

KURSE

Unterhalt von TWW von nationaler Bedeutung

1. Juni, 9.00–13.00 Uhr: 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. Treffpunkt: Vercorin. Auskunft und Anmeldung bei der Dienststelle für Wald und Landschaft, Sektion Natur und Landschaft, Tel. 027 606 32 00.

Leinkrautscheckenfalter: Lebensraum im Rebberg

13. Juni, bei schlechtem Wetter
14. Juni. Die Teilnehmenden kennen den Lebensraum des Leinkrautscheckenfalters und können ihn erkennen. Sie kennen die Futterpflanzen und wissen diese im Rebberg zu fördern. Auskunft und Anmeldung bis 4. Juni beim LZV*.

LZV* Landwirtschaftszentrum Visp (LZV):
Tel. 027 606 79 00,
dlw-bildung@admin.vs.ch

AGENDA

23. Mai

Das Seelsorgeteam der OLK lädt zur Teilnahme am Gsteinfest in Mund ein. 2013 wird ein Glaubensweg ins Gstein eröffnet, verbunden mit einer Bittprozession und dem anschliessenden Gottesdienst in der Wallfahrtskapelle Gstein. Die teilnehmenden Bauernfamilien versammeln sich um 14.00 Uhr beim Bildstock neben dem Fussballplatz. Postauto ab Brig um 13.23 Uhr, Haltestelle Kummegga.



23. Mai

Duftender Kräuterabend: Rita Huwiler referiert zum Kräuterbau und zu den Verwendungsmöglichkeiten. Details und Anmeldung beim Gartenbauverein Oberwallis, www.gvovs.ch.

1. Juni

Führung durch den Sortengarten Erschmatt.

5. Juni

Weltumwelttag

21. Juni

Schulabschlussfeier am Landwirtschaftszentrum in Visp ab 10 Uhr

22. Juni

Regionale Wandernacht im Naturpark Pfyn

Verein Walliser Köstlichkeiten

Bereits 43 Hotels und Restaurants sind Mitglied des Vereins Walliser Köstlichkeiten. Mit Walliser Spezialitäten ziehen sie zusätzliche Kunden an. «Walliser Köstlichkeiten» fördert seit 2005 gezielt Walliser Produkte – vom Wein über Schwarznasenfleisch bis zur Cholera. Die Nachfrage nach regionaler und authentischer Küche steigt weiter an. Gemäss dem Grundsatz «regional produzieren und servieren» fördert «Walliser Köstlichkeiten» die Zusammenarbeit zwischen Walliser Landwirten, Lebensmittelverarbeitern, Verkaufsläden und Gastbetrieben – und die Vermarktung von Walliser Produkten.

Vorgaben für das Angebot

Restaurants mit und ohne Hotel können Mitglied werden – vorausgesetzt, sie bieten täglich mindestens 3 warme Speisen und 2 Desserts aus Walliser Erzeugnissen an. Sie verpflichten sich, jederzeit einen Walliser Teller zu servieren – idealerweise auf dem traditionellen Holzteller. Steht Raclette im Angebot, wird es nach alter Sitte von einem halben Laib Walliser Rohmilchkäse gestrichen. Die Weinkarte muss mindestens 8 Walliser Spezialitäten sowie Walliser Abri-cotine AOC und Walliser Brantwein aus Williamsbirnen AOC anbieten.

Wer die Auflagen erfüllt, wird mit dem Label «Walliser Köstlichkeiten» ausgezeichnet. Dieses wird als Schild an der Fassade des Betriebes angebracht und kann gezielt zur Vermarktung des Restaurants eingesetzt werden. Die angeschlossenen Restaurants profitieren zudem von Werbung des Vereins auf Plakaten und im Internet. Promotionsmaterial wie Tischsets, Gläser oder Holzteller für den Walliser Teller können beim Verein zu einem Vorzugspreis erworben werden.

Mitglieder-Stimmen

Ewald Michlig vom Hotel-Restaurant Tenne in Reckingen-Glurigen ist Gründungsmitglied. Für ihn ist das Siegel eine wunderbare Möglichkeit, die Walliser Küche besser zu

vermarkten. Der Verein erleichtert die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten, den Bezug von einheimischen Produkten. Dank der Mitgliedschaft ist der Bekanntheitsgrad des Hotels Tenne spürbar gestiegen.

Alexandra Rion-Genoud vom Hotel-Restaurant Becs de Bosson in Grimenz ist Mitglied seit 2007. Sie glaubt fest an die Idee des Siegels und findet, es sollte in unserem Kanton weiter verbreitet werden. Die Tou-



Die Gildeköche Hans Herzog und Ewald Michlig (rechts) bei der Zubereitung von Walliser Herbstgitzli-Köstlichkeiten im Oktober 2012 in Geimen.

FOTO OLK

risten wollen während ihres Aufenthalts unsere Spezialitäten kosten.

Am Siegel interessiert?

Für weitere Informationen rund um die Walliser Köstlichkeiten kontaktieren Sie Alain de Preux unter 027 327 35 98 oder alain.depreux@valais.ch. Die Liste aller Mitglieder finden Sie auf www.feinschmeckerwallis.ch in der Rubrik Restaurants. Die Liste der traditionellen Walliser Erzeugnisse ist abrufbar unter www.agrivalais.ch.

Caritas-Bergeinsatz



Seit über 35 Jahren unterstützen die Freiwilligen von Caritas-Bergeinsatz Bauernfamilien, die sich in einer stark belastenden Arbeits- oder Lebenssituation befinden. Rasch, unbürokratisch und solidarisch. Der Alltag von Schweizer Bergbauernfamilien ist von harter Arbeit geprägt. Ein Unfall, eine Krankheit, oder ein Burn-out, eine Schwangerschaft oder auch Unwetterschäden können sehr schnell zu einer Belastung

werden, die kaum mehr zu bewältigen ist. Die Arbeit wächst über den Kopf und die Kräfte schwinden. In solchen Situationen ist eine helfende Hand nötig, die mit anpackt und der Bergbauernfamilie tatkräftig unter die Arme greift.

Die Caritas unterstützt Bergbauernfamilien im Ernstfall und vermittelt ihnen freiwillige Helferinnen und Helfer, die sie bei ihren täglichen Arbeiten entlasten: bei der Kinderbetreuung, im Haushalt, bei Alparbeiten, im Stall oder bei baulichen Arbeiten. Sowohl die Dauer des Einsatzes wie auch die Anzahl der Freiwilligen und die jeweiligen Einsatzbereiche bestimmt der Betrieb selbst. Wenden Sie sich im Notfall an Caritas-Bergeinsatz, welche nach dem Gespräch mit dem Betrieb eine anonymisierte Anfrage gegen eine einmalige Grundgebühr auf www.bergeinsatz.ch aufschaltet. Die Freiwilligen arbeiten für Kost und Logis und unterstützen die Bauernfamilie, wo Hilfe nötig ist.

Weitere Informationen finden Sie unter www.bergeinsatz.ch. Ein Kontakt mit Caritas-Bergeinsatz ist unter der Nummer 041 419 22 77 oder per Mail bergeinsatz@caritas.ch möglich.

Alltagstausch mit nachhaltiger Wirkung

Einfach mal den eigenen Alltag gegen einen anderen eintauschen. Rund 2300 Jugendliche pro Jahr lassen sich auf dieses Abenteuer ein und verbringen einige Wochen bei einer Bauernfamilie aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland. Agriviva, der ehemalige Landdienst, macht dies möglich.

Leben auf dem Land anstatt in der Stadt, arbeiten auf dem Bauernhof anstatt Unterricht in der Schule, Freizeit in der Natur anstatt vor dem Computer. Rund 1050 aufgeschlossene Bauernfamilien aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland bieten Jugendlichen die Möglichkeit, ins Abenteuer Alltagstausch einzutauchen. Zwischen zwei bis acht Wochen dauert ein Aufenthalt und richtet sich an junge Menschen im Alter von 14 bis 25 Jahren.

Interessierte Bauernbetriebe und Jugendliche finden alle nötigen Angaben auf www.agriviva.ch.

GEDANKEN

Blick nach Appenzell



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

Kultur und Tradition sind Stichworte, die sich Schweiz Tourismus auf die Fahne geschrieben hat. Ein Hauptakteur in dieser Darbietung ist ganz gewiss die Landwirtschaft. Ob Viehausstellungen, Alpbestossungen, oder Ringkuhkämpfe – sie sind Publikums-magnete, nicht zuletzt für unsere Feriengäste. Was hat dies aber mit Appenzell zu tun? Es ist ganz einfach: die gelebte Kultur tagein, tagaus. Bei der Altauffahrt oder Alpbefahrt tragen sie ihre Tracht, nichts ist gestellt, ganz im Gegensatz zu uns. Wenn wir die Tracht anziehen, ist es bei einem Umzug durch einen Kurort. Bei all den unzähligen Schauen unserer teils einmaligen Rassen wäre es ein Leichtes, diese Traditionen zu leben. Ausstellungstiere werden heutzutage auf die Ausstellung gebracht wie eine Braut zu ihrer Hochzeit. Bei Rangverkündigung und Präsentation der Elitetiere schaut der Zweibeiner im Gegensatz zu seinem vierbeinigen Schützling nicht selten aus wie ein «Schträttsch». Oder halten Sie sich das Bild vor Augen: Der stolze Eriingerzüchter in schwarzer Drilchhose und rischenem Hemd schwingt sich die Siegereichel über die Schulter. Trümpfe, die man in der Hand hält, nicht zu spielen, wird sich früher oder später rächen... Wir Landwirte und Bäuerinnen sind aufgefordert, ein positives, gepflegtes Image unseres Berufsstandes zu vermitteln. Stolz wollen wir dieses Bild nach aussen tragen, ganz wie ein echter Appenzeller.

Tony Henzen

Wenn der Alltag zum Albtraum wird

Zum Tag der Hauswirtschaft vom 21. März forderten der **Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband** sowie weitere Verbände aus Gewerbe und Konsum, dass praktische Kompetenzen zum Basiswissen gehören. Grundlagen wie Kochen, Wäschepflege, Hauspflege sollen praktisch erlernt und geübt werden. Sie sind wichtige Bestandteile des Fachs Hauswirtschaft.

Beruf, Kindererziehung, Sport und Freizeit unter einen Hut bringen, erfordert alleine schon organisatorisches Können. Daneben ist der Haushalt zu erledigen. Damit sind Väter und Mütter immer öfter überfordert. Drei Mal am Tag eine Mahlzeit plus Znüni und Zvieri, die den Kindern schmecken und gesund sind. Ein Familienbudget, welches nirgends hinreicht. Ein Berg Wäsche, der bewältigt werden will. Und der ganz gewöhnliche Schmutz, der sich Tag für Tag über Böden, Fenster, Möbel usw. legt. Die Arbeiten wachsen einem über den Kopf. Denn

wer nicht weiss, wie einkaufen, kochen, waschen und putzen, kann verzweifeln. Dabei hat die Schweiz mit gut ausgebildeten Fachlehrerinnen und Fachlehrern die besten Voraussetzungen, Kinder und Jugendliche auf das Haushalten vorzubereiten.

Hauswirtschaft und Handwerk fordern Kopf und Hand

Längst ist bekannt, dass hauswirtschaftliche und handwerkliche Fächer äusserst wichtig für die motorische und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen sind. Dabei kommen Kopf und Hand zum Einsatz. Die Arbeiten verlangen und fördern Ausdauer, Geduld und ja, auch Disziplin. Sie wirken strukturbildend auf den Menschen und verankern eine tief in unserer Gesellschaft vorhandene Ausdruckssprache. Hauswirtschaftliche Leistungen erhalten zu wenig Wertschätzung, sie werden banalisiert. Dieser Irrtum hat Folgen. Der optimale Umgang mit Lebensmitteln muss

ebenso geschult werden wie derjenige mit Zahlen (Mathematik) oder dem Laptop (Informatik). Filme wie Foodwaste (Lebensmittelverschwendung) zeigen die verheerenden Folgen, wenn Frau und Mann nicht mehr wissen, wie sie mit Lebensmitteln umgehen müssen. Die Aufgabe der Wissensvermittlung der Hauswirtschaft obliegt den dafür ausgebildeten Fachkräften: Hauswirtschaftslehrerinnen und -lehrern.

Mit der Einführung des Lehrplans 21 wird das Fach Hauswirtschaft dem Fachbereich Arbeit Wirtschaft Haushalt untergeordnet. Die praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten gelangen so in den Hintergrund. Praktische Kompetenzen sind nicht mehr gefragt. Lehrpersonen, welche handwerkliche und hauswirtschaftliche Fächer unterrichten, sollen die Materie auch in der Praxis beherrschen; so wie vom Englischlehrer erwartet wird, dass er Englisch auch perfekt sprechen kann.



Wissen, wie anpacken, will gelernt und erfahren sein.

FOTO ZVG

Fotowettbewerb SBLV

Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband will teilhaben am spannenden Leben seiner Mitglieder auf dem Land. Er lädt zur Teilnahme am Fotowettbewerb ein, an dem die Gewinnchance auf ein Badewochenende für zwei Personen im Hotel Bad Zurzach, eine Übernachtung für zwei Personen im Hotel Best Western Metropoli in Saas-Fee oder einen Hocker «Hock ab» von der Loosli Küchen AG besteht.

Gesucht werden einzigartige Fotos von Landfrauen und Bäuerinnen in der Arbeitswelt und in der Freizeit. Teilnahmeberechtigt sind alle Bäuerinnen und Landfrauen, die einem Verein oder einer Sektion des SBLV angehören oder Einzelmitglied des SBLV sind. Jede Teilnehmerin kann maximal vier digitale Fotos im Format JPG mit einer minimalen Grösse von 2000x1440 Pixel einreichen. Alle eingereichten Fotos kommen vor eine Jury des SBLV. Diese wählt die besten Fotos für das

Finale an der DV 2014 aus. Die ersten drei Gewinnerinnen des Wettbewerbs werden zur Entgegennahme der Preise an die DV 2014 eingeladen. **Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2013.** Informationen und Anmeldeformular sind unter www.landfrauen.ch oder www.olk.ch ⇒ Bäuerinnen ⇒ Projekte zu finden. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband wartet gespannt auf die Schnapshotsüsse der Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen.

Offene Stalltüren

Rund 290 Bauernhöfe öffnen seit dem 20. April 2013 wieder ihre Stalltüren für die Bevölkerung. Besucherinnen und Besucher können dabei hautnah erleben, wie Milch und Fleisch produziert werden. Mit der Stallvisite soll das Bewusstsein für Schweizer Lebensmittel und deren Produktion gefördert werden. Auch die hohen Anforderungen an die Milch- und Fleischproduktion werden mit einer Stallvisite begreifbar. Mit den offenen Stalltüren wollen die Bauern Transparenz in die Produktion ihrer Nah-

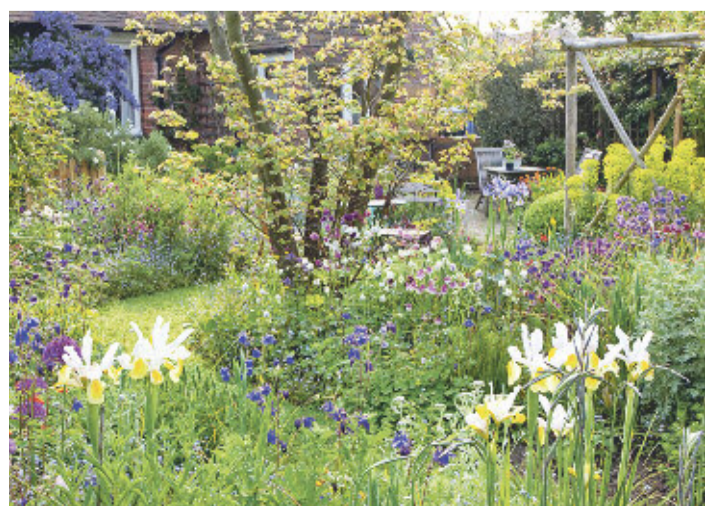
rungsmittel bringen und das Vertrauen in Schweizer Nahrungsmittel stärken. Der Besuch ist kostenlos und während des ganzen Jahres zu den individuellen Öffnungszeiten der Bauernhöfe möglich.

Im Oberwallis laden der Bietschihof von Jolanda und Edgar Imhof-Domig in Raron und der Lerchenhof von Marcel Ammann und Söhne in Turtmann zur Stallvisite ein. Alle Stallvisite-Betriebe sind in einer handlichen Broschüre und auf www.stallvisite.ch aufgeführt.



Im Bietschihof in Raron und im Lerchenhof in Turtmann können Interessierte die Milch- und Fleischproduktion hautnah erleben.

FOTO ZVG



Offene Gärten 2013

Gartenbesitzer öffnen ihre Privatgärten für Interessierte. Unter dem Patronat der fünf grössten Gartenbauvereine (Bioterra, Gesellschaft Schweizerischer Rosenfreunde, Gesellschaft Schweizerischer Staudenfreunde, ProSpecieRara, Verband der Deutschschweizer Gartenbauvereine) und des Vereins Pro Igel erlebt das Projekt «Offene Gärten» seine vierte Auflage. Es gibt immer mehr Gartenbesitzer, die ihren Garten zu ei-

nem richtigen Kleinod gestaltet haben. Der Garten ist nicht mehr bloss ein Gemüsegarten oder einfach nur Rasenfläche. Der Garten ist das Naherholungsgebiet seines Besitzers. Wer so viel Arbeit in einen Garten steckt, zeigt ihn gerne an Interessierte.

Der Tag der offenen Gärten ermöglicht, Anregungen für den eigenen Garten zu sammeln, die Gedanken in den wunderschö-

ÖFFENTLICHE MÄRKTE

Anmeldungen Schlachtschafe und Grossvieh bitte bis spätestens am Montagmorgen der Vorwoche an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch. Für das Grossvieh ist die Selbstdeklaration zusammen mit dem Abstammungsausweis an OLK, Talstrasse 3, 3930 Visp, zu senden.

Schafe

Die letzten Schlachtschafannahmen vor der Sommerpause finden am **22. Mai** sowie am **5. und 12. Juni in Gamsen** statt. Die Annahmen beginnen jeweils um 8.00 Uhr.

Rindvieh

Die nächste Rindviehannahme, die letzte vor der Sommerpause, ist am **12. Juni** geplant. Die Herbstmärkte sind am 25. September, 9. und 30. Oktober sowie 27. November vorgesehen.

Vom Hof



bot rund um die Uhr bequem bestellen.

Es umfasst etwa Glaswaren, Fruchtschalen und -körbchen, Vakuumbutel, Papiertaschen, Eierverpackungen, Klebbandrollen und verschiedene Papiersäcke. Sie finden auf der Webseite auch Tipps, Service, Neuheiten und Aktualitäten. Schauen Sie mal rein auf www.vomhof.ch.

Vom Hof ist das Logo der Schweizer Direktvermarkter in der Landwirtschaft. Es wirbt für Produkte, die direkt ab Hof verkauft werden. Agropuls ist ein Geschäftsbereich des Schweizerischen Bauernverbandes in Brugg und verantwortlich für die Vermarktung des Logos vom Hof und deren Produkte. Dazu gehört etwa das Bereitstellen von Verpackungsmaterial. Unter www.vomhof.ch können Sie das komplette Ange-

Direktvermarkter und Dienstleistungsanbieter, die Mitglied eines kantonalen Bauernverbandes sind, können zudem auf der landwirtschaftlichen Plattform für Direktvermarkter im Internet gratis für sich werben. Sie finden die Seite «Vom Hof» auf www.landwirtschaft.ch. Unter: <http://login.landwirtschaft.ch/vomhof/> können sich Betriebe gratis registrieren und ihre Produkte und Dienstleistungen empfehlen.

Betriebsshelferdienst

Seit dem Frühjahr 2013 bietet die Walliser Landwirtschaftskammer (WLK) auch im Unterwallis den Betriebsshelferdienst an. Der Kanton benutzt die Gelegenheit, um die Reglemente anzupassen und zu vereinheitlichen. Der Betriebsshelfer wird nach den Richtlinien des Gesamtarbeitsvertrages für die Landwirtschaft im Wallis angestellt und entlohnt.

geseinsatz muss der Betrieb mit einem Ansatz von 80 Franken + Kilometerentschädigung rechnen. Die bei der OLK anfallenden administrativen Kosten für die Vermittlung des Betriebsshelferdienstes können vom Kanton nicht mehr übernommen werden. Eine Abwälzung auf den Betrieb kann möglich sein, ist vorläufig aber nicht vorgesehen.

Für die Oberwalliser Betriebe ändert sich nur wenig. Die Tagespauschale bleibt bei 120 Franken Barlohn sowie Bereitstellen von Kost und Logis. Will ein Betrieb Kost und Logis nicht selber erbringen, muss er diese nach den gesamtschweizerisch geregelten Ansätzen des Naturallohns entrichten, und zwar für Unterkunft Fr. 11.50, Morgenessen Fr. 3.50, Mittagessen Fr. 10.– und Abendessen Fr. 8.–, d.h. Fr. 33.– pro Tag. Der Betrag wird dem Betrieb zusätzlich zum Tagesbaransatz in Rechnung gestellt. Ebenfalls muss der Betrieb die einmalige Kilometerentschädigung zu 70 Rp./km bis zum Einsatzort tragen. Pro Halbt-

Der Betriebsshelferdienst gilt für Notfälle. Für Betriebsshelfereinsätze infolge von Ferien kann der Kanton kein Defizit übernehmen. Er kann auch nicht als Ersatz für einen eigenen Mitarbeiter zur Verfügung stehen.



Anfragen unter 027 945 15 71