



Die Berglandwirtschaft stellt sich vor – Herausgeber Bauernvereinigung Oberwallis

# Iischi Landwirtschaft

Herausgeber: BVO, Sekretariat, Talstrasse 3, 3930 Visp, Telefon 027 945 15 71, www.oberwalliser-bauern.ch, verein@oberwalliser-bauern.ch Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: Mittwoch, 24. 7. 2024

**Kommentar**

## Weltweites Schlusslicht beim Essen

Volken Patrick, Präsident BVO

Die Schweiz ist in vielen Bereichen weltweit Spitze. Beispielsweise wenn es um die Kaufkraft geht. In kaum einem anderen Land gibt die Bevölkerung weniger fürs tägliche Essen aus als bei uns. Im Schnitt muss ein Haushalt 6.7 Prozent seines verfügbaren Einkommens für Lebensmittel aufwenden. Nicht so gut stehen wir da, wenn es um die Versorgung geht. Hier sind wir zusammen mit Japan, weiteren pazifischen Insel- und afrikanischen Wüstenstaaten ein Schlusslicht. Unterdessen produzieren wir nicht einmal mehr die Hälfte unseres Bedarfs an Lebensmitteln selbst. Um genügend zu Essen zu haben, beanspruchen wir deshalb grosse Flächen im Ausland. Doch weltweit gesehen wird Landwirtschaftsland rar. Das liegt an der weiterwachsenden Bevölkerung, der hohen Verlust von Flächen aufgrund von Überbauung und dem Klimawandel, der grosse Gebiete in Wüste verwandelt.



Am 22. September stimmen wir über die Biodiversitätsinitiative ab. Die Initianten wollen 30 Prozent der Landesfläche für die Biodiversität ausscheiden – überall, auch auf den besten Ackerbauböden des Mittellands. Dort wäre die Produktion von Lebensmitteln nicht oder nur mehr sehr eingeschränkt möglich. Auch die Produktion von erneuerbarer Energie, die Nutzung des Walds für die Holzgewinnung oder der Bau von touristischen oder anderen Infrastrukturen wären in diesen Gebieten kaum mehr möglich. Weil die Initiative weit über das Ziel hinausschiesst, lehnen Bundesrat und Parlament sie ab. Auch wir Walliser Bauernbetriebe empfehlen dringend ein Nein in die Urne zu legen. Essen ist lebensnotwendig und wir sollten deshalb zur einheimischen Produktion ebenso Sorge tragen, wie zur Biodiversität.

Es ist ja auch nicht so, dass sich beim Schutz der biologischen Vielfalt nichts tut. Im Gegenteil! Es gibt bereits eine nationale Strategie und einen Aktionsplan des Bundes dazu. Wir Walliser Bauernbetriebe stellen mehr als einen Fünftel unserer Flächen für die Biodiversität zur Verfügung. Im ganzen Berglandgebiet kommen 220'000 Hektaren artenreiches Grünland auf den Sömmerungsflächen dazu. Im Schweizer Schnitt sind 19 Prozent der Landflächen extensive Wiesen oder Weiden, Schon- oder Blühstreifen, Krautsäume, Hecken, Hochstammobstgärten und ähnliches mehr, welche Wildblumen und -tiere als Lebensraum und Futterquelle dienen. Ich glaube, wir sind auf gutem Weg – auch ohne diese unnötige, extreme Ergänzung der Bundesverfassung. Tragen wir zu unserem Essen ebenfalls Sorge!



Anfangs nutzte Fredy Lengen Roggen von den Munder Safranfeldern für seinen Whisky, heute einfach noch Walliser Roggen. Bild: zvg

## BRIG-GLIS VS: Fredy Lengen

Qualität der Fässer ist entscheidend.

Um seine Brennerei, in der Weinbauer Fredy Lengen für lokale Kleinproduzenten Obst gebrannt hat, besser auszulasten, begann er Whisky zu produzieren. Diesen lässt er in Fässern reifen, die zuvor für Walliser Weine genutzt wurden. Niemand zahle gern Steuern, sagt Fredy Lengen aus Brig-Glis VS. «Als Whisky-Brenner zahle ich der eidgenössischen Zollverwaltung aber am liebsten die ganzen Steuern», ergänzt er. Denn das bedeutet, dass das Fass voll ist und mehr Whisky in Flaschen abgefüllt werden kann. Weil Whisky in Eichenfässern gelagert wird – mindestens drei Jahre und ein Tag sind sogar vorgeschrieben – verdunstet während der Lagerung ein Teil des Whisky. Dieser Anteil wird «Angel's Share» genannt, wörtlich «der Anteil für die Engel», der bei Lengen pro Jahr etwa zwei bis drei Prozent des Volumens ausmacht. Aus einem 225 Liter fassenden Barrique können demnach fünf Liter

oder mehr pro Jahr verdunsten.

**Erlaubt seit 25 Jahren**

In der Schweiz ist das Whisky-Brennen erst seit 25 Jahren erlaubt. Whisky wird aus Getreide hergestellt, das zuvor als Grundnahrungsmittel für die Ernährung von Mensch und Tier bestimmt war, nicht aber für die Herstellung von alkoholischen Getränken. Vor 15 Jahren, im Jahr 2009, begann Fredy Lengen einheimischen Roggen zu Whisky zu brennen. 2014 gründete er die Distillery Sempione, zunächst als GmbH, heute ist es eine AG. Er ist Weinbauer und bewirtschaftet im Vispertal etwa 2½ Hektaren Reben. Von seinem Vater hat er eine Brennanlage übernommen, in der Lengen heute noch als Dienstleister für lokale Kleinproduzenten Obst brennt. «Dank dem Whisky kann ich die Brennanlage besser auslasten», erklärt er. **Whisky im Barrique** Eichenfässer, die für Walliser Rot- und Weissweine genutzt



Fredy Lengen brennt Whisky mit Walliser Roggen und Bündner Gerste, der während mindestens drei Jahren und einem Tag in Rotweinfässern reift. Bild: Christian Zufferey

wurden, verwendet er um darin seinen Whisky reifen zu lassen. Dazu genügen die eigenen Barriques und Fässer nicht, weshalb er auch in anderen Walliser Kellereien nach Fässern Ausschau hält. «Dabei achte ich sorgfältig auf eine gute Qualität, weil das den grössten Einfluss auf den Geschmack des Whiskys hat», so Lengen. Die frühere Nutzung der Fässer sei sogar für 60 bis 80 Prozent des Geschmacks verantwortlich. Eine seiner Whisky-Sorten, die «Reine des Reines» (wörtlich: Königin der Königinnen), lässt er anfangs in einem Rotweinfass reifen, fürs Finale kommt er danach in ein Fass, in dem zuvor der weisse Amigne ausgebaut wurde. Diesen Whisky kreiert er fürs 100-Jahre-Jubiläum des Schweizerischen Eringer-Vieh-Zuchtverbands im Jahr 2022.

Lengens ursprüngliche Idee bestand darin, den Roggen von den Munder Safran-Felder zu nutzen. In Mund gedeihen Safran und Winterroggen in Doppelkulturen. Doch weil Lengen inzwischen 12 bis 15 Tonnen Getreide verarbeitet, darunter auch Gerste und Dinkel, genügt der in Mund produzierte Roggen nicht. Für die Sorte «1815-13 Sterne», bezugnehmend auf die 13 Sterne im Walliser Wappen und dessen Beitritt zur Eidgenossenschaft, begnügt sich Lengen heute mit Walliser Roggen, der für das AOP-zertifizierte Walliser Roggenbrot angebaut wird. Wie viel der Anteil Roggen oder Dinkel in seinen Walliser Whisky trägt, verrät Lengen nicht. Das gehört zu seinen Betriebs-Geheimnissen, ebenso wie die verwendeten

Hefen oder die Gär-Temperatur. Andererseits verrät er, dass er Gerstenmalz in Deutschland kauft, weil das Wallis für Gerste kein geeignetes Anbauggebiet ist. «Wenn ich genug Gerste habe, muss der Roggen oder Dinkel nicht vermälzt werden», erklärt er.

**Mit Bündner Gerste**

Gleichwohl verarbeitet Lengen auch einheimische Gerste, dies jedoch für die Swiss Alpine Spirit AG in Tarasp im Unterengadin. Es ist die Biereria in Tschlin, die aus Bündner Gerste und Bündner Weizen die Würze braut, aus der Lengen den Glacier- und den Bernina-Whisky brennt. «Bei der Würze handelt es sich praktisch um ein Bier, nur dass da kein Hopfen aufgekocht wurde», erklärt Lengen. Den beim Brauen anfallenden Trester überlässt er Bauern als Futter für ihre Kühe oder Schafe. Auch die Lagerung des Engadiner Whisky erfolgt im Wallis. Auf die enge Zusammenarbeit zwischen den zwei Bergregionen wird auf der Etikette aufmerksam gemacht, auf der ein Steinbock und eine Eringer-Kuh abgebildet sind. Mit der roten Etikette des Bernina-Whisky wird Bezug genommen auf den Bernina-Express, mit der blauen Etikette des Glacier-Whisky auf den Glacier-Express, der das Oberwallis mit dem Engadin verbindet. Eine neue Whisky-Sorte aus Bündner Gerste und Walliser Roggen reift erst noch. Wann diese in Flaschen abgefüllt und verkauft wird, und unter welchem Namen, ist noch nicht festgelegt.

Christian Zufferey

Samstag, 5. Februar 2024

### Agenda

- 5. Juni 2024 Schafannahme in Gamsen
- 18. Juni 2024 Vortrag Wolf und Weidewirtschaft in Naters
- 19. Juni 2024 Schafannahme in Gamsen
- 14. August 2024 Schafannahme in Gamsen
- 28. August 2024 Schafannahme in Gamsen
- 31. August 2024 Gosses Oldtimer Traktoren und Einachsertreffen in Visp
- 5. Oktober 2024 Alp- und Bergproduktmarkt in in Visp



Erkennungsmerkmale des Japankäfers. Bild: zvg

### Bekämpfungsmassnahmen zum Japankäfer im Wallis

Im August 2023 wurden erstmals im Kanton Wallis auf der Südseite des Simplonpasses sowie im Zwischbergental Japankäfer (Popillia japonica) nachgewiesen und gefangen. Es ist davon auszugehen, dass der Japankäfer auf natürlichem Weg aus Norditalien eingewandert ist. Dort hat er sich in den letzten Jahren massiv verbreitet. Der adulte Japankäfer verursacht in den Sommermonaten beträchtliche Schäden an über 400 Pflanzenarten, unter anderem an Reben und Obstbäumen. Die Larve (Engerling) schädigt insbesondere Wiesen- und Rasenflächen. Der Japankäfer ist als prioritärer Quarantäneorganismus eingestuft und ist deswegen melde- und bekämpfungspflichtig. Das Bundesamt für Landwirtschaft legte im Oberwallis im März 2024 eine Befalls- und eine Pufferzone fest (Abb. 1) und ordnete Eindämmungsmassnahmen an. Die Massnahmen betreffen die Verbringung von Kompost, Grüngut, Oberboden, Rasenrollen, Topfpflanzen sowie Pflanzen im Freiland und die Reinigung von Geräten und Fahrzeugen, welche für Bodenarbeiten oder Arbeiten mit Erde benutzt werden. Durch Verbote und Einschränkungen soll verhindert werden, dass sich der Japankäfer im Wallis weiter ausbreitet.

Was bedeutet das für die Landwirt\*innen in den betroffenen Gemeinden?

**Futterbau**

**Befallszone:** Der Transport von frisch geschnittenem Gras aus der Befallszone hinaus ist verboten. Das Gras muss 1 Tag auf der Wiese liegen bleiben, erst dann ist ein Transport aus der Befallszone in die Pufferzone erlaubt. Angetrocknetes Gras ist für die Japankäfer nicht mehr interessant und sie suchen sich anderweitig Nahrung. Heu, Stroh und Silos dürfen die Befallszone ohne weiteres verlassen.

Der Transport von frisch geschnittenem Gras von der Pufferzone in die Befallszone ist erlaubt.

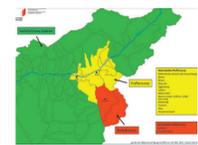
**Pufferzone:** keine Einschränkungen

**Bodenbearbeitung**

Fahrzeuge und Geräte, die zur Bodenbearbeitung oder für Arbeiten mit Erde eingesetzt werden, dürfen die Befallszone/Pufferzone nur verlassen, wenn sie so gereinigt worden sind, dass kein Risiko zur Verschleppung von Erde und Pflanzenrückständen besteht. Eine grobe Trockenreinigung genügt (keine Erdklumpen). **Weitere Massnahmen** betreffen den Transport von Kompost, Grüngut, Topfpflanzen und Pflanzen im Freiland. Details hierzu sind auf unserer Internetseite abrufbar. **Was tun, wenn ich einen verdächtigen Käfer entdecke?**  
 - Falls möglich fangen Sie das Tier ein und lassen Sie es nicht mehr frei.  
 - Kontrollieren Sie, ob auf beiden Seiten des Hinterleibs Haarbüschel vorhanden sind.  
 - Fotografieren Sie das Tier, wenn möglich und informieren Sie unverzüglich die Dienststelle für Landwirtschaft des Kantons Wallis mittels Online-Formular.  
 - Frieren Sie das Insekt ein.

Alle Informationen zum Japankäfer im Wallis sowie das Online-Formular finden Sie auf unserer Internetseite.

www.v.s.ch für gedruckter WB Japankäfer - v.s.ch für Online-WB



Zonenkarte Japankäfer. Bild: zvg

### Öffentlich überwachte Viehmärkte

Die nächste Annahme für **Schlachtschafe** findet am Mittwoch, den 5. Juni in Gamsen statt. Die danach folgenden Annahmen sind für den 19. Juni und den 18. August in Gamsen geplant. Alle Daten der Schafannahmen sind auf der Webseite der BVO aufgeschaltet.

**Von Hand ausgefüllte Begleitdokumente für Klautiere werden nicht mehr akzeptiert.**

**Anmeldungen bitte bis spätestens um 10 Uhr am Montag in der Vorwoche** des gewünschten Auffuhr Datums, **mit Angabe vom Label der Tiere** unter <https://oberwalliser-bauern.ch/maerkte/anmeldung-schafe/>.

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



Hier könnte Ihre Anzeige stehen.

ANZEIGEN