

Kurse

Kreativ & Genuss**Workshop- Kürbissarrangements**

Datum: 5. Oktober 2023

Anmeldung: Bis am 2. Oktober 2023 unter 078 841 23 90

Bemerkungen: Kosten Fr. 40.- / 45.- für Nichtmitglieder. Material für Kürbissarrangements wird nach Aufwand verrechnet!

Referent: Karin Ritler

Ort: Ried im Lötschental

Kurszeiten: 10.30 bis ca. 14.30

Innere Parasiten bei Schafen und Ziegen- Einführung in die FAMACHA-Methode

Ausbildungsbereich: Landwirtschaft Datum: 25. Oktober 2023

Anmeldefrist: 10.10.2023

Ziele für die Kursteilnehmer

Die Teilnehmer kennen

– die wichtigsten inneren Parasiten von Schaf und Ziege.

– Möglichkeiten der Parasitendiagnostik und werden in die FAMACHA-Methode eingeführt.

– Resistenzen gegen Entwurmungsmittel und wissen, damit umzugehen. – prophylaktische Massnahmen und therapeutische Ansätze.

Zielpublikum: Alle Interessierte**Organisator:** DLW - Landwirtschaftszentrum Visp

Kurszeiten: 09.30 - 16.30 Uhr

Organisatorisches/Bemerkungen
Anmeldungen ausschliesslich über www.kleinwiederkaeuer.ch**Kuhsignale – Unterwegs mit dem Kuhflüsterer**

Datum: 11. November 2023

Kursbeginn: 10.00 - 15.30

Anmeldefrist: 27. Oktober 2023

Dauer: 1 Tag (ca. 6 Stunden)

Ziele für die Kursteilnehmer:

Es geht darum, die Körpersprache der Tiere zu verstehen, kritische Rückmeldungen zu erkennen und daraus Optimierungen für Haltung, Betreuung und Fütterung umzusetzen.

Ort: LWZ Visp und Betrieb in der Umgebung

Kurszeiten: 10.00-12.00

13.30-15.30 (am Nachmittag)

Kosten: Mitglieder CHF 30.-
Nicht-Mitglieder CHF 50.-**Schmerzausschaltung – Kastration / Enthornung Kalb**

Ausbildungsbereich: Landwirtschaft

Datum: 22. November 2023

Anmeldefrist: 08.11.2023

Ziele für die Kursteilnehmer

Der Besuch dieses anerkannten Kurses betreffend theoretische Grundlagen der Schmerzausschaltung bei der Enthornung in den ersten Wochen oder bei der Frühkastration gibt dem Tierhalter die Möglichkeit, seine Kälber selber fachgerecht und den gesetzlichen Vorgaben entsprechend zu enthornen und/oder zu kastrieren.

Zielpublikum: Alle Interessierte**Organisator:** DLW - Landwirtschaftszentrum Visp**Referent:** Dr. Hans-Ruedi Furrer, Tierarzt**Ort:** Schulgebäude Landwirtschaftszentrum Visp

Kurszeiten: 13.00 bis 16.00 Uhr

Agenda

7. Oktober 2023Alp- und Bergproduktmarkt 2023,
Landwirtschaftliche Schule Visp

Obertitel ca. 118 Zeichen

Der Traum vom Melken

Als Jugendlicher träumte Fabian Lengen davon, Landwirt zu werden und Milchkühe zu melken. Er setzte alles daran, seinen Traum wahr werden zu lassen. Dazu ist er von Glis, wo er mit Mutterkühen aufgewachsen ist, nach Zeneggen gezogen.

«Die schwarz-weiße Kuh hat mich einfach gepackt», erinnert sich Fabian Lengen, Landwirt in Zeneggen. Heute sind die meisten Kühe in seinem Stall rot-weiß - Swiss Fleckvieh- oder Red-Holstein-Kühe, wobei er auch noch zwei schwarz-weiße Holstein-Kühe besitzt. Aufgewachsen ist Lengen aber mit braunen Kühen, die sein Vater als Ammen- oder Mutterkühe gehalten hat. Das heisst, er hat die Kühe nicht gemolken, stattdessen wurden die Kälber am Euter ihrer Mütter gemästet. Das Fleisch haben seine Eltern – sein Vater war Metzger – direkt vermarktet. Doch dann wurde Lengen, damals noch in Glis zu Hause, erst mal Chemikant. «Mein Herzenswunsch, von der Landwirtschaft zu leben und Kühe zu melken, liess mich aber nie los, bis sich mir in Zeneggen die Chance geboten hat», erzählt er heute. Dort war bereits sein Onkel als Landwirt aktiv – ebenfalls mit Mutterkühen.

Stall für Milchvieh umgebaut

«Mein Onkel und meine Tante hatten sich noch nicht viele Gedanken um die Zukunft ihres Bauernhofs und die Betriebsnachfolge gemacht, als ich meinen Wunsch äus-



Fabian Lengen, hier mit Ehefrau Sabine und Sohn Tim, amtiert auch als Präsident von Swissherdbook Wallis – der Dachorganisation der Oberwalliser Fleckviehzüchter.

Bilder: Christian Zufferey



Obschon Fabian Lengen mit Mutterkühen aufgewachsen ist, arbeitete er jahrelang auf das Ziel hin, als Vollerwerbs-Landwirt Milchkühe zu melken.

serte, ihren Betrieb zu übernehmen», erzählt Lengen. Nachdem sein Onkel zugestimmt hat, machte sich Lengen unverzüglich daran, erst mal den Teil einer Gemeinschaftsstallung zu erwerben, wo davor Schafe untergebracht waren, und diesen in einen Milchviehstall umzubauen. Der Stallteil für Mutterkühe blieb noch einige Jahre erhalten, sodass er anfangs auf einer Fläche von rund 30 Hektaren je 15 Milch- und 15 Mutterkühe halten konnte.

Die ersten Milchkühe kaufte er sich von einem Bauern im Neuenburger Jura. Er erinnert sich gut, wie er mit einem Kollegen, der ihm beratend zur Seite stand, dorthin gefahren ist, um aus rund 100 Kühen die für ihn passenden auszusuchen. Im November 2009, als der Stall-Umbau abgeschlossen war, konnten sie schliesslich bei ihm einziehen. «Ich habe von einem auf den anderen Tag zu melken begonnen», meint Lengen. Gut vorbereitet, auch dank einer Zweitausbildung zum Landwirt. «Für mich war klar, dass man bei dieser Betriebsgrösse eine solide Ausbildung braucht, weil man als Bauer auch Unternehmer sein muss», erklärt Lengen.

Weniger Mutterkühe, mehr Milchkühe

Seither konnte Lengen seinen Betrieb laufend vergrössern. Mutterkühe wurden immer weniger – inzwischen

hat er gar keine Mutterkühe mehr – Milchkühe dagegen immer mehr. Unterstützt wird er von seiner Frau Sabine, die ebenfalls Landwirtin ist. Mit ihr zusammen bewirtschaftet er sogar noch Flächen in Glis und Termen, die bereits sein Vater nutzte, der ihm, wie auch weitere Familienmitglieder, noch tatkräftig zur Hand geht. Immer wieder bekam er auch in Zeneggen Flächen hinzu, wo er dank dem im Vispertal vorherrschenden milden Klima drei- bis vier Nutzungen jährlich machen kann, obschon Zeneggen auf 1350 Meter über Meer liegt. So gelingt es ihm heute als Vollerwerbs-Landwirt von seinem Jugendtraum zu leben – dem Traum vom Kühe melken.

Er melkt seine Kühe sogar das ganze Jahr über, weil er sie nicht zur Sömmerung auf die Alp bringt. «Ich habe meine Kühe gerne um mich herum», meint Lengen. Dadurch ist es für ihn auch möglich, seine Kühe während des ganzen Jahres abkalben zu lassen, um ganzjährig Milch zu produzieren, die dann in der Augstbordkäserei in Turmann zu Walliser Raclette AOP verarbeitet wird. Für die Augstbordkäserei engagiert sich Lengen heute auch als deren Präsident – was aber nicht das einzige Amt ist, das der geschäftige Bauer ausübt. Er ist auch Präsident des örtlichen Fleckviehzucht-Vereins Schattenberge, sowie der Dachorganisation der Oberwalliser Fleckviehzüchter, Swissherdbook Wallis.

Quitte: Ein Genuss, den man sich verdient hat

Äpfel und Birnen lassen sich nicht vergleichen – und Quitten schon gar nicht. Die unvergleichliche Frucht ist in den letzten Jahren aufs Abstellgleis geraten. Schade, denn sie hat weit mehr zu bieten als feine Konfitüre. Beim Grossverteiler wird die gelbe Frucht kaum geführt. Das Angebot ist dünn. Wegen der hochansteckenden Feuerbrandkrankheit, die seit 1989 in der Schweiz wütet, wurden viele Quittenbäume gerodet und nicht wieder ersetzt. Denn Quitten sind besonders anfällig auf Feuerbrand. Entsprechend bleiben des Öfteren nur nostalgische Erinnerungen an Grossmutter's Quittengelee.

Gaumenfreude mit Heilkräften

Kulinarisch hat die Quitte viel zu bieten und ist sehr anpassungsfähig. Neben Gelee können Quitten zu Sirup, Kompott sowie Schnaps verarbeitet werden oder sie verleihen einem Gericht die besondere Note: Als Chiliquitten, mit Honig überbacken zu Hartkäse, als Tarte oder als Chutney zu Fleischgerichten wie Lamm oder Wild. Roh allerdings sind Quitten ungeniessbar.

Das Kernobst ist aber nicht nur auf dem Teller eine Wohltat, sondern auch als Heilmittel seit Jahrhunderten bekannt. In Salben oder Cremes helfen Quittensamen bei rissiger Haut und rissigen Lippen. Daneben enthält die Quitte viele gesunde Inhaltsstoffe wie Kalium,

Kalzium und Eisen. Zudem ist sie reich an Vitamin C und Vitaminen der B-Gruppe sowie Ballaststoffen.

Mit der Sonne aus dem Osten gekommen

Die ursprünglich aus dem Kaukasus stammende Frucht wurde bereits vor 6000 Jahren kultiviert. Die alten Griechen nannten die Quitte «Kydonalon», was übersetzt so viel heisst wie «Apfel aus Kydonia». Kydonia heisst heute Chania und liegt im Nordwesten der Insel Kreta, wo die Quitte vermutlich das erste Mal von Menschenhand angebaut worden ist.

Aus «Kydonia» entwickelte sich dann über die Jahre das deutsche Wort «Quitte». Bis heute wächst sie in Armenien und im Iran in ihrer wilden Form. Später verbreiteten die Römer Quittenbäume in ganz Europa, wo sie sich als Schmuckbaum in den Parks von Fürstentümern grosser Beliebtheit erfreuten.

Erntereif

Weltweit sind rund 200 Quittensorten bekannt, in der Schweiz werden aber nur ein paar wenige Sorten angebaut. Wenn die Früchte anfangen, betörend zu duften und sich allmählich gelb verfärben, ist die Zeit der Ernte gekommen. Je nach Sorte ist dies bereits Ende September der Fall, die Hochsaison dauert von Oktober bis November.

Öffentlich überwachte Viehmärkte

Die nächste Annahme für **Schlachtschafe findet am Mittwoch, den 11. Oktober in Gamsen statt.**

Die danach folgenden Annahmen sind für Mittwoch, den 25. Oktober in Gamsen sowie Mittwoch, 8. November 2023 ebenfalls in Gamsen geplant. Alle Daten der Schafannahmen sind auf der Webseite der Bauernvereinigung Oberwallis aufgeschaltet.

Anmeldungen bitte bis spätestens um 10 Uhr am Montag in der Vorwoche des gewünschten Auffuhrdatums, **mit Angabe vom Label der Tiere** unter: www.oberwalliser-bauern.ch/oeffentliche-maerkte oder per E-Mail an verein@oberwalliser-bauern.ch oder per Telefon an 027 945 15 71.

Die fristgerechte Anmeldung ist einzuhalten. Nur so ist ein reibungsloser Ablauf vor Ort gewährleistet. Nicht angemeldete Tiere werden zurückgewiesen.

Arztbesuch von überall und rund um die Uhr



Ab 1. Januar 2024 bietet die Agrisano ein neues, digitales Versicherungsmodell an. Denn das wachsende Kundenbedürfnis, seine persönlichen Angelegenheiten online zu erledigen, hat auch die Agrisano erkannt. Das preiswerte Grundversicherungsmodell AGRI-smart eignet sich für alle, die gerne online unterwegs sind, Wartezeiten beim Arzt vermeiden und Prämien sparen wollen. AGRI-smart-Versicherte nehmen bei einem medizinischen Anliegen den Kontakt ausschliesslich über die Medgate-App auf. Das funktioniert auch nachts,

an Wochenenden, vom Ausland her und im Notfall. Dabei besteht die freie Wahl, Medgate per Telefon, Video oder Chat zu kontaktieren. Die medizinische Beratung und der nachgelagerte Behandlungsplan laufen ebenfalls über die App. Bei einem planbaren stationären Aufenthalt müssen sich AGRI-smart-Versicherte vorgängig an BetterDoc wenden. Durch die Unterstützung von BetterDoc erhalten Patienten und Patientinnen maximale Transparenz über besonders geeignete Anlaufstellen für die Behandlung, was die Chancen auf einen erfolgreichen Verlauf erhöht. AGRI-smart kombiniert somit digitales und proaktives Behandlungsmanagement, was zu Kosteneinsparungen führt. Diese gibt die Agrisano in Form von attraktiven Prämien an ihre Versicherten weiter. Erfahren Sie mehr darüber auf: www.agrisano.ch

Obertitel ca. 74 Zeichen

Immer weniger Antibiotika für Nutztiere

Die Schweizer Landwirtschaft ist seit längerem daran, durch die Förderung der Tiergesundheit, gezielte Zucht oder den Einsatz von Komplementärmedizin den Antibiotika-Einsatz zu minimieren. Die verschiedenen Branchen haben zahlreiche Massnahmen lanciert und Projekte gestartet. In den letzten zehn Jahren ist es gelungen, den Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung mehr als zu halbieren. Diese Erfolgsgeschichte soll weitergehen.

Mit Sensibilisierungs- und weiteren Massnahmen soll der Einsatz von Antibiotika in der Human- und Tiermedizin minimiert werden. Antibiotika haben seit ihrer Entdeckung zahllose Leben gerettet. Weil sie (zu) oft verwendet werden, bilden Krankheitserreger immer öfter Resistenzen, so dass die Wirkung von Antibiotika verloren geht. Die Schweizer Landwirtschaft ist sich dessen bewusst und arbeitet schon länger daran, die Tiergesundheit gezielt zu fördern und wo immer möglich kranke Tiere ohne Antibiotika zu behandeln. In der Folge ging die Verwendung von Antibiotika in der Veterinärmedizin in den vergangenen zehn Jahren um mehr als die Hälfte zurück.

Hygiene- und Vorbeugemassnahmen

Bereits laufen zahlreiche spezifische Projekte bei den verschiedenen Nutztierarten. Die Basis bilden strenge Hygienemassnahmen, die vor allem bei in Gruppen lebenden, anfälligen Jungtieren einen Krankheitsausbruch verhindern. Allein damit ist es gelungen, dass über 90 Prozent der Geflügel-Bestände in der Schweiz nie mit Antibiotika in Kontakt kommen.

Gezielte Zucht und Komplementärmedizin

Mit der Verbesserung der natürlichen Widerstandskraft gegen Krankheiten lassen sich Antibiotikaeinsätze ebenfalls vermeiden. Ein Weg, um beim Milchvieh diese Widerstandskraft zu erhöhen, ist die Zucht. Diesen Ansatz verfolgen die Schweizer Rinderzüchter. Damit die Milchviehhalter Tierbestände mit möglichst gesunden Eutern aufbauen können, haben sie einen Zuchtwert für das Merkmal «Mastitisresistenz» entwickelt. Beim Milchvieh unterstützen die Schweizer Milchproduzenten zudem die Beratungsorganisation Kometi-an, die komplementärmedizinische Beratungen, insbesondere mit Einsatz der Homöopathie, in der Tierhaltung anbietet. Damit arbeitet auch Bio Suisse. In der Bioproduktion gelten zudem seit 2017 neue Weisungen zum Einsatz von Antibiotika auf Knospe-Betrieben.

Vorbeugen statt heilen

Alle laufenden Massnahmen zielen auf eine Minimierung des Antibiotikaeinsatzes auf den landwirtschaftlichen Betrieben ab. Der erfreuliche Rückgang der eingesetzten Mengen in den letzten Jahren soll weiter gehen. Die Bauernfamilien haben ein ureigenes Interesse, ihren Beitrag zu leisten, um die Wirksamkeit der Antibiotika zu erhalten. Falls sie selber erkranken, sind sie auf wirksame Mittel angewiesen. Ebenso zur Behandlung schwer erkrankter Tiere und damit zum Vermeiden von unnötigem Leid. Zudem ist der Einsatz von Antibiotika immer auch ein wesentlicher Kostenfaktor, der die Wirtschaftlichkeit der Produktion reduziert. Das Motto lautet deshalb: Vorsorgen ist besser und günstiger als heilen!

Deutlich weniger Milchkühe in der Schweiz

Der Milchkuhbestand ist innerhalb eines Jahres deutlich gesunken und liegt auf einem historischen Tiefstand. Mehrere Ursachen führen zum Rückgang, die höheren Produktionskosten dürften ein Hauptgrund sein. Der Marktlagebericht der Schweizer Milchproduzenten (SMP) spricht eine deutliche Sprache. Im Juli dieses Jahres gab es in der Schweiz noch 514'496 Milchkühe. Damit ist ein historischer Tiefpunkt erreicht. Einen Rückgang ist sich die Branche zwar gewohnt. Aber die letzten vier Jahre waren die Bestände relativ stabil. Bis zum Herbst letzten Jahres, ab da ging es abwärts. Im Juli 2023 waren es 11'500 Tiere oder 2,2 Prozent weniger als zum Vorjahreszeitpunkt.

Die Gründe für die starke Abnahme der Anzahl Milchkühe auszumachen, ist nicht einfach. Die SMP gehen von mehreren Gründen aus, die in Kombination zur Abnahme führen. Aufgrund des Strukturwandels steigen Betriebe von der Milch- auf die Mutterkuhhaltung um oder lassen die Produktion auslaufen. Sie ersetzen also ihre Tiere nicht mehr. Auch das hohe Kostenniveau wirkt sich aus, da die Milchpreise zwar höher liegen als vor einigen Jahren, aber die Kosten für die Produzentinnen und Produzenten sind gemäss SMP massiv gestiegen. Ebenfalls Gründe könnten die Hitze und allenfalls Futterknappheit auf gewissen Betrieben sein. Zudem sind die Produktionskosten wegen Krieg, Inflation und Pandemieauswirkungen gestiegen.

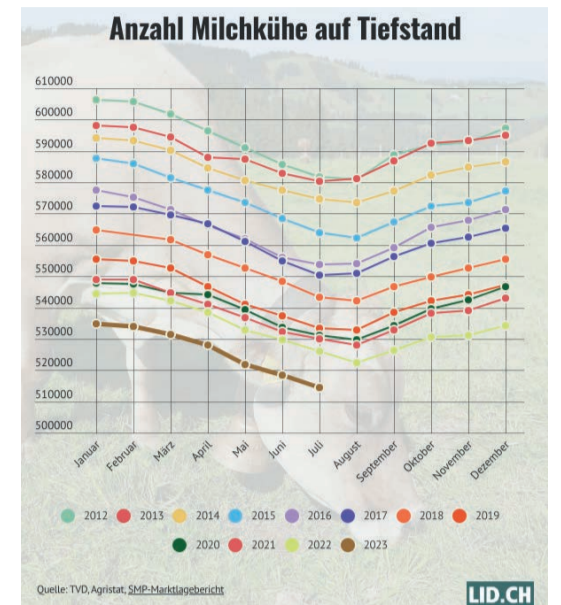
Investitionen in Roboterställe

Allerdings stellt swissherdbook fest, dass immer noch beträchtliche Investitionen in neue Ställe getätigt werden. Dies ist insbesondere bei Roboterställen der Fall. Diese Betriebe weisen tendenziell eine höhere Milch-

leistung auf. Mit Ausnahme einiger Jahre wie beispielsweise 2010 und 2022 wurde eine jährliche Zunahme der durchschnittlichen Milchleistung erreicht. Ein Ende dieses Trends ist nicht in Sicht.

Noch genügend Milch

Tatsächlich zeigt der Marktlagebericht der Milchproduzenten, dass die Milchproduktion in der ersten Hälfte des Jahres gar minim über dem Vorjahreswert liegt. Eine Milchknappheit gibt es also nicht, auch weil die Käseproduktion aktuell gedrosselt ist und deutlich unter dem Vorjahr liegt. Schweizer Milch ist weiterhin gesucht.



Quelle: TVD, Agristar, SMP-Marktlagebericht
Statistik Milchkuhbestand]

Am 7. Oktober 2023 im Landwirtschaftlichen Zentrum in Visp

Vierter Alp und Berg Produktemarkt in Visp

Die Alpkommission der Bauernvereinigung Oberwallis als Sektion des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verbands ist fleissig an der Arbeit, um auch den vierten Alpmarkt zum einmaligen Erlebnis zu machen. Über 20 Alpen und Aussteller ihre Produkte zum Verkauf an und nehmen an der Alpkäseprämierung teil. Daneben werden Fleisch- und Wurstwaren von gealpten Tieren verkauft. Gleichzeitig wird auch Handwerkliches angeboten, etwa alle möglichen Natursujets in Kerzenwachs, Gestricktes, Gefilztes, Gesammeltes (Sirup, Salben

und Tinkturen aus Kräutern) sowie frisch Geerntetes (wie Obst und Gemüse). Verpflegt wird mit Raclettes und einheimischen Köstlichkeiten. Lüpfige Klänge, Streichelzoo, Ponyreiten und Traktor-Rallye für die Kleinen bilden das Rahmenprogramm. Also ein richtig grosser Erlebnistag für Familien und alle anderen. Die Alpkommission heisst alle Alpen und Liebhaber der Alpprodukte zum grossen Alpprodukte-Markt vom 7. Oktober 2023 auf dem Areal des Landwirtschaftszentrums in Visp willkommen.



Obschon Fabian Lengen mit Mutterkühen aufgewachsen ist, arbeitete er jahrelang auf das Ziel hin, als Vollerwerbs-Landwirt Milchkühe zu melken.



**Bauern
Vereinigung
Oberwallis**

Hier könnte
Ihre Anzeige
stehen.