiz aus. Jedes Jahr sät sie andere Sorten an. Ausgeschieden werden nur die Sorten mit bitterem Geschmack oder diejenigen, die extrem krankheitsanfällig sind. So findet Michaela jährlich einen neuen Tomaten-Liebling und erfährt auch die eine oder andere Überraschung. Die meisten Tomaten sind selbstbefruchtend, eine Ausnahme bilden kleine Cherrysorten (Johannisbeertomaten) und sehr grosse Fleischtomaten, welche aus verwachsenen Blüten entstanden sind. Um die genetische Vielfalt zu erhalten, braucht es bis zu 10 Stauden. Die alten Sorten gehören nicht unbedingt zu den produktivsten Sorten. Dafür sind sie abwechslungsreich in Form, Grösse, Farbe und Geschmack. Wer viele Sorten hat, kann den Speisetzettel bereichern. Michaelas erstes Ziel ist, die alten Sorten zu erhalten.

### Tomaten lieben Fussbäder

Bisher sind in Michaelas Garten alle 60 Sorten gereift. Wenn es zu früh gefriert, nimmt sie die Tomaten in den Keller zum Nachreifen. Der Keller darf aber nicht zu feucht sein, damit die Tomaten nicht schimmeln. Tomaten wollen kein nasses Kleid haben, bevorzugen aber regelmässige Fussbäder, deshalb werden die Tomaten an Feuchtstandorten meist in Tunneln angepflanzt. Das Wallis, als trockener Standort bekannt, ist für die Tomate geradezu ideal. Und das Giessen der Pflanzen sollte für die Hobbygärtner wohl mehr Freude denn Pflicht sein. Dabei gilt es zu beachten, dass nur der Boden begossen wird. Zu viel Nässe auf Laub und Früchten führt nämlich – wie bei der Kartoffel – gerne zur Braun- oder Krautfäule und zum Pilzbefall. Die Krankheit ist leicht erkennbar, weil die Blätter und der Stängel schwarz werden. Es gibt kaum Rezepte zum Tomatenpflanzen. Der vielen Sorten wegen hat Michaela auch keine speziellen Erkenntnisse. Wichtig sind Kreativität und Freude am Ausprobieren und Beobachten. Michaela stellt beispielsweise die Reife ihrer Tomaten nie mit dem Auge, sondern mit Tasten fest. Je nach Wetter und Bodenbeschaffenheit (salzige oder Kalkböden) kann die reife Frucht von gleichen Pflanzen nämlich ganz anders aussehen. Ebenso grosse Unterschiede sind bei Fruchtfleisch, Körnern Saft und Geschmack feststellbar. Die schnell wachsenden Sorten können ab zirka Mitte August geerntet werden, andere erst kurz vor dem ersten Gefrieren. Sobald sie ihre Früchte gemacht haben, stellen die Tomaten ihr Wachstum ein.

### Die unscheinbaren schmecken oft besser

Das Tomatenjahr 2006 hat mit der Hitzeperiode im Juni und Juli gut begonnen. Vor allem die Pelatiformen Sorten lieben die Hitze. Beim kühlen und feuchten Wetter im August ist das Wachstum jedoch stillgestanden. Trotzdem ist Michaela mit ihrem Ertrag zufrieden und konnte sich viele Toma-

tenmenüs gönnen. Daneben verschenke sie ihre Spezialitäten an Freunde und Bekannte, füllte die Einmachgläser, kochte einen Sugo-Vorrat und trocknete Tomatenschnitze. Die Einmachgläser füllt sie übrigens bis zum Rand mit Tomaten auf, ohne Beigabe von Wasser und Salz und sterilisiert sie während einer halben Stunde. Für das Trocknen auf dem Dörrex halbiert sie die kleinen Tomaten und schneidet die grossen in Scheiben. Die Tomaten können auch an der Sonne gedörrt werden, was aber natürlich viel länger dauert. Wenn alte Sorten reif sind, sind sie übrigens nicht lange haltbar und meist schlecht transportierbar. Im Vergleich zu den heutigen extra gezüchteten Produktionsorten haben sie eine dünne Haut. Ein Teil der alten Sorten sind wohl schöne, für den botanischen Garten geeignete Pflanzen, dafür aber kaum geniessbar. Nur für das Auge will Michaela aber nicht pflanzen. Trotzdem kann es sein, dass sie eine weggelegte Sorte Jahre später wieder ausprobiert. Je nach Wetter kann sie dann ganz anders gedeihen.

### An die tausend Tomatensorten

Der Solothurner Andres Sprecher besitzt mehrere 100 Sorten. Auf seiner Webseite [www.tomandi.ch](http://www.tomandi.ch) sind jedes Jahr etwa 70 bis 80 Sorten bestellbar. ProSpecieRara und Coop pflegen seit Jahren eine Partnerschaft, um gefährdete einheimische Nutzerrassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Auf den Webseiten [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch) und [www.coop.ch](http://www.coop.ch) finden Interessierte eine grosse Auswahl an Tomaten- und anderen Samen. Private Samenarchive in Deutschland, z.B. Manfred Hahm-Hartmann in Konradsreuth, und Österreich ([www.tomatenundanderes.at](http://www.tomatenundanderes.at)) bieten jährlich mehrere hundert Sorten, aber auch Tauschmöglichkeiten an. Auf allen Webseiten (z.B. auch auf [www.ginsterfarm.ch](http://www.ginsterfarm.ch) oder auf [www.kuechengarten.de](http://www.kuechengarten.de)) finden Interessierte neben Bildern eine Fülle von Informationen über die Herkunft, Beschaffenheit, speziellen Merkmale und Verwendung der verschiedenen Sorten. Oft werden auch Rezepte, Tipps und Tricks verraten.

### Züchtersammlung Walliser Braunvieh

Am Dienstag, dem 7. November 2006 findet um 13.15 Uhr im Hotel Relais Walker in Mörel die Züchtersammlung des Walliser Braunviehs statt. Neben Informationen aus dem Kantonalverband und dem Schweizerischen Braunviehzuchtverband werden die Neuigkeiten zum Stierenangebot von Swiss Genetics und Select Star vermittelt.

### Schlachtschaffnahmen

Die nächsten Annahmen finden jeweils um 8.00 Uhr am 22. November und am 13. Dezember in Gamsen statt. Die Anmeldungen sind spätestens 14 Tage vor der Durchführung zu richten an: Anton Eyer, 3911 Ried-Brig, Tel. 027 923 34 56

Weitere Infos  
siehe Rückseite



Anfragen  
unter



Tel. 027 945 15 71

## Kurse

### November im Jahreskreis

9. November, 14.00 Uhr: Monika Bayard betrachtet mit den Teilnehmerinnen den Stellenwert des Monats November im Jahresrhythmus. Organisiert von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis. Auskunft und Anmeldung bei Imelda Ammann, Turtmann Tel. 027 932 28 22

### Brennpunkt Milchproduktion

9. und 10. November: Kostenwahrheit und strategische Überlegungen in der Milchproduktion. Auskunft und Anmeldungen beim LZV\*

### Adventsgestecke

15. und 29. November: Philiberta Andenmatten führt in die Kunst der Adventsgestecke ein. Organisiert von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis. Auskunft und Anmeldung bei Pia Eggel Naters, Tel. 027 923 01 74

### Bio-Einführungskurs für Umstellungsbetriebe

17. November: Orientierung über die Richtlinien im Biolandbau und Besichtigung eines Biobetriebes. Anmeldungen bis 10. November beim LZV\*

### Vieh- und Fleischwirtschaft wohin?

22. November: Die Teilnehmenden lernen die Rechtsgrundlagen und die Organisation der Zuchtförderung sowie die Förderung des Viehabsatzes, die aktuelle Marktlage und die Markttendenzen im Fleischbereich kennen. Auskunft und Anmeldung bis 13. November beim LZV\*

### Pilotprojekt: Wir optimieren unsere Milchviehbetriebe

Winter 2006/07: Eine Arbeitsgruppe von maximal 8 Mitgliedern entwickelt miteinander Zukunftsstrategien, tauscht Erfahrungen und Informationen aus und verbessert so die Wirtschaftlichkeit der Milchviehbetriebe. Auskunft und Anmeldung beim LZV\*

\*LZV, Landwirtschaftszentrum Visp, Tel. 027 948 08 10, Fax 027 948 08 13, E-Mail: [bildung@lz-visp.ch](mailto:bildung@lz-visp.ch)

## Agenda

### bis 5. November

CARFAR – 4 Fachmesse für Nutzfahrzeuge auf dem Messegelände in Luzern

### 7. November

Züchtersammlung des Walliser Braunviehzuchtverbandes im Relais Walker in Mörel

### 14. November

Tag der Pausenmilch an diversen Oberwalliser Schulen

### 16. November

Präsidentenkonferenz der OLK um 20.00 Uhr im LZV

### 17. November

Züchtersammlung des Oberwalliser Fleckviehzuchtverbandes (OFZV) in Turtmann

### 22. November

Jahresabschluss/Erntedank des Gartenbauvereins Oberwallis im Restaurant Matteni in Brig-Glis

### 24. November

GV der Augstbordkäserei in Turtmann

### Michaela Zeiter im Porträt



Die 33-jährige Biologin von Bister wählte die Vegetationskunde und Pflanzenökologie als Schwerpunkt.

Sie ist auf wilde Pflanzen spezialisiert und arbeitet im Teilzeitpensum an der Uni von Bern. Derzeit befasst sie sich mehrheitlich mit einem Experiment im Tessin, welches den Einfluss von Trockenheit auf Wiesen untersucht. Ihre Dissertation widmete sie dem Thema Samenverfügbarkeit auf trockenen Standorten oder Wiederbesiedlung von verbrachten Matten. Zu ihren Hobbys gehört ein «Pflanzblätz» von rund 400 Quadratmetern, auf dem sie lustvoll mit an die 60 Tomatensorten experimentiert, umgeben von Himbeerstauden und Reben. Ihr oberstes Ziel ist nicht etwa ein Mustergarten, sondern der Erhalt von alten und aussergewöhnlichen Sorten.



Oberwalliser  
Landwirtschafts  
Kammer

# AGRO WALLIS

Schweizer Qualität hat Saison

## Im November aktuell



Das Schweizer Früchteangebot beschränkt sich auf Äpfel und Birnen. Birnen sind in den Sorten Gute Luise, Harrow Sweet, Comice, Packhams, Kaiser Alexander und Conférence erhältlich. Bei den Äpfeln stehen die Sorten Rubinola, Cox Orange, RubINETTE, Elstar, Gala, Boskoop, Jonagold, Golden Delicious, Topaz, Pinova, Iduna, Idared, Glockenapfel, Braeburn und Maigold im Angebot. Die Sorte Primerouge ist nur noch in den ersten Novembertagen erhältlich, dafür gesellt sich neu die Sorte Granny Smith dazu.

### Schöne Auswahl an Schweizer Gemüse

Beim Schweizer Gemüse steht im Angebot: Batavia, Blumenkohl, Bodenkohlrabi, Broccoli, Chicorée, Chinakohl, Cicorino rot, Eisbergsalat, Endivie gekraut und glatt, Federkohl, Fenchel, Herbstrübe, Karotten, Kardy, Knoblauch, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Krautstiel, Kürbis, Lattich, Lauch, Lollo rot, Nüssler, Pak-Choi, Pastinake, Petersilie,

Portulak, Radieschen, Randen, Romanesco, Rosenkohl, Rotkabis, Rüben, Schalotte, Schnittsalat, Schnittlauch, Schwarzwurzel, Spinat, Stangensellerie, Topinambour, Weisskabis, Wirz, Zuckerhut und Zwiebel. Bei den Schweizer Kartoffeln sind noch die Frühsorten Charlotte, Derby, Lady Christl und Lady Felicia auf dem Markt. Im Angebot stehen weiter die Sorten Ratte und Stella sowie die Lagersorten Agria, Appell, Bintje, Désirée, Ditta, Naturella, Nicola, Urgenta und Victoria.

### Blumiges oder Zartes und mit Stil

**Blumenkohl** wurde bereits vor etwa 300 Jahren in Italien kultiviert. Geessen wird der Blütenstand wie bei Broccoli oder Artischocken. Geschmacklich ist er ein sehr hoch bewertetes Feingemüse. Die zarte Zellstruktur, der hohe Vitamin C- und Calciumgehalt ermöglichen eine vielseitige Verwendung, auch als Diät- und Schonkost. Blumenkohl ist arm an Kohlenhydraten. Er kann als Gemüse gesotten, gedämpft, frittiert oder gratiniert werden. Roh, fein zerkleinert oder in kochendem Wasser überweilt, eignet er sich wunderbar für Salate.

**Krautstiel** wird in der Schweiz in grös-

serem Ausmass angebaut. Das sehr zarte Gemüse mit kräftigem Geschmack ist vom Frühling bis im November erhältlich. Die Blattspreiten ergeben fein gehackt einen wohlschmeckenden Spinat. Die weisslichen Blattgerippe werden in Stücke schneiden, gebrüht und gratiniert oder als Salat zubereitet.

Der **Kohlrabi** ist infolge seiner kurzen Kulturzeit eines der ersten Gemüse im Frühjahr und bis Ende November erhältlich. Sein Gehalt an Vitamin C ist beachtlich, besonders in rohem Zustand. Die zarten Blätter sind noch wertvoller als die Knolle und können wie Spinat zubereitet werden. Die Knollen gibt es rund, platt und hochrund, grünlichweiss, kräftig grün und blauviolett. In feine Scheiben geschnitten, gewürfelt oder geräffelt sind sie vielseitig verwendbar. Junge Knollen eignen sich gut für Salate.

### Und ausserdem:

Je frischer das Gemüse, desto vitaminreicher ist es. Bei der Lagerung gehen viele Nährstoffe verloren. Vitamin C ist besonders empfindlich. Gemüse soll nur kurz gewaschen und nicht im Wasser liegen gelassen werden.

## Gesucht: Standorte für Lockpfostenwege 2007

An Spazier- und Wanderwegen, die durch landwirtschaftlich genutztes Land führen, können Bauern mit Lockpfosten die Passanten ansprechen. Und für die eigene Sache werben. Der Landwirtschaftliche Informationsdienst LID sucht Bauernfamilien, die an einem gut begangenen Spazierweg oder Wanderweg wirtschaften und dort im Sommer 2007 drei- bis achtmal je drei Lockpfosten zu verschiedenen Themen aufstellen wollen. Den Bauern entstehen keine Kosten. Nur die Mithilfe beim Setzen der Pfosten ist nötig.



### Wissen witzig weitergeben

Lockpfosten sind Vierkantpfosten, weiss gestrichen, zwei Meter hoch und von weitem sichtbar. Diese Pfosten verlocken mit ihren gross gedruckten Lockwörtern zum Lesen der kurzen, erklärenden Sätze darunter. Diese vermitteln knapp und witzig wenig bekanntes Wissen über die Landwirtschaft und begründen den Slogan: «Gut gibt's die Schweizer Bauern». Die Erfahrung zeigt, dass die Lockpfosten ein Brückenschlag sind für Gespräche mit Passanten. Die Zahl der Lockpfostenwege 2007 ist beschränkt. Interessierte Bäuerinnen und Bauern telefonieren den Projektverantwortlichen: Ingrid Flückiger, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Bern, 031 359 59 77 (4. bis 24. 11. abwesend) oder Matthias Diener, Pilatusstrasse 60, 6003 Luzern,

Lockpfosten sind ein Blickfang für Spaziergänger und Wanderer. Unter den Rätselwörtern steht die Lösung.

Tel. 041 420 83 31. Anmeldeschluss ist am Mittwoch, dem 20. Dezember 2006. Unter [www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch) stehen alle Lockwörter und die erklärenden klein gedruckten Texte dazu.

### Nach dem Kalbern und bei Unträchtigkeit Reinigungstrank «Natürlich»

F. Suhner, Tel. 071 351 70 41  
[www.reinigungstrank.ch](http://www.reinigungstrank.ch)

169090




Technologie für perfekte Schneeräumung

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

184941

# HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

NEU in unserem Sortiment:

## AgroTechnik

**SK Agro Technik AG**  
Furkastrasse 107 027 923 15 32  
3904 Naters 027 924 38 32




**Kommen Sie vorbei und besuchen Sie unsere Ausstellung!**

\*\*\*\*\* Brenderup-Anhänger \*\*\*\*\* CAN-AM Quad \*\*\*\*\*

184942



**KommunalTrak Aebi KT 65 – rundum einsetzbar**  
Hydrostat 60 PS • Knicklenkung • 25/40 km/h • Breite 1,19 m/1,50 m

Beratung, Verkauf und Service:  
**R. Meichtry 3956 Guttet-Feschel**  
Landmaschinen / Mech. Werkstätte  
Tel. 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03

176175

**WEHREN AG**  
Maschinen-Fahrzeuge  
CH-3985-Münster VS

Telefon:  
027 973 33 03  
079 221 09 45

[www.wehren-landmaschinen.ch](http://www.wehren-landmaschinen.ch)

• Reform • Steyr-Case • Rapid • Pöttinger • Stihl • Honda • Arctic Cat.

**Ihr Spezialist für Schneefahrzeuge**




Arctic Cat Motorschlitten und ATV      Honda Schneefräsen

184824

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. 1590.-



**Raupentransporter**  
ab Fr. 3995.-



**Generatoren**  
ab Fr. 880.-



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

184953



**Kein Gelände zu steil!**

**AEBI TP98S**

**walker**  
fahrzeugtechnik

Walker & Co. Fahrzeugtechnik Furkastr. 140b, 3904 Naters  
Telefon 027 927 30 58, Telefax 027 927 30 64  
[www.garage-walker.ch](http://www.garage-walker.ch), [info@garage-walker.ch](mailto:info@garage-walker.ch)

176178

## Aktionen

**Einlagerungsaktion – Speisekartoffeln**

<b>Agria</b>	<b>25 kg</b>	<b>Fr. 20.-</b>
<b>Bintje</b>	<b>25 kg</b>	<b>Fr. 22.-</b>
<b>Charlotte</b>	<b>25 kg</b>	<b>Fr. 22.-</b>
<b>Desirée</b>	<b>25 kg</b>	<b>Fr. 19.-</b>
<b>Urgenta</b>	<b>25 kg</b>	<b>Fr. 22.-</b>

Preise gültig vom 4. bis 10. November

**Landi – Freude am Sparen!**

184943

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