

KURSE

Vorführung verschiedener Küchenmaschinen

12. April, 14.00 Uhr: Die Teilnehmenden lernen verschiedene Küchengeräte und Maschinen sowie deren fachgerechte Anwendung im Alltag kennen. Der von der Bäuerinnenvereinigung organisierte Kurs findet im Landwirtschaftszentrum in Visp statt und steht allen Interessierten offen. Anmeldung bis 10. April bei Imelda Ammann (027 932 28 22)

Klauenpflege

20. April: Die Teilnehmer eignen sich die Grundkenntnisse der Klauenpflege an und sind in der Lage, Klauengeschwüre zu behandeln. Auskunft und Anmeldung beim LZV*.

Reben: Läubelarbeiten

Mai: Theoretische Einführung und praktische Arbeit im Rebberg der Schule. Das genaue Datum richtet sich nach dem Vegetationsstand. Auskunft und Anmeldung beim LZV*.

Unterhalt von TWW von nationaler Bedeutung

Zweite Hälfte Mai: Am Ende der Ausbildung kennen die Teilnehmer die wichtigsten Einzelheiten der Bewirtschaftung von Trockenwiesen und -weiden von nationaler Bedeutung. Sie sind sensibilisiert auf den Wert solcher Flächen und über die Beiträge orientiert. Auskunft und Anmeldung bei der Dienststelle für Wald und Landschaft, Sektion Natur und Landschaft, Tel. 027 606 32 00

Die Geheimnisse von agro meteo.ch für den Weinbau

11. Mai: Am Ende der Ausbildung sind die Teilnehmer mit der Internetseite agrometeo.ch vertraut, was ihnen eine vernünftige Anwendung von Fungiziden erlaubt. Der Vitival-Kurs steht allen Bewirtschaftern von Rebland offen. Auskunft und Anmeldung beim Weinbauamt in Châteauneuf, Telefon 027 606 76 40

LZV* Landwirtschaftszentrum Visp
Telefon 027 948 08 10
E-Mail: bildung@lz-visp.ch

AGENDA

9. April
Vifra-Ringkuhkampf im Goler Raron

14. April
Bockmarkt des OZIV in Naters
Gotthard Open in Ambri

14./15. April
Ringkuhkampf in Le Châble

20. April
Delegiertenversammlung des Walliser Milchverbands

20./21. April
Schafwollannahme auf dem Flugplatz in Turtmann

21. April
Tag der offenen Tür im Landwirtschaftszentrum Visp
9. Gotthard-Open – Schweizer Meisterschaft Erstmelkkühe in Ambri (TI)

22. April
Ringkuhkampf in Mollens

27. April
Generalversammlung der Walliser Landwirtschaftskammer

27./28. April
Gitzitage an der Sonnenstrasse 3 in Brig

Gitzifleisch geniessen



Geniessen Sie am 27. und 28. April an der Sonnenstrasse in Brig Gitz-Leckereien aus der Regotz'schen Störküche.

Am Freitag, 27. April von 11.00 bis 14.00 Uhr und am Samstag, 28. April von 11.00 bis 15.00 Uhr können Sie im Restaurant Glacier (Monika Meyer) einheimische Gitz-Spezialitäten geniessen.

Marlies und René Regotz sind mit ihrer Störküche zu Gast, unterstützt von Wendelin Abgottspon, gelernter Koch und Ziegenzüchter aus Leidenschaft. Gekocht wird vor dem Verkaufsladen von Silvia und Eugen Oggenfuss. Serviert wird im Restaurant Glacier, bei schönem Wetter auch auf der Terrasse des Restaurants Glacier. Liebhaber von Ziegenfleisch finden am 27. und 28. April an der Sonnenstrasse in Brig drei schmackhafte Menüs vor. Sie können sich im Laden von Eugen und Silvia Oggenfuss auch mit Frischfleisch entdecken oder ihre Bestellung für einen späteren Zeitpunkt aufgeben. Dazu bekommen Sie eine Broschüre mit feinen Gitz- und Ziegenfleisch-Rezepten. Ernährungsbewusste Konsumenten

und Konsumenten wissen die Erzeugnisse der Ziegen zu schätzen. Gitz- und Ziegenfleisch enthält nur wenig Fett, ist cholesterinarm und deshalb gesund. Das milde Fleisch vom Gitz ist lecker, äusserst bekömmlich und hat nur wenige Kalorien. Das Brunstverhalten der Ziegen begünstigt Geburten Anfang Jahr, sodass die Gitz vor Ostern und bis Pfingsten schlachtreif sind. Seit Jahrhunderten gilt das helle und zarte Fleisch der Ostergitz als eine Delikatesse. Während hauptsächlich das Fleisch von sechs bis acht Wochen alten Gitz als Frischfleisch-Spezialitäten zu den Konsumenten und Gastronomen gelangt, wird das Fleisch der ausgewachsenen Ziegen vorwiegend zu Rohwürsten und Trockenfleisch verarbeitet. Rücken und Gigot eignen sich ganz besonders zum Braten/Schmoren im Ofen, begleitet von einer ausgewählten Gemüsegarneur. Schulter-Voressen ergibt in brauner würziger Sauce gegart oder auf dem Grill bzw. im Ofen knusprig gebraten herrliche Gitz-Leckereien.

GEDANKEN

Ein paar Hosenträger



Tony Henzen ist Präsident des Oberwalliser WAS-Verbandes und vertritt als Vizepräsident der OLK die Anliegen der Kleinviehverände.

Drei bis fünf Hektaren Land, mehrheitlich schwer zu bewirtschaften, zwanzig Schafe oder zwei, drei Kühe. Der tierschutzgerechte Stall, Motormäher und Sense, Transporter, Heugebläse und das übliche Kleinmaterial. Kurzum – der Kleinbetrieb im Berggebiet.

Ein sehr grosser Kreis von Zulieferern verdient gutes Geld an den Bauern, die diese Arbeit zum grössten Teil im Nebenerwerb ausführen. Der Nutzen, den diese Hunderte von Kleinbetrieben an Landschaft und Gesellschaft erbringen, ist in marktüblichen Löhnen nicht abzugelten. Die Motivation dieser Leute ist Herzenssache. Erhalt und Pflege der heimatlichen Scholle und ihr ganz persönlicher Seelenfriede sind ihr Antrieb. Tradition und Brauchtum wird durch sie aufrechterhalten und weitergegeben.

«Unser Tourismus ist auf dem heutigen Stand, weil wir unsere Berglandwirtschaft erhalten konnten.» Dies sind gewichtige Worte eines Referenten (Tourismus Tirol) am diesjährigen Raiffeisenforum. Der schlechende Niedergang der Berglandwirtschaft hat längst begonnen, jährlich gehen zwei Dutzend Betriebe in unserer Region ein, Grossraubtiere werden diesen Trend beschleunigen.

Was nun laut AP 2014–17 noch zusätzlich dazukommen soll, ist die Streichung aller Flächenbeiträge für Bauzonen und die Anforderung des eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses als Landwirt. Beim Grossteil der Kleinbetriebe des Berggebiets steht in der Buchhaltung unter der Spalte Gewinn-Verlust-Rechnung derselbe Satz wie einst beim Oberländer Kleinbauern: «Was mer blibe isch, än braven Sieäch und äs Paar Hosenträger.» Diese Bilanz nun auch noch eidgenössisch untermauern zu lassen, ist doch etwas viel verlangt.

Tony Henzen

Einheimisch einkaufen – aus Erfahrung gut!

Es gibt wirtschaftlich bessere Zeiten, aber auch schwierigere Situationen, wie wir sie momentan erleben. Oft ist es so, dass gerade in Umbruchzeiten viele neue Erfahrungen gemacht und ganz neue Ideen umgesetzt werden – quasi aus der Not heraus entstanden. So sind in den letzten Jahren in unserer Region mehrere kleine Geschäfte mit Spezialitäten aus dem Wallis eröffnet worden.

Sei es als kleine Hofläden direkt bei den Bauern oder ein wenig grösser als Verkaufsläden mit grösserem Angebot in den Zentren. Diese Geschäfte sind natürlich kein Ersatz für die meist darbenden Dorfläden, weil das Angebot für den täglichen Bedarf nicht ausreichend ist. Sie können jedoch Einheimischen und Gästen das Spezielle der Walliser Küche näher bringen.

Einer dieser Läden steht an der Sonnenstrasse in Brig. Seit gut drei Jahren betreiben Silvia und Eugen Oggenfuss das Geschäft mit Walliser Spezialitäten und Bioprodukten. Erste Erfahrungen und eine Umfrage bei den Kunden zeigen, dass viele Konsumenten bereit sind, wieder vermehrt einheimische Produkte, die möglichst natur-

belassen und ökologisch einwandfrei produziert werden, in ihren Einkaufskorb zu legen. Auch der «Transport der kurzen Wege» wird für bewusst lebende Konsumenten immer wichtiger. Viele Menschen, die sich mit den Problemen unserer Zeit befassen, sehen die Gefahren der Globalisierung mit ihren oft sinnlos langen Transporten von Gütern aller Art. Dazu gehört auch, dass wir praktisch das ganze Jahr alle Lebensmittel in den Regalen der Gross-

verteiler finden. Viele Konsumenten möchten wieder vermehrt «saisonal» einkaufen. Dies zeigt ja auch das Bemühen fast aller Grossverteiler, in dieser Richtung vermehrt zu investieren. Die Region mit ihren Produkten wird wieder gestärkt. Darauf müssen die Bauern, die Verarbeiter und der Handel künftig setzen. Dabei werden auch die kleinen Direktvermarkter mit ihren persönlichen Angeboten eine wichtige Rolle spielen.



Im Laden von Silvia und Eugen Oggenfuss an der Sonnenstrasse in Brig finden Liebhaber ein breites Sortiment an einheimischen Spezialitäten und Bioprodukten.

Einheimisches präsentieren

«Agro-Wallis» möchte künftig in regelmässigen Abständen über spezielle Produkte aus der Region berichten. Aufzeigen, wie Walliser Spezialitäten entstehen, wie neue Produkte angeboten werden und wo diese erhältlich sind. Wer sein(e) Produkt(e) der Leserschaft des «Agro-Wallis» zeigen möchte, soll sich bei der Geschäftsstelle der OLK (027 945 15 71) melden.



Fleckviehschauen

Die Frühjahrsschauen 2012 des Fleckviehzuchtverbands OFZV finden statt am:

Mittwoch, 18. April 2012

09.30 Salgesch
10.30 Leuk
11.30 Turtmann
13.30 VZV Schattenberge, Oberems
15.00 VZV Schattenberge, Ergisch

Freitag, 20. April 2012

10.00 VZV Schattenberge, Eischoll
11.00 VZV Schattenberge, Unterbäch
13.00 VZV Schattenberge, Bürchen
14.30 VZV Schattenberge, Zeneggen

Mittwoch, 25. April 2012

09.00 Visp
10.30 Mund
13.00 Visperterminen

Samstag, 28. April 2012

10.00 VZV Vispental, Embd

Mittwoch, 2. Mai 2012

09.30 VZV Sonnenbege, Erschmatt
10.30 VZV Sonnenberge, Guttet
11.30 VZV Sonnenberge, Albinen
14.00 VZV Sonnenberge, Leukerbad
15.30 VZV Sonnenberge, Varen-Inden

Samstag, 5. Mai 2012

10.00 VZV Inneres Nikolai
1. Ausstellung, Herbriggen

Samstag, 12. Mai 2012

09.30 Gampel
11.00 Blatten
13.30 Kippel

Schafannahmen

Die nächsten Schlachtschafannahmen finden statt am **11. April in Wiler**, am **2. Mai in Gamsen**, am **9. Mai in St. Niklaus** sowie am **23. und 30. Mai in Gamsen**. Die Annahmen beginnen jeweils um 8.00 Uhr. Anmeldungen unter Angabe des Annahmedatums und Annahmeplatzes sowie der Anzahl Auen und Lämmer und der Rasse bitte bis spätestens **14 Tage vor der Durchführung** an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch. **Nicht angemeldete Tiere werden zurückgewiesen.**

Rindviehannahme

Die nächste Rindviehannahme findet am **11. April** in Turtmann statt. Eine weitere ist am **13. Juni** geplant. Anmeldungen bitte bis spätestens 14 Tage vor der Durchführung an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch. Das Anmeldeformular kann unter der gleichen Adresse verlangt oder unter der Rubrik Dokumente auf www.olk.ch heruntergeladen werden. Bitte Anmeldeformular umgehend zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbestätigung an OLK, Talstrasse 3, 3930 Visp senden.

Prix Montagne lanciert

Das Rennen um den zweiten Prix Montagne ist eröffnet. Bis zum **30. April** können sich wirtschaftlich erfolgreiche Projekte aus dem Berggebiet dafür bewerben. Der mit 40 000 Franken dotierte Preis wurde von der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) und der Schweizer Berghilfe lanciert. Auch 2012 gibt es keine thematischen Vorgaben für den Prix Montagne. Am Wettbewerb können Projekte aus allen Wirtschaftszweigen teilnehmen. Zur ersten Preisträgerin wurde vergangenes Jahr die Bündner Produzenten-Genossenschaft Gran Alpin gekürt. 35 Berglandwirte bauen seit 2003 auf über 1000 m ü. M. erfolgreich jedes Jahr rund 100 Tonnen Bio-Braugerste an. Von den 50 im letzten Jahr eingereichten Projekten wurden sechs von der Jury für den Prix Montagne nominiert. Die Projekterfassungsmaske ist auf www.berggebiete.ch in der Rubrik «Prix Montagne» zu finden. Die Jury, welcher auch die Walliser Nationalrätin Viola Amherd angehört, wird vom ehemaligen Skirennfahrer Bernhard Russi präsiert. Die Preisverleihung findet am 4. September 2012 in Bern statt. Die detaillierten Ausschreibungsunterlagen finden sich auf www.berggebiete.ch. Die Bewerbungsdossiers sind mit dem Vermerk «Prix Montagne 2012» bei der Geschäftsstelle der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB), Seilerstrasse 4, Postfach 7836, 3001 Bern, einzureichen.



Ziegenböcke stellen sich in Naters



Am kommenden Samstag wird der neue Mister Naters gewählt. Ziegenfreunde sind auf dem Sportplatz Stapfen herzlich willkommen.

Der Bockmarkt 2012 findet am **Samstag, 14. April ab 10.00 Uhr in Naters, auf der Festwiese oberhalb des Sportplatzes Stapfen** statt.

Die Zuchtböcke bis zu drei Jahren müssen zwischen 8.30 und 9.30 Uhr aufgeführt werden. Willkommen sind auch ältere Böcke, die mit ihren mächtigen Hörnern imponieren. Von 10.00 bis 12.00 Uhr erfolgt die Beurteilung durch die Experten. Allfällige Rekurse werden nach dem Mittagessen (um 14.00 Uhr) behandelt. Die **Vorführung der Maximum-Böcke** und die **Wahl des Mister Naters** finden um **14.30 Uhr** statt. In der Kantine gibt es **verschiedene bäuerliche Spezialitäten** zu geniessen. Der Anlass wird von der Ziegenzuchtgenossenschaft Naters organisiert. Alle Freunde der Schwarzhalsziegen und aller weiteren Ziegenrassen des OZIV sind herzlich willkommen.

Besonders starke WAS

Am Interkantonalen Schaf-Ausstellungsmarkt vom **17./18. März in Sachseln OW** war eine ausgesprochen **hohe Qualität zu sehen, vor allem bei den WAS.**

Es trafen sich Schäfer aus weiten Teilen der Schweiz. Sogar aus dem Wallis, dem Engadin und der Romandie reisten Züchter in die Innerschweiz, um sich mit den Besten zu messen. Entsprechend schwierig gestalteten sich die Miss-Wahlen. «Es hat dermassen viele schöne Tiere, wie man sie schöner nicht zeichnen könnte, sodass Nuancen entscheidend waren», meinte German Schmutz, Jurypräsident. Bei den Jungtieren gewann schliesslich Josef Werlen aus Fer-

den VS. Er stellte zugleich auch die Vize-Miss. Auch der Kantonsgruppen-Cup der WAS wurde vom Wallis gewonnen. Die drei Walliser Züchter German Gruber aus Gampel, Koni Henzen von Wiler und Josef Werlen von Ferden stellten je ein Tier zum Kantonsgruppen-Cup, bei dem die Ausgeglichenheit der drei Tiere ein entscheidendes Kriterium war. An der **Ausstellung vom 24./25. März in Zweisimmen** gewann **Rinaldo Imhasly, Fieschertal** mit einem 2½-jährigen Mutterschaf den Miss-Titel. Zudem hat er mit 5 Rangpunkten auch den Kollektions-Sieg errungen. Uli und Thomas Ruffiner, Niedergesteln, erreichten ebenfalls Rangpunkte und belegten den 2. Rang. Sven Kal-



Sie holten in Sachseln den Sieg im Kantonsgruppen-Cup, von links: German Gruber, Koni Henzen und Josef Werlen.

bermatter, Niedergesteln, wurde Zweiter beim Jungzüchter-Wettbewerb. Der Mister WAS schliesslich gehört zwar Michi und Bruno Steiner, Blankenburg BE, der 1½-jährige Jungwidder wurde aber von German Gruber aus Gampel gezüchtet.

Schafwoll-Annahme



Die Frühjahrswolle wird am 20. und 21. April in Turtmann gesammelt.

Die Frühjahrswolle wird am **Freitag, 20. April von 8.30 bis 12.00** und von **13.00 bis 16.30 Uhr** sowie am **Samstag, 21. April von 8.30 bis 11.00 Uhr** beim Hangar neben dem Fussballplatz in Turtmann angenommen.

Die Wolle ist sortiert und in grosse Säcke verpackt anzuliefern. Nach dem Wägen der Wolle muss der Eigentümer diese neben dem Hangar auslegen, damit sie für den Transport gepresst werden kann. Die Auszahlung für die gelieferte Wolle erfolgt direkt vor Ort. Der Preis für die reinfarbige (weisse) Schwarznasenwolle erhöht sich auf Fr. 1.20 pro Kilo. Der Preis für die A-Wolle des Weissen Alpenschafes ist noch in Verhandlung. Im Herbst 2011 betrug er 90 Rappen das Kilo. **Die Herbstwolle 2012 wird am 26./27. Oktober gesammelt.**

Schule auf dem Bauernhof



Schule auf dem Bauernhof (SchuB) lädt Schülerinnen und Schüler zum aktiven und erlebnisreichen Lernen auf den Bauernhof ein. Bauernhöfe sind ideale Lernorte, wo Schülerinnen und Schüler jeder Altersstufe kreativen, ganzheitlichen Unterricht erleben. Die Lebens- und Realitätsnähe des Lernens steht im Mittelpunkt. Schultage auf dem Bauernhof verfolgen konkrete Lernziele und sind thematisch in den Unterricht eingebettet.

Die Unterrichtsthemen werden handlungsorientiert umgesetzt: Erscheinungsformen des Lebens, Naturbegegnungen, Landschaften – Lebensräume, Spannungsfeld Ökologie – Ökonomie, Leben in Gemeinschaft, Natur und Technik, Produzieren – Konsumieren usw. SchuB wird von der Lehrperson und der Bauernfamilie gemeinsam geplant, vorbereitet, durchgeführt und ausgewertet. Ein modular aufgebauter Ordner mit ausführli-

chen Informationen hilft beiden Partnern beim Einstieg. Er enthält unter anderem eine Checkliste für die Vorbereitung der Hofbesuche sowie Anregungen und Vorschläge zur Unterrichtsgestaltung, die jahreszeitenabhängig umgesetzt werden können. Die Module enthalten etwa die Entdeckung des Weges der Milch, des Fleisches, der Wolle, des Honigs, des Getreides, der Früchte, des Gemüses oder des Eies.

Die OLK will Schule auf dem Bauernhof wiederum aktivieren und **sucht deshalb Bauernbetriebe, welche SchuB in ihrer Region anbieten können.** Die OLK informiert im Anschluss die Schulen über das Angebot und steht bei Bedarf für organisatorische Fragen zur Verfügung. Wir freuen uns auf viele interessierte Bauernfamilien und Schulklassen. Bitte melden Sie sich unter Tel. 027 945 15 71 oder info@olk.ch.



Labelprämie für Alplammer

Für Alplammer wird auch 2012 ein Mehrpreis von 20 Franken pro Tier franko Schlachthof bezahlt. Mit dem Alplamm-Projekt konnten Micarna und Migros 2011 den Absatz von Schweizer Lammfleisch steigern und wesentlich zu den stabilen Preisverhältnissen im Herbst beitragen. Produzenten, die Alplammer liefern möchten, erhalten weitere Informationen bei der Geschäftsstelle QM-Schweizer Fleisch, Laurstrasse 10, 5200 Brugg, 056 462 51 11, info@alplamm.ch. Für die Teilnahme am Programm wird den Produzenten Fr. 2.50 pro Lamm belastet. Nur Produzenten mit QM-Schweizer Fleisch-Anerkennung können sich als Alplamm-Produzenten anmelden. Prüfen Sie jetzt, ob sich das Beantragen des Labels für Sie lohnt. Informationen zum Label stehen auf www.qm-schweizerfleisch.ch. Bei Bedarf hilft die Geschäftsstelle der OLK weiter (027 945 15 71).

Lammfleischmarkt

Damit der Konsum von Schweizer Lammfleisch wieder zunimmt und die Produzentenpreise steigen, braucht es Verbesserungen bei Produzent, Handel und Detailhandel. Das ist das Ergebnis einer Studie, welche von Matteo Aeppli und Robert Jörin von der ETH-Zürich erstellt wurde. Im Auftrag des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) sollten sie untersuchen, welche staatlichen Rahmenbedingungen, die den Schaf- und Lammfleischmarkt betreffen, angepasst werden sollen. Anfang Dezember veröffentlichten die Autoren Ergebnisse ihrer Studie im «Schweizer Bauer». Sie machten fast auf allen Ebenen einen Handlungsbedarf aus. So müsste das Importsystem so verfeinert werden, dass bei saisonal hoher Inlandproduktion (etwa im Herbst) die Importe zurückhaltend freigegeben werden. Der Markt müsste besser bearbeitet werden. Das im letzten Jahr in der ganzen Schweiz lancierte Alplamm ist ein guter Anfang. Marketing- und Verkaufsmassnahmen sind

aber während des ganzen Jahres zu intensivieren. Sie dürfen sich nicht auf die Saison beschränken. Den möglichen Konsumenten, die zuvor nach bestimmten Kriterien in verschiedene Segmente eingeteilt wurden, müssten die Vorzüge von Lammfleisch «passend verpackt» aufgezeigt werden. Bei der besseren Positionierung muss die Proviandte unterstützt werden. Der Schafzuchtverband kann beispielsweise die Bedeutung regionaler Produkte für die Nutzung des Graslandes im Berggebiet und in den Alpen hervorheben. Das Potenzial ist durchaus vorhanden: Die Märkte für regionale Produkte wachsen.

Preisabsprachen einschränken und Qualitätsdenken fördern

Auf den öffentlichen Märkten müssten die Anreize für das Überbieten der Proviandpreise steigen. Es müssten Verbesserungen angebracht werden, die den Absprachen zwischen den Händlern entgegenwirken. Die Autoren denken

dabei an die Auflösung bzw. Zusammenlegung von einzelnen Marktplätzen. Weiter müssten die wirklichen Marktpreise, nicht die Kalkulationen, auf Stufe Verarbeitung und Grosshandel erhoben werden. Die bisherige Margenerhebung ist eine zu grobe Information und eignet sich nicht zur Beurteilung des Wettbewerbs. In diese Richtung geht auch das Postulat Bourgeois vom Juni 2010, wonach die Markttransparenz, die Preisweitergabe und Margenverteilung im Agrarmarkt verbessert werden sollen. Schliesslich bräuhete es ein System, das es dem Produzenten erlaubt, vollständige Informationen zur Qualität ihrer Schlachttiere zu erfassen. Zumindest muss er wissen, wie die verkauften Tiere klassifiziert wurden, z.B. Anzahl C, H usw. Das Qualitätsdenken der Produzenten muss verbessert werden. Sie müssen animiert werden, über geeignete Massnahmen in Zucht, Haltung und Fütterung ein optimales Schlachttier zu produzieren.

Schweizer Genusswoche



Das Essen verdient einen Spitzenplatz unter den Genüssen. Die 12. Genusswoche in der Schweiz findet vom 13. bis 23. September 2012 statt. Sie soll zu Veranstaltungen ermuntern, welche die Freude am Essen, an Qualitätsprodukten, an der Geselligkeit rund um die Tafel und an der handwerklichen Produktion fördern. Die Genusswoche ist Teil einer Initiative zur nachhaltigen Entwicklung und zur Erhaltung des kulinarischen Erbes. Die Veranstaltungen der Schweizerischen Woche der Genüsse spiegeln den Reichtum der Geschmäcker und alles

dessen, was mit einer genussvollen Ernährung zusammenhängt. Die Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK) will interessierten Gastwirten Hand bieten, indem Sie die Angebote zusammenträgt, an die Schweizerischen Organisationen weiterleitet und zu gegebener Zeit auf den Seiten des «Agro Wallis» im WB auf die regionalen Veranstaltungen und kulinarischen Genüsse im Rahmen der 12. Genusswoche vom 13. bis 23. September 2012 hinweist. Verlangen Sie bei der OLK das Anmeldeformular und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. **Anmeldeschluss** unter Tel. 027 945 15 71 oder über E-Mail an info@olk.ch ist am **20. April 2012**. Weitere Information sind unter www.genusswoche.ch zu finden.

Versicherungsberatung

In den nächsten Wochen sind die Versicherungsexperten des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV) wieder einmal im Wallis tätig. Bauernbetriebe, welche ihr Versicherungsdossier vom Fachmann sichten und beurteilen lassen wollen, melden sich bitte bei der Geschäftsstelle der OLK (027 945 15 71). Die Mitarbeiter des SBV kennen die Landwirtschaft mit ihren speziellen Versicherungsbedürfnissen und beraten die Betriebe neutral und kompetent.

ANZEIGEN

Transporter Aebi TP460

... noch mehr Power!
Zur Probefahrt bereit



walker
fahrzeugtechnik

Walker Fahrzeugtechnik AG, Furkastr. 140b, 3904 Naters
Telefon 027 927 30 58, www.garage-walker.ch

AEBI

Top Vorfür- und Occasionsmaschinen

- AEBI TP 460 • AEBI TP 450
- AEBI TP 97 • AEBI TP 47
- AEBI TT 70S

Beratung, Verkauf und Service:
R. Meichtry, 3956 Guttet-Feschel
Land- und Kommunalmaschinen
Telefon 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03
Offizieller AEBI-Vertriebspartner

**Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer**

Hier könnte
Ihre Anzeige
stehen.

AKTION

ab LANDI-Lager Brig oder Steg

Multiflocken (4-Korn-Flocken)

ab 100 kg Fr. 69.-/100 kg
ab 1 Palette 840 kg Fr. 65.-/100 kg
(Preis gültig so lange Vorrat)



Weizenkleie (Krüsch)

ab 100 kg Fr. 45.-/100 kg
ab 1 Palette 600 kg Fr. 40.-/100 kg
(Preis gültig so lange Vorrat)

GROSSE FRÜHLINGS-AUSSTELLUNG!

Freitag, 13. April 10.00–17.00 Uhr
Samstag, 14. April 10.00–17.00 Uhr
Sonntag, 15. April freie Besichtigung

Wie jedes Jahr im Frühling findet auch dieses Jahr wieder eine Ausstellung auf unserem Werksgelände mit Gratisapéro statt. Sie finden unter anderem die neusten Modelle der Lindertransporter und Traktoren sowie New Holland-Traktoren und selbstverständlich auch diverse Kleingeräte. Unser Team steht Ihnen gerne für Fragen oder eine persönliche Beratung zur Verfügung. Wir freuen uns, dass Sie dabei sind!

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

Ausstellung

Fr 6. / Sa 7. / Mo 9. April 2012
09.00–18.00 Uhr

Wir laden Sie dazu recht herzlich ein

Top Occasionen unter www.ammeterag.ch Top Aktionen



Ammeter AG, 3951 Agarn Tel. 027 472 78 78
Ammeter + Franzen AG, Brig-Glis Tel. 027 923 31 20
www.ammeterag.ch

WEHREN AG

Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS

www.wehrenag.ch

• Reform • Steyr-Case • Fendt • Stihl • Honda • Arctic Cat.

