

Agro Wallis erscheint von Februar bis April sowie September bis November zweimal im Monat, im Dezember und Januar sowie von Mai bis August einmal monatlich.

Herausgeber: BVO, Sekretariat, Talstrasse 3, 3930 Visp, Telefon 027 945 15 71, www.oberwalliser-bauern.ch, info@oberwalliser-bauern.ch | **Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: Mittwoch, 5. September**

KURSE

Direktzahlungskurs

12. September: Informationsabend und Beginn des Weiterbildungskurses 2018/2020 zur Erlangung der Direktzahlungsberechtigung. Auskunft beim Landwirtschaftszentrum in Visp unter 027 606 79 00.

Gesund und fein

17. September: Unter der Anleitung von Roswitha Lehner aus Blatten mit Blüten und Kräutern im Landwirtschaftszentrum in Visp natürliche Helfer herstellen, organisiert von der Bäuerinnenvereinigung. Auskunft und Anmeldung bei Karin Rittler, Tel. 078 841 23 90 rittler.karin@gmail.com

Kreativ mit Holz

17. Oktober 2018: Gestalte im Landwirtschaftszentrum in Visp mit Lucia Kuonen Dein persönliches Schild mit Spruch oder Grussbotschaft, organisiert von der Bäuerinnenvereinigung. Auskunft und Anmeldung bei Karin Rittler, Tel. 078 841 23 90 rittler.karin@gmail.com

AGENDA

2. September

Racletteplausch in Brig, organisiert vom Gartenbauverein Oberwallis; im Haus Schönstatt, Brig

5./6. September

Zuger Zuchtstiermarkt in Zug mit Braunvieh-Auktion

7. bis 9. September

Schäferfest in Zermatt mit Wahl der Miss Zermatt und Wollis' Geburtstag

8. September

Alpabfahrt von der Hoferalp nach Saas-Balen
Alpabzug von der Moosalpe nach Törel mit Festbetrieb beim Schulhausgelände

9. September

Schafabzug von der Gemmi nach Leukerbad

14./15. September

IGSU Nationale Aufräumtage mit Beteiligung der Landwirtschaft

15. September

Alpabfahrt Blatten b. Naters
Alpabzug Grächen
Alpabzug Majingalp Leukerbad
Alpabfahrt der Ziegen nach Saas-Fee

16. September

Alpabzug Nivalalp und Fesalp, Gampel
Alpabzug Rotigen und Blumatt, Turmnan

19. September

Herbststiermarkt Fleischrinderbrassen in der Vianco Arena Brunnegg

21./22. September

Weinfest in Varen

22./23. September

Biofest auf dem Betrieb von Helmut Bitz in Gampel

Kalb und Kunst – Meine Welten

Wir trafen Stefanie Ammann nicht an ihrem besten Alptag. Der Morgen des Freitags, 13. Juli, trug ihr ein etwas heftiges Techtelmechtel mit zwei Eringerkälblein ein, welche sie für den Tierarztbesuch separieren wollte. Stefanie Ammann glaubt fast noch mehr an das Gute im Tier als an das Gute im Menschen und pflegt darum mit den Tieren einen extrem zutraulichen Umgang. Dazu kommt das Pflichtbewusstsein, den Bauern ihre Tiere gesund und munter zu (er)halten. Den Übermut der jungen Kälblein, welche sie am «Schmorz» eines links, eines rechts an der Hand in die Umzäunung im Hang führen wollte, hat sie so für einmal unterschätzt. Es kam, wie es kommen musste: Ein Kalb zog rauf, das andere runter, bis Stefanie Ammann nachgeben musste und sich kopfvan im kühlen Gras wiederfand. Gleichzeitig wurde sie dabei freilich von den beiden Kälblein mehrmals, aber ohne Absicht etwas unsanft geknuschelt. Stefanie Ammann tastete ihren Kopf ab, stellte kein Blut fest, tastete ihre Glieder ab, stellte keinen Bruch fest. Sagte sich: «Es wird wohl nicht so schlimm sein», stand auf, vollendete ihre Arbeit und lief den ganzen Weg alleine zurück zur Hütte. Da aber dröhrte der Kopf und sie legte sich mit einer Schmerztablette hin. So lernten wir die Hirtin im «Schäre» bei Chäserstatt kennen. Eine Stefanie Ammann, wie man sie sich nicht vorstellen kann, wenn man nur ihren künstlerischen Lebenslauf aus dem Internet kennt. Eine junge Kunstschaffende, die geerdet ist, die ein Herz für die Tiere und ihre Halter hat. Eine Frau, die sich nicht mit Starallüren hervortut, sondern mit natürlichem Charme. Sie habe sich rasch erholt, erführen wir einige Tage später am Telefon. Weder sie selbst noch ihre Liebe zu den Tieren oder ihre Begeisterung am Älplerleben hätten eine bleibende Dele davongetragen.

Stefanie Ammann wurde 1981 in Brig geboren, ist in Naters aufgewachsen, absolvierte das Kollegium in Brig und begab sich dann ein Jahr auf Reisen, bevor sie mit dem Studium für Philosophie, Germanistik und Theaterwissenschaften begann. Zwei Jahre später wechselte sie auf die Schauspielerschule in Zürich. Dann machte sie im Berner Jura die Yoga-Ausbildung. 1986 begleitete sie ihren Vater, Lehrer und Rinderhirt auf Chäserstatt, erstmals auf die Alp. Später wechselte ihr Vater auf die Behirtung von Schafen. Nachdem ihr Vater viel zu früh verstorben war, übernahm Stefanie nach den Maturaprüfungen erstmals alleine die Schafalpe. Dann absolvierte sie den Käserkurs im Landwirtschaftszentrum in Visp, für



«Ich bin lieber Alphirtin als Schauspielerin», sagt die sympathische Stefanie Ammann (hier vor der Hütte auf Chäserstatt).

den sie voller Lob ist. Im Anschluss hat sie sich einen Alpsommer lang auf dem Nufenenpass mit wohlschmeckendem Käse bekannt gemacht. Ihre Verlässlichkeit und ihr guter Umgang mit den Tieren machten unter den Bauern die Runde. So wurde sie bald als Rinderhirtin im «Schäre» engagiert. Seit über 20 Jahren hält sie der Alpwirtschaft nun schon die Treue. Wenn es nach ihr ginge, müsste der Alpsommer viel länger dauern als der Winter, am liebsten das ganze Jahr. Da dies in unseren Breitengraden nicht möglich ist, genießt sie die wenigen Sommermonate umso intensiver. Sobald sie auf der Alp sei, fühle sie sich «angekommen». Es sei ein völlig anderes und zufriedenes Leben. Auf der Alp vermisste sie nicht einmal das bequeme Bett und das fließende Warmwasser. Auf der Alp schöpfe sie Kraft und Inspiration für ihr künstlerisches Dasein, das sie freilich auch nicht völlig missen möchte.

Sommerfamilie mit 131 Rindern und Galtkühen

Wer 524 Beine auf dem richtigen Pfad halten will, der muss organisieren, aufmerksam sein. Um die Übersicht zu behalten und Gefahren auszuweichen sowie nicht unnötig Gras zu zerstampfen, wird im steilen, engen Gelände oberhalb Chäserstatt jeweils eine Halbtages-, maximal Tagesweide eingezäunt. Das bedeutet Arbeitsbeginn um circa 6.30 Uhr. Zuerst werden die Rinder von der Nachtweide auf die Tagweide gebracht. Dann beginnen die Zaunarbeiten für den nächsten Weidewechsel. Gegen Mittag wird der Zaunhammer mit dem Kochlöffel getauscht und dann gibt es Mittagspause bis gegen drei Uhr. Dann geht es schnurstracks wieder zu den Tieren. Manchmal muss die Weide gewechselt werden, manchmal reicht ein kleiner Futterzuschlag. Dann wird wieder geäzunt, denn am nächsten Tag haben die Rinder nicht weniger Hunger. Zwischendurch macht Stefanie Ammann regelmäßig einen Abstecher zu den in der Nähe weidenden

auch stressig, weil man mehrere Projekte gleichzeitig durchpauken muss. Viel lesen, viel schreiben, viel organisieren gehören dazu! Auf der Alp erarbeitet sie in Mussestunden Texte für eine Kulturbürg-Aufführung. Weiter muss sie Vorbereitungen für den Kulturellen Adventskalender in Brig treffen. Für die Kulturreihe Echo in Naters stellt sie Lesungen zusammen. Im September steigt das Musical Umbrä im La Poste, an dem Stefanie Ammann mitwirkt. Mit diesem Musical holt das Oberwallis den Broadway zu sich. «Als Freischaffende muss man die Arbeit packen, wenn sie da ist», so der Kommentar von Stefanie Ammann zu den vielen fordernden Tätigkeiten als Schauspielerin, Regisseurin und Sprecherin sowie Yoga-Lehrerin.

Hatha Yoga ist eine Form des Yoga, bei der das Gleichgewicht zwischen Körper und Geist vor allem durch körperliche Übungen und Meditation angestrebt wird. Stefanie Ammann bietet diese Yoga-Form in regelmäßigen Unterrichtsstunden an. Daneben arbeitet sie auch viel mit dem Nachwuchs. Ein Talent zu entdecken, ist ein ganz besonderer Moment und entschädigt für manche Nacharbeit. Sie selber profitiere auch öfters von der älteren Generation, welche ihr Jobs vermittelt, die sie selber nicht mehr machen will. Theater ist generationenübergreifend. Man kennt und versteht sich. So lebt Stefanie Ammann im Jahresrund in zwei Familien: im Winter in der Künstlerfamilie und im Sommer in der Rinderfamilie.

Am Alpprodukte-Markt vom 20. Oktober 2018 in Visp anzutreffen:

Alpkäse (auch Bio), Berg- und Ziegenkäse von den Alpen: Aegina Nufenen, Bachalp Leukerbad, Belalp Naters, Alp Blumatt Turmnanntal, Binneralp Gremgiols, Alp Bryscherer Mund, Fesalp Gampel, Fluhalp Leukerbad, Alp Grimsel Obergesteln, Alpe Gspen Staldenried, Hannigalp Grächen, Alp Larschy Leukerbad, Alpe Majing Leukerbad, Moosalp Törel, Alpe Muttbach Gletsch, Obern Galm, Täschalp, Torrentalp Leukerbad, Alp Vaira Zwischbergen, Varneralp Varen, Wiler Lötschental, Alp du Scex Venthöne und Hoferalp Saas-Grund. Schafkäse vom Nussbaum Zenegegen sowie Schaf- und Ziegenkäse vom Landwirtschaftszentrum Visp.

Fleisch- und Wurstwaren von Mutterkühen, Milchvieh, Schafen, Ziegen und Schweinen, veredelt von Valais Prime Food, Niedergesteln, und vom Hofmetzger Florian Hallenbarter, Obergesteln. Schaf- und Ziegenprodukte an den Ständen des OZIV, der WAS- und SN-Schäfer sowie des Landwirtschaftszentrums Visp. Abgepackte unverarbeitungsfähige Schafwolle (10-kg-Säcke), Schafwoll-Kissen von Dani's-Lamm, Eingemachtes, Selbstgemachtes und feine Kuchen von den Oberwalliser Bäuerinnen. Verkauf von Kartoffel, Obst und Gemüse von den Oberwalliser Bauern und deren Unterwalliser Kollegen.

Handwerkliches vom Rechenmacher Walter Andres, Tschiffemacher Oswald Jordan, Glockenriemen und Lederwaren Koni und Michel Pfammattler, Salben, Tee und Kräutersalz von Kräutlerfrau Belinda Wyss, Gefilztes und Genähtes von Daniela Petrig, Tier- und Natursujets aus Kerzenwachs von Helen Zbinden, Gesponnenes und Gestricktes von Sabine Gabske und den Lisererfrauen von Eliane Noti

Rahmenprogramm Ponyreiten mit Marco Gentinetta Pferde, Visp, Schafe scheeren mit Toni Rieder, Wiler, Streichelzoo, Kinder-Traktor-Rallye, Kuh melken. «Mach Clara den Hof» ein tierisches Quiz für alle Sinne sowie Ratespiel für Jung und Alt.

15.00 Uhr Die Fachjury gibt die Resultate zur **Alpkäseprämierung** bekannt.

Volksmusik mit dem «Oberwalliser Zinsli», Alpmorn, Jodelklänge für das Ohr. **Einheimische Köstlichkeiten** vom Spiess, Grill oder offenen Feuer sowie geschmolzenen Käse für den Gaumen und das gute Bauchgefühl.

Ob zum Einkauf mit grosser Auswahl, zum Verweilen mit Speise und Trank oder in Kombination: Seid alle herzlich willkommen auf dem Gelände des Landwirtschaftszentrums an der Talstrasse 3 bis 5 in Visp.

Weiterbildung Landwirtschaft

Der Weiterbildungskurs zur Erlangung der Direktzahlungsberechtigung und die Modulare Landwirtschaftliche Weiterbildung beginnen am 12. September mit einem Informationsabend im Landwirtschaftszentrum in Visp. Personen, die sich noch nicht angemeldet haben, oder Unentschlossene erhalten Auskunft zum Informationsabend auf www.vs.ch/dlw-weiterbildung oder beim Sekretariat des Landwirtschaftszentrums in Visp. Der Kurs dauert zwei Jahre mit

einem Abendkurs pro Woche in den Wintermonaten sowie einzelnen Tageskursen. Die Teilnehmenden eignen sich die Kenntnisse für die Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes an und erlangen damit die Berechtigung zum Bezug von Direktzahlungen. Die Themengebiete umfassen die Bereiche Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik und Betriebsführung. Die Lehrmethode besteht aus Theorie-Unterricht und praktischen Übungen (Exkursionen).