



Leuk, 23.11.2011

Medienmitteilung

Meilenstein für AGRO ESPACE Leuk-Raron

Nach über drei Jahren des Aufbaus wurde am Mittwoch der Vertrag für das Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) AGRO ESPACE Leuk-Raron zwischen Bund, Kanton und dem Trägerverein unterzeichnet. Der festliche Akt beim Schloss Leuk unterstrich die grosse Bedeutung des Projekts für Region, Landwirtschaft und Tourismus.

Das oberste Ziel des Projekts AGRO ESPACE Leuk-Raron ist die Entwicklung und Vermarktung von regionalen Qualitätsprodukten. Grundlage soll dabei die nachhaltige, produzierende Landwirtschaft sein, die wie weitere gemeinwirtschaftliche Leistungen in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Pfyn und Leukerbad Tourismus durch das Projekt gefördert und gestärkt wird. Dazu wiederum sollen die eingesetzten Mittel und landwirtschaftlichen Infrastrukturen optimiert werden.

Grosse Chance mit Herausforderungen

Marcel Ammann, Präsident des Vereins AGRO ESPACE Leuk-Raron, betonte die grosse Chance, die sich aus diesem in seiner Art einmaligen Projekt besonders für die Landwirtschaft ergibt. Er ist überzeugt, dass das Zusammenspiel mit dem Tourismus eine reiche Ernte einfahren wird. Christian Hofer, Vizedirektor des Bundesamts für Landwirtschaft, schloss sich dieser Einschätzung an und wies darauf hin, dass das Projekt nicht zuletzt auch zum Erhalt, der Pflege und Aufwertung der Kultur- und Naturlandschaft in der Region beitragen wird. Diese kulturellen und natürlichen Schätze gilt es laut Staatsrat Jean-Michel Cina, Vorsteher des Departements für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung, nun noch intensiver zu pflegen und gezielt zu vermarkten, um dadurch die Wertschöpfung in der Region zu stärken. Herausforderungen, die weiterhin viele fleissige Hände verlangen. Mit grossem Einsatz könne das Projekt aber weit über die Region Leuk-Raron hinausstrahlen.

Mit Teilprojekten zum Ziel

Mit der Vertragsunterzeichnung konnte das Vorprojekt unter der Leitung der RW Oberwallis AG erfolgreich abgeschlossen werden. Für die Umsetzung der insgesamt 32 Teilprojekte werden deren Trägerschaften in den nächsten Wochen die restlichen Vereinbarungen mit dem Verein AGRO ESPACE Leuk-Raron unterzeichnen. Bis am 31. Dezember 2017 sollen die mit Bund und Kanton vereinbarten Massnahmen umgesetzt und die im Vertrag festgelegten Ziele erreicht werden.

Die Investitionen für das Gesamtprojekt belaufen sich auf 26 Mio. Franken. Davon sind rund 16.3 Mio. Franken beitragsberechtigt und werden zu 42 % vom Bund, zu knapp 38 % vom Kanton sowie zu 9.5 % von den 14 beteiligten Gemeinden getragen. Die Restkosten

entfallen auf die Träger der Teilprojekte. Gemäss dem Beschluss im Grossen Rat vom September stehen den Projektträgern für diese Restfinanzierung zusätzlich Bau- und Investitionskredite in der Höhe von 4 Mio. Franken zur Verfügung.

Unterteilt in die Bereiche Agrotourismus, Fleisch, Milch, Roggen, Wein sowie Marketing und ökologische Leistungen sollen die Teilprojekte in den nächsten sechs Jahren in der Region einiges bewegen.

Weisses Gold der Region

Bereits angelaufen ist ein Projekt im Bereich Milch. Durch den Ausbau und die Anpassung der Augstbordkäserei in Turtmann liefern ab November 2013 auch die Landwirte der Gemeinden Albinen, Leukerbad, Salgesch und Guttet-Feschel ihre Milch hier an und können damit einen höheren Milchpreis erzielen. Die zusätzliche Milch soll einerseits zu neuen Produkten für den lokalen Markt und andererseits zu Walliser Raclettekäse AOC für den regionalen und nationalen Markt verarbeitet werden. Die Anpassung für die AOC-Zertifizierung erhöht die Wettbewerbsfähigkeit der Käserei und trägt zur langfristigen Sicherung der Käseherstellung und der damit verbundenen Wertschöpfung in der Region bei.

Einheimisches Fleisch im Trockenen

Ein weiteres Beispiel eines Teilprojekts ist die Walliser Trocknungsschmiede in Agarn. Als wichtiger Abnehmer von Schwarznasenschafen plant die Metzgerei Benno Fussen in Zusammenarbeit mit weiteren Metzgern und Landwirten der Region den Bau einer Fleischtrocknungsschmiede. Mit der Kapazitätserhöhung können mehr wertvolle Fleischstücke, insbesondere von Schafen, zu hochwertigem Trockenfleisch verarbeitet werden. Davon profitieren Schafhalter, Metzger und Direktvermarkter. Zusätzlich ergeben sich Synergien mit den Angeboten des „Grünen Zimmers“. Das Kompetenzzentrum für Walliser Lebensart in Agarn bietet als Event „Salzu und Wurstu“ und benötigt dazu eine passende Infrastruktur.

Erlebnis mit Alpenschafen

Ein letztes Beispiel eines Teilprojekts aus dem Bereich Agrotourismus will die Tradition der Schaftzucht interessierten Gästen verstärkt und professioneller näherbringen. Der Hof Duran in Susten muss für die Bewirtung der Gäste und die Durchführung von Angeboten bei schlechten Wetterverhältnissen die Infrastruktur anpassen. Mit landwirtschaftlichen Traditionen wie der Auf- und Abalpung, dem Schafscheren oder dem Bewässern nach alter Väter Sitte soll der Hof durch das Schaferlebnis Duran ein zusätzliches Einkommen erzielen.

Weitere Informationen

Tamar Hosennen
Projektleiterin RW Oberwallis AG
Telefon: 027 921 18 83
Mobile: 076 435 07 20
tamar.hosennen@rw-oberwallis.ch

Marcel Ammann
Präsident Verein AELR
Telefon: 027 932 28 22
Mobile: 079 310 73 28
info@lerchenhof.ch