

2. Ausgabe März 2007, 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: Mittwoch, 28. März: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Bio-Info

Gut besuchte Generalversammlung der Biovereinigung

Neue Kräfte im Vorstand und Präsidentenwechsel

Über 30 Biobäuerinnen und Biobauern sowie Gäste fanden sich am Montag, dem 5. März, zur Generalversammlung im Landwirtschaftszentrum in Visp ein. Die statutarischen Geschäfte konnten zügig abgewickelt werden. Die Mitgliederbeiträge bleiben auf dem bisherigen Stand. Leicht gebremst wurde die Zahl der Neuaufnahmen. Dieses Jahr sind es noch vier. Insgesamt verzeichnet das Oberwallis 135 Knospbetriebe und 70 Betriebe, die nach den Richtlinien von Bundesbio produzieren.

Ordentliche Wahlen

Der Vorstand der Biovereinigung wird alle zwei Jahre neu gewählt. Die bisherigen Mitglieder Daniel Ritler, René Güntert und Eugen Oggenfuss wurden von der Versammlung für eine weitere Periode bestätigt. Simone Schraner (Biobäuerin) und Marcel Mantel (Konsumentenvertreter) reichten ihren Rücktritt ein. Mantel wurde für seine siebenjährige Vorstandstätigkeit, bei der er sich jeweils vehement für die Anliegen der kleinen Biobetriebe einsetzte, mit einem Gemüsekorb geehrt. Neu in den Vorstand gewählt wurden Simon Bohnet, Biobauer in Mörel, und die Natscherin Gisela Krummenacher als Konsumentenvertreterin. Damit das Oberwallis in der Biobergallianz gut vertreten ist, setzt der bisherige Präsident Eugen Oggenfuss künftig hier einen Schwerpunkt. In der Folge müssen die Vorstandsaufgaben neu verteilt werden. Die Versammlung wählt Daniel Ritler mit Applaus zum neuen Präsidenten. Die Arbeit von Eugen Oggenfuss wird mit einem Geschenk



An der GV 2007 wurde der neue Vorstand bestellt, von links: René Güntert, Gisela Krummenacher, Daniel Ritler (Präsident), Eugen Oggenfuss und Simon Bohnet.

aus dem Armeedecken-Sortiment der Sattlerei Karlen verdankt.

Die Dachorganisation

Der seit Juni 2006 als Geschäftsführer der Bio Suisse tätige Markus Arbenz will den Austausch mit der Basis pflegen. In seinem Referat zeigte er auf, wo die Bio Suisse heute steht und welche Ziele sie sich für 2007 setzt. Gleichzeitig ging er auf sympathische Art auf die Anliegen der Oberwalliser Biobetriebe ein. Bio Suisse hat seit ihrem Bestehen viel erreicht. Nun ist aber eine Stagnation, teilweise gar ein Rückgang, eingetreten. Gleichzeitig stellt Bio Suisse einen enormen Druck seitens des Marktes und der Politik, aber auch von der Kontrolle und Zertifizierung her fest.

Arbenz betont den Wert der Knospe: Sie ist die Stärke des Verbandes. Die Öffnung der Knospe-Zertifizierung stellt Arbenz unter das Motto «Konkurrenz belebt den Markt». Zu den grössten politischen Herausforderungen zählt er das EU-Freizahlsabkommen und die Vorschläge von Avenir Suisse sowie die Aufweichung des Schweizer Biolandbaus im Rahmen der Agrarpolitik (AP2011). Auf dem Markt sind neuerdings vermischte Konsumtrends feststellbar. Kunden, welche im Premium-Sektor einkaufen, versorgen sich gleichzeitig mit Billigprodukten. Weil Handel und Hersteller künftig stärker auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Kunden eingehen, sind auch neue Strategien der Produzenten gefragt.

Neues Leitbild 2007

Die Knospe soll sich vom Qualitätssiegel zur Marke entwickeln. Sie soll breiter abgestützt und die Direktvermarkter sollen vermehrt unterstützt werden. Die Zusammenarbeit mit Coop soll – wo nötig – überarbeitet werden. Gleichzeitig ist eine neue, den Bedürfnissen der Konsumenten angepasste Kommunikation zu entwickeln. So lautet die strategische Übersicht von Markus Arbenz. Interessante Ansätze hält er in Sachen Herkunfts- und Preistransparenz bereit. Ziel ist es, mit dem Zusatz «Suisse» die Herkunft klar zu deklarieren, oder mit dem Zusatz «Alp», «Hof» oder «Gourmet» Spezialitäten auszuzeichnen. Weltweit sind rund 8000 Knospeprodukte auf dem Markt, Coop vertreibt rund 1400 davon. Eine Importbeschränkung ist keine Lösung, der Konsument soll die Möglichkeit haben, auch nicht in der Schweiz hergestellte Produkte in Bioqualität kaufen zu können. Die detaillierte Aufschlüsselung der Kostenverursacher und deren Aufdruck auf die Produkte dürfte viele Diskussionen auslösen und manches Vorurteil aus der Welt schaffen. Fraglich bleibt, ob der Detailhandel darauf einsteigt. Markus Arbenz lädt die Biobäuerinnen und -bauern ein, sich aktiv um die Zukunft der Knospe und der Bio Suisse zu bemühen und ihre Anliegen über die Internetplattform einzubringen.

Gutes Zeugnis für das Oberwallis

Daniel Gürber, Regionalleiter Espace-Mittelland der Kontrollorganisation Bio-Inspecta, lobt das gute Respektie-



Markus Arbenz, der Geschäftsführer von Bio Suisse, sucht den Kontakt mit der Basis und will den Dialog pflegen.

ren der Bio-Richtlinien durch die Oberwalliser Betriebe. Am meisten Probleme stellt er im Rahmen seiner Kontrolltätigkeit beim Tierzukauf fest. Er empfiehlt, die Angebote auf www.ch-bio-boerse.ch regelmässig zu konsultieren, um so unerlaubte Zukäufe aus konventionellen Betrieben zu vermeiden. Gürber informiert weiter über die Schwerpunkte der Kontrollperiode 2007. Besondere Aufmerksamkeit wird den Bereichen Fütterung, Tierzukauf sowie Hof- und Lohnverarbeitung gewidmet.



Am Montag, 19. März (Josefstag), im «Missione» in Naters

Willkommen zur GV der OLK

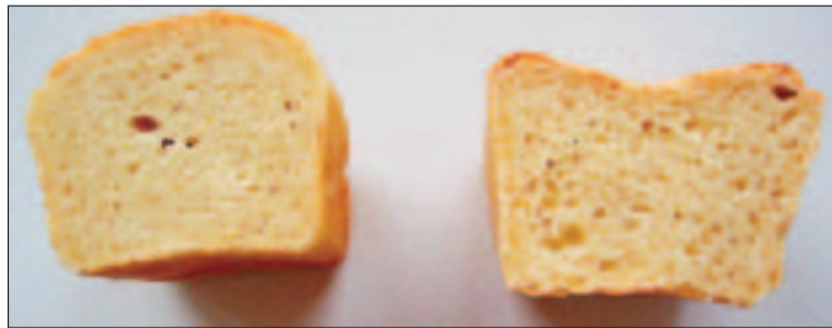
Die Bauerntagung 2007 wird eingeleitet durch die Jodelmesse um 9.30 Uhr in der Pfarrkirche von Naters. Die Generalversammlung beginnt um 10.30 Uhr im Zentrum Missione in Naters. Die statutarischen Traktanden sind geprägt vom Jahresbericht des Präsidenten.

Es stehen ebenfalls Ersatzwahlen auf dem Programm. Teilnehmer der Betriebsleiterschule im Landwirtschaftszentrum in Visp erklären, wes-

halb ihnen der Beruf Landwirt gefällt, was sie auf ihrem Betrieb oder in dessen Umfeld bewegen wollen und welche Rahmenbedingungen sie sich dafür wünschen. Ausserdem erfahren Sie, welche Prominenten sich in der zweiten Runde der Imagekampagne «Gut gibt's die Schweizer Bauern» für die Bauernfamilien einsetzen. Im Anschluss sind die Versammlungsteilnehmer zum Ehrenwein und Mittagessen eingeladen.

Schweizer Weizensorten während rund drei Jahren erforscht

Die Glutenqualität ist nun bekannt



Brote mit guten (links) und schlechten (rechts) Gluteninen. (Bild ACW)

Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW erforscht seit rund drei Jahren die Zusammensetzung der Glutenine in den Schweizer Weizensorten. Die Forschungsarbeiten haben gezeigt, dass sich die Glutenine im Schweizer Weizen sehr positiv auf die Backfähigkeit auswirken. Gewisse Sommerweizensorten wie Lona und Fiorina enthalten seltene Glutenine, die ihnen eine sehr gute Backqualität verleihen und ihre Einteilung in die Klasse TOP erklären.

Die Glutenine bilden zusammen mit den Gliadinen die Glutenproteine des Weizens. Sie kommen im Endosperm des Korns vor und spielen eine wichtige Rolle für die Backqualität des Weizens. In Changins wurden an rund 200 Schweizer Winter- und Sommerweizensorten SDS-PAGE Elektrophoresen durchgeführt. Dadurch konnten detaillierte Erkenntnisse über die verschiedenen Typen der Gluteninzusammensetzung im Schweizer Weizen gewonnen werden. Einige dieser Glutenine wirken sich positiv auf die Backqualität aus,

während andere einen sehr negativen Einfluss haben. Um die Sorten auswählen zu können, die sich am besten für Kreuzungen in unserem Züchtungsprogramm eignen, ist es wichtig, diese Glutenine zu kennen.

Alte Sorten schneiden gut ab

Die Analysen haben gezeigt, dass die Glutenine mit einer positiven Auswirkung auf die Backqualität bereits in den alten Schweizer Sorten vorhanden waren und vermehrt in den jüngeren Sorten vorkommen. Bis vor kurzem wurde die Backqualität jedoch nur mit den üblichen rheologischen Methoden und in Backtests bewertet. Der Vergleich zwischen den Gluteninen in den Schweizer Sommer- und Winterweizensorten hat ergeben, dass der Sommerweizen mehr Glutenine mit einer qualitativ positiven Auswirkung enthält, was seine höhere Backqualität teilweise erklärt. Ausserdem weisen einige Schweizer Sommerweizensorten seltene Glutenine auf, die sich ebenfalls sehr positiv auf die Qualität auswirken. Dies

gilt beispielsweise für die Sorten Fiorina und Lona, welche diese Glutenine von der 1980 in der Schweiz registrierten schwedischen Sommersorte Walter geerbt haben.

Schweizer Sorten top

Alle getesteten Schweizer Sorten oder Linien, welche diese seltenen Glutenine enthalten, sind der Klasse TOP zugeteilt. Die Zusammensetzung der Glutenine in zahlreichen ausländischen Sorten wurde mit derjenigen der Schweizer Sorten verglichen. Dabei hat sich herausgestellt, dass die holländischen, englischen, französischen und deutschen Weizensorten eine Mehrzahl von Gluteninen enthalten, die sich weniger positiv auf die Backqualität auswirken. Sie haben demzufolge wenig gemeinsame Glutenine mit den Schweizer Sorten. Die Winterweizensorten aus Russland, Österreich, Kanada und mehreren osteuropäischen Ländern weisen hingegen einen grossen Anteil von Gluteninen mit einer sehr positiven Auswirkung auf die Backqualität auf.

Für die dezentrale Belieferung unserer Kunden suchen wir Bauern, die in die

Christbaum-Produktion

einsteigen wollen.

Informationen erhalten Sie bei der
IG Suisse Christbaum
J. Brägger, BZ Wallierhof
4533 Riedholz SO
Tel. 032 627 99 77
josef.braegger@vd.so.ch



Profitieren Sie von der offenen Stalltüre im LZV und erleben Sie die lebhaften Tierkinder und ihre stolzen Mütter.

Kleinviehhaltung im Landwirtschaftszentrum in Visp Der Nachwuchs gedeiht – die Käseproduktion beginnt

Im Januar und Februar dieses Jahres herrschte Hochbetrieb im Kleinviehstall des Landwirtschaftszentrums in Visp. Die Muttertiere bei den Schafen und Ziegen warfen ihre Kleinen, glücklicherweise ohne nennenswerte Zwischenfälle. Inzwischen sind die ersten Lämmer und Zicklein abgesetzt worden, sodass die Milch nun zur Produktion von schmackhaften Käsespezialitäten und Joghurts zur Verfügung steht. In den nächsten Wochen soll der Betrieb für Interessierte geöffnet werden. Auf Voranmeldung steht der Gutsbetrieb für

interessierte Gruppen offen. Melden Sie sich beim Landwirtschaftszentrum in Visp. Am **Freitag, dem 13. April**, ist zudem eine Gruppe Schafe und Ziegen vom Landwirtschaftszentrum auf dem **Visper Pürümärt** anzutreffen. Selbstverständlich sind alle Präsentationen von einer kleinen Degustation der schmackhaften Schaf- und Ziegenspezialitäten begleitet und es besteht die Möglichkeit zum Kauf der Produkte. Nutzen Sie die Gelegenheit. Das Team des Gutsbetriebes im Landwirtschaftszentrum in Visp freut sich auf Sie.



Lassen Sie sich vom besonderen Geschmack des Schaf- und Ziegenkäses überzeugen und bringen Sie damit Abwechslung in den Käsealltag.

Ein interessantes Modul im Rahmen der Betriebsleiterschule Volkswirtschaft und Agrarpolitik

Das Modul Agrarpolitik im Rahmen der Betriebsleiterschule findet an 6 Tagen im März und April statt. Es umfasst die Themen Agrarpolitik, Öffentlichkeitsarbeit, Umgang mit Medien, Kontakt mit Entscheidungsträgern, Vordenkern und Meinungsbildnern in der Agrarpolitik, Zukunft der Milchmarktordnung sowie EU und WTO. **Die Teilnahme am Modul oder an einzelnen Tagen steht allen Interessierten offen. Es konnten renommierte Referenten gewonnen werden.** Am Vormittag des 30. März referiert Urs Guntern, Direktor Walliser Milchverband, zum Thema «Zukunft der Milchmarktordnung». Der Geschäftsführer des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes (LID), Ing.-Agr. ETH Markus Rediger, führt am Nachmittag des 30. März in

das Thema «Kontakt und Umgang mit den Medien» ein und skizziert die Öffentlichkeitsarbeit des LID. Über den Themenkreis Verbandsarbeit, Agrarpolitik, Freihandelsabkommen, WTO referiert Ing.-Agr. ETH Sandra Helfenstein, stellvertretende Leiterin Kommunikation beim Schweizerischen Bauernverband (SBV), am Nachmittag des 11. April. Samuel Vogel, wissenschaftlicher Mitarbeiter der Hauptabteilung Direktzahlungen und Strukturen beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), spricht am Nachmittag des 27. April über die Themen Agrarpolitik, EU-Freihandelsabkommen, WTO und die Rolle des BLW. Auskunft und Anmeldung beim Landwirtschaftszentrum in Visp. Tel. 027 948 08 10, Fax 027 948 08 13, E-Mail: bildung@lz-visp.ch.

Standorte für den sympathischen Käfer gesucht



Die IP-SUISSE will ihren Bekanntheitsgrad steigern und sucht deshalb Standorte für ihre Label-Tafel. Wer einen Standort für die runde Blechtafel mit einem Durchmesser von einem Meter anbieten kann, meldet sich bitte bei Andrea Studer von der Sektion Bern (Tel. 034 445 02 82 oder 079 670 58 93, andrea.d.studer@bluewin.ch)

Wofür steht der Käfer?

Nahrungsmittel, die mit dem IP-SUISSE-Label (Käfer) ausgezeichnet sind, garantieren höchste Qualität und eine umweltschonende, nachhaltige, natürliche und einheimische Produktion. In der Dokumentation «Unsere Natur lässt keine Wünsche offen» informiert IP-SUISSE ausführlich über die Produktion von natürlichen Nahrungsmitteln in der Schweiz. Unter www.ipsuisse.ch können Interessierte kostenlose Informationsbroschüren bestellen.

Auszeichnung innovativer Projekte in den Berggebieten

SAB-Preis 2007

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) schreibt den diesjährigen Preis zur Förderung innovativer Projekte im Berggebiet aus. Die Teilnahme steht allen interessierten Personen und Organisationen offen. Die Eingaben müssen enthalten: Eine Kurzbeschreibung, Zahlen und Fotos zum Projekt sowie die Erklärung, weshalb das Projekt besonders innovativ, umwelt- und sozial verträglich ist. Die Gewinner werden von der Jury des SAB-Preises ausgewählt. Die drei Preise werden an einer Pressekonferenz am 2. Juli 2007 der Öffentlichkeit vorgestellt sowie an der Generalversammlung der SAB vom 31. August 2007 präsentiert.

Hauptpreis

Der Hauptpreis ist mit **9500 Franken** dotiert. Damit sollen Tätigkeiten oder Projekte ausgezeichnet werden, welche zur Schaffung von Arbeitsplätzen oder Mehrwerten im Berggebiet beitragen, die kulturelle Identität in Regionen und Gemeinden stärken, einen schonenden Umgang mit den eigenen Ressourcen (Holz, Bauland, Wasser usw.) ermöglichen, die Zusammenarbeit zwischen einzelnen Sektoren, Gemeinden, Regionen oder Kulturkreisen fördern sowie

die Arbeitskräfte vermehrt ausbilden, um die Arbeitsmöglichkeiten sowie die Qualität der Produkte zu verbessern und besondere Leistungen im Bereich der Erhaltung der Kulturlandschaft und der Umwelt erbringen. Die Projekte müssen umwelt- und sozial verträglich (im Sinne der nachhaltigen Entwicklung) sowie für das Berggebiet beispielhaft und innovativ sein. Ihre Auswirkungen müssen messbar sein.

Nebenpreise

Ferner werden zwei Nebenpreise, die mit je Fr. 1500.– dotiert sind, verliehen. Der erste Nebenpreis wird Kultur- und Medienschaffende belohnen, welche über das Leben, besondere Ereignisse oder Projekte im Berggebiet berichten oder einen wichtigen kulturellen Beitrag leisten. Der zweite Nebenpreis geht an Produkte oder Dienstleistungen, die zum schonenden Umgang mit den Ressourcen beitragen, eine Innovation darstellen oder von kultureller Bedeutung sind. Die **Bewerbungsunterlagen**, inklusive Adresse und Telefonnummer der verantwortlichen Person, müssen bis am **15. Juni 2007** eingereicht werden an: SAB, SAB-Preis 2007, Postfach 7836, 3001 Bern.

Schafannahmen

Die nächsten Annahmen finden statt am **28. März** und **11. April** in **Gamsen**, am **17. April** in **Wiler**, am **25. April** in **St. Niklaus** sowie am **2. und 23. Mai** und am **13. Juni** in **Gamsen**. Die Annahmen beginnen jeweils um 08.00 Uhr. Die Anmeldungen sind spätestens **14 Tage vor der Durchführung** zu richten an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Tel. 027 945 15 71, E-Mail: info@olk.ch.

Bitte geben Sie neben Ihrer Adresse und Telefon-Nummer das Annahmedatum, den Annahmeplatz, die Anzahl Auen und Lämmer und die Rasse bekannt. Ein Anmeldeformular finden Sie unter der Rubrik Dokumente auf www.olk.ch.

Schlachtviehannahme am 16. April

Die nächste Annahme im Oberwallis ist am Montag, dem 16. April, geplant. Die abgeänderte Schlachtviehverordnung schreibt vor, dass ab 2007 mindestens 50 Tiere aufgeführt werden müssen, damit ein Markt als öffentlicher, überwachter Markt gilt. Damit die Annahme zur definitiven Durchführung angemeldet werden kann, ist eine **frühzeitige Anmeldung** der Tiere – **spätestens**

aber 14 Tage vor der Durchführung – zwingend. Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es unter 027 945 15 71. Senden Sie das Anmeldeformular zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp.



Fleckviehzuchtverband OFZV

Frühjahrsschauen 2007

Samstag, 14. April
09.30 Uhr Embd
11.00 Uhr Täsch
13.30 Uhr St. Niklaus

Mittwoch, 18. April
09.30 Uhr Mund
11.30 Uhr Zeneggen
13.30 Uhr Bürchen

Samstag, 21. April
10.00 Uhr Törbel
Jubiläum 100 Jahre

Mittwoch, 25. April
09.15 Uhr Salgesch
10.30 Uhr Leuk
13.30 Uhr Visperterminen
15.30 Uhr Visp

Samstag, 28. April
09.30 Uhr Turtmann
Jubiläum 100 Jahre

Donnerstag, 3. Mai
09.30 Uhr Oberems
10.30 Uhr Unterems
11.30 Uhr Ergisch
13.45 Uhr Eischoll
14.30 Uhr Unterbäch

Samstag, 5. Mai
10.00 Uhr Stalden
Jubiläum 75 Jahre

Mittwoch, 9. Mai
09.00 Uhr Erschmatt
09.45 Uhr Guttet
11.00 Uhr Albinen
13.30 Uhr Leukerbad
15.30 Uhr Varen-Inden

Samstag, 12. Mai
09.30 Uhr Gampel
10.30 Uhr Blatten
13.00 Uhr Kippel, Ferden, Wiler

Anfragen unter  Tel. 027 945 15 71

Kurse

Napfmilchprojekt

25. März: Eine von der Biovereinigung Oberwallis organisierte Exkursion ins Napfgebiet mit Orientierung über die Entwicklung, den Stand und die Zukunftsaussichten der Napfmilchproduktion. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Einführung in die integrierte Produktion im Weinbau

28. März: Boden, Düngung, Bewässerung, Stock- und Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Biodiversität und Anforderungen für Direktzahlungen sind die Themen dieses Abendkurses. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Weidetechnik

29. März: Weideführung und moderne Zauntechnik beim Kleinvieh. Kennenlernen von Weidesystemen und praktische Anwendung in steilem Gelände. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Biogarten – etwas für mich?

13. April: Franz Isler orientiert in der Gärtnerei des Landwirtschaftszentrums in Visp über den ökologisch/biologischen Gartenbau, Kompostieren, Mischkulturen, Regulieren von Schädlingen und Krankheiten auf natürliche Art und den naturnahen Gemüsegarten als einmaliges Biotop. Auskunft und Anmeldung bis 30. März beim LZV*

Workshop Eutergesundheits

18. April: Erfahrene Leute zeigen praxisnah, wie durch Melktechnik, Melkhygiene sowie Haltung, Betreuung und Fütterung der Tiere Euterprobleme vermieden werden können. Auskunft und Anmeldung bis 7. April beim LZV*

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

Agenda

24. bis 25. März

EXPO Bulle – Treffpunkt der Milchviehzucht mit Red-Holstein-Ausstellung am Samstag und Holstein-Ausstellung am Sonntag

25. März
Kuhkampf in Aproz

1. April
Kuhkampf in Raron/Goler, organisiert von der Viehzuchtgenossenschaft Visp/Brig

5. April
Generalversammlung der Walliser Landwirtschaftskammer

7. April
Widdermarkt des Verbandes Weisses Alpenschaf (WAS) in Gampel

9. April
Kuhkampf in Raron/Goler, organisiert von der Viehzuchtgenossenschaft Leuk / VIFRA

14. April
Bockmarkt des Oberwalliser Schwarzhalsziegenzuchtverbandes (OZIV) in Naters

15. April
Kuhkampf in Aproz

18. April
Vortrag von Gartenbauer Martin Volken zum Thema «Zierrasen, Mäh- und Blumenwiese» im Restaurant Diana in Glis, organisiert vom Gartenbauverein Oberwallis

21. April
Walliser Braunviehschau in Naters Tag der Milch und Start des Projekts Stallvisite 2007/2008