

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: Donnerstag, 27. März: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Im Restaurant Schmitta in Raron lassen sich feinste Walliser Köstlichkeiten geniessen

## Von der Hufschmiede zum Feinschmeckerlokal

Man fühlt sich gleich willkommen im Restaurant Schmitta in Raron. Luzia und Franz Schmid strahlen Gastfreundschaft aus und empfangen ihre Gäste in einem hellen, geschmackvoll eingerichteten Raum, der jeden Sonnenstrahl aufnimmt. Umgeben von Obstbäumen, Sträuchern, alten Gebäuden und Scheunen steht da ein neues Haus mit hohen Fenstern, 2001 nach dem Minergiestandard erbaut. Just da, wo früher die Schmiede von Luzias Grossvater stand, abseits vom Durchgangsverkehr und doch inmitten des Rilke-Dorfes. Eröffnet wurde der Betrieb im Januar 2002. Er beherbergt ein Restaurant und einen Saal mit je 35 Plätzen. Der einladende Bau und die vorzügliche Küche im mittleren Preissegment fanden rasch ihre Liebhaber. Wer sich heute bei Schmidts verköstigen will, sollte dies nicht ohne Reservation tun.



Luzia und Franz Schmid mit ihren Kindern Céline und Fabian

schon einigen Aufwand betreiben. «Agro Wallis» wollte mehr wissen:

### Das Restaurant Schmitta ist Mitglied des Vereins Walliser Köstlichkeiten – warum?

Regelmässig volle Mahlzeiten mit einheimischen Produkten anzubieten, gehört zu unserem Berufsstolz und entspricht unserer Einstellung zur Umwelt. Beim Surfen im Internet sind wir zufällig auf den Verein Saveurs du Valais/Walliser Köstlichkeiten gestossen. Das Emblem hat uns gefallen und die Anforderungen haben wir ohnehin schon fast erfüllt – so haben wir uns angemeldet. Nun leuchtet das rote Schild mit Rebe und Raclette schon im zweiten Jahr an der Schmitta-Fassade. Allerdings fehlt die neue Jahrzahl noch, bedauern die Schmidts.

### Gibt es da nicht Gegensätze zwischen der saisonalen Produktion unserer Landwirtschaft und den Bedürfnissen der Gäste?

Manchmal sind wir echt gefordert, drei Mahlzeiten zu finden, die ausschliesslich aus Walliser Produkten bestehen. Unsere Spezialitäten müssen sich in der Tat nach der Jahreszeit richten. Dann braucht es immer auch Zufälle. Wenn Kollegen und Nachbarn genug fangen, können wir beispielsweise Walliser

Forellen anbieten. Im Oberwallis gibt es leider nur eine Adresse für den Bezug von einheimischen Fischen. Unsere Karte hängt auch davon ab, was und wie viel im eigenen Garten gedeiht und wie viel unsere Nachbarn aus ihren Gärten selber verwerten können. Wenn die Obstbäume reiche Ernte tragen, können wir fast das ganze Jahr unser eigenes Apfelmus anbieten. Manchmal helfen uns auch der Tiefkühler und das Einmachglas weiter. Unsere Gäste schätzen es aber, wenn das Angebot auf unserer Karte immer wieder wechselt.

### Stehen die Lieferanten bei Ihnen Schlange?

Das wäre schön. Es würde das Angebot auf unserer Karte bereichern. Ganz so einfach ist es aber doch nicht. Beispielsweise bezögen wir das Schafffleisch gerne direkt vom Bauern. Weil ein einzelner Betrieb aber nicht regelmässig liefern kann, mussten wir uns an die Metzgereien der Umgebung wenden. Die kennen unsere Wünsche und rufen uns an, wenn sie ein passendes Tier haben. Die Milchprodukte beziehen wir alle vom gleichen Lieferanten, achten aber darauf, einheimische Waren zu bekommen. Gemüse wie Tomaten, Kürbis und Kräuter sowie Beeren stammen aus dem eigenen Garten oder eben aus nachbarlichen Überschüssen. Kartoffeln und Eier stammen von Betrieben aus der Umgebung. Wenn wir keine einheimischen Produkte kriegen, müssen wir den Bedarf halt mit Schweizer Ware decken und die Mahlzeit von der Karte der Walliser Köstlichkeiten streichen. Bei den Weinen hingegen kennen wir keine Probleme. In unserem Keller lagern nur Walliser Weine.

### Was wäre also seitens der Produzenten zu verbessern?

Kämen wir mit den Bauern vermehrt ins Gespräch, würden wir auch ihre Produkte, vielleicht gar Nischenprodukte, kennen. So könnten wir gemeinsam gewiss viele neue Kreationen anbieten. Wir sind also offen für alle bäuerlichen Angebote, egal ob im Fleisch-, Milch- oder Gemüsesektor. Wir kaufen übrigens meistens das ganze Tier und zerlegen es dann selber. Wir freuen uns auch über saisonale Angebote, beispielsweise waren Walliser Spargeln, Obst und Gemüse im vergangenen Jahr nur schwer zu finden. Wir sind auch bereit, uns bei der Anlieferung flexibel zu zeigen. Gäbe es im Oberwallis eine Plattform, die beim Beschaffen einheimischer Produkte hilft, würde der Umsatz einheimischer Produkte in der Gastronomie steigen. Davon sind wir überzeugt. Für die Gastronomie wäre es natürlich am einfachsten, wenn Prodega in ihrer neuen Oberwalliser Niederlassung eine Walliser Ecke einrichten würde.

### Wie reagieren die Gäste auf Ihr Angebot?

Da gilt es zu unterscheiden zwischen den einheimischen Gästen und den Touristen. Der Walliser und die Walliserin suchen sich das auf der Karte aus, was ihnen gerade schmeckt. Touristen hingegen neigen meist dazu, die typisch einheimischen Speisen auszuprobieren. Dabei gilt das Kriterium «aus der Region» mehr als das Biolabel.

### Wie steht es mit dem Preis – kann ein Mehrwert verkauft werden?

Bei uns ist der Preisunterschied kaum merklich. Eine kleine Ausnahme bildet das Biofleisch. Wir arbeiten ohnehin nur mit Schweizer Ware und die ist im Schnitt kaum günstiger als die Einheimische. Wir sind der Meinung, dass einheimisch nicht einfach teurer bedeuten darf. Die Warenkosten sind ohnehin



Das Restaurant Schmitta in Raron bietet feinste einheimische Kost in idyllischer Umgebung

ein kleiner Anteil der gesamten Betriebskosten. Zudem bauen wir vieles selber an, das ist unser Hobby – und bedeutet wenig Kosten. Die überschüssige Gartenernte unserer Nachbarn erhalten wir auch günstig. Und wenn uns der Metzger Niere und Leber gratis zusteckt, weil er sie ohnehin nicht verkaufen kann, wirkt sich das auch auf unsere Rohkosten aus. So machen wir eine Mischrechnung und kommen damit gut über die Runde.

### Fürchten Sie die Konkurrenz, wenn alle das gleiche Label entdecken?

Überhaupt nicht – gute Betriebe in der Talebene mit einfachen Mahlzeiten zu erschwinglichen Preisen sind eigentlich rar. Wir finden es schade, dass nicht mehr Oberwalliser Betriebe mitmachen. Das Emblem erhielt damit einen höheren Bekanntheitsgrad. Nur, wenn alle das Gleiche anbieten, geht das Aussergewöhnliche halt verloren.

*Familie Schmid, herzlichen Dank für das Gespräch.*

## Seit Januar in Kraft: **ÖLN-Info** Neue Direktzahlungsverordnung

Seit dem 1. Jan. gelten bei den Direktzahlungen teils neue Ansätze, so reduziert sich der RGVE-Beitrag von 900 auf 860 Franken und der Flächenbeitrag beträgt neu 1080 statt 1150 Franken. Nach der Verabschiedung des ersten Verordnungspaketes traten am 1. Jan. diverse Änderungen im Rahmen der Direktzahlungsverordnung (DZV) in Kraft. Seit Ende Februar ist die aktuelle DZV mit Erläuterungen und Weisungen auf der Webseite von blw.admin.ch (Themen/Direktzahlungen und Strukturen) veröffentlicht. Sie wird ab dem Anbaujahr 2008/09 (ab 1. Sept. 2008) angewendet und kontrolliert. Hier finden Sie die wichtigsten Änderungen:

### Ökologische Ausgleichsflächen

Entlang von Oberflächengewässern muss ein Grün- oder Streueflächenstreifen oder ein Ufergehölz von mindestens 6 Metern (bisher 3 Meter) Breite angelegt sein. Auf den ersten 3 Metern dürfen weder Dünger noch Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden. Ab dem dritten Meter dürfen keine Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden. Bei Dauerkulturen, die am 1. Januar 2008 bereits bestehen, muss die minimale Breite von 3 auf 6 Meter erst nach Ablauf der ordentlichen Nutzungsdauer erhöht werden. Der extensive Grün- oder Streueflächenstreifen entlang von Hecken, Feldgehölzen, Waldrändern und Ufergehölzen bleibt bei 3 Metern. Eine standortgerechte Beweidung solcher Grünstreifen ist erlaubt. Ergänzt wurden die Ausschlussgründe von extensiv genutzten Weiden und Waldweiden. Die Hecken, Feld- und Ufergehölze sind neu ohne Zusatzaufgaben beitragsberechtigt. Die Rebflächen mit natürlicher Artenvielfalt erhalten neue Bedingungen und Auflagen.

### Entlastung von wenig intensiv geführten Betrieben

Mit Ausnahme der Bergzone IV gelten

höhere Werte für den Viehbesatz pro Hektare düngbare Fläche, nämlich: 2,0 Düngergrossvieheinheiten (DGVE)/ha in der Talzone; 1,6 DGVE/ha in der Hügellzone; 1,4 DGVE/ha in der Bergzone I; 1,1 DGVE/ha in der Bergzone II; 0,9 DGVE/ha in der Bergzone III. In der Bergzone IV gelten weiterhin 0,8 DGVE/ha. Betriebe, welche diese Werte nicht überschreiten und keine N- oder P-haltigen Dünger zuführen, sind von der Berechnung der Düngerbilanz befreit. Der Futterzukauf bedingt keine Berechnung der Düngerbilanz, sofern die vorstehenden Werte nicht überschritten sind. Ebenso besteht kein Zwang für eine Bodenprobe, sofern die vorstehenden Werte nicht überschritten sind. Der Kanton kann bei Spezialfällen, z. B. bei Betrieben mit Spezialkulturen und bodunenabhängiger Tierhaltung, auch beim Unterschreiten der obigen Grenzen eine Nährstoffbilanz verlangen. Ebenfalls kann der Kanton in heiklen Gebieten, z. B. in der Nähe von Quelfassungen eine Bodenprobe verlangen.

### Aufzeichnungen

Die Aufzeichnungen sind neu sechs (bisher fünf) Jahre aufzubewahren. Insbesondere müssen folgende Angaben enthalten sein:

- Betriebsfläche, landwirtschaftliche Nutzfläche, Parzellenplan, Parzellenverzeichnis
- Angaben über die Kulturen, die Fruchtfolge, die Bodenbearbeitung, die Düngung, den Pflanzenschutz und bei Ackerkulturen die Erntedaten und -erträge
- die zur Berechnung der Nährstoffbilanz notwendigen Unterlagen
- weitere Aufzeichnungen, sofern diese zweckdienlich sind

Weitere Änderungen, z. B. beim Pflanzenschutz und bei den Typen der Öko-Ausgleichsflächen werden in einer nächsten Ausgabe veröffentlicht.

## Saveurs du Valais – Walliser Köstlichkeiten

Ist 2004 auf Initiative der Walliser Landwirtschaftskammer entstanden. Seit Juli 2007 besteht ein eigener Verein, dem die Gastrovalais und der Walliser Hotelierversand als Aktivmitglieder angehören. Die Walliser Landwirtschaftskammer als Passivmitglied stellt mit Alain de Preux den Generalsekretär. Das Emblem Walliser Köstlichkeiten wurde bisher an 26 Restaurants im Unterwallis vergeben. Aus dem Oberwallis gehören neben der Schmitta in Raron drei weitere Betriebe dazu, nämlich Ewald Michlig, Hotel Tenne Glurigen; Simon Aellig, Croix d'Or et Poste Münster; Kurt Meier, Walliser Weinstube Brig. Interessierte Betriebe wenden sich am besten an die Kontaktperson für das Oberwallis, Ewald Michlig in Glurigen.

### Reglement

Um das Label «Walliser Köstlichkeiten» zu erhalten, muss der Gastwirt ständig mindestens drei warme Mahlzeiten aus Walliser Produkten sowie zwei Desserts aus Walliser Erzeugnissen empfehlen. Ebenso muss er täglich und zu jeder Zeit einen «Walliser Teller» servieren, der sich aus Walliser Roggenbrot AOC, Walliser Trockenfleisch IGP, Rohschinken, Trockenwurst, Speck und Käse aus dem Wallis zusammensetzt. Das Raclette

muss er auf traditionelle Art, also von einem halben Laib Walliser Rohmilchkäse abgestrichen, servieren. Die Weinkarte muss mindestens acht Spezialitäten aus dem Wallis enthalten,



von denen zwei Qualitätsweine für den Offenausschank vorzuschlagen. Die Walliser Edelbrände Abricotine AOC und Williamin AOC müssen ebenfalls auf der Karte stehen. Die einheimischen Speisen und Getränke sind auf der Karte inklusive Herkunftsbezeichnung hervorzuheben. Es ist auch möglich, eine separate Karte «Walliser Köstlichkeiten» zu führen. Der Wareneinkauf muss jederzeit belegbar sein. Die Speise- und Getränkekarte ist dem Verein zur Genehmigung vorzulegen.

## Erweitertes Dienstleistungsangebot der OLK

### Personenversicherungen der Agrisano

Seit Anfang 2007 ist die Oberwalliser Landwirtschaftskammer als Regionalstelle der Krankenkasse Agrisano tätig. Das Angebot der Krankenkasse für die Landwirtschaft ist speziell auf die Bedürfnisse der Bauernfamilie zugeschnitten. Die Geschäftsstelle der OLK (027 945 15 71) steht für Auskünfte zur Verfügung und unterbreitet Ihnen gerne eine unverbindliche Offerte. Für Landwirtschaftliche Betriebe, Sennerei- und Alpengenossenschaften, welche familienfremde Mitarbeiter beschäftigen, bieten wir mit der Globalversicherung des Schweizerischen Bauernverbandes ein einfaches und günstiges System an, welches den gesamten obligatorischen Versicherungsschutz deckt.

### Sachversicherungen der Emmental

Im Februar dieses Jahres hat die OLK einen Vermittlervertrag mit der Emmental Versicherung abgeschlossen. Die Geschäftsführerin der OLK wird



nun sukzessive für den Bereich der Sachversicherungen geschult. Dank der Hilfe von langjährigen Emmental-Spezialisten kann die OLK das agroPak jedoch ab sofort anbieten. Das agroPak ist ein Versicherungspaket im Baukastensystem. Im agroPak können das landwirtschaftliche Inventar, landwirtschaftliche Zusatzrisiken, Hausrat, Gebäude, Fahrzeuge (Teilkasko), Mehr-, Aufräumungs-, Wiederherstellungskosten und Ertragsausfall sowie Tiere der Rindergattung, Schafe und Ziegen gegen Unfall versichert werden. Und zwar für folgende Gefahren: Feuer/Elementar, Diebstahl, Wasser, Glas, Unfall (für Tiere) sowie Landwirtschafts- und Privathaftpflicht.

Neben einer umfassenden Deckung und dem Vorteil, alles in einem Vertrag versichern zu können, profitieren agroPak-Versicherte auch von Paketrabatten. Erkundigen Sie sich unter Telefon 027 945 15 71. Wir freuen uns.

Die Bauernschaft trifft sich 19. März in Stalden

## Einladung zur Generalversammlung der OLK

Die GV der Oberwalliser Landwirtschaftskammer findet traditionell am Josefstag, also am kommenden Mittwoch, statt. Die Bauerntagung beginnt um 9.00 Uhr mit einer Messe in der Pfarrkirche von Stalden. Die Versammlung ist auf 10.00 Uhr in der Mehrzweckhalle von Stalden angesetzt. Neben der Ansprache von Staatsrat Jean-Michel Cina gilt das Referat zum Thema «AP 2011: was ändert für die Berglandwirtschaft?» als Höhepunkt. Christoph Böbner, Vizerektor und Leiter der Hauptabteilung Direktzahlungen und Strukturen beim BLW, zeigt die Änderungen

aufgrund des seit dem 1. Januar 2008 in Kraft gesetzten ersten Verordnungspaketes auf. Er legt weiter die möglichen Auswirkungen aus dem zweiten Verordnungspaket, welches Anfang 2009 in Kraft tritt, auf. Gleichzeitig wirft er einen Blick auf den Umbau des Direktzahlungssystems. Eine Motion der Wirtschafts- und Abgabekommision des Ständerates verlangt nämlich die Prüfung des gesamten Systems. Die OLK freut sich auf eine rege Teilnahme der Oberwalliser Bauernschaft an der GV und heisst alle herzlich willkommen.

## Nächste Schlachtviehannahme am Mittwoch, 26. März

Die Proviande hat uns ausser Programm die Durchführung einer Schlachtvieh-Annahme am Mittwoch, dem 26. März, in Turtmann bewilligt. Sie findet als Zwillingsmarkt zur Schafannahme vom Vormittag statt. Sie beginnt wie üblich um 13.00 Uhr auf dem Annahmeplatz in Turtmann. Bitte melden Sie Ihre Tiere umgehend an. Eine weitere Schlachtviehannahme findet am Dienstag, dem 22. April, statt. Sie wird ebenfalls als Zwillingsmarkt 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.

## Ringkuhkampf am 6. April im Goler



Unter der Leitung von OK-Präsident Nando Matter organisieren die

Meschlergeteilen am Sonntag, dem 6. April, im Goler in Raron einen Ringkuhkampf. Das Programm sieht die Viehannahme von 7.00 bis 8.15 Uhr vor. Die Wettkämpfe beginnen um 9.00 Uhr. Zirka um 15.00 Uhr finden die Final-Wettkämpfe statt und ungefähr um 17.00 Uhr die Tombola-Verlosung. Eine gut geführte Kantine sorgt für die Verpflegung des Publikums. Die Meschlergeteilen freuen sich auf viele Freunde des Ringkuhkampfes, und heissen sie im Goler herzlich willkommen.

## Natur und Umwelt im Agrotourismus hervorheben

Schwerpunkte im eintägigen Kurs «Agrotourismus» vom 15. April in Siders bilden die Themen:

- Mit einem nachhaltigen Tourismus zum Erfolg des landwirtschaftlichen Betriebes beitragen.
- Führen einer Gruppe auf dem Land – Ferien, Köstlichkeiten und Entdeckungen.
- Fauna und Flora der näheren Umgebung kennenlernen, damit man das Wissen an die Touristen weitergeben kann.

• Die wichtigsten Aspekte eines nachhaltigen Tourismus verstehen sowie diese anschliessend den Touristen erklären.

Der Kurs wird in französischer und deutscher Sprache geführt. Anmeldungen sind bis am 31. März an die Kantonale Landwirtschaftliche Schule, Postfach 437, 1950 Châteauneuf-Sitten zu richten. Tel. 027 606 77 00, Fax 027 606 77 04, [chateauneuf@admin.vs.ch](mailto:chateauneuf@admin.vs.ch).

### Jahresprogramm des Seelsorgeteams der OLK

## Anlässe für das Gemüt



Kraft schöpfen aus gemeinsam erlebten Augenblicken der Stille und der Besinnung.

Die Bauernseelsorge im Oberwallis entstand vor über 50 Jahren im Auftrag des damaligen Bischofs Nestor Adam. 1987 wurde ein Bauernseelsorgeteam bestimmt, um die bäuerliche Seelsorge im Oberwallis zu erweitern und den Bauernseelsorger in seiner Aufgabe zu unterstützen. In diesem Team waren die Landjugend, der Bauernverband und die Bäuerinnenvereinigung vertreten. Die Oberwalliser Landwirtschaftskam-

mer setzt die Tradition der bäuerlichen Seelsorge fort. Das Team unter der Leitung von Maria Arnold und der Geistlichen Betreuung von Bauernseelsorger Robert Imseng hat für das laufende Jahr wieder ein besinnliches Programm zusammengestellt.

### Gemeinsam Stille und Besinnung erleben

Am Sonntag, dem 4. Mai feiern wir in der Kapelle auf dem Ritzingerfeld um 14.00 Uhr eine Messe für die Verstorbenen. Am Sonntag, dem 14. September fahren wir nach Einsiedeln zum Hochamt am Tag der **Engelweihe**. Am Donnerstag, dem 27. November lassen wir uns ab 14.00 Uhr im Pfarreizentrum in Brig in den Advent einstimmen. Die Anlässe, zu denen alle interessierten Frauen und Männer herzlich eingeladen sind, stehen jeweils unter der Leitung von Bauernseelsorger Robert Imseng. Die detaillierten Programme werden im «Agro Wallis» laufend veröffentlicht.

## Schafannahmen

Die nächsten Schlachtschafannahmen finden am Mittwoch, 26. März und 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. Sie beginnen jeweils um 8.00 Uhr. Die Anmeldungen sind bis spätestens 14 Tage vor der Durchführung zu richten an Telefon 027 945 15 71. Bei Abwe-

senheit 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 Telefonnummer das Annahmedatum, den Annahmeplatz, die Anzahl Auen und Lämmer und die Rasse bekannt.

Zu spät eintreffende Anmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

## Der WAS-Widdermarkt findet heute in Gampel statt



Heute treffen sich die Widder der Rasse Weisses Alpenschaf in Gampel. Auch dieses Jahr werden in Gampel unter den

rund 200 aufgeführten Tieren viele hervorragende Tiere zu sehen sein. Ab 9.00 Uhr bis gegen Mittag findet die Beurteilung der Tiere durch die Experten statt. Direkt im Anschluss wird der Mister Gampel gewählt d.h. aus den Kategoriensieger mit Maximalnoten wird der Schönste bestimmt. Um 14.00 Uhr findet der Nachzuchtcup statt. Die Rangverkündigung mit Fachkommentar ist auf 15.30 Uhr angesetzt. Der WAS-Widdermarkt findet auf dem alten Lonza-Areal (hinter dem Restaurant Schmiedstube) statt. Alle Liebhaber des Weissen Alpenschafs sind herzlich eingeladen.

### Schweizerische Katholische Bauern-Vereinigung

## Einladung zur GV am 6. April

Die 66. GV der Schweizerischen Katholischen Bauern-Vereinigung findet am Sonntag, dem 6. April im Kloster Magdenau zwischen Flawil und Degersheim (St. Gallen) statt. Nach der heiligen Messe in der Klosterkirche um 10.15 Uhr wird um 11.30 Uhr das Mittagessen aus der Klosterküche serviert. Die GV, die neben den ordentlichen Traktanden auch Ersatzwahlen vor-

sieht, beginnt um 13.15 Uhr. Im Anschluss erhalten die Versammlungsteilnehmer Informationen über die Zisterzienserinnen-Abtei und können an einem von den Schwestern geführten Rundgang durch das Kloster teilnehmen. Programme zur GV mit Anreisemöglichkeiten sind bei der OLK (Telefon 027 945 15 71) erhältlich.

### Bei Knospbetrieben und Bundesbiobetrieben

## Klarstellung zur 100%-Biofütterung

Den Betrieben, die mit dem Verbleib bei der Bio Suisse nicht mehr klarkommen, teilen wir an dieser Stelle mit, dass in Bezug auf die Fütterung bei Knospbetrieben und bei Bundesbiobetrieben die gleichen Vorschriften gelten. Die 100%-Biofütterungsregelung gilt für alle Betriebe, die Bio-Direktzahlungen in Anspruch nehmen wollen. Die Verschärfung wurde auf Bundesebene mit dem ständigen Druck der EU erlassen. Bio Suisse muss sich an die übergeordnete Gesetzgebung halten. Ausnahmebewilligungen werden nur noch bei mangelndem Futterangebot oder bei Missernten erteilt.

Biobetriebe, die diese Vorschrift nicht einhalten wollen oder können, müssen künftig auf die Biobeiträge verzichten und neu ein Gesuch für die Aufnahme als ÖLN-Betrieb stellen. Diese Richtigstellung wurde nötig, weil falsche Meinungen im Umlauf sind und in der Presse ungenaue Angaben dazu gemacht wurden. Wir bitten euch, dies bei euren Betriebsplanungen zu berücksichtigen. Im Weiteren verweisen wir auf das «bioaktuell» Nr. 1/08 Seite 17 «Neuerungen in der Fütterung».

Vorstand der Oberwalliser Biovereinigung

Anfragen unter Tel. 027 945 15 71

## Kurse

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

### Eutergesundheit

3. April: Der Aufbau des Euters, Euterprobleme erkennen und vermeiden, Haltung und Betreuung, Melktechnik, Sanierungsmassnahmen sind die Themen ab 13.00 Uhr. Anschliessend erhalten Sie im Stall praktische Tipps für den Alltag. Auskunfts und Anmeldung bis 25. März beim LZV\*

### Weidetechnik

4. April: Sie lernen die Weideführung und moderne Zauntechnik beim Kleinvieh kennen. Nach dem theoretischen Teil ab 10.00 Uhr folgt um 13.00 Uhr die praktische Anwendung in steilem Gelände. Auskunfts und Anmeldung bis 25. März beim LZV\*

### 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. Auskunfts 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. Anmeld. bis 12. April an Imelda Ammann, Tel. 027 932 28 22.

\*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

### 22. März

Nachpunktieren der Schwarznasen-Widder ab 10.00 Uhr in Baltschieder

### 24. März

VIFRA-Kuhkampf im Goler in Raron

### 27. bis 30. März

EXPO Bulle 2008

### 4. April

GV der Walliser Landwirtschaftskammer in Châteauneuf-Sitten

### 5. April

Delegiertenversammlung Schweizerischer Ziegenzuchtverband

### 6. April

Kuhkampf im Goler in Raron, organisiert von der Viehzuchtgenossenschaft Leuk

### 9. April

Vortrag von Dr. Ing. Agronom Christoph Carlen zum Thema «Beeren im 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 Türe 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