

# Erlebniswelt Roggen Erschmatt

## Sortengarten Erschmatt



Jahresbericht 2007

# Einleitung

Erstmals führen wir die beiden Jahresberichte des Sortengartens und der Erlebniswelt Roggen zusammen. Die beiden Projekte arbeiten so nahe zusammen, dass dies sinnvoll ist. Deshalb können Sie in diesem Jahresbericht lesen, was wir letztes Jahr beim Backerlebnis, im Sortengarten, in der Terrassenlandschaft der Zelg, mit dem Roggenanbau, an Führungen, bei der Vorbereitung der Bäckerei und des Kompetenzzentrums Roggen alles erlebt, geleistet, gebacken haben.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

## Inhalt

„Brot und Chees“

Backerlebnis Erschmatt

Sortengarten

Kulturpflanzen

Weizenprojekt

Führungen

Anbau an anderen Orten

Mitarbeit

Ackerbegleitflora

Hintergrund

Stadel

Mühle

Terrassenlandschaft Zelg

Roggenanbau

Trockenmauern

Freiwilligenlager SUS

Ausbau unserer Flächen

Museum, Beschilderung

Geschäftsstelle

Bäckerei, Kompetenzzentrum Roggen

Finanzen

## Dankeschön

GeldgeberInnen

- 3 BLW-NAP, Bundesamt für Landwirtschaft, Nationaler Aktionsplan Pflanzenvielfalt  
4 SL, Stiftung für Landschaftsschutz  
6 FLS, Fonds Landschaft Schweiz  
6 Schweizer Bergheimat  
7 SUS, Stiftung Umwelteinsatz Schweiz  
7 DWL und BAFU (Dienststelle für Wald und Landschaft Wallis, Bundesamt für Umweltschutz)  
7 Loterie romande  
8 Schweizerischer Bäcker- und Konditorenmeisterverband  
8 Spenderinnen und Spender

Mitarbeit

- 9 Steuergruppe: Edmund Steiner, Edith Inderkummen, Marlis Mehr, Roni Vonmoos-Schaub  
9 Gemeinde Erschmatt  
9 Region Leuk  
9 Susanne Hugo  
9 Paul Inderkummen  
9 Jérôme Fux und Stefan Schnyder  
10 Isabelle Steiner  
10 Anita Schnyder, Edith Grand  
10 Freiwillige

Zusammenstellung Jahresbericht:

Roni Vonmoos-Schaub

Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Sortengarten Erschmatt

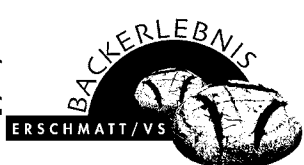
Kreuzstrasse

3957 Erschmatt

Tel 027 932 15 19

[www.roggenbrot.ch](http://www.roggenbrot.ch) [www.sortengarten.ch](http://www.sortengarten.ch)

[erlebniswelt@roggenbrot.ch](mailto:erlebniswelt@roggenbrot.ch)



# „Brot und Chees“

Vorwort

Edmund Steiner, Präsident Erlebniswelt Roggen Erschmatt

„Brot und Chees“ – das sind die Grundnahrungsmittel schlechthin in unseren Breitengraden, und zwar heute wie in früheren Generationen. Trotz des riesigen Wandels in den letzten 150 Jahren stehen Brot und Käse bei uns nach wie vor ganz oben auf der Speiseliste.

„Brot und Chees“ haben deutliche Spuren hinterlassen. Denn wie aus Korn Mehl und dann Brot wird oder wie aus Gras Milch und schliesslich Käse entsteht, das hat unsere Kulturlandschaft und die Lebensweise unserer Ahnen massgeblich geprägt. Erschmatt ist dafür ein eindrückliches Beispiel. Georges Budmiger hat in seiner Dissertation diese Entwicklung bis zum Jahr 1970 sehr detailliert nachgezeichnet. Blättern wir einmal zurück.

„Brot und Chees – um 1850“: Der Getreideanbau erlebte um die Mitte des 19. Jahrhunderts in der Gemeinde Erschmatt seine grösste Ausdehnung. Nie zuvor und nie danach wurde hier soviel Roggen angebaut. Wer die Landschaft genauer betrachtet, finden in heutigen Mähwiesen oder Weiden an Orten wie etwa Kastler, Dreschachere, Ägerte, Striche, Riedgarten, Rote Chumme, Rüemetschbodü die Zeugen früherer Roggenäcker. Und wo die Familien im Jahreszeitenwandel jeweils wohnten, war durch das Vieh und dessen Fütterung mitbestimmt.

„Brot und Chees – um 1950“: Die auf Selbstversorgung ausgerichtete Landwirtschaft veränderte sich in den zwei Jahrzehnten danach grundlegend. Die Industrie im Talboden, der Bau der Staumauern, neue

Erwerbsmöglichkeiten und besonders die Fahrstrasse nach Erschmatt veränderten die Essgewohnheit. Das tägliche Brot auf dem Tisch war nicht mehr nur das Roggenbrot, zunehmend nahm das Weissbrot aus den Bäckereien in Leuk diesen Platz ein. Der Dorfbackofen, die Mühle, die Sennerei, die Zälgterrassen im Osten Erschmatts wurden wohl zeitweilig genutzt, aber sie alle verloren in den 1960er Jahren endgültig ihre zentrale Bedeutung für die Selbstversorgung. Ein unaufhaltsamer Trend und damit das Ende der Kulturlandschaft?

„Brot und Chees – um 2000“: Neu entdeckt für neue Bedürfnisse. Was früher lebensnotwendig war, wird nun zu einem Freizeitvergnügen mit duftendem und essbarem Nebeneffekt. Roggenteig kneten, der Geruch von Sauerteig, schwitzen – all das gehört zum Backerlebnis in Erschmatt und noch vieles mehr. Und auch das Herstellen von Käse kann lustvoll sein und Spass machen, wie das letztes Jahr Gruppen unter kundiger Anleitung erleben durften.

„Brot und Chees“ und ihre Zukunft in Erschmatt: Welches Brot essen wir wohl morgen? Roggenbrot und andere Produkte aus Roggen, der im Berggebiet wächst! Alpkäse mit Heilmittelqualität! – Alles Hirngespinnste von Ewiggestrigen, sagen Skeptiker und Pessimisten. Optimisten, welche im Potenzial von Erschmatt und seiner Umgebung eine Zukunft sehen, halten es da mit Dom Helder Camara: „Wenn einer alleine träumt, ist es nur ein Traum. Wenn viele gemeinsam träumen, so ist das der Beginn einer neuen Wirklichkeit.“

# Backerlebnis Erschmatt

Susanne Hugo-Lötscher, Leiterin Backerlebnis

15-mal Backerlebnis Erschmatt, ein Spezialbacken mit Gästen von Roni Vonmoos aus ganz Europa und eine Tagesaktion zusammen mit der Oberwalliser Landwirtschafts Kammer am 16. Oktober zum Welternährungstag, neues Angebot mit Käse, viele zufriedene Gäste und tolle Kontakte; das die kurze Bilanz des Backerlebnis im Jahre 2007.

Familien, Schulen, Teams von verschiedenen Firmen, eine Maturaklasse, AmerikanerInnen, GemeindevertreterInnen, Kulturinteressierte und vor allem Backbegeisterte haben im Jahre 2007 das Backerlebnis Erschmatt besucht. 173 Leute haben unter Anleitung, nach alter Tradition Roggenbrot gebacken, unter kundiger Führung den Sortengarten Erschmatt besucht, das Dorf besichtigt, Walliser Sagen gelauscht und währschafte Walliser „Choscht“ genossen.

Alles in allem brachten die Backerlebnisse dem Konsum Erschmatt einen Beitrag von Fr. 1350.- und der Gemeinde/Burgergemeinde Mieteinnahmen von Fr. 840.- für die Burger- und Backstube. Für den Verein Erlebniswelt Roggen schaut dieses Jahr unter dem Strich ein Gewinn von Fr. 204.- raus. Doch nicht die Beträge, sondern die menschlichen



Beziehungen, das Erleben mit alle Sinnen und der Austausch zwischen Einheimischen und Gästen ist die grösste Bereicherung auf beiden Seiten dieses Angebotes. So konnten wir im Jahre 2007 mit amerikanischen Gäste über Ernährungswissenschaft diskutieren, mit Leuten aus Finnland Brotrezepte austauschen und Gemeinsamkeiten kennenlernen, Erfahrungen austauschen und unser Wissen weitergeben und ergänzen.



Zürich/rv

Das Backerlebnis ist zu Gast in Zürich. Mitten im Kasernenareal von Zürich pflegt eine Gruppe von Frauen einen Labyrinthgarten. Dank den Kontakten von Susanne konnten wir dort Walliser Roggen anbauen und ernten. Mit einem Roggentanz feierten wir die Ernte, Boozugschichte liessen den Abend ausklingen.

Rechts oben: Susanne Hugo bedient Gäste

So sind wir gestärkt und motiviert ins Jahr 2008 gestartet. Wir, das heisst der Ofner Jakob Tscherry, welcher den Ofen für die Backstube dann einheizt, wenn wir noch schlafen. Mitgemeint ist auch Roni Vonmoos-Schaub, Leiter des Sortengartens, welcher in seinen Dorfrundgängen den Weg vom Korn zum Brot und auch sonst noch viel Wissenswertes rund um das Dorf einfließen lässt, und unsere Teamverstärkungen Susanne Steiner, ein Multitalent welches seit 2007 beim Backerlebnis mitmacht. Aber auch Marianne und Edmund Steiner, die immer wieder mal einspringen, wenn mehrere Gruppen gebildet werden müssen. All diesen Personen danke ich herzlich für die gute Zusammenarbeit und den freundschaftlichen Kontakt untereinander.

Danke auch an die Gemeinde und Bürgergemeinde von Erschmatt, welche das Projekt immer voll unterstützt haben. Ein Dank geht auch an Carmen Schnyder, welche auf dem Gemeindebüro die Reservation für die Lokalitäten vornimmt.

Wir sind gespannt auf 2008. Backbeginn ist voraussichtlich der 8. März, wo wir zum internationalen Frauentag ein auf Frauen zugeschnittenes Frauenbacken anbieten werden.

Nachdem wir Ende 2007 zum ersten Mal auch mit Heribert Brügger, diplomierter Wanderleiter und Berufskäser, zusammen gearbeitet haben, möchten wir dies vermehrt auch in Zukunft tun. „Chees und Brot“ ist eine ideale Ergänzung, welche das Backerlebnis und das Angebot von Heribert „Käsen am Feuer“ miteinander verbindet. „Chees und Brot“ können wir den Gästen und der Walliser Bevölkerung als neue Attraktion in Erschmatt und in der Region anbieten. Der Start im Herbst 2007 ist geglückt, das gemeinsame Projekt muss aber noch weiter reifen und weiter ausgearbeitet werden.

Unser Anlass am Welternährungstag vom 16. Oktober ist schon zur Tradition geworden. Zum internationalen Jahr der Kartoffel werden wir an diesem Backtag Kartoffelbrot backen.

Wer und wie viele Leute im Jahr 2008 den Weg nach Erschmatt finden werden, wird sich weisen. Wir freuen uns bereits jetzt auf alle neuen „Bäckerinnen und Bäcker“. Wir sind bereit.



# Sortengarten

Roni Vonmoos-Schaub

Am Anfang der jetzigen Projekte rund um die biologische Vielfalt in Erschmatt stand der Sortengarten. 1985 gegründet, wurde er von Anfang an von mir betreut und aufgebaut. Im Jahr 2000 entstand das Backerlebnis, initiiert von Susanne Hugo-Lötscher. Seit Beginn arbeiten wir eng zusammen. 2003 wurde der Verein Erlebniswelt Roggen gegründet. Daraus entstanden weitere Bausteine rund um Geschichte und Tradition der Getreidesorten, des Roggenanbaus und des Roggenbrotes.

Innerhalb der Erlebniswelt ist der Sortengarten nach wie vor ein eigenständig geführtes Unternehmen mit eigener Finanzierung. Hier werden die alten Walliser Getreidesorten angebaut, beobachtet und vermehrt. Saatgut steht zur Verfügung. Andere traditionelle Kulturpflanzen wie Ackerbohnen und Erbsen gehören ebenso zur Sammlung. Begünstigt durch den idealen Standort in den Leuker Sonnenbergen können zahlreiche seltene Arten der Ackerbegleitflora gepflanzt und vermehrt werden. Diese Arten sind ebenso Teil der Biodiversität und verdienen es, gefördert zu werden.

2007 konnte ich die Flächen rund um mein Haus im Dorf Erschmatt erneut vergrössern. Somit verlagert sich die Vielfalt mehr und mehr vom Sortengarten in der Zelg zu jenem im Dorf. Die Getreidesorten waren von zwei Schädlingen gefährdet: der Fritfliege und den Spatzen. Dank intensiver Pflege entwickelte sich die Begleitflora prächtig und ich konnte viel Saatgut ernten.

## Kulturpflanzen

Wie jedes Jahr, baute ich auch dieses Jahr einen Ausschnitt der Walliser Kulturpflanzen an. Es waren von allen Arten Sorten zu sehen. Erbsen, Ackerbohnen, Roggen, Weizen, Gerste, Kartoffeln, Buchweizen, Mais, Hafer, Gartenmelde und andere wuchsen an den verschiedenen Standorten. Die BesucherInnen konnten all diese Sorten besichtigen; Saatgut wurde geerntet und steht sowohl für interessierte Personen



Grossbohne (Ackerbohne); 3 Weizensorten nebeneinander

als auch für die Einlagerung zur Verfügung. Ich baute fast 180 verschiedene Sorten an, auf einer Fläche von je 0.5 -5 m<sup>2</sup> pro Sorte.

Es gab Probleme mit Vögeln. Vor allem im Feld vor dem Haus, mitten im Dorf, haben sich ganze Spatzenschwärme am Weizen bedient. Trotz verschiedenen



Die Weizensorten werden geerntet, bevor die Spatzen alles abräumen

Abwehrmassnahmen (zudecken mit Netzen, verscheuchen) gab es Verluste. Vorher schon entwickelten sich die Sorten an einzelnen Orten schlecht.



Die Weizensorten werden vor dem Dreschen gelagert. Sie können in dieser Phase noch etwas nachreifen.

Die Larven von Fritfliegen sasssen im Innern des Stengelgrundes und profitierten dort vom Futterangebot des Getreides. Diese Nährstoffe fehlen nachher den Pflanzen und sie entwickeln weniger oder keine Ähren. Wenn sich das Getreide im Frühjahr zügig entwickelt, sind die Fritfliegen kein grosses Problem. Da der ganze Monat April keinen Regen brachte, stockte das Wachstum.

Zur Zeit verfüge ich über 7 Walliser Grossbohnen-sorten. Um die Sorten in einem späteren Vergleichsanbau genauer beschreiben zu können, habe ich in einem Vorversuch die 7 Sorten in kleinen Parzellen nebeneinander angebaut (ohne nachher das Saat-

gut zu ernten). So konnte ich Erfahrungen sammeln. Nun muss von allen rund 12 erhalten gebliebenen Walliser Sorten genügend Saatgut für den Vergleichsanbau produziert werden. Das wird mindestens 2 Jahre dauern, da Grossbohnen einen Isolationsabstand von 150 m benötigen.

Grossbohnen (auch Ackerbohnen oder *Vicia faba* genannt) waren im Wallis früher wichtige Nahrungspflanzen.

Die Beobachtungen über die Kulturpflanzen können in der nationalen Datenbank angeschaut werden: [www.ndb.ch](http://www.ndb.ch)

## Weizenprojekt

Gemeinsam mit Peer Schilperoord, Peter Kunz und Geert Kleijer führe ich das NAP-Projekt 03-15 durch, es geht um die detaillierten Beschreibungen und Untersuchungen der schweizerischen Weizen-Landsorten. Hierzu existiert ein separater Jahresbericht, der verlangt werden kann.

Damit das Projekt durchgeführt werden kann, muss von jeder Sorte rund 500 g Saatgut vorhanden sein. Dieses Saatgut wird für die Walliser Sorten im Sortengarten Erschmatt vermehrt. Im Berichtsjahr konnte ich nicht alle Sorten wie vorgesehen vermehren. Fritfliege und Vögel haben die Ernte beeinträchtigt.

## Führungen

Führungen sind ein wichtiges Mittel, um interessierten Leuten die Vielfalt der Kulturpflanzen und der Ackerbegleitflora näherzubringen. An den drei öffentlichen Führungen Anfang Juni, Juli und August nahmen jeweils zwischen 10 und 20 Personen teil.



Daneben kamen etliche Gruppen an Backtage oder Dorfführungen. All diesen zeigten wir jeweils auch einen Teil des Sortengartens und der Kulturpflanzen. Je nach Interesse der Gruppe ist es möglich, eher die Vielfalt und die Schönheit der Pflanzen oder die traditionellen Arbeiten des Ackerbaus zu zeigen (dre-

schen, wannen = reinigen des Getreides) oder Produkte zur Degustation anzubieten.

## Anbau an anderen Orten

Die Erhaltung der alten Getreidesorten ist nicht Selbstzweck. Die Vielfalt soll benutzt werden, sei dies beim Anbau in Gärten oder auf Feldern oder für die Züchtung. Da die Züchter ihre Sorten eher über die Forschungsanstalten beziehen, liegt bei Projekten wie dem Sortengarten die Zusammenarbeit mit Privaten, Landwirten oder Museen und Ähnlichem näher. Dies zeigt sich in der täglichen Arbeit. Immer wieder erhalte ich Anfragen von Leuten, die aus Neugier im Garten etwas Getreide anbauen wollen, oder für ihr kleines Feld eine traditionelle Nutzung suchen. Ebenso sind die speziellen Eigenschaften der alten Sorten immer wieder gefragt, z.B. langstrohige Roggensorten zum Dachdecken oder für Bienenkörbe. Überall im Wallis oder in der Schweiz lassen sich somit Spuren des Sortengartens finden, sei dies beim kantonalen Museum auf dem Valère in Sitten, beim Freilichtmuseum Ammern in Blützingen, in Mase auf traditionellen Getreideterrassen, im Lötschental oder bei zahlreichen Privaten.



Im Bild: Freiwillige der Ferienarbeitswoche der SUS, Stiftung Umwelteinsatz Schweiz. Ihr Einsatz kam vor allem der Landschaft der Zelg zugute.

## Mitarbeit

Bei der Arbeit im Garten, der Pflege der Landschaft, der Beobachtung der Getreidesorten und vielen andern Arbeiten kommen immer wieder HelferInnen zum Einsatz. Ein Teil von ihnen arbeitet freiwillig (d.h. sie spenden ihre Arbeitszeit dem Projekt), andere erhalten einen Lohn, der von der Qualifikation und der Einsatzdauer abhängt. Ohne diese Mitarbeit könnte das Arbeitspensum nicht bewältigt werden. Je nach Entwicklung der verschiedenen Teilprojekte ist es in Zukunft eventuell möglich, eine Person mit einem Teilzeitpensum fest anzustellen.

## Ackerbegleitflora

Die Arten der Ackerbegleitflora gehören in der Schweiz zu den am meisten bedrohten Arten. Eine Förderung ist dringend. Umso wichtiger wird der



In diesen Rahmen finden die seltenen Arten der Begleitflora ihren Platz. oben: Spatzenzunge, rechts: Venuskamm

Sortengarten als Ort, wo viele dieser Arten vorkommen und gepflegt werden. Speziell Wert lege ich darauf, dass das Saatgut aus ursprünglichen Vorkommen aus dem Wallis stammt.

Etliche Arten der Roten Liste sind darunter. Erwähnt seien hier das Sommer-Adonisröschen und das blutrote Adonisröschen, der Acker-Mannschild, die Spatzenzunge oder das rundblättrige Hasenohr.

Die Arten werden gezielt ausgesät und Saatgut wird gewonnen. Oft kommen die Arten auch irgendwo im Garten vor, wo ich sie zumeist stehen lasse, um sie zu fördern. Dies erschwert die Arbeit, da ich den Garten oft rund um diese Pflanzen herum anlegen muss.



Saatgut ist erhältlich und kann bei mir bestellt werden. Dieses Angebot wird auch rege benutzt.

Auf den Flächen, die wir seit 2004 mit Roggen bebauen, beobachte ich, welche Arten wieder spontan auftauchen oder vom Sortengarten her selber einwandern. Später werden dann an anderen Orten in Erschmatt gezielte Ansiedlungen mit Saatgut aus dem Sortengarten gestartet. Es zeigt sich, dass in diesen Flächen bisher wenig Arten spontan auftauchen. Die meisten dieser Äcker wurden seit 40 Jahren nicht mehr mit Getreide bepflanzt.

## Hintergrund

Der Sortengarten kann dank der Unterstützung diverser Stellen geführt werden und seine Aufgaben im Bereich der biologischen Vielfalt erfüllen.

Die anfallenden Kosten sind zum grösseren Teil Lohnkosten. Die Arbeiten für die Kulturpflanzen werden durch das NAP-Projekt 03-19 beim BLW und durch die Schweizer Bergheimat finanziert, diejenigen für die Begleitflora durch den FLS. Mit den Beiträgen können nicht alle Kosten entschädigt werden. Ein Finanzierungsgesuch für die Begleitflora beim Kanton Wallis ist eingereicht und wird ab 2008 aktuell. Mehr dazu im Kapitel Finanzen.

# Stadel

Die Umbauarbeiten sind abgeschlossen, bis auf die Umgebungsarbeiten (Bodenbeläge). Wir haben be-



gonnen, den Stadel so zu nutzen, wie dies früher auch der Fall war. Im Tenn stehen Dreschflügel und Nitscher bereit, nebenan Roggen garben, und schon manche Besucherin, mancher Besucher hat sich im Dreschen versucht. Im Spycher abteil hängen Brotleitern mit Roggenbrotten, eine Truhe steht da, und somit können wir bereits zeigen, wie dieser Raum genutzt wurde. Das Untergeschoss, der ehemalige Stall, steht

noch leer. Wir werden den Raum bald nutzen. Mehr dazu im Kapitel "Museum".

# Mühle

Ein Fachmann für Mühlsteine besuchte uns im Herbst und machte grobe Angaben zu den Kosten des Neubaus der Mahlsteine. Es geht um höchstens fünftausend Franken. Marlis und Max Mehr wollen an der Heimattagung 2008 Geld für die Instandstellung sammeln.

# Terrassenlandschaft Zelg

## Roggenanbau

Wir konnten rund 500 kg Roggen ernten. Mitgeholfen haben Jérôme Fux, Stefan Schnyder und Marlis Fux aus Erschmatt sowie verschiedene Freiwillige. Die Ernte mussten wir in der Rhonemühle reinigen lassen, da es dieses Jahr Mutterkorn drin hatte (Mutterkorn ist ein Pilz, der sehr giftig ist). Die Rhonemühle hat dies für uns gratis gemacht. Besten Dank! Jérôme hat im Herbst mit der Hilfe von Rafael Locher 3 Sorten ausgesät: den Erschmatt Roggen auf 3 Aren, die Sorten Cadi auf 5 Aren und auf 30 Aren eine moderne Sorte.

## Trockenmauern

Einige schöne Mauern stehen im oberen Teil der Zelg, am Rande unserer Parzellen. Wir planen, diese Parzellen dazuzukaufen und die Mauern dann zu reparieren. Anders als die bisher erstellten Mauern wollen wir diese nicht abreißen und neu erstellen, sondern so sanft wie möglich reparieren.

## Freiwilligenlager SUS

Seit einigen Jahren kann ich auf die Mithilfe einer Gruppe von Freiwilligen zählen, die mir die SUS (Stif-



Freiwillige im Einsatz: Aufräumen und Ernten des Roggens von Hand (dort, wo er stark am Boden lag)

tung Umwelteinsatz Schweiz) vermittelt. Die Freiwilligen kamen dieses Jahr sowohl im Sortengarten als auch in der Zelg zum Einsatz. Alte Zäune abräumen, Hecken und Böschungen pflegen, Ernte, Bodenpflege und anderes waren dieses Jahr aktuell. Leute, die bei uns mitarbeiten, erhalten einen intensiven Einblick in die Tätigkeiten im Sortengarten und in der Landschaftspflege. Auch für mich sind diese Tage eine Bereicherung, es sind immer Begegnungen mit interessanten Menschen möglich.

## Ausbau unserer Flächen

Im Zusammenhang mit den Plänen, eine Bäckerei für Produkte aus Roggen zu gründen, möchten wir einen grösseren Teil der Zelg bewirtschaften. Flächen, die an unsere Parzellen angrenzen, sind dafür geeignet. Wir sind mit den Eigentümern in Verhandlung, diese Parzellen zu erwerben. Um die Flächen für den Ackerbau nutzen zu können, braucht es Unterhalts-



arbeiten. Die Bäume auf den Ackerflächen müssen gefällt, die Wurzelstöcke ausgegraben, an wenigen Orten muss die Zufahrt angepasst werden. Das Bild zeigt, wie die Zelg in den 50er Jahren ausgesehen hat. Bei der Planung des Unterhaltes orientieren wir uns daran.



In diesem Teil der Zelg stehen einige schöne Mauern. Wir planen, diese Mauern zu reparieren. Anders als die bisher erstellten Mauern wollen wir sie nicht abreißen und neu erstellen, sondern so sanft wie möglich reparieren.

Gesuche für diese Arbeiten haben wir dem Kanton und dem FLS (Fonds Landschaft Schweiz) eingereicht. Der FLS beteiligt sich mit 40% an den Kosten.

## Museum, Beschilderung

Fast alles, was wir tun, kann auch unter dem Blickwinkel "Museum" betrachtet werden. Wir pflegen traditionelles Kulturgut, seien dies alte Pflanzensorten, alte Anbaumethoden, traditionelle Rezepte oder Sitten und Gebräuche. Bisher haben wir uns nicht als Museum dargestellt. Wir wollen diesen Aspekt nun einbeziehen und ausarbeiten, wie wir uns vermehrt so darstellen können. Was braucht es, damit wir unsere Aktivitäten als kompaktes, interessantes Museum darstellen können, das verschiedene Aspekte

abdeckt? Sicher gehört eine gute Beschriftung der einzelnen Elemente (Stadel, Backstube, Sortengarten, Ackerflächen, Mühle etc.) dazu. Dank eines Beitrags des schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes können wir Beschilderungen anschaffen. Wichtig ist auch, dass die einzelnen Elemente besucht werden können,



Solche Gegenstände werden uns für das Museum angeboten.



ohne dass immer jemand von uns dabei sein muss. Wichtiger Bestandteil ist sicher der Stadel, in dem wir viel traditionelles Kulturgut zeigen können. Die Loterie romande hat uns einen Betrag von Fr. 15'000.- zur Verfügung gestellt, mit dem wir an die Arbeit gehen können.

## Geschäftsstelle

Jahresprogramme versenden, Internetseite aktualisieren, Anfragen beantworten, Dossiers zusammenstellen, Sitzungen organisieren, Protokolle schreiben, Führungen vorbereiten. Wenig spektakulär, wenig sichtbar in der Landschaft, aber nötig. All das sind Aufgaben, die die Geschäftsstelle erledigt. Dank einem Beitrag der SL, Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, von Fr. 10'000.- konnten diese Arbeiten zum Teil finanziert werden. Der Rest wurde in Fronarbeit erledigt.

## Bäckerei, Kompetenzzentrum Roggen

Die Projektgruppe (Edith Inderkummen, Etienne Mounir, Roni Vonmoos-Schaub, Leitung Paul Inderkummen) trifft sich regelmässig, um unsere ehrgeizige Idee einer Bäckerei in Erschmatt vorwärts zu bringen.

Am 30. August haben wir der Bevölkerung von Erschmatt präsentiert, wie weit wir sind und wo die Knackpunkte noch liegen. Die Veranstaltung war gut besucht und zeigte uns, dass unsere Idee auf wohlwollendes Interesse, manchmal auch auf Skepsis, stösst. Deutlich zeigte sich, wo wir noch weiterarbeiten müssen:

- die Abnehmer für unser Roggenbrot sind noch nicht genügend sicher
- ProduzentInnen bzw. Anbauflächen für Bio-Roggen müssen gesucht werden. Brentjong, Erschmattered Zelg und Betriebe im ganzen Wallis kommen in Frage
- Roggenbrot als einziges Produkt ist zuwenig; Alternativen werden entwickelt (Honigschnitte, Apérogebäck)
- Verankerung in der Region

Ebenfalls im August trafen wir uns zu einer Präsentation des Projektes mit Vertretern der Dienststelle für Landwirtschaft des Kantons. Dabei erläuterten sie ihre Bedingungen für die Unterstützung des Projektes und äusserten auch, dass sie ein Kompetenzzentrum Roggen in Erschmatt als Ziel sähen. Dieses Kompetenzzentrum hat drei Hauptaufgaben: Forschung, Entwicklung, Bildung im Zusammenhang mit Roggen. Beispiele:

• Anbautechnik von Roggen, Sortenwahl

- Produkte mit Roggen entwickeln und einführen
- Kurse für BäckerInnen für Roggenprodukte

Partner des Kompetenzzentrums können sein:

- Bäckereifachschule Richemont Luzern
- Forschungsanstalt Agroscope Changins
- Kanton Wallis, landwirtschaftliche Beratung

Durch die Idee eines Kompetenzzentrums ergeben sich Synergien mit den anderen Projekten (Sortengarten, Museum, Roggenanbau Zelg, Bäckerei, Backerlebnis).

Alle diese Themen bearbeiten wir in der Projektgruppe. Ein Schwerpunkt ist die Gründung der Genossenschaft als Träger der Bäckerei, die wir vorbereiten.

(PI, RV)

## Finanzen

Für alle unsere Projekte und Ideen gilt nach wie vor: realisiert wird nur das, was finanziert wird, also wofür wir Zusagen von Institutionen erhalten haben.

Dieses Kapitel gibt einen Überblick über die Finanzen. Die einzelnen Geldgeber/innen erhalten jeweils eine detaillierte Abrechnung nach den jeweiligen Anforderungen.

### Backerlebnis

Die einzelnen Tageangebote finanzieren sich selbst, wenn die Anzahl BesucherInnen genügend gross ist. Mehr dazu im Bericht von Susanne Hugo-Lötscher auf Seite 4.

Ein Überschuss von rund Fr. 900.- geht an den Verein.

### Sortengarten Kulturpflanzen

Ausgaben für Arbeitskosten etc. ca. 63'500.-  
Einnahmen BLW 50'000.-, Schweizer Bergheimat 5'000.-, Spenden und Führungen 1486.-. Abrechnung über den Sortengarten.

### Sortengarten Begleitflora

Ausgaben für Arbeitskosten und Material Fr. 29'428.-

Einnahmen: Beitrag FLS 11'770.-, Saatgutverkauf und Spenden 1597.-, nicht abgedeckt (Gratisarbeit) Fr. 16'061.-, Abrechnung über den Sortengarten.

## **Stadel, Mühle**

2007 keine Aktivitäten

## **Ackerbau Zelg**

Arbeitskosten Bewirtschaftung (Pflügen, Anbau, Ernte) rund 3'000.-, offizielle landwirtschaftliche Beiträge rund 1'000.-. Der Roggen wird intern dem Backerlebnis "verkauft". Abrechnung über den Verein Erlebniswelt Roggen.

## **Trockenmauern**

2007 keine Aktivitäten. Das schon lange ausstehende Geld des Kantons für die Jahre 2005 und 2006 haben wir Ende Jahr erhalten. Es geht um einen Betrag von ca. 27'000.- Fr.

## **Kulturlandschaft Zelg, Freiwilligenlager zur Pflege**

Die Vorbereitung, Betreuung und die Sachkosten des Lagers wurden durch den Beitrag der SUS von Fr. 500.- und einen Beitrag des FLS von Fr. 5'886.- entschädigt. Abrechnung über den Sortengarten.

## **Museum, Ausstellung, Beschilderung**

Ende Jahr erreichte uns die Nachricht, dass die Loterie romande im Jahr 2008 Fr. 15'000.- an ein Museumskonzept bezahlt. Noch keine Ausgaben. Ferner erhielten wir vom schweizerischen Bäckermeisterverband Fr. 3000.- für die Besucherführung/Beschilderung im Dorf. Dieses Projekt wird von Erschmatt Tourismus betreut und abgerechnet.

## **Geschäftsstelle**

Von der SL mit Fr. 10'000.- unterstützt, abgerechnet über den Sortengarten. Verwendet für Arbeiten wie Anfragen beantworten, Einladungen zu Führungen schreiben und versenden, Internetseite pflegen, Dossiers zusammenstellen usw. Allein um die Arbeitszeit angemessen zu entschädigen, wären Fr. 17412.- nötig.

## **Bäckerei**

Mit Ausnahme von kleineren Ausgaben für Vorstudien und Businessplan (abgedeckt durch Wirtschaftsförderung) noch keine Ausgaben. Die Arbeit der Planungsgruppe erfolgt ehrenamtlich.

## **Vereinsaufwand**

Die Erfolgsrechnung des Vereins beläuft sich auf einen Summe von Fr. 12'312.-. Die grössten Beträge sind durch die verspäteten Abrechnungen von Bei-

trägen an den Stadel und die Trockenmauern entstanden. Der allgemeine Vereinsaufwand (ohne Kosten, die schon erwähnt sind) belief sich auf ca. Fr. 2'000.-

## **Wertschöpfung für Erschmatt**

Das Backerlebnis hat dem Dorfladen einen Umsatz von Fr. 1350.- und der Gemeinde Fr. 840.- für die Lokalitäten eingebracht. Durch Führungen, Apéros, Verpflegung und Unterkunft der Freiwilligen hat der Sortengarten dem Dorfladen etwa Fr. 2500.- Umsatz gebracht und der Gemeinde etwa Fr. 500.-.