



AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

1. Ausgabe Oktober 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, 12. Oktober. Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Auch die 17. Auflage des Püru-Märt Cultura in Turtmann ist gelungen

Die Kleinwiederkäuer und deren Spezialitäten begeisterten das Publikum

Am Pürumärt in Turtmann vom letzten Samstag im September präsentierte sich die Oberwalliser Landwirtschaft einmal mehr in reicher Vielfalt. Die Bäuerinnen und Bauern nahmen sich viel Zeit, ihre Tiere herauszuputzen und die Spezialitäten vom Bauernhof professionell anzupreisen. Neben vielen Informationen rund um die Geschichte der Ziegen und des Schweizerischen Ziegenzuchtverbands präsentierte die OZIV sechs Ziegenrassen, nämlich die Schwarzhalsziege, die Briener-, Saanen-, Bündner Strahlen- und Gämbsfarbige Gebirgsziege sowie die Stiefelgeiss. Nicht weniger als neun Schafrassen fanden sich in den Gehegen auf dem Marktgelände ein. Dazu gehörten Schwarznasenschafe, Weisse Alpenschafe, Walliser Landschafts-, Suffolk, Oxford, Dorper, Heidschnuke, Skudden und Ostfriesische Milchschafe. Braunvieh, Fleckvieh, Eringer und Evolener vertraten die Rindviehrassen. Daneben präsentierten sich über ein halbes Dutzend Hasenrassen sowie Freiland-schweine. Am Nachmittag fand die Versteigerung von über 30 Tieren der Fleckviehrasse statt. Für die enthornten und vor kurzem abgekalbten Qualitätstiere fanden sich schnell Käufer und die Tiere erzielten sehr gute Preise.

Melkkönige erkoren

Im friedlichen, oft auch familieninternen Wettstreit wurden die Melkkönige



Lebende Tiere (meist gut zwei Dutzend Tierarten und -rassen) machen die Einzigartigkeit des Pürumärt von Turtmann aus.

2006 gekürt. Während einer Minute versuchten die wackeren Melkerinnen und Melker der Kuh Lovely möglichst viel weissen Saft zu entlocken. Steve Sewer aus Susten entschied die Kategorie Kinder für sich, gefolgt von Jonas Bohnet, Mörel; Mario Locher, Ergisch; Sabrina Passeraub, Niedergampel; Jonas Eggel, Ried-Brig, und Alexander Inderbinen, Zermatt. Sie gewinnen einen Thermorucksack «Leo und Leo» der Walliser Landwirtschaft und ein trendiges Edelweiss-Badetuch. Bei den Erwachsenen siegte Therese Kummer aus Naters vor Markus Schweizer, Rütli bei Riggisberg; Michel Köppel, Guttet-Feschel; Armin Oggier, Turtmann;

Daniel Mutter, Steg, und Franz Kluser, Termen. Sie erhalten eine Walliser Spiistricka.

Gut geraten bei der Alpkäsedegustation

Nach der Degustation der fünf Alpkäse galt es, den Käse der richtigen Alpe zuzuordnen. Der Käse mit der Nummer 1 stammte von der Flüelalp ob Leukerbad, die Nummer 2 von der Fesalalp ob Jeizinen, die Nummer 3 von der Alpe Turtmanntal, die Nummer 4 von der Eischollalpe und die Nummer 5 von der Alpe Ginals ob Unterbäch. Diese elf Personen haben alle Käse richtig zugeordnet: Remo Eggel, Belalp; Edith Lötcher-Salzgeber, Agarn; Leo Tscherry, Erschmatt; Janine Feller, Glis; Antonia Blatter, Glis; Manuel Weissen, Unterbäch; Anita Eggs, Ergisch, Siegfried Oggier, Glis; Robert Gnann, Zürich, René Eggs, Ergisch, sowie Mathis Heldner, Ergisch. Mit etwas Glück gewinnen sie einen ganzen Laib oder mindestens ein schönes Stück Alpkäse. Wir danken allen Besucherinnen und Besuchern des Pürumärts 2006 und gratulieren den glücklichen Gewinnerinnen und Gewinnern. Die OLK präsentiert die Vielfalt der Oberwalliser Landwirtschaft auch an der 18. Auflage vom Samstag, dem 22. September 2007.

Reservieren Sie sich den vierten Samstag im September – es lohnt sich!



Sechs Oberwalliser Bauernbetriebe boten dem Publikum schmackhafte und originell präsentierte Schaf- und Ziegenspezialitäten an.

Berufsbegleitende Ausbildung für Nebenerwerbslandwirte

Informationsabend am 17. Oktober



Der Ausbildungslehrgang NELA vermittelt praxisbezogenes Grundwissen zur Führung eines Landwirtschaftsbetriebes. Die berufsbegleitende Ausbildung richtet sich an Nebenerwerbslandwirte mit Gross- und Kleinviehhaltung

ohne landwirtschaftliche Ausbildung oder an Landwirte, deren Ausbildung schon längere Zeit zurückliegt. Er eignet sich auch für Alppersonal, welches allgemeine Landwirtschaftskennntnisse erwerben oder aktualisieren will. Inter-

essierte können unverbindlich am Informationsabend vom 17. Oktober um 19.00 Uhr in der Aula des Landwirtschaftszentrums in Visp teilnehmen.

Bei genügend Interessenten wird der NELA-Kurs 2006-2008 Ende Oktober gestartet. In der Regel finden während zwei Jahren zwischen Oktober und April monatlich je zwei Kursabende statt. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, pro Jahr einen Tageskurs (oder 2 Halbtageskurse) nach Wahl aus dem Kursangebot des Landwirtschaftszentrums zu besuchen. Die Teilnehmer erhalten am Ende des Kurses einen kantonalen Ausweis. Die Kurskosten betragen 500 Franken plus Kursmaterial (Kopien, Exkursionen). Für Auskünfte und Anmeldungen wenden Sie sich bitte an das Landwirtschaftszentrum in Visp, Tel. 027 948 08 10 www.lz-visp.ch.

ÖLN-Info

ÖLN-Betriebsheft – Termin am 10. Oktober

Das Betriebsheft 2005/06 dient als Grundlage für das Kontrolljahr 2006/07 und ist bis **Dienstag, 10. Oktober 2006**, zusammen mit der Düngebilanz, einzureichen. Unvollständig ausgefüllte oder verspätet eingegangene Betriebshefte können nicht akzeptiert werden. **Damit entfällt jeglicher Anspruch auf die Direktzahlungen im Beitragsjahr 2007.** Das Betriebsheft ist als Excel-Version auf der Webseite der OLK (www.olk.ch) vorhanden. Sie finden die Version zum Herunterladen unter der

Rubrik Dokumente (Nr. 11). Sobald die Adresse im Dokument erfasst wird, werden die hinterlegten Formeln aktiviert. Die gelb markierten Zellen können bearbeitet werden. In den grauen Flächen werden die Werte von Excel berechnet. Sie können nicht verändert werden. Die Seiten sind untereinander verknüpft, sodass die notwendigen Überträge automatisch erfolgen. Die Kontrollkästchen sind mit der Maus zu markieren.

OLK

Oberwalliser Fleckviehzuchtverband

Herbstschau 2006

Am **Samstag, dem 21. Oktober**, wird in Turtmann um 10.00 Uhr die traditionelle Herbstschau durchgeführt. Die Züchter sind gebeten ihre Tiere bis am **Freitag, 13. Oktober**,

beim Verbandssekretär, Tel 079 540 40 24, zu melden. Sämtliche Zuchtstiere müssen einmal jährlich aufgeführt werden.

OFZV

Landwirtschaftstag Brigerberg

Eindrückliche Tierschau in Ried-Brig



Die Schwarzhalsziegen fühlen sich sichtlich wohl.

Der 2. Landwirtschaftstag Brigerberg vom 23. September 2006 wurde wiederum zu einem sehr erfolgreichen Anlass. Alt und Jung waren sehr beeindruckt von den 143 ausgestellten Tieren. Neben den exotischen Alpakas, urtümlichen Walliser Landschaften oder der zierlichen Evolenerkuh konnte man 4 Rindviehrassen, 4 Schafrassen, 3 Ziegenrassen, 8 Pferderassen, Truten, Hühner, Kaninchen, Meerschweinchen und Esel bestaunen. Abgerundet wurde die Palette mit einem interessanten Informationsstand über die Bienen. Die einzelnen Tiergruppen wurden vorgestellt mit Informationstafeln, gestaltet durch

Primarschüler von Ried-Brig und Termen.

Die Landwirtschaft spielt am Brigerberg nach wie vor eine bedeutende Rolle. Zwei interessante Zahlen dokumentieren dies zweifellos: 1114 Berieselungsstöcke dienen der Bewässerung der Wiesen und Weiden, 2485 Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde «versorgen» das anfallende Futter. Dies sind die Antworten auf die zwei Schätzfragen, welche während dem Nachmittag zum Tippen anregten. Die Siegerpreise entgegennehmen konnten Elisabeth Brigeler aus Termen beziehungsweise Madlen Welschen aus Ried-Brig.



Eine sehr schöne Gurtkuh mit Kälbchen von Bruno Ebnetter, Ried-Brig.

Simone Schraner und Urs Imhof vom Zynuhof gewinnen den PIAS de Bronze

GoppisBerglamm Trockenfleisch ausgezeichnet

Der Prix d'Innovation Agricole Suisse (PIAS) wurde 1999 von Bundesrat Pascal Couchepin lanciert und wird seither jährlich im Herbst vergeben. 2006 ging die bronzene Auszeichnung des wichtigsten und grössten Lebensmittelpreises erstmals ins Wallis. Am 19. September 2006 wurde das Goppis-Berglamm Trockenfleisch vom Zynuhof mit dem PIAS de Bronze ausgezeichnet und errang gleichzeitig den Kategoriensieg bei den Fleischprodukten. Simone Schraner und Urs Imhof konnten die Auszeichnung am Comptoir Suisse in Lausanne entgegennehmen und das Siegerprodukt während dem Comptoir Suisse am Stand der AMS Agro-Marketing Suisse präsentieren. «Agro Wallis» gratuliert herzlich zu diesem tollen Erfolg.



Simone Schraner und Urs Imhof mit Sohn Yannis freuen sich über den PIAS de Bronze, welchen sie am 19. September von Jacques Chavaz für ihr GoppisBerglamm Trockenfleisch entgegennehmen durften.

Simone Schraner und Urs Imhof waren mit ihren Schafspezialitäten auch auf dem Gelände der OLK am Pürumarkt in Turtmann vom vergangenen Samstag präsent. «Agro Wallis» nutzte die Gelegenheit zu einem Gespräch mit den Preisträgern.

Wie haben Sie die Preisübergabe erlebt?

Sie verlief in einem gediegenen Rahmen. Der Direktor des Schweizerischen Bauernverbandes, Jacques Bourgeois, hielt ein Referat. Der Stellvertretende Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, Jacques Chavaz, überreichte die von Bundesrätin Doris Leuthard unterzeichnete Urkunde.

Wie sind Sie überhaupt auf den Wettbewerb gestossen?

Wir lasen in einer Fachzeitschrift darüber. Im Agro Wallis erschien zu einem späteren Zeitpunkt ein Artikel dazu. Daraufhin haben wir uns entschlossen, mitzumachen unter dem Motto «Es gibt nichts zu verlieren, nur zu gewinnen.»

Welche Vorbereitungen mussten getroffen werden?

Da wir erst seit kurzem die Direktvermarktung als Betriebszweig entwickelten, gab es viel zu tun: Formulieren von Produktebezeichnung und -beschreibung, Innovationscharakter, Zusammensetzung, Produktentwicklung und -herstellung etc. Gleichzeitig musste die Produktpresenz während dem ganzen Comptoir Suisse sichergestellt sein, d.h. wir mussten die Schlachtlämmer inmitten der Sömmerung holen und verarbeiten. Ein Kurzlehrgang in Marketing wurde notwendig für das Erstellen der

individuellen Kommunikation (z.B. Website, Preisliste, Hoftafel, Visitenkarten). Ebenfalls mussten alle Verkaufshilfsmittel, inklusive Verpackung, beschafft und die Mitarbeiterin für die Ausstellung instruiert werden. Als wahre Herausforderung entpuppte sich die Organisation des Betriebes während den 10 Tagen Comptoir Suisse.

Die Innovation musste aber schon vorher bestehen und auf das Betriebskonzept abgestimmt werden. Erzählen Sie uns etwas von der Entstehungsgeschichte.

Im Gegensatz zu Rindern und Schweinen gibt es bei Schafen keine religiösen Tabus – sie dienen seit jeher allen Kulturen als Nahrung. In der Schweiz jedoch ist Schaf-/Lammfleisch so ziemlich in Vergessenheit geraten. Würde in der Vergangenheit fast das ganze Tier verwertet, so finden wir heute bei uns auf dem Markt fast ausschliesslich nur noch Edelstücke (Entrecôte, Filet), Merguez oder Kebab. Schaf- respektive Lammfleisch gilt als ein sehr hochwertiges und gesundheitlich wertvolles, vielseitig verwendbares Fleisch. Diese Voraussetzung bewegt uns dazu, nicht mehr bekannte Produkte oder Neu-Kreationen herzustellen. Bei der Herstellung steht für uns im

Vordergrund, dass die wertvollen, gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe des Schaf- resp. Lammfleisches erhalten bleiben. Die Produkte sollen so weit als möglich nur reines Schaf- oder Lammfleisch enthalten und fettarm sein, somit fügen wir einzelnen Produkten nur einen minimalen Anteil (höchstens 5%) an Schweinespeck oder Kalbsbrät zu. Die Qualität der Grundprodukte und die ökologische Nachhaltigkeit sind für uns oberstes Gebot. Daher bewirtschaften wir unseren Betrieb nach den Richtlinien der Bio Suisse und beziehen die nicht hofeigen produzierten Anteile (z.B. Wein) von anderen Bio-Produzenten der nächsten Umgebung oder der Schweiz.

Da unsere Produkte keine Aroma- und Farbstoffe sowie Konservierungsmittel enthalten, stossen diese vor allem bei Allergikern auf reges Interesse. Wir können daher einen Kundenkreis pflegen, der gerade aus diesem Grund ausschliesslich unsere Produkte isst.

Welche Auswirkungen hat der PIAS de Bronze 2006 auf Ihren Betrieb?

Diese Auszeichnung gibt uns die Bestätigung, dass wir mit unseren Produkten eine hohe Qualität bieten, die bei den Konsumenten sehr geschätzt wird. Das

ist unsere Motivation, trotz der zusätzlichen intensiven Arbeit (harte Arbeitsbedingungen im Berggebiet und strenge Bio-Richtlinien) in dieser Richtung weiterzuarbeiten.

Das Lamm besteht ja nicht nur aus Stücken, die sich für Trockenfleisch eignen. Kann die Auszeichnung auch für Ihre weiteren Schaf- resp. Lammspezialitäten Auswirkungen haben?

Das erhoffen wir uns natürlich. Trotz oder gerade wegen dieser bedeutenden Auszeichnung gilt es weiterhin, innovativ zu bleiben. Die Konsumenten ändern ja stets ihre Bedürfnisse.

Vermag der Preis vielleicht sogar den regionalen Schafspezialitäten Auftrieb zu geben?

Das Interesse wurde bei verschiedenen Persönlichkeiten der Lebensmittelbranche geweckt. Eine konsequente Kennzeichnung der Berg- und Alpprodukte könnte die Position auf dem Markt verbessern. Der Auftrieb ist jedoch abhängig von den hiesigen Schäfern, d.h. deren Entwicklungsbereitschaft, Tatendrang und Courage und der Kooperation zwischen der Landwirtschaft und zum Beispiel den Metzgern, dem Tourismus oder dem lokalen Gewerbe.

Wären die einheimischen Schafproduzenten Ihrer Meinung nach für einen solchen Aufschwung gerüstet?

Das Potenzial ist sicherlich vorhanden. Es gibt bereits einige gut funktionierende Direktvermarktungsbetriebe, deren Produkte sehr beliebt sind.

In der Landwirtschaft gibt es einige Innovations-Wettbewerbe. Was empfehlen Sie einem Betrieb, der sich dafür bewerben will?

Mitmachen, sofern eine innovative Idee mit sichergestellter Herstellung besteht.

Betriebspiegel

Simone Schraner und Urs Imhof bewirtschaften in Goppisberg einen 25-ha-Betrieb nach biologischen Richtlinien (Bio Suisse). Zum Betrieb gehören neben 100 Schafen (Muttertiere) 5 Ziegen, 2 Pferde und 2 Esel. Der Zynuhof züchtet gleichzeitig Hütehunde (Border Collies) und bildet sie selber aus. Die Produktpalette vom Zynuhof ist vielfältig. Lassen Sie sich überraschen: www.zynuhof.ch



Der Viehzuchtverein Unnergoms lädt ein

Herbst-Viehschau am 21. Oktober in Lax

Nach dem grossen Erfolg bei der ersten Schau im Oktober 2005 lädt der Viehzuchtverein Unnergoms zur zweiten Ausgabe am 21. Oktober ein. Ab 9.00 Uhr werden die Tiere aufgeführt. Die Rangierungen beginnen um 9.30 Uhr und werden nach der Mittagspause (11.30 bis 12.30 Uhr) fortgeführt. Aufgeführt werden rund 90 Tiere der Abteilungen Kühe in Laktation, Galtkühe,

Rinder und Jungvieh. Das Schau-Programm wird abgeschlossen mit dem Betriebscup und den Miss-Wahlen. Eine vorzüglich geführte Kantine auf dem Schauplatz sorgt für das leibliche Wohl und lädt zu Fachsimpeln und Geselligkeit ein. Der Viehzuchtverein Unnergoms heisst Sie am Samstag, dem 21. Oktober, in Lax herzlich willkommen.

Sprengkurs und ergänzende Schulung

Gemäss Art. 58 der revidierten Sprengstoffverordnung vom 1.2.2001 müssen Sprengweisinhaber alle 5 Jahre eine ergänzende Schulung von einem Tag besuchen. Die SAFAS führt am 11. November 2006 einen solchen Kurs im Landwirtschaftszentrum in Visp durch. Anmeldeschluss ist der 20. Oktober. Ebenfalls im Landwirtschaftszentrum

in Visp findet vom 19. bis 23. Februar 2007 ein Vorbereitungskurs für die Sprengprüfung A und B statt. Am 24. Februar 2007 findet eine weitere ergänzende Schulung statt. Auskunft und Anmeldung: SAFAS, Oberkapf 4a 6020 Emmenbrücke Tel. 041 281 06 19 oder www.safas.ch

Schlachtvieh-Annahme vom 25. Sept. in Turtmann

Am öffentlichen Markt vom 25. September in Turtmann wurden 35 der 37 gemeldeten Tiere aufgeführt. Davon wurden zwei Tiere im freien Handel verkauft.

Durchschnittlicher Verkaufspreis pro Kilogramm (minimal 3 Tiere):

Kategorieeinteilung/ Fettgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Kühe VK / 1				2.58	2.27
Kühe VK / 3			3.01		
Kühe VK / 4			3.17		

Im Vergleich zum öffentlichen Markt vom 1. Mai 2006 sind die Preise bei den Kühen VK / 3 um 15 Rappen gesunken und Preise der Kühe VK 1 entsprechen bei den X-Kühen denjenigen der T-Kühe.

Verkaufstatistik (Anzahl Tiere):

Kategorieeinteilung/ Fettgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Rinder RG / 3			1		
Rinder/Jungk. RV / 3			1		
Kühe VK / 1			2	6	12
Kühe VK / 2			2		1
Kühe VK / 3		1	4	1	1
Kühe VK / 4			1		

Die nächste Schlachtviehannahme ist am Montag, 23. Oktober, 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. Weitere Annahmen sind geplant am 27. November und am 11. Dezember.

Der Wert der Annahmen

Die öffentlichen Märkte sind für die Preistransparenz von enormer Wichtigkeit, gerade auch in Randgebieten. Jedes aufgeführte Tier wird von den Proviand-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 Ausmerzungen sichergestellt. Das Team, das die Annahmen von der Anmeldung bis zur Abrechnung betreut, ist eingespielt und garantiert für eine speditive und kompetente Abwicklung. Um das notwendige Instrument der öffentlichen Märkte aufrechtzuerhalten, rufen wir die Bauern auf, von dieser Plattform rege Gebrauch zu machen.

Weitere Infos
siehe Rückseite



Anfragen
unter



Tel. 027 945 15 71

Kurse

Professionelle Milchviehhaltung

Oktober 2006 bis April 2007: Selbstständige Betreuung des Milchviehbestandes, tier- und leistungsgerechte Haltung und Fütterung von Aufzuchtieren und Milchkühen, Zuchtplanung unter Anwendung der entsprechenden Zuchttechniken und Paarungsmethoden, Herstellung von hochwertigen Produkten, wirtschaftliche Betriebsführung und Kenntnis der ökologischen und ethischen Konsequenzen. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Schmerzausschaltung und Kastration/Enthornung Kalb

25. Oktober, 13.00 Uhr: Anerkannter Kurs für Tierhalter, die ihre Kälber selber enthornen und/oder kastrieren wollen. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Schmerzausschaltung und Kastration Lamm

25. Oktober, 19.00 Uhr: Anerkannter Kurs für Tierhalter, die ihre Lämmer selber kastrieren wollen. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

*LZV, Landwirtschaftszentrum Visp, Tel. 027 948 08 10, Fax 027 948 08 13, E-Mail: bildung@lz-visp.ch

Agenda

7. und 8. Oktober

Erster interkantonaler WAS-Ausstellungsmarkt in Aron

10. Oktober

Start Nebenerwerbslandwirtschaft (Kurs 2) um 19.00 Uhr im Landwirtschaftszentrum in Visp

12.-22. Oktober

OLMA in St. Gallen

14. Oktober

Schmucke Bepflanzungen für Herbst und Winter ab 14.00 Uhr in der Gärtnerei Ritter-Holzer in Naters, organisiert vom Gartenbauverein Oberwallis

16. Oktober

Backtag in Erschmatt zum Welt-ernährungstag, Beginn 19.00 Uhr

17. Oktober

Start Nebenerwerbslandwirtschaft (Kurs 1) um 19.00 Uhr im Landwirtschaftszentrum in Visp

21. Oktober

Herbstschau des Braunviehzuchtvereins Unnergoms in Lax

27. Oktober

Delegiertenversammlung der Alpgoldgenossenschaft

Wollverlad am 27. und 28. Okt.

Der diesjährige Wollverlad am Bahnhof Brig (beim Autoverlad Simplon) findet statt am Freitag, 27. Oktober, von 16.00 bis 20.00 Uhr und am Samstag, 28. Oktober, von 8.00 bis 12.00 Uhr.

Schlachtschaf-annahmen

Die nächsten Annahmen finden statt am 10. Oktober in St. Niklaus, am 12. Oktober in Turtmann, am 16. Oktober in Randa sowie am 19. Oktober, am 22. November und am 13. Dezember in Gamsen, jeweils um 8.00 Uhr. Die Anmeldungen sind spätestens 14 Tage vor der Durchführung zu richten an: Anton Eyer, 3911 Ried-Brig, Tel. 027 923 34 56.



AGRO WALLIS

Am 16. Oktober

Welternährungstag

Der Anlass in Erschmatt zum Welt-ernährungstag vom 16. Oktober wird organisiert und durchgeführt vom «Backerlebnis Erschmatt» (www.roggenbrot.ch) in Zusammenarbeit mit dem «Sortengarten Erschmatt» (www.sortengarten.ch). Der erste Teil des Programms beginnt um 14.30 Uhr mit einem Dorfrundgang. Anschliessend kann das Burger-Backhaus besichtigt werden, begleitet von Geschichten vom und übers

Backen. Um 16.00 Uhr beginnt das Backen von Roggenbrot- «Riejä» im alten Burger-Backhaus. Das Abendprogramm startet um 19.00 Uhr mit einem Vortrag von Nikolaus Steiner, dem Leiter Getreide-Koordinationsstelle Biofarm, Kleindietwil. Anschliessend Diskussion und ab 21.00 Uhr gemütlicher Ausklang mit Degustation von Brot und «Riejä». Interessierte erhalten Auskunft bei Susanne Hugo, Tel. 027 473 35 84.

Einzelbetriebliche Versicherungsberatung im LZV

Bin ich richtig versichert?

Das Versicherungs- und Vorsorgekonzept des Schweizerischen Bauernverbandes umfasst die ganze Palette der Personenversicherungen für die Bauernfamilie und familienfremde Angestellte sowie die Sach- und Vermögensversicherungen. Am 7. und 8. November 2006 haben Oberwalliser Bauernbetriebe die Möglichkeit, ihr gesamtes Versicherungsportefeuille überprüfen zu lassen. An beiden Tagen stehen Fachleute der SBV-Vorsorgestiftung im Landwirtschaftszentrum in Visp für eine Analyse und Beratung zur Verfügung. Das Ziel der Beratung ist ein koordinierter Versicherungsschutz ohne Doppeldeckungen und/oder Lücken. Spezielles Augenmerk gehört dem kombinierten

Kranken- und Unfallversicherungsschutz, mittels Krankenkasse und Taggeldversicherung, sowie den Personenversicherungen gegen die Folgen von Invalidität und Todesfall. Auch im Bereich der finanziellen, steuerbegünstigten Altersvorsorge können attraktive Lösungen aufgezeigt werden. Für das familienfremde Personal empfiehlt sich die Globalversicherung, welche den obligatorischen Versicherungsschutz garantiert. Abgerundet wird die rund ein- bis zweistündige Beratung mit der Überprüfung der Sachversicherungen. Interessierte melden sich bei der OLK (027 945 15 71) oder bei der Betriebsberatung (027 948 08 22).

Schweizer Qualität hat Saison

Im Oktober aktuell

Bei den Schweizer Zwetschgen steht in den ersten Oktobertagen noch die Sorte Elena im Angebot. Schweizer Birnen sind in den Sorten Williams, Gute Luise, Harrow Sweet, Comice, Packhams, Kaiser Alexander und Conférence erhältlich. Vielfältig präsentiert sich das Angebot bei den einheimischen Äpfeln. Erhältlich sind die Sorten Summered, Gravensteiner, Primerouge, Rubinola, Cox Orange, Rubinette, Elstar, Gala, Boskoop, Jonagold, Golden Delicious, Topaz und Pinova. Nach und nach kommen auch die Sorten Iduna, Idared, Glockenapfel, Braeburn und Maigold auf den Markt.

Weisskabis, Wirz, Zucchetti, Zuckerhut, Zuckermais und Zwiebel. Bei den Schweizer Kartoffeln sind noch die Frühsorten Amandine, 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.

nicht, da der Kartoffelstock zu wenig luftig wird. Rösti wird mit Vorteil in einer beschichteten Pfanne gebraten, weil darin weniger Fett gebraucht wird. Die Kartoffeln nicht im Wasser ertränken. Sie werden auch weich, wenn der Topfboden nur zwei Finger hoch mit Wasser bedeckt ist. Bei gut schliessendem Deckel garen sie sogar im Dampf.

Kartoffeln richtig kochen

Kartoffeln, die nicht geschält werden, mit einer Bürste mit festen Borsten unter fließendem Wasser putzen, damit Erde und Schmutz entfernt werden. Damit sie gleichzeitig gar werden, sollten sie alle ungefähr die gleiche Grösse haben. Gekochte Kartoffeln immer «ausdampfen» lassen, das heisst, das Wasser abgiessen und die Kartoffeln noch kurz im heissen Topf liegen lassen. Rohe Kartoffeln nicht unnötig früh zerkleinern, sonst laufen sie an und werden unansehnlich braun. Garzeit richtig bemessen, nicht verkochen lassen. Nach dem Garen sogleich servieren. Für frisch geschnittene Bratkartoffeln die rohen Kartoffeln mit Küchenpapier trocken tupfen, damit sie beim Braten nicht spritzen. Kartoffeln für Kartoffelstock sehr weich kochen und anschliessend durch ein «Passe-vite» treiben oder mit einem Handrührgerät verrühren. Der Pürierstab eignet sich

Wussten Sie, dass ...

... in Kartoffeln bei tiefen Lagertemperaturen Zucker entsteht, woraus durch Hitzeeinwirkung beim Frittieren und Braten Acrylamid gebildet werden kann?

... die Temperatur beim Backen mit Ober- und Unterhitze von 200° C und bei Umluft von 180° C nicht überschritten werden sollte?

... scharfes Anbraten von Kartoffeln generell vermieden werden sollte? Ratsam sind niedrige Temperaturen und eine längere Bratzeit.

Nach dem Kalbern und bei Unträchtigkeit

Reinigungstrank «Natürlich»

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

DER HERBST IST DA! Wir sind bereit!

AgroTechnik

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

Bei uns finden Sie die passenden Geräte für alle Herbstarbeiten!

Motorsäge Jonsered CS 2150
Ab Fr. 870.-

Holzspalter B3 Junior C1
ab Fr. 1440.-

SK Agro Technik AG, Naters 027 923 15 32

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

Transporter AEBI TP88

Mehr Leistung - mehr Effizienz!

walker
fahrzeugtechnik

Walker & Co. Fahrzeugtechnik Furkastr. 140b, 3904 Naters
Telefon 027 927 30 58, Telefax 027 927 30 64
www.garage-walker.ch, info@garage-walker.ch

AEBI

Aebi Transporter
TP48, TP68, TP88, TP98S

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

WEHREN AG
Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS

Telefon: 027 973 33 03
079 221 09 45

www.wehren-landmaschinen.ch

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

Ihr Spezialist für Schneefahrzeuge

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

TOP-OCCASIONEN

- ✓ Mistzetter Gafner/Saco a. Transp.
- ✓ Mistzetter Kirchner 3070 gezog.
- ✓ Mistkran 3-Punkt/gezog. Ausf.
- ✓ Mistkran Griesser mit Teleskop
- ✓ Reform Metrac 2003 / 3004
- ✓ Reform Mounty 80
- ✓ Reform Muli 400 / 500
- ✓ Reform Muli 660 / 770
- ✓ Reform Muli 575 S
- ✓ Aebi TP 25 / TP 50
- ✓ Aebi TP 67 mit Kabine
- ✓ Rapid AC 3000
- ✓ Bucher G 2800
- ✓ Schneefräse Honda HS 1390 Z
- ✓ Schneefräse Honda HS 760 TS
- ✓ Traktor New Holland TL 70
- ✓ Generator 18 KVA Zapfwellenantrieb
- ✓ Motormäher Reform 206 / M 3 D
- ✓ Motormäher Aebi AM 1 / AM 9
- ✓ Motormäher Rapid 306
- ✓ Motormäher Rapid Swiss
- ✓ Motormäher Rapid Euro 3 / 4
- ✓ Heugebläse / Heuverteiler
- ✓ Heubelüftungen / Heubombe
- ✓ Heukran
- ✓ Ballenpresse / Ballenförderband
- ✓ Raupenfahrzeug HP 400 + 500
- ✓ Holzspalter 6 - 9 t / Brennholzfräse
- ✓ Motorsägen Stihl / Husqvarna
- ✓ Anhänger / Viehanhänger

Hit des Monats: Raupenfahrzeug Honda HP 350 Netto Fr. 3995.-

Hit des Monats: Kärcher Hochdruckreiniger K 7.22MX+ Netto Fr. 645.-

Permanente Ausstellung

SARIS

- ↳ Anhänger mit Stahl-, Alu- und Holzaufbau.
- ↳ Pritschenanhänger
- ↳ Kipper
- ↳ Kofferaufbau

Ab Fr. 870.-

Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna

Landmaschinen AMMETER AG

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

Kundentag

Unserer geschätzten Kundschaft offerieren wir am

Sonntag, 8. Oktober, ab 11.00 bis 14.00 Uhr

gratis Raclettes und Getränke in der

Landi Oberwallis Steg

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

gafner vom Profi für Profis

Mist- und Kompoststreuer

- Für alle Mist- und Kompostarten als Aufbaustreuer oder Anhänger
- Hydraulische Steuerungselemente
- Streuweiten von 1 - 22 Meter
- Technisch einfach und robust
- Für alle Zweirad- und Vierradmaschinen

Beratung und Verkauf durch den Landmaschinenhändler

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