

1. Ausgabe April 2008, 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, 10. April: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

## Landwirtschaftszentrum in Visp (LZV) lädt ein Tag der offenen Tür am 19. April

Am Samstag, dem 19. April, von 10.00 bis 15.00 Uhr heisst Sie das Landwirtschaftszentrum in Visp herzlich willkommen zum Tag der offenen Tür. Der umstrukturierte Gutsbetrieb wird offiziell eingeweiht. Staatsrat Jean-Michel Cina hält die Ansprache. Vormittags und nachmittags findet jeweils eine Führung durch die Gärtnerei und den Gutsbetrieb des LZV statt. Sie können die Stallungen für die Mutterkühe, Schafe und Ziegen sowie für die Hühner und die Milchschafe besichtigen. In der Gärtnerei erwarten Sie eine vielfältige Blumenpracht, Nutzpflanzensetzlinge und schmackhafte Gewürzpflanzen. Die Berufsschule für Landwirte und die Landwirtschaftliche Orientierungsschule informieren an mehreren Standorten über das Ausbildungsangebot und die durchgeführten Arbeiten. Bei der Wein- und Käsedegustation können Sie die Produkte des Gutsbetriebs kennen lernen.



werben können Sie mit ein bisschen Glück tolle Preise gewinnen. Zeigen Sie beispielsweise, wie stark Sie beim Kuhmelken sind oder beweisen Sie, wie gut Sie bei den Führungen aufgepasst haben. Vielleicht gewinnen Sie auch einfach mit der richtigen Losnummer auf Ihrem Pin. Wer Lust auf ein Raclette oder eine Bratwurst mit Brot hat, erhält die musikalische Unterhaltung gratis dazu geliefert. Aus der Internatsküche wird ein abwechslungsreiches Salatbuffet mit Teigwaren serviert. Die Schüler verwöhnen Sie mit frischen Milchshakes und Glaces vom Bauernhof. Und die Bäuerinnen bieten zum Ausklang Kaffee und feine selbst gemachte Kuchen an.

### Brot und Spiele

Geplant sind ebenfalls sportliche und literarische Animationen. Zudem zeigt Ihnen ein Fachmann, wie eine Glocke den passenden Riemen erhält. Bei verschiedenen Wettbe-

## Die wichtigsten Beschlüsse der GV 2008

Die gut besuchte Generalversammlung 2008 vom 19. März in Stalden hielt viele Informationen bereit. OLK-Präsident Dominic Eggel umriss in seinem Jahresbericht die wichtigsten Ereignisse des vergangenen Jahres und warf einen Blick auf die Tätigkeiten der OLK im laufenden Jahr. Staatsrat Jean-Michel Cina bekräftigte den Willen der Kantonsregierung, der Landwirtschaft ein Umfeld zu schaffen, das ein Einkommen für die Bauernfamilien garantiert. Der Vizedirektor des Bundesamts für Landwirtschaft, Christoph Böbner, erläuterte die Folgen für die Berglandwirtschaft aus dem ersten, am 1. Januar 2008 in Kraft getretenen Verordnungspaket. Er prognostizierte mögliche Folgen aus dem zweiten Verordnungspaket, welches bis Ende März in der Vernehmlassung war und am 1. Januar 2009 in Kraft treten soll. Zudem zeigte er erste Tendenzen aus den aktuellen Diskussionen zum Umbau des Direktzahlungssystems.



### Imagewerbung für die Landwirtschaft

Im Rahmen der ordentlichen Traktanden genehmigte die GV das Tätigkeitsprogramm für das Jahr 2008 und beschloss die Anpassung des Reglements für den Betriebshelferdienst sowie der Statuten. Neben der Interessenvertretung und der Kontrolltätigkeit engagierte sich die OLK im laufenden Jahr für einen Werbefilm für die Landwirtschaft. Der Film erhält von der Valaiscom einen namhaften Sponsor-

beitrag und wird bis zirka Oktober 2008 von der Alpmedia AG realisiert. Der Film wird mehrmals auf Tele Oberwallis ausgestrahlt und kann auch von Landwirtschaftskreisen verwendet werden. Gleichzeitig beginnen die Vorbereitungsarbeiten für einen Auftritt als Ehrengast an einer Ausstellung im Frühjahr 2009. Dieser soll etwa im gleichen Rahmen wie der OGA-Ehrengastauftritt 2004 stattfinden. Die GV genehmigte weiter den Übertrag des Reglements für den Betriebshelferdienst auf die OLK. Das Reglement lautete noch auf den Oberwalliser Bauernverband. Das neue Reglement erfuhr inhaltlich kaum Änderungen.

### Rückerstattung für die Betriebe

Ebenfalls beschloss die GV drei Statutenanpassungen. Um vom höheren Ansatz bezüglich der Mehrwertsteuer

profitieren zu können, muss Artikel 68 mit dem Passus zum Reinerlös ergänzt werden. Artikel 35 wird bezüglich der Anzahl Mitglieder (neu fünf bis sieben) im Präsidium angepasst. Da der Kulturfonds in Zusammenhang mit der OGA 2004 aufgelöst wurde, ist dessen Erwähnung zur separaten Verwaltung überflüssig geworden. Damit drängte sich die Anpassung von Artikel 69 auf.

Zusammen mit der Rechnung 2007 genehmigte die GV auch die Rückerstattung von Fr. 1.50 pro Hektare auf den ÖLN-Kontrollbeitrag für die Oberwalliser Landwirtschaftsbetriebe. Der Betrag wird auf der Abrechnung der Direktzahlungen 2008 (Ende Jahr) gutgeschrieben. Sollte die finanzielle Lage der OLK weiterhin auf gesundem Niveau stabil bleiben, ist eine ähnliche Rückerstattung auch für 2008 geplant. Die Rückerstattung an die Betriebe erfolgt jeweils im Folgejahr.

## SZZV wirbt für Schweizer Gitzfleisch

# Gesund, bekömmlich, exklusiv

Ostern ist vorbei. Die Zeit, in der Gitzfleisch gegessen werden, aber noch nicht. Mit neuen Plakaten, die der Schweizerische Ziegenzuchtverband (SZZV) Ziegenzüchtern zur Verfügung stellt, wirbt er für das gesunde, bekömmliche und exklusive Schweizer Gitzfleisch. Die Plakate können ab sofort bei der Herdebuchstelle in Bern (Tel. 031 388 31 11) bestellt werden. Willy Kaiser, Präsident des SZZV aus Gams SG, hebt die Vorzüge des inländischen Gitzfleisches so hervor: «Importiertes Gitzfleisch ist meist jünger. Schwerere, kräftigere Gitz, wie sie in der Schweiz produziert werden, haben aufgrund besser entwickelter Fleischteile einen besseren Geschmack.» Schweizer Ziegen- und Gitzfleisch war auch das Schwerpunktthema im Newsletter vom 18. März von Betty Bossi (www.bettybossi.ch). Betty Bossi schreibt: «Ziegen nutzen die steilen Alpweiden und grasen eine grosse Artenvielfalt von Pflanzen der Alpenflora. Dies wirkt sich positiv auf das Ziegenfleisch aus. Das Fleisch ist fettarm mit einem ausgewogenen Verhältnis an gesunden Fettsäuren.»



zu mir, weil sie wissen, dass man hier Gitzfleisch essen kann.» Mit Gitzgerichten gewann er an nationalen und internationalen Kochwettbewerben auch wiederholt Gold. Gitzfleischgerichte sind aber nicht nur deswegen gefragt, weil sie exklusiv sind. Es ist auch naturbezogen und kommt aus der Region. «Da weiss man noch, was man isst.»

ruft daher alle Schwarzhalsziegenzüchter auf, sich bei ProSpecieRara anzumelden und dieses Gütesiegel zu beantragen. Dem Züchter entstehen mit dem Gütesiegel keine Kosten. Er muss lediglich einen Zeitaufwand von etwa einer Viertelstunde pro Jahr erbringen, um das Gütesiegel zu verlängern.

### Voraussetzungen für das Gütesiegel

Um das Gütesiegel zu erhalten, muss der Züchter Vereins- oder Genossenschafts-Mitglied einer Zucht-Organisation sein. Regelmässiges und korrektes Melden der Zuchtdaten an den Zuchtbuchführer, aktive Zucht, Vatertierhaltung, Kooperation mit der Zuchtleitung (OZIV, SZZV) sowie korrekte Beteiligung an der Aufzuchtleistungsprüfung sind weitere Voraussetzungen. Das Anmeldeformular steht auf www.oviv.ch oder kann unter Telefon 062 832 08 20 oder 079 628 97 25 verlangt werden. Das ausgefüllte Formular muss anschliessend vom Zuchtbuchführer der Genossenschaft oder vom

OZIV-Geschäftsführer Christian Zuferey in Bister bestätigt werden. Nur eine gemeinsame Vermarktungsstrategie kann erfolgreich sein. Der OZIV empfiehlt deshalb allen Schwarzhalsziegenzüchtern, das ProSpecieRara-Gütesiegel zu beantragen.

### Am kommenden Samstag Bockmarkt in Naters

Der Oberwalliser Ziegenzuchtverband (OZIV) nutzt auch den Bockmarkt vom kommenden Samstag, um für die bekömmlichen Ziegenprodukte zu werben. In der Kantine wird wiederum Ziegenfleisch mit Risotto angeboten werden. Der OZIV lädt alle Freunde der Schwarzhalsziegen und anderer Ziegenrassen ein, den Bockmarkt zu besuchen. Er findet am kommenden Samstag, dem 12. April, ab 10.00 Uhr auf dem Gertschenareal in Naters statt. Die Vorführung der besten Böcke und des Mister Naters findet um 15.00 Uhr statt.

### OZIV-Frühlingschauen

**Samstag, 3. Mai**  
9.30 Uhr Reckingen (Saanenziegen)  
11.00 Uhr Münster (Schwarzhalsziegen)  
13.30 Uhr Ried-Mörel (Gemsfarbene Gebirgsziegen)  
Anschliessend Landwirtschaftszentrum in Visp

**Samstag, 10. Mai**  
14.00 Uhr Zermatt, Sportplatz vis-à-vis Altersheim

Es werden aufgeführt: Toggenburgerziegen, Gemsfarbene Gebirgsziegen, Pfauenziegen, Schwarzhalsziegen, Saanenziegen

Oberwalliser Ziegenzuchtverband (OZIV)



### Gitz einmal anders...

**Gitz in der Buttermilch gegart**  
Fleisch, z.B. von der Keule, zu Würfel schneiden, mit glaciertem Zwiebel-Knoblauch-Hack anbraten und würzen. Geflügelbouillon hinzufügen und sanft garen. Buttermilch mit Maisstärke vermischen und zum garenden Fleisch zufügen, fertig schmoren lassen. Als Beilage passen Frühlingszwiebeln mit Kartoffeln etc.

### Gitz als Salätchen

Edle Teile klein schneiden, würzen und im erhitzten Olivenöl kurz anschwitzen. Mit gehackten Kräutern, gerösteten Nüssen und gekochter Gerste vermengen. Mit Balsamico-Essig verfeinern und nach Belieben mit Sherrytomaten und Peppadew veredeln, oder auch mit dessen Käse reichen. Noch lauwarm servieren.

### Übrigens

Frisch-Geisskäse eignet sich wunderbar auch als Dessert in Form von Auflauf, Mousse oder Tarte.

Rezepte von Rhonekoch Friedrich Zemanek

### Rhonekoch Zemanek als Pate

Mit den neuen Plakaten will der SZZV bekräftigen, dass Gitzfleisch auch noch nach Ostern konsumiert werden können. Milchproduzenten, die während des ganzen Jahres Milch liefern müssen, sind sogar darauf angewiesen, Gitzfleisch ebenfalls während des ganzen Jahres anzubieten. Aber auch bei Züchtern von Schwarzhalsziegen kommen nicht alle Gitz zur Ostern zur Welt. Entstanden sind die Plakate im Wallis, bei Friedrich Zemanek, Wirt des Restaurants Walliser Kanne in Fiesch (www.walliserkannefisch.ch). Er führt Gitzfleisch während des ganzen Jahres auf seiner Speisekarte. «Es ist gefragt», erklärt er. «Viele Leute kommen eigens deswegen

### ProSpecieRara-Gütesiegel für Vermarktungsplattform von Ziegenfleisch

Die Arbeitsgruppe Vermarktung des Oberwalliser Ziegenzuchtverbands (OZIV) erarbeitet zusammen mit der Stiftung ProSpecieRara ein Projekt zur Vermarktung von Ziegenfleisch. ProSpecieRara bietet Züchtern von gefährdeten Rassen eine Vermarktungsplattform. Der OZIV will damit den zeitlich überlasteten Nebenerwerbs-Ziegenzüchtern helfen, ihre wertvollen Produkte gemeinsam zu vermarkten. Es können aber nur diejenigen Züchter profitieren, die im Besitz des ProSpecieRara-Gütesiegels sind. Der OZIV



Das Co-Präsidium der Oberwalliser Bäuerinnenvereinigung, Maria Arnold (links) und Roberta Heinzmann, präsentiert das Gilet mit dem gestickten Bäuerinnen-Logo.

## Walliser Bäuerinnen und Landfrauen kochen Rezepte für Salate, Käse- und Eierspeisen gesucht

Im kommenden Jahr soll das erste Kochbuch der Walliser Bäuerinnen und Landfrauen mit zahlreichen Rezepten aus der heimischen Küche erscheinen. Über 200 Rezepte sind bereits eingegangen. Sie werden derzeit gesichtet und überarbeitet. Um ein breites Angebot von einheimischen Köstlichkeiten präsentieren zu können, sucht die Oberwalliser Bäuerinnenvereinigung noch Rezepte für Salate, Käse- und Eierspeisen.

Sie nicht, auf dem Blatt Ihren Namen, mit Adresse und Telefonnummer, zu vermerken. Senden Sie Ihr Rezept an Frau Roberta Heinzmann, Im Kehr, 3932 Visperterminen, oder an Frau Maria Arnold, Russmatta, 3907 Simplan Dorf, oder über E-Mail an [info@alpenbrunch.ch](mailto:info@alpenbrunch.ch).

### Gesticktes Bäuerinnen-Logo

An der Bäuerinnen- und Landfrauentagung 2008 stellte der Vorstand das Bäuerinnen-Logo in gestickter Form auf einem blauen Gilet vor. Die Stickvorlage ist beim Stickatelier R + W GmbH an der Belalpstrasse 1 in Naters deponiert. Interessierte können sich hier das Logo ebenfalls aufsticken lassen. Das Stickatelier hält eine grosse Auswahl an Gilets und Jacken bereit. Jede Bäuerin und Landfrau kann sich also ihr passendes Stück aussuchen und besticken lassen.

### Jede Einsendung ist willkommen

Ihr Rezept soll den Namen des Gerichts enthalten, eventuell eine Erklärung, warum es zu diesem Namen kam oder warum gerade dieses Gericht bei Ihnen und Ihrer Familie so beliebt ist. Trennen Sie bitte nach Möglichkeit die Zutaten von der Zubereitungsbeschreibung und geben Sie die Mengen an. Vergessen

## Schafannahmen

Die nächsten Schlachtschaf-Annahmen finden am Mittwoch, 9. April in Gamsen sowie am Dienstag, 15. April in Wiler und am Dienstag, 22. April in St. Niklaus statt. Weitere Annahmen sind vorgesehen am Dienstag, 29. April und am Mittwoch, 21. Mai in Gamsen. Am Dienstag, 10. Juni findet in Gamsen die letzte Annahme vor der Sommerpause statt. Sie beginnen jeweils um 8 Uhr. Die Anmeldungen sind bis spätestens 14 Tage vor der Durchführung

zu richten an Telefon 027 945 15 71. Bei Abwesenheit ist der Telefonbeantworter eingeschaltet. Die Tiere können auch per Fax unter 027 945 15 72 oder über E-Mail an [info@olk.ch](mailto:info@olk.ch) angemeldet werden. Bitte geben Sie bei der Anmeldung neben Ihrer Adresse und Telefon-Nummer das Annahmedatum, den Annahmeplatz, die Anzahl Auen und Lämmer und die Rasse bekannt. Zu spät eintreffende Anmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.



## Einladung zum 4. Besuch auf dem Biohof

Trudy und Bernhard Kalbermatter betreiben im Gesch, in Niedergesteln, einen Biohof und laden am Samstag, 12. April, von 10.00 bis 16.00 Uhr zum vierten Hoffest ein. Sie halten wiederum viele Attraktionen für Sie bereit: Besichtigung der Kühe, Pferde, Ponys, Schweine, Schafe, Ziegen und Hasen. Alle Tiergattungen werden jeweils mit Jungtieren präsentiert. Der Reitverein Oberwallis und Freunde führt ab zirka 10.30 Uhr eine spanische Dressur mit Friesenpferden vor. Daneben stehen Vorführungen des Films «Schweizer Bauern beleben das Land» und Kutschenfahrten nach Niedergesteln auf dem Programm. Am Nachmittag wird zusätzlich musikalische Unterhaltung geboten. Die dorfeigenen

Restaurants Roti Wychüfa und Gestelnburg bieten verschiedene Spezialitäten wie Holzhackersteak oder einen Racletteplausch an. Am Verkaufstand auf dem Hof können Sie verschiedene Bioprodukte wie Roggenbrot AOC, Hauswürste, Trockenfleisch, Hamme, Eier, Käse, Ziger oder eine Gläcktricka mit Walliser Spiis erwerben. Sie können die Bioprodukte auch gleich auf dem Hof geniessen, beispielsweise beim Apéro oder beim Mittagessen auf dem Hof – und zwar zu familienfreundlichen Preisen. Zudem gibt es in der hofeigenen Ausstellung viele landwirtschaftliche Geräte aus früheren Zeiten zu besichtigen. Der Biohof Kalbermatter in Niedergesteln heisst Sie herzlich willkommen.

## Oberwalliser Fleckviehzuchtverband (OFZV) Frühjahrsschauen 2008

**Dienstag, 8. April**  
09.30 Uhr Visp  
10.30 Uhr Turtmann  
13.30 Uhr Leuk  
14.45 Uhr Salgesch

**Donnerstag, 10. April**  
09.30 Uhr Mund  
11.30 Uhr Gampel  
13.30 Uhr Oberems  
15.00 Uhr Unterems

**Dienstag, 15. April**  
09.30 Uhr Zeneggen  
10.30 Uhr Bürchen  
13.00 Uhr Unterbäch  
14.15 Uhr Eischoll  
15.00 Uhr Ergisch

**Mittwoch, 16. April**  
10.00 Uhr Stalden  
13.00 Uhr Visperterminen

**Samstag, 19. April**  
10.00 Uhr Embd  
11.00 Uhr Törbel  
13.30 Uhr St. Niklaus

**Dienstag, 29. April**  
09.15 Uhr Varen  
10.00 Uhr Leukerbad  
13.15 Uhr Albinen  
14.30 Uhr Guttet  
15.15 Uhr Erschmatt



**Samstag, 3. Mai**  
10.00 Uhr Täsch: Gründungsschau des VZV Inneres Nikolai

**Samstag, 10. Mai**  
10.30 Uhr Blatten  
13.00 Uhr Kippel (Ferden-Wiler)

**5. Oberwalliser Fleckviehzuchtausstellung**  
Am Samstag, dem 26. April, findet in Turtmann die 5. Oberwalliser Fleckviehzuchtausstellung statt. Sie beginnt um 9.00 Uhr mit dem Rangieren der Kategorien. Am Nachmittag folgen die Misswahlen, der Züchtercup und die Übergabe der Ehrenpreise. Kantinenbetrieb während des ganzen Tages. Ab 16.00 Uhr musikalische Unterhaltung.

Versicherungsberatung am 10. April im Landwirtschaftszentrum in Visp

## Noch einzelne Plätze frei

Die Experten der Versicherungsabteilung des Schweizerischen Bauernverbandes stehen am kommenden Donnerstag, dem 10. April, den Oberwalliser Betrieben wiederum für eine Versicherungsberatung zur Verfügung. Sie kennen alle Aspekte der Krankenversicherung für die Bauernfamilie, die Versicherungs-Angebote für familienfremde Angestellte sowie die sinnvollen Lösungen im Bereich der Spar- und Risikoversicherungen, aber auch der Sachversicherungen auf einem Landwirtschaftsbetrieb. Ihr Ziel ist es, Lücken aufzudecken, auf Über- und Doppelversicherungen hinzuweisen und so ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu empfehlen. Es hat noch einzelne Plätze frei.

Raschentschlossene, welche ein spezifisches Versicherungsproblem besprechen oder das gesamte Versicherungsdossier kontrollieren lassen wollen, können bis spätestens am Dienstag

unter Tel. 027 945 15 71 noch einen Termin vereinbaren.



Am Dienstag, 22. April

## Schlachtvieh-Annahme

Die nächste Schlachtvieh-Annahme findet am Dienstag, dem 22. April, in Gamsen statt. Sie wird als Zwillingmarkt zur Schafannahme vom Vormittag durchgeführt. Um Händler auf den Platz zu bringen, müssen mindestens 20 Tiere aufgeführt werden. Sollten weniger Tiere gemeldet werden, muss die Annahme abgesagt werden. Die letzte Annahme vor der Alpsaison ist am Dienstag, dem 10. Juni, geplant. Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite [www.olk.ch](http://www.olk.ch) unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es unter Telefon 027 945 15 71. Senden Sie das Anmeldeformular zusammen mit dem Abstammungsausweis und der

Abkalbebestätigung an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp.

### Erneut gute Preise an der Annahme in Turtmann

An der Schlachtviehannahme vom 26. März in Turtmann wurden 25 Tiere aufgeführt. Davon wurde ein Tier im freien Handel verkauft. Acht Tiere wurden mit durchschnittlich 26,8 Rappen über der Schätzung verkauft. Die T-3-Kühe haben im Durchschnitt einen Verkaufspreis pro Kilogramm von Fr. 3.63 erzielt, das sind 32 Rappen mehr als bei der Annahme vom 22. Januar in Gamsen.

Wir gedenken unserer lieben Verstorbenen

## Messe in der Ritzingerfeld-Kapelle

Bauernseelsorger Robert Imseng feiert am Sonntag, dem 4. Mai, um 14.00 Uhr in der Ritzingerfeld-Kapelle einen Gedenkgottesdienst für unsere lieben Verstorbenen. Anfahrt nach Ritzingen mit Privatauto oder mit der MG-Bahn nach Biel (Brig ab 12.23 Uhr / Rückfahrt 16.36 Uhr bzw. Oberwald ab 13.12 Uhr / Retourfahrt 16.17 Uhr). Der Fussmarsch zur Kapelle ab Bahnhof Biel dauert rund eine halbe Stunde. Alle Interessierten sind herzlich zu diesem Gottesdienst eingeladen. Er wird vom Seelsorgeteam der OLK organisiert.



Weitere Infos siehe Rückseite →



## Kurse

Sofern kein anderer Kursort erwähnt ist, finden die nachfolgenden Kurse jeweils im Landwirtschaftszentrum an der Talstrasse 3 in Visp statt.

**Klauenpflege für Rindvieh**  
11. April: Der Kurs besteht aus einem theoretischen Teil zum Thema Behandlung von Klauenkrankheiten und Klauengeschwüren und einem praktischen Teil mit der technischen Handhabung der Werkzeuge und der Demonstration am Tier. Auskunft und Anmeldung beim LZV\*

**Kleine Massagetipps**  
17. April: Erika Werlen gibt kleine Massagetipps, Ratschläge und Tipps mit einfachen Hausmitteln. Der von der Bäuerinnenvereinigung im LZV organisierte Kurs steht allen Interessierten offen. Anmeldung bis 12. April an Imelda Ammann, Tel. 027 932 28 22.

**Feldbegehung Ackerbau/Futterbau**  
Zweite Aprilhälfte: Sie erfahren die Auswirkungen der Verunkrautung auf Ertrag und Qualität, vorbeugende Massnahmen zur Unkrautregulierung, Schadschwellen bei Unkräutern sowie mechanische und chemische Massnahmen gegen Unkräuter. Den Angemeldeten wird der genaue Termin, zusammen mit dem Detail-Programm, bekannt gegeben. Auskunft und Anmeldung beim LZV\*

**Herstellung von Schaf- und Ziegenkäse**  
28. April bis 2. Mai: Mit Theorie, Folgearbeiten und mit praktischer Arbeit in Gruppen werden Sie in die Kunst der Käseherstellung aus Schaf- und Ziegenmilch eingeführt. Auskunft und Anmeldung bis 11. April beim LZV\*

\*LZV, Landwirtschaftszentrum, Postfach 368, 3930 Visp, Telefon 027 948 08 10, E-Mail [bildung@l-z-visp.ch](mailto:bildung@l-z-visp.ch).

## Agenda

- 6. April**  
Kuhkampf im Goler in Raron, organisiert von der Viehzuchtgenossenschaft Leuk
- 9. April**  
Vortrag von Dr. Ing. Agronom Christoph Carlen zum Thema «Beeren in Garten, Forschungsergebnisse» um 19.30 Uhr im Restaurant Diana in Glis, organisiert vom Gartenbauverein Oberwallis
- 11. April**  
GV Vereinigung AOC auf dem Landgut Pfyn in Susten
- 12. April**  
Bockmarkt des Oberwalliser Ziegenzuchtverbandes (OZIV) in Naters Hoffest auf dem Biohof Bernhard Kalbermatter in Niedergesteln
- 19. April**  
Tag der offenen Tür im Landwirtschaftszentrum in Visp  
Tag der Milch und Start Projekt Stallvisite
- 25. April**  
Delegiertenversammlung des Walliser Milchverbands um 10.00 Uhr auf dem Gelände des Walliser Milchverbands in Siders
- 25. April bis 4. Mai**  
BEA/Pferd 2008 in der BEA bern expo in Bern
- 26. April**  
5. Oberwalliser Fleckviehausstellung in Turtmann  
Widder-Eliteschau an der BEA in Bern
- 27. April**  
Hoffest auf dem Lerchenhof in Turtmann
- 3. Mai**  
Gründungsschau des Viehzuchtvereins Inneres Nikolai in Täsch. Verpflegung und Kinderanimation auf dem Schauplatz



Oberwalliser  
Landwirtschafts  
Kammer

# AGRO WALLIS

## Lerchenhof Turtmann und Metzgerei Murmann, Brig Preisübergabe Hoffest 2007



Qualivo-Preisübergabe bei der Metzgerei Murmann in Brig, von links: Imelda Ammann, Marietta Schaller, Marcel Ammann, Justina Venetz, Ruth Murmann, Denise Zenhäusern, Hans Bruderer, Martin Murmann, Eve-Marie Constantin und Beat Andenmatten.

Am Hoffest 2007 auf dem Lerchenhof in Turtmann galt es, das Alter eines Qualivo-Tieres zu schätzen. 263 Tage zählte das Tier, wie das Betriebsleiterpaar Marcel und Imelda Ammann bekannt gab. Zusammen mit dem Metzgermeisterpaar Martin und Ruth Murmann und Hans Bruderer von der Hofmann AG Bützberg vergaben sie am 12. März zwei erste und vier zweite Preise. Ein grosser Anteil der rund 300 Wettbe-

werbstnehmer lag mit der Einschätzung relativ nahe beim richtigen Resultat. Justina Venetz von Stalden und Denise Zenhäusern von Unterbach gewannen mit der Schätzung von 262 Tagen den ersten Preis. Sie erhielten ein Paket auserlesener Qualivo-Spezialitäten. Ruth Schenk von Röthenbach im Emmental und Christian Fux von Kalpetran schätzten das Tier auf 261 Tage. Ebenfalls auf zwei Tage Differenz (265

Tage) kamen Beat Andenmatten von Naters und Jeannette Rebetz von Studen. Alle vier belegten damit den zweiten Platz und konnten einen Gutschein für Qualivo-Spezialitäten in Empfang nehmen.

**Qualivo: In der Region produziert, verarbeitet und vermarktet**  
Qualivo steht für tier- und umweltgerecht erzeugte Gaumenfreuden der Extraklasse. Das Qualivo-Programm basiert auf der Erfahrung von ausgewiesenen Metzgereien und Landwirten, gepaart mit dem umfassenden Wissen der Tierernährungsfachleute der H.U. Hofmann AG. Die Tiere werden ausschliesslich mit Qualivo-Futter, basierend auf Getreide, pflanzlichen Rohstoffen, Mineralstoffen und Vitaminen, sowie Milch und Heu gefüttert. Die Metzgerei Murmann in Brig verwertet jährlich um die 20, auf dem Lerchenhof Turtmann gemästete, Qualivo-Tiere im Alter von 10 bis 12 Monaten. In Murmanns Ladenlokal in Brig wird seit einiger Zeit nur noch Qualivo-Fleisch verkauft. Ein eindrücklicher Beweis, dass die Kundschaft der Qualität vertraut. Jedes Stück ist mit der Tier-Identität und dem Produktionsort versehen. Das schmackhafte und zarte Qualivo-Fleisch wird übrigens auch am **Hoffest 2008 vom Sonntag, dem 27. April**, auf dem Lerchenhof in Turtmann serviert.

## Öffentlicher Vortrag am 11. April im Gstipfji in Glis Haltung von Kaninchen und Meerschweinchen

Der Kaninchenzuchtverein Brig-Glis und Umgebung lädt am Freitag, dem 11. April 2008, ab 19.00 Uhr in der Hasenhütte im Gstipfji in Glis zu einem öffentlichen Vortrag über Kaninchen und Meerschweinchen ein. Irrtümlicherweise besteht der Glaube, Kaninchen oder Meerschweinchen seien wenig anspruchsvolle Tiere. Man kann sich gar nicht genug informieren, um diese Lebewesen so zu halten, dass es ihnen auch wirklich gut geht. Der KZV Brig-Glis und Umgebung will mit diesem öffentlichen Vortrag den interessierten Haltern und vor allem den zukünftigen Besitzern grundlegende Informationen über die Haltung dieser «niedlichen» Tiere mitteilen.



Falle bis zu 10 Jahre alt werden kann. Während seines Lebens benötigt es genauso Aufmerksamkeit und Pflege wie jedes Lebewesen, welches sich in der Abhängigkeit eines Menschen befindet. Neben der artgerechten Haltung wird der Kaninchenobmann Leo Manz auch über die Pflege (Krallen schneiden) und die richtige Fütterung informieren. Ebenfalls ist er ein kompetenter Fachmann für alle grundsätzlichen Fragen betreffend die Kleintierhaltung. Der Anlass ist kostenlos und für alle Interessierten offen.

### Richtige Fütterung und Pflege sind notwendig

Kaum eine Tierart wird derart unterschätzt und völlig falsch behandelt, daher ist die Aufklärung von vornherein enorm wichtig, damit die Tiere später nicht leiden müssen. Denn man muss bedenken, dass es sich hierbei um ein Lebewesen handelt, welches im besten

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

### TOP-OCCASIONEN

- ✓ Reform Metrac 2004, Jg 05, Betr. Std. 300
- ✓ Reform Metrac 3004 mit Frontmäherwerk
- ✓ Reform Metrac G6 mit Kabine + Heizung
- ✓ Reform Muli 401 mit Ladewagen 11 m<sup>3</sup>
- ✓ Reform Muli 555 S mit Ladewagen 15 m<sup>3</sup>
- ✓ Reform Muli T8 mit Kabine + LG-VS
- ✓ Bucher G 2800 / Rapid AC 3000
- ✓ Reform Ladegerät 15 m<sup>3</sup> / 18 m<sup>3</sup> VS
- ✓ Lüönd Ladegerät 14 m<sup>3</sup> / 19 m<sup>3</sup>
- ✓ Aebi Ladegerät
- ✓ Mistzetter Galfner auf Transporter
- ✓ Mistzetter Saco auf Transporter
- ✓ Mistkran gezogen mit Dieselmotor
- ✓ Gülleflüss auf Transporter + gezogen
- ✓ Traktor New Holland TL 90 m. Fronthy.
- ✓ Traktor Fiat 60-66 m. Frontlader
- ✓ Rigitrac SH 120
- ✓ Traktor Fendt 716 mit Frontlader
- ✓ Reform Motormäher 216 D / M3D
- ✓ Rapid Motormäher Mondo / Swiss / 306
- ✓ Aebi Motormäher AM 9 / AC44 / AC 55
- ✓ Brennholzfräse / Holzspalter 6-9 t
- ✓ Motorsägen Stihl / Husqvarna
- ✓ Generator Honda
- ✓ Generator mit Dieselmotor 6 KVA
- ✓ Polyester-Silo
- ✓ Raupenfahrzeug HP 400 + 500
- ✓ Diverse Anhänger

**Hit des Monats** → Wiesenegge 3-6 m zum Spezialpreis  
Auto- + Viehanhänger zum Spezialpreis

Der McAlu,  
ein vielseitiger Anhänger!



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

# HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

Sind Ihre Maschinen einsatzbereit?  
Ist ein Service oder Reparatur nötig?

Dann rufen Sie uns an



- Beratung
- Verkauf
- Vermietung
- Service aller Marken
- Reparatur aller Marken

**AgroTechnik**

SK Agro Technik AG Tel. 027 923 15 32  
Furkastrasse 107 Fax 027 924 38 32  
3904 Naters [www.agrotechnikag.ch](http://www.agrotechnikag.ch)

## Aktionen

### Geranienmarkt

Ab Freitag, 11. April  
Hänger und Steher rot  
**Fr. 1.95**

**Landi**

OBERWALLIS  
fenaco, Überlandstr. 70  
3902 Brig-Glis  
Telefon 027 923 10 86  
[www.landioberwallis.ch](http://www.landioberwallis.ch)



Solange  
Vorrat!

Diverse Sorten Saatkartoffel.

## 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.



Der neue  
Reform  
Muli T 7.  
Top Preis-  
Leistung

## Grosse Frühlings-Ausstellung!

Samstag, 12. April 10.00-17.00 Uhr  
Sonntag, 13. April 10.00-17.00 Uhr

Wir präsentieren Ihnen die neusten Modelle von **New Holland-Traktoren, Lindner-Transporter** sowie diverse **Kleingeräte**.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns und offerieren Ihnen gerne ein Gratis-Apéro.



### Johann Schmidhalter AG

Service + Verkauf von  
Land- und Kommunalmaschinen

Bielstrasse 41 • 3902 Glis • Tel. 027 923 95 78



Sanft, sauber und stark!  
Der hydro-pneumatisch gefederte  
VIATRAC AEBI VT450

**walker**  
fahrzeugtechnik

Walker Fahrzeugtechnik AG, 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)



Combicut Aebi CC26

Leistungsfähiger und leichtgewichtiger Steilhangmäher mit ausgezeichneten Klettereigenschaften • Handlich und vielseitig  
• Mechanisches Getriebe • Differenzial ermöglicht Wendemanöver ohne grossen Kraftaufwand • Geräteschnellanschluss • Mechanischer Arbeitsgeräteantrieb

Beratung, Verkauf und Service:

**R. Meichtry, 3956 Guttet-Feschel**  
Land- und Kommunalmaschinen  
Tel. 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03

Im Gespräch mit Hans Schliecker, Küchenleiter Spitalzentrum Oberwallis (SZO)

# Die Spalkost stammt zu 90% aus der Region



forderung war, kranke Menschen über die Ernährung positiv zu beeinflussen.

**Neben den Patienten und dem Personal verköstigen sich auch auswärtige Besucher im SZO. Warum?**

Vor mehr als 20 Jahren haben wir im Team beschlossen, die Gesundheit all unserer Gäste günstig zu beeinflussen. Unsere Restaurantbesucher wissen, dass wir überwiegend regionale Qualitätsprodukte frisch und kurzfristig verarbeiten und schön präsentieren.

**Die SZO-Küche hat einen sehr guten Ruf. Das Menüangebot ist umfangreich, die Kundenzufriedenheit überdurchschnittlich. Wie schaffen Sie es, in einer Grossküche so vielschichtige Wünsche zu erfüllen?**

Der Gast steht im Mittelpunkt unserer Motivation. Wir versorgen unsere Besucher mit einer modernen, gesunden und vollwertigen Ernährung, um deren Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit günstig zu beeinflussen. Wir setzen uns ausserdem für die Erhaltung einer regionalen Esskultur ein. Um eine überdurchschnittliche Gästezufriedenheit zu erreichen, bedarf es einer gut durchdachten Aufbau- wie Ablauforganisation und eines unternehmerisch handelnden Teams.

**Es ist in der Region bekannt, dass Sie im SZO überwiegend Frischprodukte verarbeiten. Wären Fertigprodukte nicht einfacher, billiger und zeitsparender?**

Kurzfristig verarbeitete frische Nahrungsmittel beeinflussen die Gesundheit positiv. Wir legen bewusst Wert darauf, den Anteil von vorgefertigten Lebensmitteln so gering wie möglich zu halten. Mit einer optimalen Organisationsstruktur sind regionale Frischprodukte immer günstiger als Fertigprodukte. Die Wirtschaftlichkeit ist gewährleistet, da wir die Menge äusserst knapp kalkulieren, um keine Resten zu produzieren.

**Lässt sich bezüglich gesunder Ernährung ein Vergleich zwischen Fertig- und Frischprodukten anstellen?**

Wir verwenden bewusst keine Fertigsaucen oder Päcklisuppen, keine Geschmacksverstärker wie Aromat, Fondor usw. Dadurch beeinflussen wir direkt die Gesundheit unserer gesamten Gäste. Die Gruppe der Allergiker nimmt wegen all der Fertiggerichte leider zu.

**Man hört immer wieder, dass langsam gewachsene Lebensmittel – tierischer wie pflanzlicher Herkunft – einen grösseren inneren Wert aufweisen. Welche Erfahrungen machen Sie bei der Verarbeitung?**

Wir verarbeiten am SZO in erster Priorität ökologisch produzierte Lebensmittel aus der Region. Wir schätzen diese nicht zuletzt darum, weil vor allem beim Fleisch die Ausbeute deut-



lich grösser ist. Wichtig scheint mir, dass wir unsere Gäste über alle Aktivitäten laufend informieren.

**Was für eine Bedeutung hat für Sie der biologische Landbau mit seinem Verbot von synthetischen Spritzmitteln und dem Verzicht auf Kunstdünger?**

Beim Einkauf achten wir darauf, dass wir sauber kontrollierte Lebensmittel mit dem Minimumstandard IP zur Verarbeitung angeliefert erhalten; egal von welchem Lieferanten.



**Das Bekenntnis zu regionalen Produkten ist ein zentraler Punkt in der Lebensmittelbeschaffung des SZO. Was ist der Hauptgrund dafür?**

Die Angebotsplanung richtet sich nach den Qualitätsbedürfnissen unserer Gäste, dem regionalen wie saisonalen Markt und wird an der Kundenzufriedenheit gemessen. Aus ökologischen und ökonomischen Gründen werden Lieferanten aus der Region zu marktgerechten Preisen bevorzugt. Das gilt auch für unsere regionale Landwirtschaft, mit der wir eine gesunde Partnerschaft pflegen. Wichtig ist auf jeden Fall der persönliche Kontakt.

**Der Welthandel liefert heute ein reichhaltiges und saisonal unabhängiges Angebot an Lebensmitteln übers ganze Jahr. Sind saisonbedingte Schwankungen nicht natürlich und sollten beim Einkauf berücksichtigt werden? Kaufen Sie zum Beispiel im Januar Erdbeeren oder Kopfsalat?**

Wir richten uns strikt nach dem saisonalen Angebot, so wird auch unsere

Menü- und Angebotsplanung organisiert.

**Einige Wirte und Hoteliers beklagen sich, dass einheimische Produkte zu teuer sind, weshalb sie diese weniger berücksichtigen. Sehen Sie das genauso?**

Einheimische Produkte sind nicht teurer, wenn mit den Produzenten fair verhandelt wird. Meiner Meinung nach legen viele gastronomische Betriebe zu wenig Wert auf Organisation, Kalkulation und kurzfristige Verarbeitung. Ausserdem benötigt man für die Verarbeitung qualifiziertes Personal. Leider steht der Gast oft zu wenig im Mittelpunkt. Oft mangelt es am fairen Umgang mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ebenfalls ist eine stetige Weiterbildung sehr wichtig.

**Als Bezüger von grossen Mengen an Lebensmitteln sind Sie auf leistungsfähige Lieferanten angewiesen. Bieten Ihre Lieferanten eine gute Dienstleistung, wenn es um das Angebot und die Informationen über einheimische Produkte geht?**

Mit unserem regionalen Lieferanten sind wir gut bedient. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Sie bieten eine hervorragende Dienstleistung, ausserdem unterstützen wir damit die regionalen Arbeitsplätze.

**Das Spitalzentrum Oberwallis bezieht auch einen Teil der Produkte direkt von Bauern oder bäuerlichen Genossenschaften aus der Region. Um welche Produkte handelt es sich?**

Wir beziehen landwirtschaftliche Produkte wie Kälber, Rinder, Lämmer und gemästete Hühner direkt aus der Region. Das Wildbret liefert uns die Kantonale Jagdabteilung. Gemüse und Früchte liefern uns die regionalen Bauern und Gärtnerinnen; hier spielt jeweils das saisonale Angebot eine Rolle. Die Gäste schätzen unsere Verarbeitung «just in time» der regionalen Produkte. Ich besuche regelmässig selber sämtliche Produktionsstätten der Region, um

mich von der Qualität zu überzeugen.

**Was sind die Wünsche einer Küchenbrigade an die Oberwalliser Bauern? Wie könnten sich Landwirte noch ein besseres Einkommen erarbeiten?**

Das Angebot ist reichlich und die Bauern geben sich grosse Mühe in der Vielfalt ihrer Produkte. Unsere Wünsche gehen in Richtung einer optimalen Produktion, einer konkurrenzfähigen Verarbeitung und Präsentation der regionalen landwirtschaftlichen Produkte. Hier spielen Hygiene und ein gleichwertiges Qualitätsniveau gegenüber Zwischenhändlern eine wichtige Rolle.

**Leider ist die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft nach wie vor noch nicht perfekt. Was muss geschehen, dass sich diese Partner in Zukunft näher kommen?**

Persönlich meine ich, dass die Erstellung von realistischen und gemeinsamen Marketingkonzepten zur verbesserten Zusammenarbeit führen könnte. Hierzu haben wir genügend ausserkantonale Beispiele. Ebenfalls wichtig sind Schulung und Förderung aller Mitarbeiter sowie ein respektvoller und offener Umgang unter allen Beteiligten. Weiter gehören eine verständliche Informationspolitik rund um den regionalen Markt und deren Produkte dazu. Die Bereitschaft zur kollegialen Zusammenarbeit bedarf eines modernen und zukunftsorientierten Personalmanagements, welches auch zu unserer strategischen Erfolgsposition gehört. Der wirtschaftliche Stellenwert, die Erfüllung unseres Auftrages und die Verantwortung gegenüber der Region sind uns im SZO seit jeher bewusst. Die tägliche Umsetzung unseres Konzeptes wird auch in Zukunft unser wichtigster Motivator sein. Die Erfolgszahlen beweisen uns täglich, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

**Herr Schliecker – vielen Dank für das interessante Gespräch.**

Die Auskünfte von Hans Schliecker sind für uns Bauern ermutigend. Für die Gastronomie im Wallis könnten sie eine gewisse Vorbildfunktion ausüben. Produkte aus der Region sind wieder gefragter! Viele Menschen verlangen nach überschaubaren Regionen und deren Eigenheiten. Der Erfolg der SZO-Küchenbrigade beruht auch in diesem Bekenntnis zur Region. Dies lässt uns Bauern hoffen, auch in einer globalisierten Welt bestehen zu können. Bei der Bewirtung unserer Gäste sind die Köche in unserem Tourismuskanton gut beraten, auf die bewährte Walliserküche mit einheimischen, naturbelassenen Produkten zu setzen. Der Erfolg wird ihnen Recht geben.

**Eugen Oggenfuss  
Oberwalliser Biovereinigung**

Die SAB eröffnet die Alpstellensaison 2008

## Ein Sommer auf der Alp

Für einen Alpverantwortlichen ist es nicht immer einfach, eine geeignete Person zu finden, welcher die Alp während der Sömmerungsperiode anvertraut werden kann. Auf der anderen Seite besteht bei den Alpstellensuchenden das Problem, dass sie nicht wissen, wo sie eine geeignete Stelle finden könnten. Um genau dieses Informationsmanko zu beheben, hat die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) vor einigen Jahren die Alpstellenvermittlung geschaffen. Hier können sich Anbieter und Nachfrager von Alpstellen gegen einen Unkostenbeitrag auf eine Liste eintragen lassen, welche ständig aktualisiert und allen Interessierten zugeschickt wird. Dank diesem Vorgehen können sich sowohl Anbieter als auch Nachfrager sehr unbürokratisch kontaktieren.

### Wichtige Informationen

Nebst der Kontaktvermittlung bein-

haltet die Dienstleistung der SAB auch ein Informationsdokument, welches Alpstellenanbieter als auch Alpstellenbewerber über die relevantesten Punkte eines Alpeinsatzes aufklärt. Für jemanden, der zum ersten Mal einen Alpeinsatz leistet, ist es wichtig zu wissen, dass ein Sommer auf der Alp sicher ein einzigartiges Erlebnis ist, aber vor allem auch strenge und verantwortungsvolle Arbeit bedeutet.

Für den Arbeitgeber ist die Informationsbroschüre eine wichtige Orientierungshilfe für alle Belange, welche mit der Anstellung eines Sennen oder einer Sennlerin einhergehen. Nicht zuletzt sind klare Abmachungen bezüglich Lohn, Ferienanspruch, Sozialleistungen usw. ein wesentlicher Bestandteil einer erfolgreichen Zusammenarbeit auf der Alp.

Weitere Informationen unter [www.sab.ch](http://www.sab.ch) oder Tel. 031 382 10 10

Auszeichnung innovativer Projekte in den Berggebieten

## SAB-Preis 2008

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 30. Juni der Öffentlichkeit vorgestellt sowie an der Generalversammlung der SAB vom 29. August präsentiert.

### Hauptpreis mit 9500 Franken dotiert

Mit dem Hauptpreis 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. Sie sollen die Zusammenarbeit zwischen einzelnen Sektoren, Gemeinden, Regionen oder Kulturkreisen fördern und die Arbeitskräfte vermehrt ausbilden, um die Arbeitsmöglichkeiten sowie die Qualität der Produkte zu verbessern. Sie sollen besondere Leistungen im Bereich der Erhaltung der Kulturlandschaft und der Umwelt erbringen. Die Projekte müssen im Sinne der nachhaltigen Entwicklung umwelt- und sozial verträglich sowie für das Berggebiet beispielhaft und innovativ sein. Ihre Auswirkungen müssen messbar sein.

### Zwei Nebenpreise von 1500 Franken

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 **30. Mai 2008** eingereicht werden an: SAB, SAB-Preis 2008, Postfach 7836, 3001 Bern

### Achtung Landwirte und Sammler!

**Zu verkaufen**  
**Kuhtrreicheln** Alte Giovanola, alte Chamornix, Morier, Annivier, Vaquin, Viglino, Verona Premana, Bulle sowie Messing-Schellen. Kuhhalfter, Hornführer und Gürtel  
**Schaftrreicheln** Alte und neue Kranztrreicheln, Edelweissreicheln und Lochtrreicheln  
**Ziegentreicheln** und Schellen  
Alles zu fairen Preisen! Tel. 079 586 97 42