



Liebe Freunde und Bekannte

Wie du sicher schon weisst, pachten wir seit bald einem Jahr einen kleinen Betrieb in Ried-Mörel. Wir arbeiten mit etwas mehr als 30 Mutterschafen und vor einem Wunderbaren Panorama hoch über dem Rohnetal.

Nur einige Tage nachdem wir letzten Herbst von unserem Aufenthalt in Frankreich zurück kamen, standen wir schon voll im Bauernleben. Zeit zum ankommen gab es fast nicht. Sehr vieles musste Organisiert werden und alles war mehr oder weniger neu.

Wir arbeiteten im Winter beide 100% bei den Bergbahnen, mussten daneben die Tiere Versorgen, Ställe einrichten und noch den ganzen Büro kram erledigen für die Betriebsanerkennung und ähnliches.

Viel Zeit für uns blieb nicht. Umso mehr genießt man die Momente, wo man irgendwo hin kann oder einfach mal zuhause zusammen Frei macht.

Hier oben ist der Winter eigentlich die ruhigere Zeit und man erholt sich vom strengen Sommer.



Naja, trotz viel Arbeit im Winter gab uns die erste Frühjahrswärme genug Energie, um an unseren Ideen und Projekten weiter zu Arbeiten. Es ist eine schöne Zeit wenn nach langem Winter mit viel Schnee und kalten Tage und Nächte die ersten Gräser und Blumen zum Vorschein kommen.

Welch schönes Bild, wenn die Tiere nach fast sechs Monaten Stallleben erstmals wieder in eine Satt grüne Wiese können und den guten und gesunden Bergkräutern nachgehen.

In unserer Region ist der Frühling immer nur sehr kurz und schon nach einigen Wochen hat man das Gefühl, man stehe mitten im Sommer. Es bleibt nur wenig Zeit, die Wiesen vom "Winterdreck" zu Räumen, die Zäune zu Erstellen, den Garten umzustecken und den Acker zu Pflügen. Auch die vielen Setzlinge anzuziehen ist ein Wettlauf mit der Zeit. Je früher man mit dem Gemüse anfängt, desto mehr Zeit zum wachsen haben die Pflanzen. Aber Achtung es gibt auch im Mai nochmals Schnee hier oben. Wie wir diesen Frühling feststellen mussten. :)

So war es ruck zuck Juni, die Tiere auf der Alp und das Gemüse gepflanzt.





Wir arbeiten ja eng mit unseren Freunden Simone und Stefan zusammen, welche hier einen Mutterkuhbetrieb führen und sind dabei, eine Form der Betriebsgemeinschaft aufzubauen. Dieser Sommer dient mal zur Probe wie wir uns am besten finden und ergänzen. Noch stehen verschiedene Ideen zur Debatte wie eine solche Zusammenarbeit weiter aussehen könnte. Zur Planung nutzen wir dann die Winterzeit .

Unser Betrieb umfasst etwas mehr als sieben Hektaren und gemeinsam mit Stefan und Simone sind es ca. 30 Hektaren. Das Land reicht von 1000 M.ü.M bis auf 1900 M.ü.M.



Beim Heuen, das ca. ende Juni beginnt, gibt es trotz Maschinen Einsatz immer noch viel Handarbeit. Zum Glück war dieses Jahr das Wetter für uns sehr gut und wir konnten das Heuen ziemlich in einem Zug durchziehen. Natürlich dank sehr viel Hilfe von Nachbarn, Vorgängern und Freunden. Schon nach dem ersten Schnitt waren die Heustöcke von allen Ställen ziemlich gut gefüllt. Nun haben wir das Emd, also der zweite Schnitt noch vor uns und hoffen auf schöne Herbsttage.

Auch für den Acker und den Garten war es bis jetzt ein sehr guter Sommer. Auch wenn es viel Wasser braucht, wächst das Gemüse sehr gut und wir können uns auf eine reichliche Ernte freuen. Schon jetzt haben unsere fleissigen Meisterinnen der Einmachküche sehr viel Wintervorrat angelegt. :)

Noch sind unsere Tiere auf der Alp am Bettmergrad direkt über dem Aletschgletscher, aber es dauert nicht mehr so lang und sie ziehen wieder Richtung Tal. Vor einigen Tagen haben sie auf dieser Höhe schon den ersten Schnee geschnuppert.

Das bedeutet für uns die Organisation der Schlachtung und der Fleischvermarktung. Schon im Frühjahr durften wir einige Lämmer Schlachten. Wunderbar das erste eigene Fleisch zu haben. :)

Ein Schaf zieht Jährlich ein bis zwei Lämmer auf, was dem Natürlichen Rhythmus der Natur entspricht. Das Lamm wird während ca. 7 Monaten von der Mutter mit Milch versorgt. Jungtiere welche wir nicht zur Nachzucht benötigen, werden nach dieser Zeit geschlachtet. Es ist uns sehr wichtig, dass die Würde zum Tier nie verloren geht und der Ablauf des Schlachtens sehr ruhig und professionell abläuft. Dies geschieht im Genossenschaftsschlachthaus in Gampel genau nach unseren Vorstellungen.

Verarbeitet wird unser Fleisch vom Team von Heinz Arnold von " Ischi Metzg" in Raron.

Nach der Reifung des Fleisches, (ca. 10 Tage) wird es zerlegt und auf Wunsch des Kunde portioniert und Vakuumverpackt.

Wir Verkaufen das Lammfleisch im Mischpaket. Darin sind Kotelette, Voressen, Braten und Gigot enthalten. Das Gewicht variiert je nach Grösse des Tieres und liegt im Durchschnitt um die 10kg. Wobei natürlich auch noch viel Knochenanteil ist beim Lamm.

Lionne Spycher & Aureus Schüle, Schulhausweg 5, 3986 Ried-Mörel VS, Tel.: 027/928'67'01



Wir sind dabei die Schafrasse zu wechseln was bedingt, das wir dieses Jahr auch etwas mehr alte Tiere Schlachten werden. Deshalb haben wir im Herbst auch sehr viel Hackfleisch, Trockenwürste, Trockenfleisch und Bratwürste im Angebot.

Wenn Ihr Interesse habt an feinem Walliser Lammfleisch oder jemanden kennt, findet Ihr im Anhang eine Preisliste unserer Produkte. Es würde uns natürlich freuen Dich/ Euch in unsere Kundenkartei aufzunehmen. :)

Ich hoffe du hast einen kurzen Einblick in unser Leben als Teil- bis Vollzeitbauern bekommen. Wir hoffen nun auf einen goldenen Herbst mit viel Sonne, ausgiebiger Ernte und auf gesunde und fitte Tiere die von der Alp kommen.

Ganz liebe Grüsse aus den Walliser Bergen!

Lionne und Aureus