



Bausteine der
Erlebniswelt Roggen
Erschmatt



Über uns

Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Roggen wird seit Jahrhunderten angebaut, nicht nur in Erschmatt. Das Spezielle in Erschmatt ist, dass hier noch bis in die 1990er Jahre traditionell Roggen angebaut wurde. Auch die Backtradition blieb in Erschmatt lebendig.

Daran knüpfen wir an. Wir übernehmen diese Tradition und führen sie weiter.

1985 kam der Sortengarten mit seiner Sammlung von Getreide und anderen Nahrungspflanzen und den zahlreichen Arten der Ackerbegleit-

flora dazu. Im Jahr 2000 begannen wir, Backerlebnistage für Gäste und Gruppen anzubieten. Daraus entstand 2003 der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt. Der Verein bezweckt die Schaffung und den Betrieb eines Erlebniszentrums rund um den Roggen und das Roggenbrot. Er fördert Bestrebungen und Projekte zur Erhaltung der Kulturlandschaft und der biologischen Vielfalt. Der Verein verfolgt weder Erwerbs- noch Selbsthilfeszwecke.

Steuergruppe (Vorstand)

Edmund Steiner, Bruno Lustenberger, Albert Meichtry, Marlis Mehr, Roni Vonmoos-Schaub

GeldgeberInnen

- Bundesamt für Landwirtschaft, Nationaler Aktionsplan Pflanzenvielfalt
- Schweizer Bergheimat
- Dienststelle für Wald und Landschaft Wallis
- Bundesamt für Umweltschutz
- Stiftung für Landschaftsschutz
- Fonds Landschaft Schweiz
- Oberwalliser Heimatschutz
- Raiffeisenbanken Oberwallis
- loterie romande
- Bäcker- und Konditorenmeister
- Stiftung Umwelteinsatz Schweiz
- pro patria
- Migros Kulturprozent
- Spenderinnen und Spender

PartnerInnen

- Gemeinde Erschmatt
- Bürgergemeinde Erschmatt
- Erschmatt Tourismus
- Naturpark Pfyn-Finges
- Tourismusorganisationen der Umgebung (Leuk, Leukerbad etc.)
- Agro espace Leuk-Raron

Erlebniswelt Roggen Erschmatt
Kreuzstrasse
3957 Erschmatt
www.erschmatt.ch
Tel 027 932 15 19
erlebniswelt@erschmatt.ch



Museum

Wir sind ein Museum

Ein Museum ist eine Institution, die materielle und immaterielle Zeugnisse von Menschen und ihrer Umwelt beschafft, bewahrt, erforscht, bekannt macht und ausstellt.

Nahrungspflanzen begleiten die Menschen seit jeher. Sie haben sich mit den Menschen zusammen entwickelt und verändert. Als Kulturgut verdienen sie es, gesammelt, gezeigt und erhalten zu werden.

Der Sortengarten mit seiner Sammlung von Getreide ist der Ausgangspunkt unseres Museums. Das traditionelle Hauptnahrungsmittel Roggenbrot ist ein weiteres wichtiges Thema.

Wir sammeln Gegenstände des Ackerbaus und der Brotherstellung und zeigen sie im Stadel. In der Zelg, der terrassierten

Ackerlandschaft, bauen wir Roggen an. Wir pflegen die alten Arbeitsmethoden wie mit der Sichel ernten, Garben binden, Kornhaufen errichten. Im Stadel lässt sich mit dem Flegel dreschen und das Getreide wannen (reinigen).

An Führungen und Erlebnistagen zeigen wir dies unseren Gästen. Auf einem Rundgang können sie vieles auch selber erkunden.

Wir dokumentieren alle Themen, sowohl mit Filmaufnahmen und Interviews als auch mit Beschreibungen.



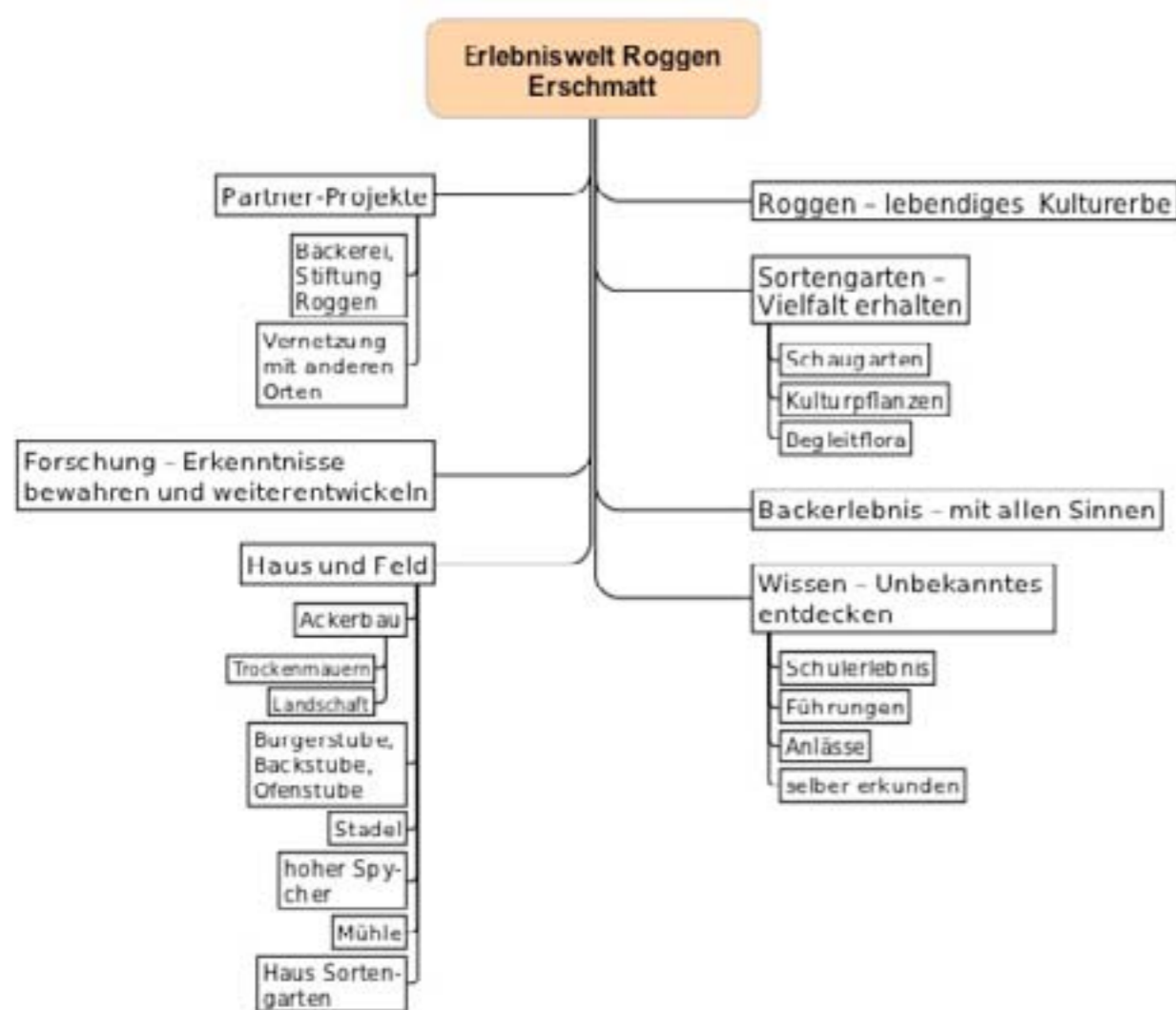


Bausteine

Unser Museum besteht aus verschiedenen Bausteinen. Jeder dieser Bausteine ist eigenständig, hat eine eigene Existenz

und spricht für sich selber. Aus allen Bausteinen zusammen ist unser Museum zusammengesetzt. Es gibt Grundpfeiler, tra-

gende und nicht tragende Bausteine. Bausteine nennen wir sie auch deshalb, weil wir etappenweise vorgehen.



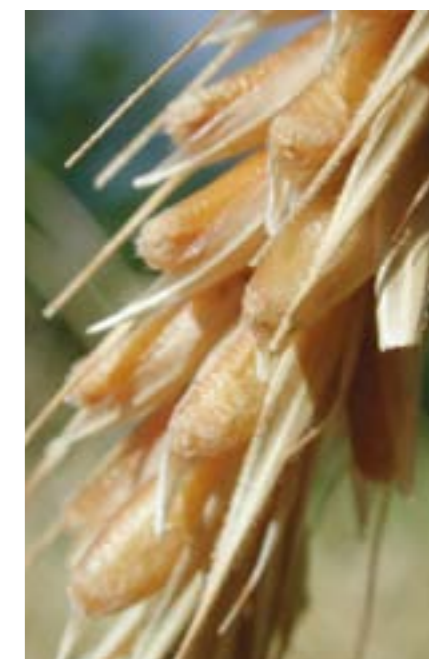
Baustein 1 Roggen - lebendiges Kulturerbe

Im Sommer heiss und trocken, im Winter manchmal kahl und kalt, manchmal lange schneebedeckt, die Böden mager und durchlässig - welches Getreide gedeiht hier am besten? Richtig: der Roggen. Die Walliser Roggensorten zeichnen sich durch hohe Winterfestigkeit und Trockenheitsresistenz aus. Das Roggenbrot, mit Sauerteig zubereitet, ist lange haltbar. Der Roggen nährt länger als Weizen, da die Umwandlung im menschlichen Körper langsamer und gleichmässiger stattfindet.

In allen Walliser Bergdörfern wurde Roggen angebaut und verarbeitet. Die Spuren davon sind noch heute sichtbar: Ackerterrassen, Stadel und Spycher, Mühlen, Backöfen, Werkzeuge (z.B. Dreschflegel und Wannern). Einige dieser traditionellen Arbeiten werden heute noch ausgeführt, andere sind nur noch wenigen

Leuten bekannt. Im Unterschied zu anderen Dörfern blieb die Roggentradition in Erschmatt immer lebendig. Bis in die 90er Jahre des 20. Jahrhunderts wurde der einheimische Roggen von Landwirten angebaut, seit 1985 auch im Sortengarten Erschmatt. Dank der Anschaffung einer Dreschmaschine durch den Verein pro Erschmatt kann der Roggen arbeitssparend gedroschen werden. Pflüge, Seilwinden, Transporter und Traktoren erleichterten die anderen Arbeiten.

Auch Roggenbrot wurde immer gebacken; seit dem Bau der Strasse 1956 nicht mehr ausschliesslich für die Selbstversorgung, sondern als Ergänzung zum gekauften Brot. Erschmatt ist aus den oben beschriebenen Gründen als Zentrum für die Tradition des Roggens bestens geeignet.



Immaterielles Kulturerbe

Im Rahmen der UNESCO-Richtlinien für Inventare zum immateriellen Kulturerbe sammeln die Kantone und der Bund zurzeit Angaben zu ihren immateriellen Kulturgütern. Im Kanton Wallis wurde die Tradition des Roggens und des Roggenbrottes in diese Liste aufgenommen. Wir wurden für die Erstellung des Dossiers angefragt.

Baustein 2 Sortengarten



Der Sortengarten besteht aus den drei Elementen Schaugarten (zeigen, informieren), Kulturpflanzen (charakterisieren, erhalten) und Begleitflora (erhalten, fördern).

Schaugarten

Zeigen und informieren sind die Hauptaufgaben des Schaugartens. Im Garten ist entlang eines Rundwegs eine repräsentative Auswahl von Sorten zu sehen. Die Sorten sind beschriftet. Weitere Informationen zu den Sorten und zur Biodiversität sind verfügbar, Saatgut ist erhältlich. Interessierte werden beraten, Führungen finden statt und das Angebot wird bekannt gemacht.

Arbeiten

Garten anlegen und pflegen; Sorten auswählen; Saatgutvorrat pflegen; Infotafeln, Etiketten und Infoblätter erstellen; Führungen anbieten; Jahresprogramm zusammenstellen; das Angebot bekannt machen

Ressourcen

Betriebsleiter-Stelle zu 50%, Zivildienstplatz zu 50%.
Infrastruktur (Büro, Flä-

chen, Werkräume, Werkzeuge, Saatgutlager, Webseite, Drucksachen, etc.)

Finanzen: das Bundesamt für Landwirtschaft finanziert knapp die Hälfte, die Stiftung Landschaftsschutz hat für das Jahr 2011 eine Überbrückungsfinanzierung für einen Teil des fehlenden Betrags übernommen.

Aktueller Stand

Die angebauten Sorten erlauben dem Publikum einen Überblick über die wichtigen Pflanzen; alle Sorten sind mit Namen beschriftet; Saatgutangebot und Beratung sind verfügbar; Finanzierung ist für knapp die Hälfte des nötigen Betrags gesichert.

Ausblick

Die Beschreibungen der Sorten könnten ergänzt werden; der Anteil zweisprachiger Informationen könnte erhöht werden; ausführliche Dokumen-

tationen sollten besser verfügbar sein; die Finanzierung des restlichen Betrags sollte gesichert sein.

Kulturpflanzen

Die Eigenschaften der Landsorten von Getreide sind häufig zu wenig bekannt. Sie müssen deshalb beobachtet und beschrieben werden. Erst dann wissen wir, welches Potential in ihnen steckt und ob interessante Eigenschaften für Züchtung oder Nutzung zum Vorschein kommen oder nicht.

Solche Beobachtungsprogramme werden zur Zeit mit Weizen, Roggen und Gerste durchgeführt. Alle Sorten werden in Erschmatt angebaut und können von den BesucherInnen des Schaugartens besichtigt werden.

Umsetzung

Anbau der Sorten in Erschmatt, Beobachtung und Erhebung der Merkmale auf dem Feld, Resistenztest durch Anbau und Infektion (im Gewächshaus oder Garten der Forschungsanstalt ACW in Nyon). Untersuchungen

im Labor (bei der ACW Nyon und der Bäckereifachschule Richemont), Backversuche und Degustationen (bei der Getreidezüchtung Peter Kunz).

Ressourcen

Infrastruktur (Landflächen, Büro, Werkräume, Werkzeuge, Saatgutlager etc.) in Erschmatt. Die Projekte werden im Rahmen des NAP (Nationaler Aktionsplan Kulturpflanzen beim BLW) ausgeführt und finanziert. Sie beanspruchen rund 50 Stellen-%, abgedeckt durch den Leiter des Sortengartens, den Zivildienst-Einsatzplatz und andere Mitarbeitende.

Jetziger Stand

Die Projekte laufen gut und sind finanziert.

Ausblick

Die Beobachtungen beim Weizen dauern noch bis 2014, beim Roggen bis ca. 2016, bei der Gerste bis ca. 2020.



Baustein 3 Backerlebnis



Begleitflora

Auf den Äckern von Erschmatt existierten früher viele Arten von Ackerbegleitflora, die heute selten bis sehr selten geworden sind. Auf einzelnen Parzellen wurde in den letzten Jahrhunderten durchgehend oder mit kurzem Unterbruch Getreide angebaut. Deshalb konnten sich etliche Arten bis heute halten (Beispiele: Acker-Rittersporn, Kornrade, Sandmohn). Andere seltene Arten kommen in Brentjong (Leuk), Acherabiela (Ried-Brig) oder anderen Orten im Wallis vor. Sie werden in Erschmatt vermehrt und angesiedelt. Beispiele: Sommer-Adonis, rundblättriges Hasenohr, Acker-Mannsschild. Saatgut steht zur Verfügung und kann, wenn nötig und sinnvoll, für Wiederansiedlungen bezogen werden.

Umsetzung

- Anbau der Sorten im Sortengarten und auf den

Ackerflächen der Zelg.

- Überwachen des Vorkommens, Pflegeeingriffe, sammeln und verarbeiten von Saatgut.
- Neu angesiedelte Arten müssen zuerst sorgfältig einzeln angebaut und gepflegt werden.
- Suche von weiteren interessanten Arten.

Ressourcen

Ackerflächen der Zelg, Gartenflächen des Sortengartens, Infrastruktur (Büro, Werkräume, Werkzeuge, Saatgutlager etc.) in Erschmatt. Ca. 30 Stellen-%, geleistet durch den Leiter des Sortengartens, den Zivildienstleistenden und weitere HelferInnen.

Finanzen: Der Kanton Wallis (Naturschutz) finanziert zusammen mit dem Bundesamt für Umwelt 70% der Kosten, der Fond Landschaft Schweiz übernimmt 20%, 10% sind Eigenleistungen.

Aktueller Stand

Etliche attraktive und

bekanntere Arten sind zu sehen. Saatgut ist verfügbar. Wichtige Arten konnten erfolgreich angesiedelt werden.

Ausblick

Bei einigen Arten ist die Ansiedlung recht schwierig und braucht vermehrte Anstrengungen. Ebenso wäre es wünschenswert, weitere Arten zu finden und anzusiedeln.

Die geleistete Arbeit muss im Wallis noch bekannter gemacht werden. Bei Ansiedlungen anderswo im Wallis soll nur Saatgut aus dem Wallis verwendet werden. Damit kann die Einwanderung gebietsfremder Rassen vermieden werden. Saatgut aus dem Sortengarten Erschmatt steht dafür zur Verfügung.

Die Finanzierung muss mit dem Kanton und anderen Partnern neu geregelt werden, da der Vertrag Ende 2011 ausgelaufen ist.

Mit allen Sinnen

Die Tradition des Roggenbrotessens wollen wir unseren Gästen näher bringen. Wir knüpfen an die Geschichte des Roggenbrotessens an, das über Jahrhunderte das Grundnahrungsmittel der Walliser Berggebiete war. Hergestellt wurde es überall im Wallis ähnlich: in den Dörfern gab es einen Gemeinschaftsbackofen, die Familien kamen zu festgelegten Zeiten dorthin, um mit ihrem eigenen Roggen Brot zu backen.

Umsetzung

Bei uns kneten und backen die Gäste selber und erleben alle Schritte vom Korn bis zum Brot (Roggenanbau, Ernte, Dreschen, Reinigen, Mahlen, Backen) selber. Ein Teil des verwendeten Roggens stammt aus unserem eigenen Anbau. Das unterscheidet uns von allen anderen Backangeboten im Wallis. Zu einem Backtag gehören auch Essen und Trinken.

Das entspricht der Tradition: wenn das Brot nach der schweisstreibenden Arbeit im Ofen war, verzehrten die Beteiligten jeweils einen Imbiss.

Ressourcen

Backstube, Burgerstube (mit WC und Küche) und Ofenstube sind die Räume, die wir benutzen. Sie gehören der Burgergemeinde und der Gemeinde Erschmatt. Auch der traditionelle Backofen steht hier. Der Verein besitzt einen modernen Holzbackofen und die nötigen Backwerkzeuge. Aus den Einnahmen eines Backtages können normalerweise die Tagesausgaben (Raummiete, Mehl, Holz, Essen und Trinken, bescheidene Entschädigungen für die Arbeitskräfte) bezahlt werden. Pflege und Weiterentwicklung des Angebotes sowie Werbung können wir damit nicht finanzieren. Für einen Backtag braucht es meis-

tens drei Personen (Vorbereitung, Leitung, Dorf-führung, heizen, «ofnen» und backen, Essen bereitstellen, abwaschen und aufräumen). Für das Angebot verantwortlich ist Susanne Steiner.

Aktueller Stand

Jährlich finden 15-20 Backtage statt. Die Teilnehmenden kehren begeistert nach Hause zurück.

Ausblick

Das Angebot muss laufend den Bedürfnissen der Gäste angepasst werden; es soll vermehrt bekannt gemacht werden. Die Finanzierung der Pflege und Weiterentwicklung des Angebotes und der Werbung des Backerlebnisses muss gefunden werden.



Baustein 4 Entdecken



Schulerlebnis

In allen Schulstufen – vom Kindergarten bis zum Gymnasium – ist Ernährung ein Thema. In Erschmatt bieten wir die Gelegenheit, all das mit Erlebnissen zu verknüpfen.

Im Zentrum stehts Backen von Roggenbrot auf traditionelle Art. Daneben können die Kinder und Jugendlichen pflügen, säen, ernten, Garben binden und einlagern. Sie lernen, wie die Ernte trocken und mäusegeschützt aufbewahrt wird. Ihre Geschicklichkeit ist gefragt, um den Roggen zu dreschen. Ihre Erfindungsgabe hilft, die Wanne kennenzulernen, mit der wir die Spreu vom «Weizen» trennen. Wie entsteht das Mehl? Mit dem Mörser oder einer antiken Handmühle braucht das viel Ausdauer.

Sauerteig herstellen, Roggenbrot backen, Geschichte des Ackerbaus

erfahren, Getreidesorten kennenlernen: All das ist so aufbereitet, dass wir mit den Schulklassen damit arbeiten können.

Aktueller Stand

Wir empfangen seit Jahren Schulklassen. Nun verbessern wir den Bezug zum Schulunterricht. Die pädagogische Hochschule des Kantons Wallis hat die Angebote so erarbeitet, dass die Lehrpersonen die Schulklassen auf den Besuch in Erschmatt vorbereiten.

Ausblick

Zusammen mit dem Naturpark Pfyng-Finges werden wir unsere Angebote im Laufe des Jahres 2012 so verfeinern, dass wir Schulklassen empfangen können. Ebenso stellen wir die nötige Infrastruktur bereit (Anschauungsmaterial, Werkmaterial, Räume).

Eine Lösung für die Finanzierung muss gefunden werden.

Führungen Sortengarten

An den Führungen können versteckte Schönheiten gezeigt und Fragen der BesucherInnen beantwortet werden. Die Gäste erhalten einen intensiven Einblick in den Sortengarten. Jährlich bieten wir fünf frei zugängliche Führungen oder Anlässe (z.B. den Aussaatag) an. Wir passen die Schwerpunkte der Jahreszeit an. So stehen entweder die Ackerbegleitflora oder die Getreidesorten im Vordergrund.

Selbstverständlich kann man Führungen auch sonst buchen. Wir bieten sie auch während den Backtagen an. Speziell empfehlenswert ist eine Führung mit Degustation von Produkten aus dem Sortengarten.

Ressourcen

Damit die Führungen angeboten werden können, muss der Sortengarten

gepflegt und finanziert sein

Aktueller Stand

Jährlich erleben zwischen 200 und 400 Gäste den Sortengarten an einer Führung. Die ausgeschriebenen Führungen sind gratis, die anderen werden entschädigt. Die Einnahmen kommen dem Schaugarten zu gute und machen etwa 2-3% des Budgets aus.

Ausblick

Durch verbessertes Marketing (Zusammenarbeit mit dem Tourismus und dem Naturpark Pfyng-Finges) erhoffen wir uns eine grössere Anzahl von Gästen.





Selber erkunden

Erschmatt ist ein attraktives Gebiet für Naturliebhaber. Die Kulturlandschaft rund um das Dorf und die Felsensteppe unterhalb beherbergen eine Vielzahl von seltenen und attraktiven Pflanzen und Tieren. Als Beispiele erwähnen wir hier die Vogelarten Wendehals und Wiedehopf, die Pflanzen Dingel, Diptam oder Telephie, die Insekten Schmetterlingshaft oder Eselsdistel-Dickkopffalter. Die NaturliebhaberInnen lassen sich meistens auch für die Biodiversität der Kulturpflanzen begeistern, vor allem wenn sie mit der Ackerbegleitflora kombiniert ist. Der Schaugarten ist eine ideale Ergänzung zu den vielen Naturschönheiten.

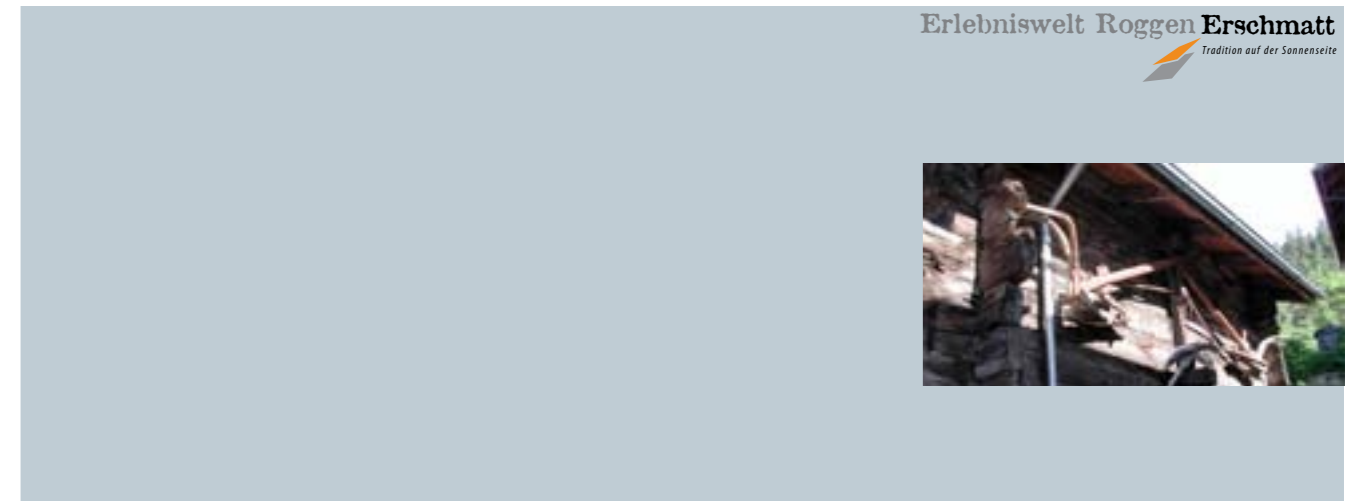
Ressourcen

Damit die Pflanzen erkundet werden können, muss der Schaugarten gepflegt und finanziert sein, ebenso der Dorfrundgang

Anlässe

Wir führen regelmässig Anlässe durch: Dieses Jahr z. B. das 1. Roggenfest Erschmatt. Im Zentrum steht die Vielfalt des Roggens. Wir pflegen hier auch unsere Beziehungen zu Backbegeisterten aus anderen Ländern. Dieses Mal wird uns eine Gruppe rund um Roswitha Huber aus Rauris (Österreich) besuchen.

Dieser Anlass ist ein Beispiel dafür, was wir auch sind: ein Zentrum für die Vielfalt des Roggens und für die Begegnung von Leuten, die sich für Roggen interessieren. Bei uns sind ganz verschiedene Anlässe möglich.



Rundgang

Im Dorf Erschmatt und in der näheren Umgebung befinden sich verschiedene Orte, die zum Thema Ackerbau, Kulturpflanzen, Roggenbrot, Land(wirtschaft) und zur Geschichte des Dorfes gehören. An den Führungen besuchen wir diese Orte mit den Gästen und erläutern ihnen deren Bedeutung. Damit sich die Gäste selber zurechtfinden und die interessanten Orte besichtigen können, wollen wir einen beschrifteten Rundgang gestalten. Ein Teil der Objekte sind Bestandteil der Bausteine; deren Pflege ist dort beschrieben. Andere sind Gebäude im Dorf oder landschaftliche Orte.

Aktueller Stand

Wir haben erste Gespräche mit einem Bildhauer und Museumsfachmann geführt und die sehenswerten Objekte festgelegt.

Ausblick

Die Informationen zu den Sehenswürdigkeiten müssen gesammelt,

in kurze Texte gefasst, in einen Zusammenhang gebracht, gestaltet und gedruckt werden. Es braucht Wegweiser, Beschriftungen, Sitzgelegenheiten, Guckfenster oder Einblicksmöglichkeiten in die Objekte, eine Auskunftsstelle etc.

Die Gemeinde und Erschmatt Tourismus sind wichtige Partner des Projektes. In einer Arbeitsgruppe wird das Projekt zusammen mit der erwähnten Fachperson weiter bearbeitet und das Geld dazu beschafft.



Baustein 5

Gebäude und Felder

Ackerbau Zelg

Eigener Roggen war früher eine der wichtigsten Nahrungsquellen für die BewohnerInnen der Walliser Bergdörfer. Von allen Getreiden gedeiht Roggen in diesen trockenen Lagen am kräftigsten und erträgt den harten Winter am besten. Deshalb war Roggen das Brotgetreide und wurde im Walliser Dialekt "Choru" (Korn) genannt.

In jedem Dorf wurde eine Zone für den Ackerbau bestimmt. Sie wird meistens Zelg genannt. Die Definition von Zelg: landwirtschaftlich genutztes Gebiet in Privateigentum mit vorgeschriebener Nutzungsart, auch Flurzwang genannt. Die Äcker wurden nicht bewässert. Die knappe Ressource Wasser war für die Heuwiesen und die Gärten reserviert.

Umsetzung

- Ackerbau auf 5 Terrassen ca. 4000 m²

- Produktion von eigenem Roggen für das Backerlebnis
- Pflege der Kulturlandschaft, Erhaltung der Getreideterassen
- Lebensraum für Begleitflora und -fauna erhalten
- Traditionelle Arbeitsmethoden pflegen und zeigen

Aktueller Stand

Einen Teil der Arbeiten (Bodenbearbeitung, Aussäen) übernimmt der Landwirt Rafael Locher gegen Entgelt, die Ernte führt der Verein mit Freiwilligen und dem Zi-

vildienstleistenden aus. Zum Dreschen mieten wir den Mähdrescher aus dem Pfyngut. Dieser wird stationär betrieben, da die Flächen nicht befahren werden können. Das bedeutet, dass wir den Roggen mit Tüchern und Blachen einsammeln und zum Mähdrescher bringen müssen.

Ausblick

Der Anbau soll weitergeführt werden. Wir möchten die Anbaufläche etwas vergrössern. Dazu möchten wir einige Flächen kaufen und suchen dafür eine Finanzierung



Landschaft

Beim Ackerbau respektieren wir bewusst die Strukturen der traditionell terrassierten Kulturlandschaft. Wir pflegen und erhalten die jahrhundertalten Landschaftsstrukturen als Zeitzeugnis.

Aktueller Stand

Die Pflege der Umgebung (Böschungen, Trockenmauern, nicht beackerte Flächen) führt der Verein mit Freiwilligen und dem Zivildienstleistenden aus.

Ausblick

Wir führen diese Arbeiten weiter und sind dafür auf Spenden und andere Beiträge angewiesen.



Trockenmauern

Ein gut sichtbares Element der Kulturlandschaften im steilen Gelände sind die Trockenmauern. Sie dienen dazu, die beim Ackerbau gesammelten Steine platzsparend wegzuräumen. Sie unterteilen die Hänge und reduzieren das Gefälle der Ackerflächen. Zwischen 2004 und 2006 haben wir einige der zerfallenden Mauern abgeräumt und neu aufgebaut. Sie sind nun gut sichtbare Zeugen einer wieder auflebenden alten Handwerkskunst.

Ausblick

Im oberen Teil unserer Parzellen stehen einige schöne Trockenmauern. Um sie zu erhalten, möchten wir sie gerne schonend reparieren. Wir benötigen dafür ein Konzept und Geldgeber.



Burgerstube, Backstube, Ofenstube

Die Burgerstube, die Backstube und der alte Backofen gehören der Burgergemeinde Erschmatt. Wir mieten die Räume jeweils für das Backerlebnis oder andere Anlässe. Der alte Ofen ist sehr gross und braucht 1-2 Tage bis er geheizt ist. Er wird regelmässig für das Burgerbacken zwischen Weihnachten und Neujahr gebraucht und deshalb auch unterhalten. Die Burgerstube stammt aus dem Jahr 1864. Sie diente früher auch als Schulstube. Seit einigen Jahrzehnten hat es in einem Anbau eine kleine Küche. Die Backstube ist im traditionellen Zustand. Wände, Boden und Decke sind aus Holz, ebenso die beiden Tröge, in denen der Sauerteig gärt. Auch der Arbeitstisch zum kneten der Brote ist aus Holz. Mit dem Specksteinofen wird die Backstube so warm geheizt, dass der

Sauerteig gut gären kann (30°). Gearbeitet wird bei der selben Temperatur.

Aktueller Stand

Die Burgerstube wurde 2004 renoviert. Die Backstube und der alte Backofen sind in gutem Zustand und werden laufend gepflegt. Die Ofenstube erfüllt ihren Zweck, könnte jedoch funktionaler gestaltet und verschönert werden.

Ausblick

Die Küche wird besser ausgestattet. Dies ist Sache der Burgergemeinde. Die Ofenstube werden wir bei Gelegenheit zweckmässiger einrichten. Wir sind überzeugt, dass wir die Räume auch nach der Fusion mit Leuk mieten können.



Stadel



Der Stadel aus dem Jahr 1593 gehört zur wertvollen Bausubstanz von Erschmatt. Damit er erhalten bleibt, hat ihn der Verein Erlebniswelt gekauft und 2005 renoviert. Er dient als Ausstellungs- und Demonstrationsraum in seiner ursprünglichen Funktion: im Stadelteil für das Lagern und Dreschen von Getreide, im Spycherabteil für das Lagern von Brot und anderen Vorräten.

Nitscher und Pflgil

So heissen die Werkzeuge, mit denen der Roggen gedroschen wird. Der Nitscher besteht aus einem Holzstück mit einem festen Stiel, der Flegel hat ein bewegliches Gelenk. Pflgil ist das waliserdeutsche Wort dafür. Nitscher und Pflgil heisst auch ein kurzer Film über das Dreschen, der in Erschmatt entstanden ist (siehe Baustein "Dokumentation").

Aktueller Stand

Der Stadel erfüllt seinen Zweck. Wir lagern jedes Jahr Roggengarben aus der aktuellen Ernte ein. Wir zeigen den Stadel regelmässig an den Dorf-führungen und während des Backerlebnisses.

Ausblick

Für den Dorfrundgang möchten wir Guckfenster einbauen und die Arbeiten im Stadel anhand von Fotos und Texten erläutern.





Hoher Spycher, Scheune

Vorräte lagern - das ist die ursprüngliche Funktion der Spycher, dieser Gebäude, die scheinbar in der Luft schweben und nur auf Steinplatten abgestützt sind. Beim hohen Spycher wird dieser Eindruck noch verstärkt, da er auf besonders hohen gemauerten Pfeilern steht. Er stammt wahrscheinlich aus dem Jahr 1628 und wurde vermutlich eine Zeit lang als Stadel gebraucht (das seitliche Dreschtemm weist darauf hin).

Vor kurzem konnte die Gemeinde Erschmatt den Spycher kaufen und will ihn nun renovieren. Die dahinter liegende Stallscheune kann ebenfalls erworben werden.

Aktueller Stand

Die Umbaupläne für den hohen Spycher sind erstellt. Beiträge an die Kosten des Umbaus werden über Gesuche im Zusammenhang mit dem

Schulmodul erwartet; die Gemeinde sucht zur Zeit zusammen mit uns Geldgeber. Die Stallscheune ist z.Z. in Privatbesitz. Die Besitzer sind bereit, sie zu verkaufen.

Ausblick

Nach der Renovation haben wir einen schönen Raum, den wir für Grup-

penarbeiten, als Schulwerkstatt oder ähnliches benutzen werden. Das dafür nötige Material können wir in der Stallscheune lagern und bereitstellen. Sie wird uns auch sonst als Lager dienen. Um das Gebäude zu sichern, muss das Dach erneuert werden.

Ein schöner Ort für Theater



Mühle

Seit etwa 90 Jahren gibt es in Erschmatt eine privat betriebene, elektrische Mühle. Wo vor dieser Zeit gemahlen wurde, wissen wir nicht. Die Mühle wurde mit selber erzeugtem Strom angetrieben. Dazu wurde das Restwasser der Bewässerung in einer Druckleitung in das Haus geführt. Der so erzeugte Strom wurde auch den Haushaltungen von Erschmatt angeboten.

Die Mühle steht im Privathaus der Familie Mehr, das früher der Familie Inderkummen Oskar (dem letzten Betreiber der Mühle) gehörte.

Wir haben die Mühle renoviert.

Um die Entwicklung des Mahlens zeigen zu können, haben wir einen Mörser, eine antike Mahlvorrichtung aus zwei handbetriebenen Mahlsteinen und eine kleine Handmühle angeschafft.

Aktueller Stand

Die Mühle ist betriebsbereit. Sie kann bei Führungen jederzeit besucht und in gang gesetzt werden. Für das Schulmodul «mahlen» besitzen wir die nötigen Gegenstände.

Ausblick

Es wäre optimal, wenn eine interessierte Person den in Erschmatt angebauten Roggen für das Backerlebis jeweils frisch mahlen würde.



Baustein 6 Forschung, Dokumentation



Haus Sortengarten

Ein Unternehmen von der Grösse des Sortengartens braucht Räume für das Getreidelager, die Werkzeuge, die Anzucht von Jungpflanzen, die Verarbeitung des Saatguts, die Erfassung der Daten, das Erstellen der Berichte, Unterkunft für HelferInnen und den Leiter sowie ein Archiv.

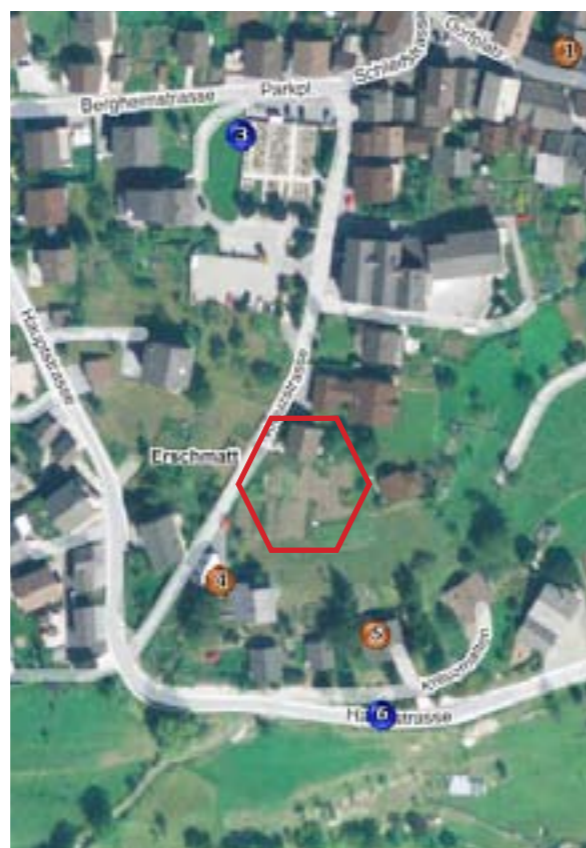
Vor dem Haus befindet sich eine grosse Gartenfläche, die für einen Teil des Sortengartens benutzt wird. Dieser Garten ist für das Publikum zugänglich (gleich wie der Sortengarten in der Zelg). Das Haus und eine der Gartenparzellen gehören dem Leiter des Sortengartens, vier angrenzende Parzellen sind gepachtet.

Aktueller Stand

Das Haus wird ständig den Bedürfnissen angepasst. Der Garten wird regelmässig gepflegt und gestaltet.

Ausblick

Es wäre wünschenswert, die gepachteten Parzellen zu kaufen, damit sie für die Zukunft gesichert sind.



Datenbank

Im Sortengarten werden die verschiedenen Getreidesorten beobachtet und untersucht. Die Resultate werden auf der Datenbank www.ndb.ch veröffentlicht. Diese Arbeiten werden im Rahmen des NAP (Nationaler Aktionsplan Kulturpflanzen) des BLW finanziert und durchgeführt und von der SKEK (schweizerische Kommission zur Erhaltung der Kulturpflanzen) überwacht.

Die Erfahrungen mit dem Anbau und der Vermehrung der Ackerbegleitflora werden gesammelt und auf der eigenen Webseite veröffentlicht: <http://www.erschmatt.ch/kompetenzzentrum/sortengarten-start.php>

Filme

Immaterielles Kulturerbe: darunter verstehen wir alle Zeitzeugnisse, die nicht in Form von Gegenständen (z.B. Saatgut, Werkzeuge, Gebäude, Bilder) fassbar sind. Dazu gehören Informationen und Erzählungen darüber, wie früher die Äcker bewirtschaftet wurden, was die Leute gegessen haben, wie sie das Roggenbrot hergestellt haben, was sie gefühlt und gedacht haben. Mit Hilfe von gefilmten Interviews erfassen wir solche Zeugnisse und bewahren sie auf. Aus dem Material erstellen wir kurze Filme, die wir an Führungen, auf unserer Webseite und an Ausstellungen dem Publikum präsentieren.

Aktueller Stand (Dokumentation und Filme)

Es ist viel Wissen gesammelt, und es kommt laufend neues dazu.

Ausblick

Die Erschliessung des Wissens kann verbessert werden. Das Wissen über die Pflanzen sollte umfassend über eine Datenbank auf der Webseite erschlossen werden. Die Filmdokumente sollen ergänzt und besser verfügbar gemacht werden.

Baustein 7 verwandte Projekte

Genossenschaft Zälgbeck, Stiftung Roggen

An einer Retraite des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt entstand 2005 die Idee, gewerblich traditionelles Roggenbrot im Holzofen herzustellen und zu verkaufen. Unter der Leitung von Paul Inderkummen führte eine Projektgruppe die Idee weiter. Unterdessen wurde die Genossenschaft Zälgbeck Erschmatt und später die Stiftung Roggen Schweiz gegründet. Sie haben die beiden Teilprojekte «Roggenbäckerei Erschmatt» und «Unterkunft/Verpflegung» im Rahmen des Vereins agro espace Leuk-Raron als Regionalprojekte eingegeben.

Ergänzend zur Bäckerei sollen der Roggenanbau und die Verwendung von Roggen in der Schweiz bekannter gemacht wer-

den. Hierzu sollen neue Produkte aus Roggen entwickelt sowie Weiterbildungen und Informationen angeboten werden. Die Stiftung soll Eigentümerin der Gebäude sein und die nicht-kommerziellen Inhalte (Weiterbildung, Informationen, Forschung) anbieten. Die Genossenschaft wird Roggenbrot und andere Produkte produzieren. Eine enge Zusammenarbeit mit uns ist selbstverständlich.

Verwandte Projekte

Ackerbau, Roggen und Roggenbrot waren im ganzen Wallis verbreitet. Deshalb gibt es an vielen Orten Backöfen, verlassene Getreidefelder, Stadel, Spycher und andere Zeugen der einstigen Selbstversorgung. Roggenbrot wird wohl noch an rund 30-40 Orten nach traditioneller Art gebacken, ebenso werden noch Mühlen erhalten und vereinzelt betrieben. An wenigen Orten gibt es Bestrebungen, mehr von der Tradition zu pflegen, so werden dort kleine Äcker angelegt, alte Sorten angebaut und der Roggen wird selber verarbeitet. Wir werden oft angefragt, um bei Fragen rund um den Roggenanbau, Biodiversität, Sortenauswahl, Ackerbau- und Backtradition weiterzuhelfen.

Oft wird an solchen Orten auch die Ackerbegleitflora gepflegt, und dafür Saat-

gut aus dem Sortengarten Erschmatt verwendet.

Beispiele

Fully, Au Champ et au Moulin (<http://www.seigle.ch>)

Val de Bagnes

Achera-Biela (<http://www.ried-brig.ch/dasdorf/naturschutzgebiet.php>)

Freilichtmuseum Ammern, Blitzingen (<http://www.ammern.ch>)

Ackerflur Obergesteln (<http://www.ackerkulturlandschaft.ch>)

