

AGENDA

- 12. Juli**
Alpfest Chermignon Albinen und Tschärmilonga Leuk, Schäferfest Saas-Grund, Nivenfest Gampel
- 18./19. Juli**
Bachalpfest Erschmatt
- 19. Juli**
Fluhalpfest Leukerbad
- 26. Juli**
Schäferfest auf der Gemmi ob Leukerbad
- Alpfest Oberu/Galm Guttet-Feschel
- 27. Juli**
Bergsommer-Sonntag Obere Fesalpe
- 1. August**
Traditionelles Senntumsfest auf der Alpe Bel ob Naters
- Brunch auf rund 400 Bauernhöfen in der Schweiz
- 2. August**
Grosses Alperfest mit Umzug auf der Riederalp
- Sommer-Stechfest Giw, Visperterminen
- Alpfest Majingalp
- 8. August**
Grosses Ziegenfest in Saas-Fee
- 15. August**
Torrentalpfest Leukerbad, Alpfest Illalpe Leuk-Stadt
- 20. bis 23. August**
Open Air Gampel mit Walliser Bauernküche: Die Oberwalliser Landwirtschaft erwartet Sie im Walliser Stadel gegenüber der Hauptbühne zu bäuerlichen Spezialitäten und guten Walliser Tropfen
23. Internationale Forstmesse in Luzern
- 22. August**
René Werlen organisiert im Saastal die Wanderung des Gartenbauvereins Oberwallis
- 26. August**
Säumerfest in Obergesteln

Schnittdatum

Die Dienststelle für Landwirtschaft hat in den letzten Tagen leider vergeblich versucht, das Schnittdatum für das Ökoheu um eine Woche vorzulegen. Stichtag bleibt also der 15. Juli.

ÖFFENTLICHE MÄRKTE

Die Märkte für **Schlachtschafe** nach der Sommerpause finden am 6. und 20. August in Gamsen sowie am 27. August in Wiler statt.

Die **Rindviehmärkte** sind am 17. September sowie 8. und 29. Oktober geplant.

Anmeldungen bitte bis spätestens um 10.00 Uhr am Montagmorgen in der Vorwoche des gewünschten Schlachtdatums an Telefon 027 945 15 71 oder per E-Mail an info@olk.ch.

Kirschessigfliege (KEF) im Rebbau



Kleines Tierchen – grosser Schaden!

Die Kirschessigfliege (KEF) wurde in der Schweiz erstmals 2011 festgestellt. Agroscope hat ein nationales Überwachungsnetzwerk aufgebaut, das auf Fallen basiert. Es ermöglicht die Entwicklung des Schädlings zu verfolgen und entsprechend zu reagieren.

Im **Agroscope-Merkblatt Nr. 17/2015** (www.agroscope.admin.ch) werden die Allgemeinen Risikofaktoren aufgelistet. Günstige Faktoren: rote und rötliche Traubensorten, frühreife Traubensorten, dünne Beerenhaut, kompakte Trauben, nach Farbumschlag, schattige, feuchte, kühle und dichte Laubwand, dichter Traubenbehang, starkwüchsige Reben, hoher Unterwuchs, Nähe zu Wald, Hecken, Steinobst, Beeren, heterogene Umgebung.

Im Januar und Februar 2015 informierte das Kantonale Weinbauamt an 9 Sitzungen und an der Vitival Generalversammlung die Walliser Weinbauern über die Erfahrungen im Weinjahr 2014 und

über vorbeugende Massnahmen im Jahr 2015.

Um eine sprunghafte Massenvermehrung zu vermeiden, müssen Bekämpfungsmassnahmen getroffen werden. Zu den **unabdingbaren vorbeugenden Massnahmen** im Rebbau gehören: angepasstes Auslauben der Traubenzone, Traubenverletzungen vermeiden, Ertragsregulierung vor Farbumschlag, Begrünung während der Traubenreife kurz halten, keinen Trester in noch nicht geernteten Parzellen ausbringen und schliesslich, die Weinlese wenn nötig vorverlegen.

Wöchentliche Kontrolle auf Eiablagen: Die Erhebungen sollten in Parzellen durchgeführt werden, die 2014 befallen waren, insbesondere auf frühreifen roten Traubensorten. Ab



Der Massenfang ermöglicht die Verfolgung der Schädlingseentwicklung und damit rechtzeitiges Reagieren.

Farbumschlag wöchentlich 50 gesunde Beeren pro Parzelle von 1000 m² kontrollieren; 1 Beere pro Traube in deren oberen Hälfte entnehmen. Die Eier sind anhand ihrer weissen Atemschläuche erkennbar und mithilfe einer Lupe von 10-facher Vergrößerung in der Nähe des Stiels nachweisbar.

Die **Bekämpfung mit Tonerde oder Insektiziden** sollte erst in Erwägung gezogen werden, wenn Eier auf den Traubenbeeren entdeckt werden. Bewilligte Mittel sind Kaolin (Surround), Spinosad (Audienz), Pyrethrin (Parexan N, Pyrethrum FS) für IP zusätzlich Acetamiprid (Gazelle SG, Basudin SG). Das Weinbauamt unterstützt die Weinbauern ab der Reife des Traubenguts aktiv anhand von Pflanzenschutzmitteilungen un-

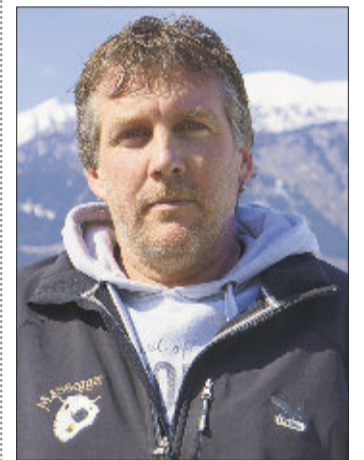
ter www.vs.ch/landwirtschaft. Die Informationen stehen auch als App für Smartphones (InfoVS) zur Verfügung. Zudem können sie unter der Nummer 027 606 76 20 per Mail, Fax oder Postweg abonniert werden.

Der Massenfang kann eine **ergänzende Massnahme** in kleinen, isolierten Parzellen darstellen. Er ermöglicht, den Befall durch den Schädling hinauszuzögern, aber er genügt für gewöhnlich nicht zur alleinigen Kontrolle. Das Ausbringen der Fallen muss spätestens bei Beginn des Farbumschlages erfolgen. Aufhängen von Fallen alle 2 m am Rand und alle 25 m² in der Parzelle. Die Fangflüssigkeit besteht aus 1/3 Apfelessig, 1/3 Rotwein und 1/3 Wasser plus einige Tropfen Seife. Platzieren Sie die Fallen im Schatten und leeren Sie sie mindestens alle zwei Wochen, wobei die Fangflüssigkeit ausserhalb der Parzelle zu entsorgen ist. Andere Massnahmen wie feinmaschige Netze werden aktuell getestet.

Der Oberwalliser Weinbauverband organisiert zusammen mit dem Kantonalen Weinbauamt am kommenden **Diens- tag, 7. Juli um 19.30 Uhr im Zentrum Paleten in Varen einen Informationsabend für alle Winzer**. Als Referenten konnten Patrik Kehrl (Agroscope) und Guillaume Favre (Kantonales Weinbauamt) verpflichtet werden.

GEDANKEN

Werden wir Bauern zu Subventionsjägern getrimmt?



Christian Kummer bewirtschaftet in Bitsch/Ebnet einen kleinen Biobetrieb mit Schaf- und Mutterkuhhaltung im Nebenerwerb.

Oder wäre es nicht wünschenswert, wenn unsere landwirtschaftlichen Erzeugnisse am Markt einen Preis realisieren könnten, wodurch die Produktions- und Lohnkosten gedeckt wären.

Schaut man sich die Preisentwicklung der landwirtschaftlichen Güter der letzten 20 Jahre an, so sieht man den schleichen- den Preiserfall. Im Gegenzug sind die Produktions- und Lohnkosten stetig gestiegen. Die Schere des am Markt zu realisierenden Preises zu den Auslagen öffnet sich unweigerlich Jahr für Jahr ein Stück weiter.

Die Globalisierung wie auch die Auflösung von Binnenzöllen bringt zusätzlichen Druck auf die Lebensmittelpreise. Grossdiscounter locken die Konsumenten mit Aktionen in die Läden. Vielfach werden ausgezeichnete Fleisch- und Milchprodukte als Lockmittel missbraucht. Wo bleibt hier die Wertschätzung für die hochwertig produzierten landwirtschaftlichen Güter?

Normen und Vorschriften, wie auch Konsumentenorganisationen definieren die Produktion unserer Güter. Jeder schreit nach nachhaltiger und tiergerechter Produktion. Leider ist es unserer Branche nicht gelungen, mit gezieltem Marketing den Preis zu stabilisieren bzw. auszubauen. Ein gutes Produkt, ein gesundes Nahrungsmittel hat seinen Wert. Es muss uns gelingen, die Konsumenten dafür zu sensibilisieren, wo die wahren Produktionskosten liegen und welcher Verkaufspreis hierfür erzielt werden müsste.

Mit der zurückgewonnenen Wertschätzung für die landwirtschaftlichen Güter durch die Konsumenten, wird auch die Wertschätzung für unsere bäuerliche Arbeit nachhaltig gesteigert.

Christian Kummer



Die diplomierten und die lernenden Landwirte und Landwirtinnen mit Klassenlehrer Bruno Pfaffen (Vierter von links) und Schulleiter Moritz Schwery (rechts).

Landwirte mit EFZ

Landwirtinnen und Landwirte üben einen vielfältigen und anspruchsvollen Beruf aus. Weil noch kein Meister vom Himmel gefallen ist und einem Erfahrung nicht in die Wiege gelegt wird, ist der Weg über eine theoretische und praktische Berufsbildung während dreier Jahre der beste Weg, sich das notwendige Fachwissen anzueignen. Fünf Männer und eine Frau sind diesen Weg gegangen. Sie wurden dafür Ende Juni im Landwirtschaftszentrum in Visp mit

dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis belohnt: Katja Passeraub von Niedergampel, Yannick Squaratti von Zwischbergen und Christian Wiedmer von Zwischenflüh in Erstausbildung sowie Tobias Döge von Gschinen, Lukas Imhof von Betten und Philipp Loretan von Leuk als Lernende in Zweitausbildung. Yannick Squaratti wurde Klassenbeste. Herzliche Gratulation im Namen der Oberwalliser Landwirtschaft an die jungen Berufsleute.



Die eidgenössisch diplomierten Landwirte (von links) Christian Wiedmer, Philipp Loretan, Lukas Imhof, Yannick Squaratti, Katja Passeraub und Tobias Döge.

Die Lernenden des ersten und zweiten Landwirtschaftslehres durften ihre Jahresnoten entgegennehmen. Das zweite Lehrjahr beendeten Cindy Bara von Sitten, Daniel Blatter von Ulrichen, Mirco Kalbermatter von Niedergesteln und Christian Schuler von Zermatt in Erstausbildung sowie Andreas Bucher von Buttisholz, Maria May Fiona von Ottersberg und Maya Schmidli von Mörel in Zweitausbildung. Das erste Lehrjahr absolvierten Fernan-

do Erpen von Grengiols, Dario Imwinkelried von Reckingen und Janis Millius von Eggerberg.

Lobend erwähnt wurde auch Dario Burgener von Saas-Fee. Er hat in den ersten Monaten 2015 die Ausbildung zum Meisterlandwirt mit Erfolg abgeschlossen. Die Meisterlandwirte der ganzen Schweiz erhalten die Diplome an einer nationalen Feier im August. Herzlichen Glückwunsch.



Währschafte Verpflegung und gute Unterhaltung am 1. August auf dem Bauernhof

Zum Brunch anmelden

Bereits zum 23. Mal laden über 350 Schweizer Bauernfamilien am Nationalfeiertag 2015 zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Bei der Bevölkerung ist der Anlass nach wie vor sehr beliebt, so dass die Betriebe wohl wiederum rasch ausgebucht sein werden. Verpassen Sie es also nicht, sich rechtzeitig anzumelden.

Brunch-Möglichkeiten im Oberwallis:

• Ernen: Schäre, Alpe Ernergalen, Jonas Imhof und Stefanie Ammann, Tel. 079 541 56 57, E-

Mail jonasimhof@gmx.ch

• Grafschaft: Camping Ritzbrigge, Fredy und Yvonne Zumofen, E-Mail: fy.zumofen@bluewin.ch (keine Anmeldung nötig)

• Mund: Alpe Bryscheru, Kathrin und Pius Schnydrig, Tel 079 676 52 53, E-Mail: pk-schnydrig@bluewin.ch

• Varen: Varneralpe, Marlies Bayard, Tel. 079 431 29 58

• Visp: Grosseye, Marco Gentinetta Pferdestallung, Tel. 079 332 00 52

• Zeneggen: Familie Josef Nussbauer, Milchschaftbetrieb, Tel. 079 746 14 88

Betriebsferien OLK

Ab Samstag, 4. Juli, bis Montag, 20. Juli 2015, ist die Geschäftsstelle der Oberwalliser Landwirtschaftskammer geschlossen. Anfragen und Mitteilungen können Sie auf den Telefonbeantworter (027 945 15 71) sprechen oder per E-Mail an r.ritz@olk.ch schicken. Sie werden ab dem 20. Juli bearbeitet. Im Notfall richten Sie sich an den Präsidenten der OLK unter der Natel-Nummer 078 789 24 14.

Nächste Ausgabe «Agro Wallis»

Die Ausgabe vom 18. Juli fällt aus. Am ersten und dritten Samstag im August ist Feiertag. Deshalb erscheint im August nur eine Ausgabe und zwar am **Samstag, 8. August**.

Redaktionsschluss ist am Mittwoch, 29. Juli. Wir danken für Ihr Verständnis. **OLK**

ÖLN-INFO

Anmeldung für das Beitragsjahr 2016

Der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN) gilt als Grundlage für den Bezug von Direktzahlungen. Betriebe, die **neu nach dem ÖLN** (Ökologischer Leistungsnachweis, vorher IP) produzieren wollen, müssen sich bis spätestens am **31. August 2015 bei der Geschäftsstelle der Oberwalliser Landwirtschaftskammer (Tel. 027 945 15 71) anmelden. Es muss lediglich Name, Adresse und Telefonnummer des neuen Betriebsleiters angegeben werden.** Seit 2014 entspricht das ÖLN-Jahr wiederum dem Kalenderjahr. Die Einreichung des Betriebsheftes (bisher bis spätestens am 10. Oktober) verschiebt sich damit. Seit

2015 müssen die Betriebe im Laufe der Monate Januar und Februar sowohl die Strukturhebungsdaten (Flächen und Tiere) wie auch das Betriebsheft einreichen. Betriebe, welche bereits die Bio-Verordnung erfüllen, bzw. Rebbaubetriebe, welche weniger als 2000 m² gemähte Wiesen bewirtschaften, brauchen keine Kontrolle durch die OLK als ÖLN-Kontrollstelle. Für die neu angemeldeten Betriebe wird **im Januar** im Landwirtschaftszentrum in Visp ein **obligatorischer Einführungskurs** organisiert. Dieser vermittelt Informationen zum Kontrollwesen und einen Überblick über die Richtlinien. Der Kurs steht allen Interessierten offen. Die neuen Betriebe werden speziell eingeladen.

Ungetrübtes Grillen

Wenn Sonne und angenehme Temperaturen die Menschen ins Freie locken, beginnt die beliebte Grillsaison. Wird jedoch beim Grillieren nicht auf die notwendige Hygiene geachtet, kann es zu Lebensmittelinfektionen kommen. Auf rohem Fleisch muss mit unerwünschten Keimen gerechnet werden, etwa Campylobacter auf Geflügelfleisch, pathogene Kolibakterien auf Rindfleisch oder Salmonellen auf Geflügel- und Schweinefleisch. Die Konsumenten können dies nicht erkennen, weil die Qualität (Geschmack, Geruch, Farbe) des betroffenen Fleisches überhaupt nicht beeinträchtigt ist. Diese unerwünschten Keime stellen dann eine Gefahr dar, wenn bei der Zubereitung des Fleisches die gängigen Hygieneregeln nicht konsequent beachtet werden:

1. Nach dem Handhaben von rohem Fleisch (würzen, marinieren, auf den Grill legen) die Hände waschen. Wenn keine Waschgelegenheit besteht, die Hände an einer Papierserviette abwischen. Dies gilt auch für Arbeitsgeräte wie Gabeln oder Grillzangen.
2. Nach dem Berühren von ma-



Grill-Vergnügen mit hygienisch verarbeitetem einheimischem Fleisch.

riniertem Fleisch die Finger nicht ablecken und übriggebliebene Marinade nicht als kalte Sauce verwenden.

3. Fleisch immer vollständig durchbraten! Hamburger dürfen im Kern keine roten Stellen mehr aufweisen. Vollständig durchgebratenes Pouletfleisch hat ebenfalls keine roten Stellen mehr und löst sich gut von den Knochen. Bratwürste müssen so lange gegrillt werden, bis sie auch im Innern heiss sind. Falls dies nicht der Fall ist, Wurst noch einmal auf den Grill legen und nachbraten.

4. Nie den gleichen Teller für rohes und für fertig gegrilltes Fleisch benutzen. Fertige Grilladen nur auf unbenutztem Geschirr transportieren und von einem frischen Teller verzehren.

ANZEIGEN

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

UNITRAC
...mehr als ein Transporter

AKTION EUROBONUS!

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

1815.ch

schnell,
aktuell,
informiert

**Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer**

Hier könnte
Ihre Anzeige stehen.

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

- Reform Metrac 2003 + 3003 S + 3004
- Reform Metrac G4 + G5 X + G7 X
- Reform Metrac H5 X + H6 S + H7 SX + H7 X
- Aebi TT 33 mit Kubota Motor + TT 77
- Reform Muli 400 + 555 S + T5
- Reform Muli T7 + T8 + T8 S
- Reform Muli 880 S + T9 Euro 5
- Reform Mounity 65 + 80 S
- Rapid Motormäher Swiss neu mit Twister
- Reform Motormäher 206 + 216 + M3 D
- Pöttinger Mähwerk 221 + 261
- Welger Mähwerk 190 + 210
- Pöttinger Kreiselschwader 340 N
- Kuhn Kreiselschwader + Kreiselheuer
- Traktor New Holland T.4, neu mit Aktionspreis
- Traktor New Holland T 5050 mit Frontlader
- Traktor Fendt 211
- Ballenpressen Lerda + Wolagri R 500
- Diverse Ballenwickler

Top-Aktionen mit Eurorabatt

Weitere Top-Occasionen unter www.ammeterag.ch

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, Blitzingen Tel. 079 227 30 57
www.ammeterag.ch