

2. Ausgabe Juni 2009, 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, 25. Juni: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Fünf Oberwalliser Gastbetriebe machen beim Verein «Saveurs du Valais/Walliser Köstlichkeiten» mit

## Einheimisch essen in den Sonnigen Halden

Seit 22 Jahren führen der gelernte Koch François Gard und die Hauswirtschaftslehrerin Adelheid Gard-Blatter das Hotel Sonnenhalde in Ausserberg. Beide waren immer schon an der Zusammenarbeit mit den Bauern interessiert. Sie machten bereits beim Projekt LaNaTour mit und waren auch Mitglied der Ambassadeurs du Valais. Sie schätzen die natürlichen einheimischen Produkte und die Nähe zu den Produzenten. Mittlerweile wissen sie, dass auch ihre Gäste den Wert von regionalen Produkten erkennen und würdigen. François und Adelheid Gard haben im «Nouveliste» von der Existenz des Vereins «Saveurs du Valais/Walliser Köstlichkeiten» gelesen und meldeten sich spontan an. Ihre Speisekarte bedurfte kaum einer Änderung. Einheimische Spezialitäten nahmen dort immer schon einen wichtigen Platz ein. Auch wissen sie, dass Produkte aus der Region ihre Saison haben. «Mit etwas Fantasie lassen sich aber jederzeit genügend verschiedene Spezialitäten finden, um die

Karte mit einheimischen Gerichten zu füllen.» Dass der Einkauf der Walliser Ware dokumentiert werden muss, um das Emblem zu erhalten, versteht sich für das Wirtepaar von selbst. Angepasst haben die Gards die Dekoration: Schwarznasenschafe und Schwarzhalsziegen zieren die Gaststube.

### Täglich im Hotel Sonnenhalde zu geniessen: Ausserberger Lamm

Ausserberg mit seinen berühmten Suonen ist vor allem Anziehungspunkt für Wanderfreunde. Mit der Lötschberg Südrampe und den Wanderwegen durch Wälder und Voralpen oder den Suonen entlang ins wildromantische Bietsch und Baltschiedertal finden Naturfreunde auch ein vielfältiges Angebot vor. Ausserberg ist also vor allem vom Frühjahr bis Herbst beliebte Feriendestination und Ziel für Tagesausflüge. Dass sie dank der einheimischen Menükarte mehr Zulauf hätte, will Adelheid Gard nicht einfach so behaupten. Sicher ist aber, dass den Gästen das Angebot gefällt, und dass sich viele ganz bewusst für einheimische Spezialitäten entscheiden, erfreulicherweise mit steigender Tendenz. Der auf einem Holzteller ser-

vierte Walliserteller beispielsweise macht immer wieder Eindruck. Während die Einheimischen das Lammcarré bevorzugen, schätzen die Touristen das Lammragout ganz besonders. Die Lämmer stammen übrigens alle von Ausserberger Betrieben, werden in den Metzgereien der Region oder vom Bauern selber geschlachtet und in Hälften zerlegt ins Hotel Sonnenhalde geliefert. Die Weiterverarbeitung übernimmt der Küchenchef François Gard selber. Auch das Eringer-Entrecôte mit Alpenkräuterbutter und der Fitnesssteller mit Lamm verkaufen sich gut. Den Raclettekäse beziehen die Gards aus dem Goms und dem Turmtal. Teigwaren, Milchprodukte und Eier sowie die Spezialitäten aus dem Weinkeller und die Branntweine stammen ausschliesslich aus der Region. Im Mai wurde beispielsweise zum Walliser Spargel-Event geladen. Von der Spargelcremesuppe über Spargelravioli, Spargelkuchen, Spargelterrinen, Spargelrisotto bis zum Forellen-Spargel-Eintopf wurde viel Leckeres angeboten. Jeden Freitagabend werden Raclettes serviert. Täglich sind Hobelkäse oder getrockneter Lammgigot, das Turtmänner Bauernhofglacé und viele weitere einheimische Spezialitäten zu geniessen.



Das Wirtepaar François und Adelheid Gard-Blatter heisst Sie im Hotel Sonnenhalde in Ausserberg herzlich zu einheimischen Spezialitäten willkommen.



Der Menütipp des «Sonnenhalde»-Chefkochs

### Ausserberger Lammragout

Am besten eignet sich Lammfleisch von vier bis fünf Monate alten Tieren

#### Zutaten:

800 g frisches Lammfleisch (Schulter, Keule, Brust mit Knochen) in Würfel geschnitten  
5 dl Johannisberg  
50 g Gemüsegerüst in Würfel oder Streifen geschnitten (Kohlraben, Rübli, Lauch)  
1 Zwiebel mit 2 bis 3 Nelken und 2 Lorbeerblätter, 10 g Pfefferminzblätter  
2 Knoblauchzehen  
20 g frischer Rosmarin (evtl. Bärlauch nach Saison)  
1 Löffel Mehl  
Salz/Pfeffer  
Öl zum Anbraten

#### Zubereitung:

Fleisch mit Gemüse, Gewürzkräutern, Knoblauch und Zwiebeln im Weisswein zwei Tage marinieren (im Kühlschrank).  
Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen, würzen (Salz, Pfeffer) und leicht mit Mehl bestäuben.  
Fleisch gut anbraten.  
Das angebratene Fleisch in einen Topf geben, Marinade und etwa 3 dl braunen Fond dazugeben und zirka 45 Minuten auf kleinem Feuer kochen.  
Fleisch aus der Sauce nehmen und Sauce passieren.  
Passierte Sauce und Fleisch wieder mischen und eventuell nachwürzen.  
Lammragout auf einem Teller mit Safrannudeln und einem Saisongemüse anrichten.

## 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 Hotelierverein als Aktivmitglieder angehören. Die Walliser Landwirtschaftskammer als Passivmitglied stellt mit Alain de Preux den Generalsekretär. Das Emblem Walliser Köstlichkeiten wurde bisher an 29 Restaurants im Wallis vergeben.

Neben dem Hotel Sonnenhalde in Ausserberg gehören folgende Betriebe aus dem Oberwallis dazu:

- Franz und Luzia Schmid, Restaurant Schmitta, Raron
- Ewald Michlig, Hotel Tenne, Glurigen
- Simon Aellig, Hotel Croix d'Or et Poste, Münster
- Kurt Meier, Restaurant Walliser Weinstube, Brig

Interessierte Betriebe wenden sich am besten an die Kontaktperson für das Oberwallis, Ewald Michlig in Glurigen, oder an Alain de Preux bei der Walliser Landwirtschaftskammer (Tel. 027 345 40 10).

#### 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 Walliserteller 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, davon sind zwei Qualitätsweine für den Offen-



ausschank 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.

#### Leistungen des Vereins

- Regelmässige Inserate in der Tages- und Fachpresse mit allen Anbietern
- Plakate mit allen Anbietern, z.B. bei der Autobahnraststätte in Martigny
- Hinweise im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Walliser Landwirtschaft (Radio, TV, Ausstellungen)
- Menükarten, Tischsets, Holzbrett, Gläser, Produkte-Plakate zum Selbstkostenpreis
- Zweisprachiger Führer «Hier isst man Walliser Spezialitäten» (15 000 Exemplare) in Arbeit
- Internet-Seite [www.feinschmecker-wallis.ch](http://www.feinschmecker-wallis.ch) im Aufbau
- Regelmässiger Gedankenaustausch unter Gleichgesinnten
- Personalschulung mit Präsentation von Walliser Spezialitäten

#### Zusammenarbeit ist wichtig

Gelegentlich kommt es zu Liefer-schwierigkeiten, weil zu wenig einheimische Produkte zur Verfügung stehen, oder die Bauern keine Zeit zum Liefern haben. Da sind Adelheid und François Gard auch schon selber ausgerückt, um die Waren abzuholen. Wenn Qualität und Service sonst stimmen, ist man gerne bereit, einmal eine Ausnahme zu machen, meint das Wirtepaar. Sie wünschen sich, dass bald einmal viele weitere Oberwalliser Gastbetriebe dem Verein «Saveurs du Valais» beitreten und regelmässig Walliser Spezialitäten anbieten. Dann würde es sich auch für den Detailhandel lohnen, ein ständiges Sortiment von einheimischen Produkten zu führen. Viele Gastbetriebe bieten zwar einheimische Spezialitäten an, weiss Adelheid Gard zu berichten. Leider konnten sie sich bisher nicht entschliessen, beim Verein mitzumachen. Dabei wären die zu beachtenden Vorschriften und die Eintrittsgebühr relativ klein und die Vorteile recht hoch: Der Verein macht regelmässige Werbung für alle angeschlossenen Betriebe und bietet eine Anzahl interessanter Hilfsmittel für die Gastbetriebe. Beispielsweise ist das Tischset mit dem Beschrieb von Walliser Spezialitäten beim Gast sehr beliebt.

#### Touristen wollen Herkunft kennen

Die Touristen schätzen es sehr, wenn sie eine einheimische, richtig mit der Herkunft bezeichnete, Spezialität vorgesetzt bekommen. Dann sind sie sogar gewillt, einen Mehrpreis zu bezahlen. Die Rechnung geht für den Wirt also auch dann auf, wenn er für die Rohprodukte gelegentlich etwas mehr bezahlen muss. Der Wirt muss aber natürlich bereit sein, beim Gast den richtigen Preis zu verlangen. Die Gards haben damit bei den Touristen gute Erfahrungen gemacht. Beim Wein verkaufen sie sogar die teuren Flaschen besser, als die günstigeren.

Adelheid Gard schliesst noch eine Bitte an die Bauern an: Es wäre schön, wenn die Bauern ihren Produktionszyklus der Nachfrage anpassen könnten. Das Hotel Sonnenhalde braucht die Lämmer vor allem vom Frühjahr bis zum Herbst. Im Sommer ist es aber kaum möglich, Lämmer zu bekommen. So muss der Hotelier den nötigen Vorrat für die Hauptsaison anlegen. Das erfordert Platz und spezielle Vorrichtungen und verteuert schlussendlich das Produkt. Das Respektieren der gegenseitigen Wünsche und Möglichkeiten ist für Adelheid Gard wichtigste Grundlage für eine gute Zusammenarbeit.

#### Eine neue Chance für Innovationen

### Jetzt für den agroPreis 09 anmelden

Der agroPreis ist eine Initiative der emmental Versicherung und steht unter dem Patronat des Schweizerischen Bauernverbandes. Mit dem Innovationswettbewerb werden seit 1992 innovative Projekte aus der schweizerischen Landwirtschaft gefördert und prämiert. Eine unabhängige Expertenjury bewertet die eingereichten Projekte. Maximal fünf davon werden für den agroPreis nominiert und ans Finale in den Kursaal Bern eingeladen. Sie erhalten eine Nominationsprämie von 5000 Franken. Das von der Expertenjury ausgezeichnete Projekt erhält den agroPreis 2009 im Wert von 20 000 Franken. Der Leserpreis (3000 Franken) wird im Vorfeld vergeben. Der Schweizerische

Landmaschinenverband überreicht einen Spezialpreis von 3000 Franken und das Publikum der agroPreisverleihung bestimmt den Gewinner des Saalpreises von 2000 Franken. Um den agroPreis 2009 können sich Bäuerinnen und Bauern sowie Gruppen bewerben, deren Innovationsprojekte sich in der Praxis bewähren und einen langfristigen Nutzen bringen. Am Projekt dürfen Personen ausserhalb der Landwirtschaft beteiligt sein, die Projekte sind jedoch durch Berufsleute aus dem Bauernstand einzureichen. Die **Anmeldefrist läuft bis 30. Juni**. Teilnahmeformulare und weitere Infos sind unter [www.emmental-versicherung.ch](http://www.emmental-versicherung.ch) oder unter 031 790 31 11 erhältlich.



# Gibt es bald keine Bienen mehr?

In den vergangenen Wochen wurde das Bienensterben in den Medien mehrfach thematisiert. «Agro Wallis» unterhielt sich mit Herbert Zimmermann, dem Präsidenten des Oberwalliser Bienenzüchtersverbands, über die Ursachen und mögliche Gegenmassnahmen.

## Wie geht es den Bienen in unserer Region?

Die Winterbienen sterben üblicherweise bis gegen Mitte/Ende April. Weil wir einen langen Winter hatten, dazu eine schlechte Witterung im März und April, konnten in diesem Jahr zu wenige Jungbienen schlüpfen, bevor die Winterbienen ihren Stock verliessen. Das schlechte Wetter ab Ende Juli 2008 beeinträchtigte zudem die Begattung der Jungköniginnen, sie war teilweise ungenügend. Ein Teil der Völker entwickelt sich gut, andere Völker hingegen sind noch schwach. Das kalte Wetter Anfang Juni begünstigte zudem die Entwicklung von Brutkrankheiten wie Faul- und Sauerbrut.

All dies wirkt sich auf die Entwicklung der Jungvölker in diesem Jahr aus. Aber dennoch gibt es glückliche Imker, welche gar keine Verluste zu verzeichnen haben.

## Haben Sie Zahlen zu den Verlusten?

Genaue Angaben fehlen noch. Wir rechnen im Oberwallis aber mit bis zu 35% Völkerverluste im vergangenen Winter und in diesem Frühjahr. Früher gingen in einem normalen Winter 10 bis 15% der Bienenvölker ein. Wer heute nicht mehr verliert, der hat Glück.

## Geht das Bienensterben weiter?

Ja, leider gibt es im Oberwallis nur noch einzelne Gebiete, in denen keine Sauerbrutfälle festgestellt wurden. Mehrere bei den Oberwalliser Bieneninspektoren gemeldete Verdachtsfälle erwiesen sich bereits als positiv. Die Bienenvölker mussten abgeschwefelt werden. Zwar entschädigt die Seuchenkasse die verlorenen Völker mit 120 bis 150 Franken, für die Neuanschaffung eines Jungvolkes reicht das aber nicht. Schon das kleinste Jungvolk kostet um die 180 Franken. Dazu kommt noch der moralische Verlust.

## Die Varroamilbe steht unter Verdacht, am Bienensterben schuld zu sein. Teilen Sie diese Einschätzung?

Das Zentrum für Bienenforschung in Liebefeld ZBF leistet gute Arbeit und pflegt gute internationale Kontakte. Die Forscher sind überzeugt, dass die Var-

roamilbe am Bienensterben mitschuldig ist. Die ursprünglich in Asien beheimatete Varroamilbe *Varroa destructor* ist im Jahr 1984 erstmals in der Schweiz aufgetreten. Seither kämpfen Forscher wie Imker gegen diesen Bienenschädling. Es gibt Hinweise, dass einzelne der 20 bekannten Bienenviren durch Wirtswechsel zwischen Bienen und Bienenparasit (z.B. *Varroa*) ihre Virulenz dramatisch verändern und dass Mischinfektionen mit anderen Erregern, z.B. Bakterien, zu Massenvermehrungen mit den entsprechenden Krankheitsbildern führen. Amerikanische Studien haben weitgehend bestätigt, dass primär durch die Varroamilbe übertragene Viren, darunter dürfte auch die Sauerbrut fallen, beim Bienensterben eine wichtige oder gar entscheidende Rolle spielen.

## Kann man die Varroamilbe nicht bekämpfen?

Die verlangte alternative Methode zur Varroa-Bekämpfung ist komplex und nimmt viel Zeit in Anspruch. Einzelne Imker sind damit überfordert und das hat eine ungenügende Wirkung zur Folge.

## Gibt es noch andere Gründe für das Bienensterben?

Erhebliche Schäden können auch entstehen, wenn neuzeitliche Maschinen, etwa der Mähauflbereiter, auf blühenden Wiesen zu Flugzeiten der Bienen eingesetzt werden. Die Verluste können ein bis zwei Drittel der im Feld vorhandenen Honigbienen betragen. Die Imker sind deshalb den Bauern dankbar, wenn sie bei gewissen Arbeitsvorgängen den Bienenflug berücksichtigen, obwohl dies für die Bauern schwierig ist, weil die Arbeit dann am frühen Morgen oder am Abend ausgeführt werden muss. Ebenfalls wünschen sich die Imker, dass Landwirte, Obstbauern und Hobbygärtner die Pflanzenbehandlungsmittel mit Vorsicht einsetzen. Das Phänomen Völkerverluste gab es auch früher schon. Dass sie jetzt in verstärkter Masse auftreten, hängt wohl von mehreren Faktoren, vermutlich auch von Umweltfaktoren ab.

## Was müsste Ihrer Meinung nach unternommen werden, um die Ursachen zu erforschen?

Die Forschung schläft nicht. Krankheits- und Schädlingsbekämpfung hat in der globalisierten Welt höchste Priorität. Wegen der rasanten Verteilung von Schädlingen über Kontinente, inklusive



Bienen haben eine hohe volkswirtschaftliche Bedeutung: Sie bestäuben rund 80% der Nahrungsmittel-Rohprodukte. Ohne Bienen sind Obstkulturen gefährdet und rund ein Drittel der Lebensmittel verschwindet.

Sprünge von Art zu Art (Haltung fremder Bienenarten in gewissen Ländern), wird dieses Feld niemals völlig beherrscht werden können. Die Forschung wird daher zwangsläufig neuen Tatsachen in der Praxis hinterherhinken. Beim ZBF laufen einige Projekte. Es fehlen aber heute noch vertiefte Kenntnisse der Epidemiologie und Virulenz der Erreger, Diagnosemethoden für Früherkennung, Methoden für Umgebungskontrolle und effiziente Sanierungs- und Behandlungskonzepte. Bienenseuchen sind sehr schwer zu kontrollieren, weil diese mit dem Flugradius der Honigbiene von bis zu 5 km extrem schnell und unkontrolliert verbreitet werden können.

## Ist die Zahl der Bienenzüchter in unserer Region durch die hohe Sterblichkeitsrate der Bienen rückläufig?

Es trifft bestimmt zu, dass mancher Imker die Bienenzucht wegen dem Verlust seiner Völker aufgegeben hat. Es muss aber auch erwähnt werden, dass das Durchschnittsalter der Imker im Oberwallis bei 60 Jahren liegt. Glücklicherweise lassen sich immer noch an der Bienenzucht interessierte Leute finden. Vor einem Jahr haben im Oberwallis 39 Imker den zweijährigen Imkergrundkurs beendet. Zurzeit besuchen 43 Personen die Ende März begonnene Grundausbildung. Ob alle einmal Bienen pflegen, ist natürlich nicht sicher. Wir hoffen es jedoch.

## Wie viele Bienenzüchter gibt es im Oberwallis?

Im Oberwallis bestehen sieben Sektionen: Aletsch Goms, Brig und Umgebung, Visp und Umgebung, Stalden und Umgebung, Vispental, Westlich Raron und Umgebung, Leuk und Umgebung. Diese bilden den Oberwalliser Bienenzüchter-

verband. Der Verband zählt heute rund 520 Mitglieder, welche rund 5500 Bienenvölker pflegen. Leider gibt es immer noch Imker, welche keiner Sektion angehören und an keinen Weiterbildungsabenden teilnehmen. Ein Teil dieser Imker stellt eine echte Gefahr für die Bienenzucht dar, weil ihnen die nötigen Informationen und Anregungen im Zusammenhang mit der Behandlung von Krankheiten fehlen. Heute steht die Bienendichte im Oberwallis im schweizerischen Vergleich noch gut da. Sie gilt auch als ausreichend, um die Bestäubung sicherzustellen. Der Völkerdurchschnitt in der Schweiz reduzierte sich zwischen 1985 und 2007 übrigens um mehr als die Hälfte.

## Eine hohe Zahl! Wie sehen Sie denn die Zukunft des Bienenstands?

Ich bin überzeugt, dass die Bienenzucht im Oberwallis überleben wird, obwohl die jetzige Situation sehr schwierig ist. Die Rolle der Bienen für die Bestäubung von Kultur- und Pflanzenwelt ist von entscheidender Bedeutung. Jeder weiss um die Notwendigkeit, die jetzige Situation zu verbessern und die kurz- und langfristigen Herausforderungen, speziell die massiven Völkerverluste der letzten Winter, zu bewältigen. Es sind neue Wege eingeschlagen, beispielsweise bei der Verbesserung der Bienenforschung, der Prävention und der Bekämpfung von Bienenkrankheiten, bei der Unterstützung der Zucht sowie der Imkerbildung und -beratung und auch bei der Förderung einer bienenfreundlichen Landwirtschaft. Seit 2008 wird die Bienenzucht im Wallis vom Kanton finanziell unterstützt. Dafür bedanke ich mich im Namen der Oberwalliser Imkerschaft vor allem beim Staatsratspräsidenten, Herrn Jean-Michel Cina.



Der kantonale Bieneninspektor Franz-Josef Salzmann (links) und Herbert Zimmermann, der Präsident des Oberwalliser Bienenzüchtersverbands, schauen trotz der vorläufig schwierigen Situation mit Zuversicht in die Zukunft.

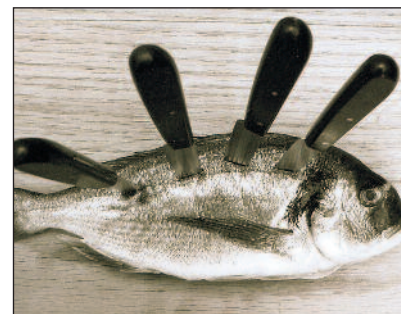
## Schafannahmen

Die Herbst-Annahmen beginnen am **12. August** in **Gamsen**. Am **20. August** findet eine Annahme in **Münster** und am **26. August** in **Gamsen** statt. 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** 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. Achtung: **Unangemeldete Tiere werden zurückgewiesen!**

## «Fisch zu viert» am 18. Juli in Visp

Eine Kriminalkomödie voller Ironie und Spannung um Habgier und List. Verpassen Sie nicht, sich rechtzeitig einen Platz zu sichern. Die Aufführung des Hoftheaters beginnt um 20.30 Uhr und dauert rund 70 Minuten. Ab 18.30 Uhr ist die Bauernküche auf dem **Betrieb von Franz und Pascale Häfliger** in Visp geöffnet. Reservationen für die Aufführung vom 18. Juli in Visp sind möglich unter **www.hoftheater.ch** oder unter **027 946 20 50**.



Anzeige

## Viehvermarktungszentrum Ostschweiz

### Planen Sie eine Umstellung von Milchvieh auf Mutterkuh?

- Wir offerieren und kaufen ganze Bestände
- Wir bieten und liefern sämtliche Fleischrassen
- Wir planen und organisieren die allfällige Import-Abwicklung
- Wir beraten und informieren Sie gerne über Umstellungsfragen

**Rufen Sie uns an und verlangen eine Offerte: Telefon 071 940 02 90**

526760

Anfragen unter   
Tel. 027 945 15 71

## Kurse

Die Kurse finden im Landwirtschaftszentrum, Talstrasse 3, in Visp statt, sofern kein anderer Kursort angegeben ist.

### Pflanzen kennen lernen

23. Juni: Von 8.00 bis 12.00 Uhr können Sie unter kundiger Führung Nutzpflanzen sowie Wald- und Obstbäume kennen und bestimmen lernen. Auskunft und Anmeldung bis 15. Juni beim LZV\*

### Landwirtschaftsschule

Informationen zur Orientierungsschule, Berufsschule für Landwirte, Zweit- und Weiterbildung in der Landwirtschaft, Betriebsleiterschule und zum Weiterbildungskurs zur Erlangung der Direktzahlungsberechtigung ab Herbst 2009 finden sich auf [www.lz-visp.ch](http://www.lz-visp.ch)

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

Auf der Grundlage der vorgeschlagenen Verbesserungen und der Zusammenarbeit aller Beteiligten wird die Imkerei in der Lage sein, ihre wichtige Aufgabe im Dienste der Landwirtschaft und der Gesellschaft auch in Zukunft sicherstellen zu können.

**Herbert Zimmermann,**  
vielen Dank für das Gespräch.

## Agenda

### 23. Juni

Schulabschlussfeier im Landwirtschaftszentrum in Visp ab 14.30 Uhr

### Ende Juni

Ende Juni sind weitere Alpaufzüge geplant:  
Lax – Auskunft 027 970 60 70  
Triftalp Saas-Grund – Auskunft 027 958 66 66  
Tschorralp – Auskunft 079 628 79 43

### 4. Juli

Führung im Sortengarten von Erschmatt

### 18. Juli

«Fisch zu viert» – Hoftheater auf dem Betrieb Franz Häfliger in Visp. Reservation unter [www.hoftheater.ch](http://www.hoftheater.ch) oder 027 946 20 50

### 26. Juli

Schäferfest auf der Gemmi

### 1. August

Brunch auf dem Bauernhof – Rund 400 Schweizer Betriebe laden ein, im Oberwallis:  
Geishof Gadmen in Blitzingen  
Grafschafter Bauern auf dem Camping Rizingen  
Landgut Raron – Ulrich Soltermann  
Gommer Ziegenranch in Reckingen  
Familie Fux auf dem Schaufelboden in Unterbäch  
Alpwirtschaft Marlies Bayard auf der Varneralp  
Gentinetta Marco in der Grosseye in Visp  
Landhof Rohr – Fam. Nussbaumer in Zeneggen  
Details finden sich unter [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)

### 1. August

Degustation von Produkten aus Getreide, anderen Pflanzen aus dem Sortengarten in Erschmatt und Reben. Anmeldung: [www.sortengarten.ch](http://www.sortengarten.ch)

### 9. August

Sommer-Ringkuhkampf in Saas-Fee