

KURSE

A – Z in der Hausapotheke

10. April: Die Teilnehmenden erfahren Tipps für die Zusammenstellung und Führung einer Hausapotheke. Theorie und Praxis. Auskunft bei der Bäuerinnenvereinigung, Tel. 027 932 28 22.

Alpensennkurs

28. April bis 16. Mai: Fabrikation von Raclettekäse, Tomme, Ziger. Kennenlernen von Melktechnik, Melkhygiene und Milchqualität. Anmeldung bis 12. April auf www.vs.ch/dlw-weiterbildung.

Klauenpflege

2. Mai: Die Teilnehmenden eignen sich die Grundkenntnisse der Klauenpflege an und sind in der Lage, Klauengeschwüre zu behandeln. Sie erlernen die technische Handhabung der Werkzeuge durch Demonstration am Tier. Anmeldung bis 11. April auf www.vs.ch/dlw-weiterbildung.

Läubelarbeiten

Mai: Theoretische Einführung und praktische Arbeit im Rebberg der Schule. Das genaue Datum richtet sich nach der Vegetation. Anmeldung bis 17. April auf www.vs.ch/dlw-weiterbildung.

Für Personen ohne Internetzugang nimmt das Landwirtschaftszentrum Visp ausnahmsweise telefonische Anmeldungen unter 027 606 79 00 entgegen.

AGENDA

6. April

Ringkuhkampf im Goler (Raron), organisiert von der Genossenschaft Leuk

11. April

GV der Walliser Landwirtschaftskammer im Grossratsaal in Sitten mit Debatte zur Mindestlohn-Initiative

12. April

Tag der offenen Tür im Landwirtschaftszentrum in Visp von 9.30 bis 11.30 Uhr mit Präsentationen durch Schüler und Lernende, Vorstellung der Ausbildungsmöglichkeiten sowie Kaffee und Kuchen.

Bockmarkt des OZIV in Naters

21. April

Ringkuhkampf im Goler in Raron, organisiert von der Genossenschaft Visp-Brig

23. April

Am Fest des hl. Gregor findet in Turtmann im Anschluss an den Gottesdienst die traditionelle Pferdesegnung statt.

25. April

Delegiertenversammlung des Walliser Milchverbandes um 9.30 Uhr im Theater «Le Baladin» in Savièse.

25. und 26. April

Schafwoll-Annahme in Turtmann, am Freitag von 8.30 bis 11.30 Uhr und von 13.30 bis 16.00 Uhr, am Samstag von 8.00 bis 11.00 Uhr.

25. April bis 4. Mai

BEA-Pferd in Bern, Ausstellung für Landwirtschaft, Gewerbe und Industrie. Dieses Jahr findet wiederum eine Widder-Eliteschau statt.

LUGA in Luzern, Messe für Landwirtschaft und Gewerbe

26. April

7. Oberwalliser Fleckviehzuchtausstellung in Turtmann

Tag der Milch, Startschuss für die Stallvisite

Einheimisches Gitzi und Lamm

Gitzi...

Die Osterzeit bietet kulinarisch eine Besonderheit. Osterlamm und Ostergitzi – zwei Köstlichkeiten, die derzeit in aller Munde sind. Die Gitzi und Lämmer stammen aus einheimischen Bauernbetrieben, werden im Oberwallis geschlachtet und können bei den Oberwalliser Metzgermeistern bezogen werden. Das helle und feinfaserige Fleisch des Oster-Gitzi (Gitzi 1) ist fettarm und sehr bekömmlich. Durch den hohen Anteil an Eiweissen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist es sehr gesund. Es stellt eine Delikatesse dar. (Gitzi 2) Rücken und Gigot/Schlegel eignen sich ganz besonders zum Braten/Schmoren im Ofen, begleitet von einer ausgewählten Gemüse garnitur. (Gitzi 3) Schulter und Voressen ergeben in brauner, würziger Sauce gegart oder auf dem Grill bzw. im Ofen knusprig gebraten herrliche Gitzi-Leckereien. (Gitzi 4) Geiss-Salsiz,

d.h. Ziegenfleisch, verfeinert mit Schweinsspek, in Form eines Salsiz ist der Grund für einen währschaften Zvieri. (Gitzi 5) Hervorragendes Ziegentrockenfleisch aus den besten Fleischstücken. Geeignet für spezielle Momente. Um den feinen Geschmack und das zarte Aroma des Gitzifleisches hervorzuheben, sind diverse Zubereitungsarten möglich, z.B.:

Gitziworessen mit Safran

Zutaten für 4 Personen: 1,2 kg Voressen (Hals, Schulter und Brust mit Bein); 200 g Rüebli, in Würfel geschnitten; 150 g Sellerie, in Würfel geschnitten; 50 g Lauch, geschnitten; 200 g Zwiebeln, gehackt; 4 Knoblauchzehen, gehackt; 500 g Wirz, geschnitten, blanchiert; 1 l Bouillon; 1 dl geschlagener Rahm; 2 Nelken; 1 Lorbeerblatt; 1 Thymianzweig; Salz, Cayennepfeffer, Safran Schnittlauch, Maizena und Butter.

Als Beilagen passen Kartoffelstock oder Salzkartoffeln.

Zubereitung: Gitzifleisch blanchieren. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, blanchiertes Fleisch dazugeben, mitdünsten, mit Bouillon auffüllen, kochen. Nach 10 Minuten Rüebli, Sellerie und Lauch sowie die Gewürze dazugeben und salzen. Safran dazugeben und alles weich kochen. Den blanchierten Wirz dazugeben, aufkochen und mit Maizena leicht abbinden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten den geschlagenen Rahm darunterheben und mit Schnittlauch bestreuen.

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.schweizer-gitzi.ch

...und Lamm

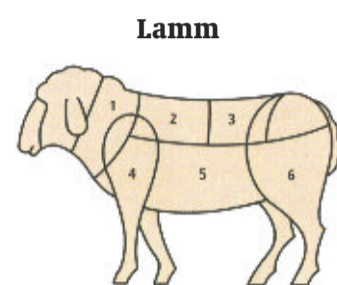
Lammfleisch stammt von Tieren, die bis zu einem Jahr alt sind. Gute Schlachtlämmer zeigen an Keule und Rücken einen guten Fleischansatz und eine dünne, helle Fettschicht. Tiere bis 4 Monate nennt man Milchlämmer. Im Alter von über 4 Monaten bis zu 12 Monaten spricht man von Lämmern. Saftiges Lammfleisch ist hellrot, bei älteren Tieren ist es von etwas dunk-

lerer Farbe. Fleisch von über zweijährigen Tieren ist dunkelrot. Hals und Brust eignen sich für Eintopfgerichte, saftige Fleischkuchen und Burger sowie für herzhaftes Lammcurrygerichte, Voressen oder Ragouts. Vom Nierstück werden die zarten Chops geschnitten. Auch das Lammrückenfilet stammt vom Nierstück. Das Kotelettstück liefert die begehrten Lammracks. Als Ganzes wird es ein herrlicher Kotelettbraten. Schulter oder Laffe ist ein beliebtes, weil vielseitiges Stück. Sie ist weniger fett als Hals und Brust. Die Lammschulter mit Bein (oder ohne Bein gerollt) gibt feine Braten. In Würfel geschnitten werden daraus die bekannten Schaschlik-Spiesse oder gehackt die nicht minder beliebten Cevapcici. Die Lammschulter eignet sich auch für zarte Navarins oder Geschnetzeltes. In feine Streifen geschnitten ergibt sie einen exquisiten Fleischsalat. Die Keule wird auch Schlegel genannt und ist vor allem unter dem französischen Namen Gigot bekannt. Ob mit oder ohne Bein, vom Grill, aus dem Ofen oder der Pfanne: Ein Lammgigot ist unverkennbar zart und gut. Samt Knochen in 2 cm dicke Scheiben gesägt, ergibt er die Gigottranchen, entbeint die Gigotsteaks. Gigot entbeint und in Würfel geschnitten ergibt herrliches Fonduefleisch oder Spiessli.

Lamm im Kräuterbrotteig

(Zutaten für 4 Personen)

Teig: 200 g Weissmehl, 50 g Ruchmehl, 1 TL Salz, 2 EL Rosmarin, fein gehackt, 10 g Hefe, zerbröckelt, ca. 1 dl Wasser, 100 g Ricotta, 2–3 EL Rosmarinnadeln, zum Auswallen. **Füllung:** 4 Stück Lammnierstück, je ca. 100 g; Salz, Pfeffer aus der Mühle; Bratbutter oder Bratcrème; 150 g Ricotta; 8 Tranchen Rohessspeck, ca. 75 g; wenig Eiweiss, verquirlt. **Zubereitung:** 1. Mehl, Salz und Rosmarin mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlicher Flüssigkeit und Ricotta hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. 2. Für die Füllung Fleisch wärmen. In der heissen Bratbutter oder Bratcrème beidseitig kräftig anbraten – jeweils nur 1 Minute. Sofort herausnehmen, auskühlen lassen. 3. Den aufgegangenen Teig vierteln. Auf Mehl und den Rosmarinnadeln zu Rechtecken von ca. 20 x 15 cm auswallen. Je 2 Specktranchen darauflegen. Je 1–2 EL Ricotta auf dem Speck in der Fleischstückgrösse verteilen. Lamm darauflegen. Speckstreifen satt um das Fleisch wickeln. Teigränder



Hals (1), Brust (5)



Gigot oder Keule (6)



Kotelettstück (2), Kotelett



Nierstück (3)



Schulter oder Laffe (4)



mit wenig Eiweiss bestreichen. Fleisch einpacken, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Fleischpäckchen evtl. mit ausgestochenen Lämmchen aus Teigresten garnieren. 4. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Das Lammfleisch darf rosa sein. Dazu passen ein bunter Frühlingsalat, gekochtes Gemüse oder ein gleichzeitig im Ofen gebackene Gemüse-Gratin.

Weitere Rezepte sind im Kochbuch der Oberwalliser Bäuerinnen, auf landwirtschaft.ch, swissmilk.ch, proviande.ch und andernorts zu finden.

Sichern Sie sich Ihren einheimischen Ostergenuß: Bestellen Sie rechtzeitig bei Ihrem Bauer und Ihrem Metzgermeister!

GEDANKEN

Wegwerfgesellschaft



Monica Duran führt in Susten einen Biobetrieb mit Schafen, Mutterkühen und Pferden. Sie präsidiert die Kommission für Öffentlichkeitsarbeit.

Die Natur erwacht – gar bald in voller Pracht. Wiesen ergrünen – Hecken erblühen. Für die Bauern beginnen die Feldarbeiten. Wiesen, Hecken und Suonen werden mit viel Fleiss gepflegt. Die Menschen zieht es hinaus in die Natur, den warmen Sonnenstrahlen entgegen. Der Drang nach der Morchel-Suche bricht aus. Auch das Spazieren mit dem Hund macht bei strahlender Sonne mehr Freude. Jedoch: Des einen Freud, des anderen Leid! Für die Pflege der Felder braucht der Bauer heute nicht nur landwirtschaftliches Werkzeug. Viel wichtiger sind Abfallsäcke. Mühselig räumen Bauer und Bäuerin leere Dosen, Flaschen, Zigarettenspackungen usw. zusammen. Und dann: Weicher rutschiger Auftritt – Stinken – die Bäuerin steht im Hundehäufchen, zischt: «Scheisse!»

Der Landwirt ist bestrebt, gutes und gesundes Futter für die Tiere zu ernten. Nur ist dies inzwischen zur Herausforderung geworden. Achtlos wird der Abfall weggeworfen – dort, wo er gerade anfällt. Nicht wenige lassen ihre lieben Vierbeiner direkt auf der Wiese daneben «Gassi» gehen und glauben erst noch, dem Bauer mit dem liegen gebliebenen Hundekot einen Dienst zu erweisen. Andere nehmen der Bequemlichkeit halber die Abkürzung querfeldeln. Ist das Gras hoch, ist das Bearbeiten mühselig, der Abfall kaum sichtbar. Das Verheerende an der Sache: Nutztiere erleiden durch Abfall und Hundekot gesundheitlichen Schaden, im Extremfall verenden sie sogar.

Jammerschade, dass einige dies noch nicht begriffen haben. Bittet man ertrappte Sünder um Nachsicht, lautet die Antwort nicht etwa «Entschuldigung», sondern: «Das kann doch nicht so ein grosser Schaden sein». Leider doch! Vor allem für die Gesundheit der Tiere, finanziell wegen der Behandlungskosten und moralisch: Bauern leiden mit ihren Tieren mit.

Ich frage Sie: Wären Sie erfreut, wenn Ihre Mittagssuppe mit Glas- und Dosen-Splitter oder Hundekacke angereichert wäre? Wohl kaum, deshalb sind wir Bauern für ein bisschen Verständnis sehr dankbar!



Die neue Führung der OBV, stehend von links: Güntert René, Präsident Kalbermatter Bernhard, Köppel Robert, Schmid-Jungen Alfred, kniend von links: Jordan Gerda und Sekretärin Bayard Nadine.



OBV-Programm 2014 – Abfall vermindern, Kunststoff recyceln.

Debatte um Mindestlohn

Die Generalversammlung 2014 der Walliser Landwirtschaftskammer (WLK) findet am 11. April im Saal des Grossen Rates in Sitten statt. Im Anschluss an den geschäftlichen Teil findet eine Debatte um die eidgenössische Volksinitiative «Für den Schutz fairer Löhne» und die kantonale Volksinitiative «Für einen gesetzlichen Mindestlohn im Wallis» (Mindestlohn-Initiativen) statt. Zu den Teilnehmern der Debatte gehören Patrick Chabbey, Generalsekretär der Interprofessionellen Christlichen Gewerkschaften, Olivier Cottagnoud, Präsident des Walliser Initiativkomitees, Christophe Darbellay, Nationalrat und Vincent Riesen, Direktor der Walliser Industrie- und Handelskammer. Am Ende des offiziellen Teils verleiht die

WLK den Preis AGRIVALAIS 2014. Das Parlament des Schweizer Bauernverbands, die Landwirtschaftskammer, hat die Nein-Parole zur eidgenössischen Mindestlohn-Initiative beschlossen. Die Wertschöpfung in der Landwirtschaft erlaubt keinen Stundenlohn von 22 Franken. Eine Familienarbeitskraft verdient in der Landwirtschaft im Schnitt 3600 Franken, was einem Stundenlohn von ungefähr 15 Franken entspricht. Wenn die Bauernfamilie einem Angestellten 22 Franken pro Stunde bezahlen muss, würde dieser rund die Hälfte mehr verdienen, ohne ein unternehmerisches Risiko mitzutragen. Die eidgenössische und die kantonale Mindestlohn-Initiative kommen am 18. Mai 2014 zur Abstimmung.

Neue Bio-Führung

Die Biobauern trafen sich am 10. März 2014 im Landwirtschaftszentrum in Visp zur Generalversammlung. Als Gastreferent konnte der Präsident von Bio Suisse, Brändli Urs, gewonnen werden. Präsident Ritter Daniel gab nach vielen Jahren im Vorstand an der GV seinen Rücktritt bekannt. Sein Engagement wurde verdankt. Mit Kalbermatter Bernhard konnte ein langjähriges Vorstandsmitglied als neuer Präsident gewonnen werden. Der vakante Sitz im Vorstand wird neu durch Schmid-Jungen Alfred besetzt. Er vertritt als Bio-Bauer aus Münster die Region Goms und die Anliegen der Milchbauern. Somit repräsentiert der Vorstand wieder diverse Regionen und Anliegen. Ebenfalls verdankt wurde die Unterstüt-

zung von Ritz Rosmarie, welche das Sekretariat ad Interim geführt hatte. Der Vorstand wird neu durch Bayard Nadine als Sekretärin unterstützt.

Neben dem ordentlichen Geschäft war die diesjährige GV geprägt vom Blick in die Zukunft. Gleich mehrere interessante und wichtige Themen will der Vorstand der OBV im Jahr 2014 angehen. Zum einen ist dies die Unterstützung und Bekanntmachung des Projekts «Resi», welches das Recyceln von Kunststoffgütern wie Siloballenfolie, Kunststoffzaunpfählen oder Futterkesseln ermöglicht. Kalbermatter Bernhard weist darauf hin, dass neben dem Bio-Gedanken auch deutliche Einsparungen gegenüber den Kehrlichtgebühren möglich sind. Um dieses sinn-

volle Projekt zu fördern, werden den Mitgliedern der OBV 2014 die Hälfte der Kosten für die Abgabe bei Schriber und Schmid GmbH rückvergütet. Weitere Informationen zum Thema sind unter www.resi.ch zu finden.

Der Schweizer Bauernverband und die Interessengemeinschaft für eine saubere Umwelt haben verschiedene Tafeln gegen Abfall und Hundekot in Feldern produziert. Die an der GV präsentierten Tafeln sollen Fussgänger und Autofahrer gegen Littering sensibilisieren. Die wetterbeständige Leichttafel in 3 verschiedenen Formaten mit jeweils unterschiedlichen Sujets können von den Bio-Mitgliedern über die OBV bestellt werden, solange der Vorrat reicht.

Auch hier übernimmt die Bio-Vereinigung die Hälfte der Anschaffungskosten.

Einig ist man sich, dass neben engagierten Produzenten die Konsumenten wichtig sind – denn ohne Nachfrage kein Angebot. Um die Arbeit der Bio-Bauern und deren Resultat noch mehr sichtbar zu machen, hat der Vorstand der OBV für alle Interessierten am Samstag, 19. April 2014, ein Hoffest in Niedergesteln geplant. Es gilt, sich dieses Datum bereits vorzumerken.

Abgeschlossen wurde die GV mit einem Ausblick in die Zukunft von Bio Suisse mit Urs Brändli und anschliessend einem währschaftigen Abendessen mit einem guten Glas Bio-Wein.

Bayard Nadine, OBV



Am kommenden Samstag wird auf dem Sportplatz Stapfen der neue Mister Naters gewählt.

Wahl des Mister Naters

Der Bockmarkt 2014 findet am Samstag, 12. 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 Ziegenböcke, 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 weiterer Ziegenrassen des OZIV sind herzlich willkommen.

Wenn der Wurm drin ist...

Das Landwirtschaftszentrum in Visp organisiert am Dienstag, 15. April, von 19.00 bis 21.00 Uhr einen Vortragsabend zum Thema Tiergesundheit – Parasiten. Die Tierärztinnen Dr. Regula Giezendanner und Dr. Eva Forster vermitteln Aktuelles zu Management und Entwurmung. Die Vortragsthemen sind: Parasiten – Fakten und Wissenswertes; aktuelle Informationen zu Parasitenmanagement; verantwortungsvoller Umgang mit Entwurmungsmitteln. Nach jedem Vortrag gibt es eine Diskussions- und Fragerunde. Im Unkostenbeitrag von 10 Franken sind die BGK-Parasiten-Merkblätter inbegriffen.

In ihrer Einladung an die Schäferrinnen und Schäfer schreiben die beiden Tierärztinnen des BGK: «Gesunde Schafe liegen uns am Herzen! Würmer aber fressen mit und machen Schafe krank.» Und weiter: «Gesunde Herden = zufriedene Schafhalter; sinnvolles Management für gesunde Tiere und tiefe Kosten; Richtiger Einsatz von Entwurmungsmitteln für nachhaltige Wurmbekämpfung.» Darum ist der Vortragsbesuch ein Muss für die Schäfer.

Ihre Anmeldung nimmt das Landwirtschaftszentrum in Visp unter dlw-bildung@admin.vs.ch oder unter Telefon 027 606 79 00 entgegen.



Für saubere Felder

Der Schweizer Bauernverband hat 2013 zusammen mit der Interessengemeinschaft für eine saubere Umwelt eine Kampagne gegen das achtlose Wegwerfen von Abfall gestartet. Dazu wurden neue auffällige Feldrandtafeln «Gegen Abfall und Hundekot in Wiesen und Feldern» sowie ein Minifaltflyer unter dem Titel «Stadt und Land, Hand in Hand» geschaffen.

Abfall und Hundekot in Wiesen und Feldern haben in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Das ist unappetitlich, arbeitsaufwendig und gefährlich für die Tiere! (Vergleiche auch die Gedanken der Bäuerin Monica Duran). Beim Landwirtschaftszentrum (www.landwirtschaft.ch) können wetterfeste Informationstafeln bestellt werden, welche Wanderer auffordern, die Felder und Wiesen sauber zu halten

und zur Landschaft Sorge zu tragen. Die Tafeln stellen gerade in der Nähe von Dörfern und Städten sowie beliebten Wanderwegen ein ideales Mittel der Information und Aufklärung dar. Die Tafeln aus Kunststoff sind vorgefertigt, so dass sie problemlos an einem Pfosten angebracht werden können. Die wetterbeständige Leichttafel «Abfall macht mich krank» kann für 15 Franken bezogen werden. Die wetterbeständige Feldrandtafel «Dankeschön für saubere Felder» kostet 10 Franken und der Minifaltflyer «Stadt und Land, Hand in Hand» wird gratis geliefert.

Die Biovereinigung Oberwallis und die Oberwalliser Landwirtschaftskammer machen Sammelbestellungen und halten ein kleines Lager an Tafeln zum Abholen bereit. Für 25 Franken ist hier auch eine Kuh-tafel «Ich esse lieber Gras statt Müll» erhältlich.



Unser Schnappschuss zeigt nicht etwa, wo der Wurm drin ist, sondern das Interesse des Mädchens, was unter dem Schwanz verborgen ist.

Nationales Finale Aproz

Das Nationale Finale der Eringerasse findet am Sonntag, dem 11. Mai 2014, in Aproz statt. Dieser Grossanlass unter dem Motto «urchig und traditionell» wird von den sechs Oberwalliser Eringer Genossenschaften organisiert.

Das VIP-Paket zum Preis von 400 Franken ist ein aussergewöhnliches Kundengeschenk. Es umfasst wie gewohnt ein Einladungspaket mit Eintritt und Zutritt zum Gäste-Zelt, Führung mit fachmännischen Informationen zur Eringerasse und zu den Ringkuhkämpfen. Empfangsfrühstück, Apéro, traditionelle Walliser Mahlzeit, verre de l'amitié. Reservierter Platz auf der Haupttribüne für die Ringkuhkämpfe.

Für Reservationen benutzen Sie bitte den Link zu Starticket auf der Website finalenationale.ch oder melden Sie sich bei der Oberwalliser Landwirtschaftskammer.

Neben dem bekannten VIP-Paket liessen sich die Oberwalliser Organisatoren ein neues Angebot einfallen, das Firmen als Kundengeschenk oder auch als Dankeschön an die Mitarbeitenden, vielleicht anstelle



des traditionellen Weihnachtsessens, einsetzen können.

Das Unternehmerpaket kostet 150 Franken und umfasst den Eintritt auf Tribüne B (Sitzplatz), ein Aperitif, ein Tagesmenü mit Getränk (pro zwei Personen ½ l Wein, pro 4 Personen 1 l Mineralwasser), reservierte Plätze im Hauptzelt.

Offerieren Sie Ihren Kunden, Mitarbeitenden und Kollegen einen spektakulären und unvergesslichen Tag bei einer der bekanntesten und urtümlichen Traditionen der Schweiz. Erleben Sie die spannenden Ringkuhkämpfe und geniessen Sie Walliser Kultur und Walliser Spezialitäten in einer herzlichen Atmosphäre.

Ihre Reservation für das Unternehmer- und/oder das VIP-Paket nimmt die OLK entgegen: r.ritz@olk.ch oder Telefon 027 945 15 71.

AP 2014–2017: Biodiversitätsbeiträge (BDB)

Die bisherigen Beiträge für den ökologischen Ausgleich, die biologische Qualität und die Vernetzung wurden zu den Biodiversitätsbeiträgen fusioniert. Im Rahmen dieser Beiträge werden für drei Stufen Qualitätsbeiträge ausgerichtet, die vollständig durch den Bund finanziert werden.

Die Stufe I entspricht dem heutigen Niveau in der Direktzahlungsverordnung (DZV), die Stufe II dem heutigen Niveau in der Ökoqualitätsverordnung (ÖQV), es sind also weitergehende Anforderungen zu erfüllen. In der Stufe III können Objekte in Inventaren von nationaler Bedeutung voraussichtlich ab 2016 gefördert werden. Zusätzlich zu den bisher geförderten Ökoelementen werden Beiträge für Uferwiesen entlang von Fließgewässern und für artenreiche Grün- und Streueflächen im Sömmerungsgebiet eingeführt.

Neben den Qualitätsbeiträgen wird wie bisher die Vernetzung gefördert. Der Bund übernimmt neu maximal 90 anstelle von 80 % der Beiträge, die Restfinanzierung wird von den Kantonen, Gemeinden oder privaten Trägerschaften sichergestellt.

Biodiversitätsbeiträge auf der Sömmerungsfläche

Mit den Beiträgen für die biologische Qualität artenreicher Grün- und Streueflächen auf der Sömmerungsfläche sind Anreize zu deren Erhaltung geschaffen. Ähnlich wie auf der landwirtschaftlichen Nutzfläche scheiden Fachpersonen mithilfe von Zeigerpflanzen die beitragsberechtigten Flächen aus. Die Methodik zur Ausscheidung und die Liste der Zeigerpflanzen variiert jedoch von derjenigen auf der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Die Weisungen für die artenreichen Grün- und Streueflächen im Sömmerungsgebiet sind auf blw.admin.ch → Themen → Direktzahlungen → Biodiversitätsbeiträge → Qualitätsbeitrag → Biodiversitätsbeitrag auf der Sömmerungsfläche zu finden.

Vernetzungsbeitrag

Beiträge für die Vernetzung werden für Biodiversitätsförder-

Für folgende Elemente wird ein Qualitätsbeitrag ausgerichtet:

Element	Zone	Qualitätsstufe I	Qualitätsstufe II
Extensiv genutzte Wiesen	Talzone	1500	1500
	Hügelzone	1200	1500
	Bergzone I & II	700	1500
	Bergzone III & IV	550	1000
Streueflächen	Talzone	2000	1500
	Hügelzone	1700	1500
	Bergzone I & II	1200	1500
	Bergzone III & IV	950	1500
Wenig intensiv genutzte Wiesen	Tal-, Hügel-, BZ I & II	450	1200
	Bergzone III & IV	450	100
Extensive Weiden und Waldweiden	Alle Zonen	450	700
Hecken, Feld- und Ufergehölze	Alle Zonen	3000	2000
Buntbrachen	Tal- und Hügelzone	3800	
Rotationsbrachen	Tal- und Hügelzone	3300	
Ackerschonstreifen	Alle Zonen	2300	
Saum auf Ackerfläche	Tal-, Hügel-, BZ I & II	3300	
Uferwiese entlang von Fließgewässern	Alle Zonen	450	
Hochstamm-Feldobstbäume	Alle Zonen	15	30
	Pro Nussbaum*	15	15
*Für Nussbäume, die 2013 in einer Verpflichtungsdauer (6 Jahre) waren, gelten Fr. 30.- bis Ende dieser Dauer			
Rebflächen mit natürlicher Artenvielfalt	Alle Zonen		1100
Artenreiche Grün- und Streueflächen im Sömmerungsgebiet	Ganzes Sömmerungsgebiet		

flächen ausgerichtet, welche die Anforderungen des Kantons an die Vernetzung erfüllen. Sie werden nur gewährt, wenn die Flächen nach den Vorgaben eines vom Kanton genehmigten regionalen Vernetzungsprojektes angelegt und bewirtschaftet werden. Ein Vernetzungsprojekt dauert jeweils acht Jahre.

flächen ausgerichtet, welche die Anforderungen des Kantons an die Vernetzung erfüllen. Sie werden nur gewährt, wenn die Flächen nach den Vorgaben eines vom Kanton genehmigten regionalen Vernetzungsprojektes angelegt und bewirtschaftet werden. Ein Vernetzungsprojekt dauert jeweils acht Jahre.

ANZEIGEN

GROSSE FRÜHLINGS-AUSSTELLUNG!

Freitag, 11. April 10.00–17.00 Uhr
Samstag, 12. April 10.00–17.00 Uhr
Sonntag, 13. April freie Besichtigung

Es würde uns freuen, Sie auf unserem Werksgelände zu unserer Ausstellung mit Gratis-Apéro zu begrüssen.

Wir präsentieren Ihnen die neusten Modelle von **Lindner-Transportern und -Traktoren** sowie diverse **Kleingeräte**

Auf Ihren Besuch freuen wir uns

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



**Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer**

Hier könnte
Ihre Anzeige
stehen.

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

Ostern-Ausstellung 18./19. und 21. 4. 2014



TOP-Occasions-, Vorführ- und Neumaschinen zu super Preisen:
– Transporter / Traktoren / Metrac usw.

Diverse Aktionen auf Ausstellungsmaschinen:
– Honda-Produkte (Rasenmäher ab Fr. 279.–)
– Saris-Anhänger ab Fr. 698.–
– Stihl-Produkte (Motorsäge MS 170 Fr. 269.–)
– Husqvarna-Produkte (Rückenmäher 553 RBX RB HVA Fr. 790.–)
– Kärcher-Produkte (Hochdruckreiniger HDS 5/11 U Fr. 1980.–)

NEU FENDT-Vertretung

Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna

**Ammeter AG
Landmaschinen**

Ammeter Landmaschinen, Agarn Tel. 027 472 78 78
Ammeter + Franzen, Brig-Glis Tel. 027 923 31 20
Ammeter + Biderbost, Blüzingen Tel. 079 227 30 57
www.ammeterag.ch

In Bestform – zwei neue Terratracs von Aebi



AEBI
Swiss Quality

Wir bieten: neues Design, einen ergonomischen Cockpit mit maximal verstellbaren Plätzen, hydraulischen und noch komfortableren Bodenkonzept, neuer, starker Motor und vieler weiterer technischer Verbesserungen, lanciert Aebi die beiden neuen Terratracs TT200 und TT211.

Aebi – Weltspitze am Seilhang!

Offizieller Aebi-Händler im Oberwallis

Maria Nussli Matter
Industriestrasse 30, 3952 Sion
Tel. +41 27 307 78 50

Richard Meichler
Landw. Geräte und Maschinen
Hauptstrasse, 3906 Giffen-Ischesel
Tel. +41 27 473 10 03

ASH

Für die optimale Düngung der Reben

Organischer Volldünger
Vivasol (geruchsarm) 4,6 N, 3,3 P, 2,5 K CHF 39.– /100 kg

Mineralische Dünger
Terbona (chlorfrei) 12.6.18 + 2 Mg + 0,1 B CHF 68.70 /100 kg
LANDOR Spezial (chlorfrei) 6.8.24 + 2 Mg + 0,1 B + 15 S CHF 69.90 /100 kg
NK-plus (chlorfrei) 10.0.22 + 3 Mg + 0,1 B + 11 S CHF 64.90 /100 kg

Blattdünger flüssig
Vitistar 10 B + 35 Fe + 18 Mg + 100 N CHF 112.– /10 l

Preise gültig bis Ende Mai. Preise gültig ab 1 Pal ab LANDI Brig oder Steg.
Lieferung Hof: CHF 60.– pauschal

Landi fenaco, Überlandstr. 70
3902 Brig-Glis
Telefon 027 923 10 86
www.landiobervallis.ch

LANDOR
Die gute Wahl der Schweizer Bauern
www.landor.ch

BODENPROBEN?



LABORINS
Analytik & Beratung für den Pflanzenbau

LABOR INS AG KERZERS • Industriestrasse 13 • CH-3210 Kerzers
T 031 311 99 44 • F 031 311 66 55 • www.laborins.ch • info@laborins.ch

Transporter AEBI TP420
...bringt Power in die Mittelklasse



AEBI
walker
Fahrzeugtechnik

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