

Erschmatt

Zentrum der Roggenbrottradition



Peter Locher schichtet mit „unserem“ Roggen im Sommer 2004 einen Kornhaufen auf.

Zutaten 1

Sauerteig
Roggenmehl
Salz und Wasser

Zutaten 2

Ackerbau
Mühle
Getreide
Backstube
Backofen
Stadel
Geräte
Dokumente
Garten

Und, ganz wichtig zum Gelingen
Begeisterte Menschen!

Bausteine

Aktualisierung des Konzepts aus dem Jahr 2002

Erlebniswelt Roggen Erschmatt, Anfang 2006



links: Feuerrotes Adonisröschen; Stadel im Umbau; Schote der Gommer Suppenerbse; Roggengarben werden gezählt
 oben: Roggenbrote werden geformt
 unten: aufladen von Steinen für die Trockenmauern; Zmittag an einem Anlass
 rechts: Roggenkörner, bereit für die Aussaat; Feuer für die Roggenbrote; Herbert Dirren (loterie romande) übergibt Edith Inderkummen und Edmund Steiner (rechts) einen Check; die neue Trockenmauer ist beliebt
 ganz rechts: Aussaatag 2003: alle können die alte Saattechnik ausprobieren; Roggenähre, Walliser Sorte; Max Mehr und der Mechaniker Ernst Liechti vor der Mühle





Inhalt



Wer ist die Erlebniswelt Roggen	3
Unsere Vision	4
Was wir schon erreicht haben	5
GeldgeberInnen	5
Die Bausteine	
1 Burgerstube, Backstube	6
2 Ofenstube	7
3 Backerlebnis	8
4 Sortengarten	9
5 Das Zentrum	10
6 Stadel	11
7 Mühle	12
8 Ackerbau Zelg	13
9 Gerätschaften, Dorfgeschichte, Sitten und Gebräuche, Dokumentation	14
10 Kulinarisches	15
11 Anlässe	16
12 Vorplatz Burgerstube	17
13 Trockenmauern Zelg	18
14 Beschilderung	19
15 Ausstellung, Museum	20
16 Geschäftsstelle	21
17 Vernetzung	22
18 PR	23
19 Bäckerei	24
20 Überblick Finanzen	25
Schlusspunkt	26

Die Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Der Verein Erschmatt Tourismus, der Sortengarten Erschmatt und die Gemeinde Erschmatt wollen sich zusammen dafür einsetzen, dass Erschmatt zum Zentrum des Roggenbrotbackens und des Roggens wird. Zu diesem Zweck haben sie sich in der IG Roggenbrot Erschmatt zusammengeschlossen. 2003 wurde der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt gegründet, der die Geschäfte der IG weiterführt.

Mitglieder der Steuergruppe

Edmund Steiner, Präsident

Susanne Hugo-Lötscher

Edith Inderkummen-Kuonen

Marlis Mehr

Roni Vonmoos-Schaub, Geschäftsführer.

Kontaktadresse

Erlebniswelt Roggen

Kreuzstrasse

3957 Erschmatt

Tel. 027 932 15 19

erlebniswelt@roggenbrot.ch



Erschmatt wird Zentrum der Roggenbrot-Tradition

« Seit Jahrhunderten besteht in den Bergdörfern die Tradition des Roggenbrotbackens. Teilweise ist diese Tradition noch gut erhalten. Zu bestimmten Zeiten wird in den Backhäusern von einheimischen Familien oder Burgern echtes Walliser Roggenbrot gebacken.

So wird die Backtradition erhalten, wiederbelebt oder mit neuen Ideen bereichert.

Doch soweit wir wissen, besteht nirgends im Wallis ein regelmäßiges Angebot für Einzelne oder Gruppen, bei dem selber Brot gebacken werden kann und Information rund um das Backen und die Tradition des Getreideanbaues geboten wird.

Diese Lücke schliessen wir. Wir bieten ein Erlebnis rund um das Backen an.

Deshalb und aus Liebe zum Roggenbrot haben wir dieses Dossier ausgearbeitet und schlagen vor, wie das Projekt gestaltet werden und wie es mit den Jahren wachsen könnte.

Erschmatt mit seinem reichen Erbe (Backhaus, Ofen, Mühle, Zelg, Sortengarten, Wissen und Erfahrung) bietet sich optimal an, um diese Tradition zu erhalten, zu fördern und als Attraktion anzubieten.

1.Schritt

Gäste, Einheimische, Gruppen, Firmen oder Schulen besuchen unser Backerlebnis mit Führung durch das Dorf und den Sortengarten.

2.Schritt

Wir stellen unseren Stadel und die Mühle instand. Wir sammeln Wissen und Material rund um die Roggenbrottradition.

3.Schritt

Wir beleben die ehemaligen Äcker in der Zelg und bauen Roggen an. Wir sammeln alte Walliser Rezepte rund ums Roggenbrot. Spezielle Menus werden angeboten. Ausstellung, Führungen, Backtage, wissenschaftliche Tagungen werden durchgeführt.

Vorgehen

Die verschiedenen Bausteine werden je nach Möglichkeit verwirklicht.»

Diese Vision haben wir im Jahre 2002 so formuliert. Unterdessen haben wir gearbeitet und konnten einiges davon verwirklichen. Lesen Sie dazu auf den nächsten Seiten weiter. Auf der letzten Seite finden Sie unsere „Vision 2012“.



Teil der Zelg mit unseren Roggenfeldern, oben bevor wir die Felder entbuscht haben, unten mit dem reifen Roggen im Sommer 2004

Stand 2006

Erschmatt - Zentrum der Roggenbrottradition

Von der Idee zur Verwirklichung

Unserer Vision, Erschmatt zum Zentrum des Roggens und der Roggenbrottradition zu machen, sind wir ein schönes Stück nähergekommen.

Entstehung

Erinnern wir uns Seit 1985 gibt es in Erschmatt den Sortengarten. Roni Vonmoos-Schaub startete damals mit einer Handvoll alter Walliser Sorten. Was anfangs mehr das Hobby eines Kulturpflanzenliebhabers war, ist nun ein professionell geführter botanischer Garten mit über 500 Sorten von Kulturpflanzen und seltenen Ackerbegleitpflanzen aus dem Wallis.

In Erschmatt lebte der Brauch des Roggenbrotbackens immer. Nach Weihnachten wurde der grosse Dorfbackofen eingeheizt und zahlreiche Familien buken ihr Roggenbrot, anfangs mit Mehl aus eigenem Anbau. Im Laufe der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts verschwanden auch die letzten Felder mit einheimischem Roggen.

Im Jahr 2000 konnten Susanne und Bruno Hugo-Lötscher einen modernen Holzbackofen kaufen. Das hatte bis dahin zum Angebot „Backerlebnis“ gefehlt.

Wir gründeten die IG Roggenbrot. Der Leiter des Sortengartens, Roni Vonmoos-Schaub, übernahm die Geschäftsführung.

In der ersten Fassung (2002) dieses Dossiers planten wir die Bausteine, die für ein Zentrum des Roggens nötig sind. Gleichzeitig begannen wir damit, die ersten Bausteine zu realisieren.

Heute sind einige Bausteine realisiert. Bei anderen sind wir an der Arbeit. Ferner drängen sich Ergänzungen auf.

Stand der Arbeiten

Burgerstube: Realisiert dank Patenschaft für Berggemeinden.

Ofenstube: Realisiert dank Stiftung für Landschaftsschutz Schweiz.

Backerlebnis: Regelmässig finden Backerlebnistage statt

Sortengarten: Arbeiten laufen ständig dank Geldern der Aktion Pflanzen (Bundesamt für Landwirtschaft), der Schweizer Bergheimat und anderen.

Zentrum: Konnte noch nicht realisiert werden.

Stadel: Ist zur Zeit in Renovation dank loterie romande, Stiftung Landschaftsschutz und dem Kanton (Heimatschutz).

Mühle: Ist teilweise repariert, Geldgeber ist pro patria.

Zelg: Das Land konnte dank Geldern der Stiftung Landschaftsschutz gekauft und für den Roggenanbau hergerichtet werden. Der erste Roggenanbau im Sommer 2004 gelang gut.

Gerätschaften, Dorfgeschichte, Sitten und Gebräuche, Dokumentation, Ausstellung: Hier sind wir am Beginn der Arbeiten.

Kulinarisches: Während unseren Anlässen gibt es immer wieder kulinarische Überraschungen. Der Baustein ist entwicklungsfähig.

Anlässe: Unsere Pfingsttagung 2003 war erfolgreich. Einem interessierten Publikum konnten wir Einblicke in alle Facetten unseres Projektes geben.

Neue Bausteine

Im Laufe der Arbeiten haben wir unser Projekt weiterentwickelt.

Ofenstube, Burgerstube: Der Vorplatz soll zum Verweilen

einladen, in der kleinen Gartenrabatte soll Roggen gezeigt werden.

Zelg: Zusätzlich haben wir Trockenmauern wieder aufgebaut. Geldgeber Kanton Wallis, Fonds Landschaft Schweiz.

Gästeinformation, Beschilderung: Die verschiedenen Sehenswürdigkeiten im Dorf müssen beschriftet werden.

Dokumentation: Im Stadel haben wir Platz für eine Ausstellung. Diese muss konzipiert werden.

Geschäftsstelle, Betrieb, PR: Ein solches Projekt braucht eine professionelle Betreuung. Die Geschäftsstelle ist dafür verantwortlich.

Bäckerei: Traditionelles Erschmatt Roggenbrot soll hergestellt und vertrieben werden.

Geldgeber bisher

Stiftung für Landschaftsschutz Schweiz

Patenschaft für Berggemeinden loterie romande

Kanton Wallis (Naturschutz, Heimatschutz)

Fonds Landschaft Schweiz

Bundesamt für Landwirtschaft, Aktion Pflanzen

Schweizer Bergheimat

Migros Kulturprozent

pro patria

Private

Ganz herzlichen Dank!

Baustein 1

Burgerstube mit Backstube und Burger-Backofen Realisiert dank Patenschaft für Berggemeinden

Projekt 2002

Eigentümer und Situation

Burgergemeinde Erschmatt. Das Gebäude wurde im 19. Jahrhundert erbaut und in den 80er Jahren renoviert.

Beurteilung

gebrauchsfähig, Infrastruktur zum Teil erneuerungsbedürftig

Zweck

Vielzweckraum der Burgergemeinde, der an Institutionen und Private vermietet wird (Burgerstube) bzw. zum traditionellen Backen zwischen Weihnachten und Neujahr benutzt wird (Backstube und Backofen).

Nachfolgend nur diejenigen Vorschläge und Massnahmen, die in einem Zusammenhang mit dem Backerlebnis stehen.

Verwendung der Burgerstube, der Backstube und des Burger-Backofens

- Film oder Dias für BesucherInnen des Backerlebnisses zeigen
- Teig vorbereiten und Brote kneten
- Verpflegung, Apero und Präsentationen
- Ausstellungen oder Vorträge zum Backen, zum Dorf etc.
- Warmwasser für das Backen und Heizung der Backstube
- Backofen zum zeigen, Vorraum als Aufenthaltsraum

Massnahmen Burgerstube

- Videoanlage anschaffen
- Fenster erneuern, Verdunkelung installieren
- Beleuchtung verbessern
- Schautafeln mit einer Gemeindepräsentation
- Warmwasser für Küche und WC
- Mobiliar erneuern (Tische, Stühle)
- Bodenbelag Lärche

Massnahmen Backstube

- Gerätschaften (z.B. Backschaufel) für Backerlebnis anschaffen

Massnahmen Burger-Backofen und Vorraum

- Kleine Ausstellung von Backgerätschaften und Bildern des Backens
- Anstrich und Verputz erneuern
- Beleuchtung erneuern

Kosten

Fr. 82'400.-

Stand 2006

Mit einigen kleineren Abstrichen realisiert und abgeschlossen.

Fotos

Die neu eingerichtete und hellere Burgerstube wird rege benutzt.



Baustein 2

Ofenstube

Realisiert dank Stiftung Landschaftsschutz Schweiz

Projekt 2002

Kosten

Fr. 53'400.00

Stand 2006

Der Umbau ist abgeschlossen. Die Ofenstube präsentiert sich hell und freundlich. Sie leistet gute Dienste für die Backtage. Im Backofen wurde schon manches Roggenbrot gebacken, und es soll schon gute Pizzas gegeben haben...

Eigentümer und Situation

Lokal: Gemeinde Erschmatt

Backofen: Susanne und Bruno Hugo

Garagenartiges Gebäude, ehemals Feuerwehrlokal der Gemeinde Erschmatt. Gebaut aus Beton mit einem Kipptor. Der Ofen ist provisorisch installiert, das Kamin muss jedesmal zum Fenster hinausgeführt werden.

Zweck

- Standort des Backofens für das Backerlebnis
- Depot für Werkzeuge, Holz zum Heizen, diverses Backmaterial.
- Raum für Kurse und Backerlebnis.

Massnahmen

- Neue Holztür mit Fenster. Doppeltüre, damit der Raum mit dem Aussenraum verbunden werden kann
- Verputzen der Aussenwand inkl. Isolation
- Verputzen der Innenwände
- Licht innen, aussen
- Deckenverkleidung aus Holz
- Mobiliar Tische, Stühle oder Bänke, Gestell oder Schrank
- Kaminanlage
- Kauf des Backofens

Bemerkung

Zum Backen während der Backerlebnisse kann der Burger-Backofen nicht benutzt werden. Er ist zu gross und benötigt eine zu lange Vorheizzeit.



Baustein 3

Backerlebnis

Ständiges Angebot



Projekt 2002

Das Backerlebnis Erschmatt ist ein Angebot von Erschmatt Tourismus für interessierte Einheimische und Gäste. Auch ganze Gruppen können das Angebot nutzen.

Ziel

Die TeilnehmerInnen sollen die Tradition des Roggenbrots, einst ein Hauptnahrungsmittel der Walliser Bergdörfer, kennenlernen. Sie sollen sich an allen Arbeiten selber beteiligen können.

Das Angebot

Ein Tag rund um das Roggenbrot. Einführung, Film, Teig einnetzen, 2 Mahlzeiten, Rundgang durchs Dorf und den Sortengarten, Teig kneten und Brote formen, backen.

Beteiligte

- Susanne und Bruno Hugo-Lötscher, Projektleiter/in
- Jakob Tscherrig, Ofner
- Roni Vonmoos-Schaub, Sortengarten
- Erschmatt Tourismus
- und weitere

Massnahmen

- Vorbereitung der Mahlzeiten vereinfachen
- Werbung
- mehr Personen für die Begleitung

Benötigte Infrastruktur

- Burgerstube inkl. Küche
- Backstube
- Film, Video oder Dias
- Ofenstube

Kosten

Die einzelnen Tagesangebote sollen selbsttragend sein (Getränke und Essen, Roggenmehl, Miete Lokal, Honorare der beteiligten Personen) und sind in den unten angeführten Zahlen nicht enthalten.

Stand 2006

Das Angebot „Backerlebnis“ wird sowohl von Einzelnen wie auch von Gruppen regelmässig gebucht. Das Angebot hat im Oberwallis und darüber hinaus eine gewisse Bekanntheit.

Wir entwickeln das Angebot ständig weiter. Für Gruppen stellen wir je nach Wunsch angepasste Programme zusammen. Wir arbeiten daran, den Kreis der involvierten Personen zu vergrössern

Das Werbematerial sollte im Rahmen eines Gesamtprospektes für unsere Angebote verbessert werden.



Baustein 4

Sortengarten

Daueraufgabe, finanziert vor allem durch Bundesamt für Landwirtschaft



Projekt 2002

Ziele

- Erhaltung von alten Walliser Getreidesorten, anderen Kulturpflanzen und der Begleitflora
- Beschreibung dieser Sorten
- Produktion von Saatgut
- Öffentlichkeitsarbeit

Trägerschaft

Leitung Roni Vonmoos-Schaub
Zusammenarbeitsverträge mit der Schweizer Bergheimat, pro specie rara, Bundesamt für Landwirtschaft und dem Verein für alpine Kulturpflanzen. Finanzielle Unterstützung durch die erwähnten sowie (aktuell) die loterie romande und verschiedene Privatpersonen.

Mängel

- Unterkunft nicht langfristig gesichert, Arbeits- und Lageräume zu klein.
- Gartenparzellen nicht langfristig gesichert.
- Finanzierung nur teilweise gedeckt.
- Hauptgeldgeber (Bundesamt für Landwirtschaft) bewilligt Finanzierung jeweils für nur 4 Jahre.

Massnahmen

Der Sortengarten ist ein eigenständiges Unternehmen und ist für seine Arbeiten und deren Finanzierung selber verantwortlich.

Eine Zusammenarbeit mit verwandten Organisationen besteht und wird laufend erweitert.

Der Sortengarten benötigt folgende Infrastruktur im Dorf

Öffentlich zugängliche Garten- bzw. Ackerflächen in der Zelg und im Dorf, Depot für Werkzeuge und Maschinen, Wohnraum für den Leiter und HelferInnen, Arbeitsraum für das Aufbewahren und Aufbereiten des Saatguts, Werkstatt.

Falls die Übernahme des Hauses (Baustein 5) im Rahmen der IG Roggenbrot zustande kommt, erhält der Sortengarten einen wesentlichen Teil der Nutzung: Wohn- und Arbeitsraum, Lageraum für Werkzeuge, Saatgut, Garten für Getreidesorten und verschiedene alte Sorten von Gemüse, Obstbäumen und Beeren, Gewächshaus.

Kosten

- a) einmalig ca. Fr. 30'000.-
- b) jährlich Fr. 115'500.-

Stand 2006

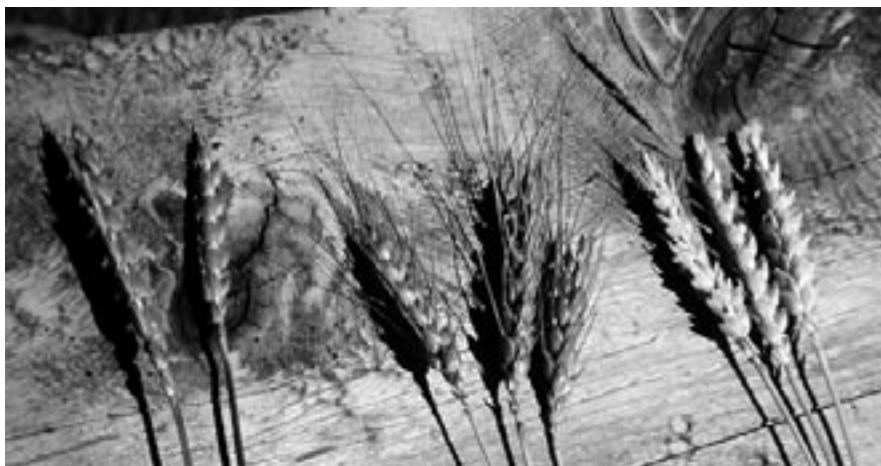
Der Sortengarten feierte dieses Jahr sein 20jähriges Bestehen in Erschmatt.

Dank Geldern der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz konnte eine Dreschmaschine angeschafft werden und die Getreidelagerung verbessert werden.

Da der Baustein 5 (Das Zentrum) nicht realisiert werden konnte, erwarb der Leiter des Sortengartens die Liegenschaft selber. Der Sortengarten bezahlt Miete für Büro- und Lagerräume.

Der Sortengarten wird immer bekannter, die Vernetzung mit anderen Organisationen wird stärker.

Es ist zu hoffen, dass das Projekt auch 2007 bis 2010 vom BLW unterstützt wird, sonst ist der Fortbestand des Projektes nicht gesichert.



Baustein 5

Das Zentrum: Arbeits-, Lager-, Archiv- und Studienhaus Wurde privat realisiert

Projekt 2002

Ziel

Arbeits- und Aufenthaltsort für den Sortengarten und für diverse Leute, die für kürzere oder längere Zeit in Erschmatt weilen und für den Sortengarten arbeiten.

Räume für Archiv, kleine Ausstellung, Saatgutlager, Treffpunkt

Eigentümer und Situation

Toni Locher, Wettingen

1958 als Wohnhaus erstellt. Das Gebäude umfasst ein Erdgeschoss mit Waschküche, Keller und 2 Räumen, Obergeschoss und Dachgeschoss mit je einer Dreizimmerwohnung und Balkon.

Die Gebäudesubstanz (Tragkonstruktion) ist in relativ gutem Zustand. Die technischen Installationen sind veraltet und nicht unterhalten. Die Gebäudehülle muss wärmetechnisch saniert werden. Es wurde kein Unterhalt gemacht.

Jetzige Nutzung

Eine der zwei Wohnungen wird von Roni Vonmoos-Schaub für den Sortengarten gemietet, jeweils jährlich. Sie dient als Arbeits-, Lager- und Wohnraum. Der Garten wird ebenfalls von ihm betreut und für den Sortengarten verwendet.

Der Keller wird zur Zeit praktisch nicht genutzt.

Die zweite Wohnung wird zur Zeit nicht benutzt.

Nachteile der jetzigen Situation

Das Haus ist nicht richtig heizbar

und kann deshalb nicht zu allen Jahreszeiten benutzt werden.

Der Garten kann nicht optimal gepflegt werden, da keine verbindliche Zusage für eine langfristige Nutzung vorliegt.

Massnahmen

Kauf der Liegenschaft

Erneuerungen (Heizung, Sanitär, Elektro, Gebäudehülle, Dach, Fenster und Türen, Küche, Bad, Wände und Böden)

Einrichten zur Nutzung für den Sortengarten (Lagerraum, Arbeitsraum, Wohnraum) und für Studienarbeiten.

Anbau eines Gewächshauses zur Anzucht von Setzlingen und zum Anbau von empfindlichen Pflanzen sowie zur Nutzung als Wintergarten.

Kosten

Fr. 588'900.-

Stand 2006

Der Kauf durch den Verein war nicht möglich, da sich keine Geldgeber fanden. Haus und Garten wurden von Roni Vonmoos-Schaub privat erworben. Somit bezahlen der Sortengarten und die Erlebniswelt Miete. Die Liegenschaft ist so für längere Zeit für den Sortengarten und die Geschäftsstelle zur Benutzung gesichert. Die Idee, hier eine Art Besucherzentrum und ein Archiv zu realisieren, kann so nicht umgesetzt werden.



Baustein 6

Stadel 16. Jahrhundert

Realisiert dank Loterie romande, Stiftung Landschaftsschutz und kantonalem Heimatschutz

Projekt 2002

Eigentümer

Privat. Wurde der Gemeinde zum Kauf angeboten

Beschreibung

Dreiteiliges Gebäude im alten Dorfteil Untergeschoss ist ein sehr niedriger Stall, der für Kleinvieh genutzt wurde. Der obere Teil ist auf Steinplatten gestellt und besteht aus einem Stadel für die Lagerung des Roggens nach der Ernte und einem Spycher für die Lagerung von Vorräten (u. a. Roggenbrot). Das ursprüngliche Dach aus Steinplatten wurde vor einigen Jahrzehnten durch ein Wellblechdach ersetzt.

Beurteilung

Wurde als beinahe einziger Stadel im Dorf nie stark verändert. Der historische Wert ist deshalb gross. Baujahr 1595. Die Bausubstanz des Holzwerks ist sehr gut erhalten, die Mauern des Kleintierstalls sind baufällig.

Ziele

- Erhaltung eines Baudenkmals.
- Räume für die Ausstellung von Gerätschaften und zur Lagerung von Roggengarben nach traditioneller Methode.
- Dreschen und Reinigen des Roggens Gäste sollen diese Arbeiten unter Anleitung selber ausführen können.
- Lagerung von Erntegut aus dem Sortengarten.



Massnahmen

- Dokumentation des Stadels im jetzigen Zustand innen und aussen.
- Sanfte Renovation (Sanierung der Grundmauern, Auswechseln der Holzbalkendecke über dem Kleintierstall, Ergänzen und Freistellen der bestehenden Holzstützel, Fassadenöffnungen verglasen, Dacheindeckung erneuern, Beleuchtung, Umgebung)

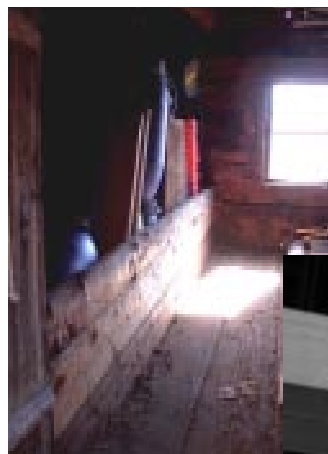
Stand 2006

Renovation z.Z. in Arbeit. Der Umbau wird günstiger ausfallen. Die Bedachung wird wieder in Blech erstellt. Blechdächer sind Zeuge einer Zeit (Anfang 20. Jahrhundert), wo die Ressourcen Geld und Arbeitszeit knapp waren und günstige Lösungen nötig waren.

Nutzungskonzept siehe Baustein 15 (Ausstellung)

Kosten

Fr. 149'400.00



Baustein 7

Mühle

Grösstenteils repariert dank pro patria

Projekt 2002

Eigentümer

Max und Marlis Mehr, Gren-
chen

Beschreibung

Mühle mit Holzkonstruktion, Antrieb durch Elektromotor, der von einem Generator betrieben wurde. Der Generator wurde durch eine Wasserleitung aus dem Überlauf des Wasserreservoirs betrieben. Er diente zur Stromproduktion für die einst hier stehende Sägerei und war die erste Elektroinstallation im Dorf.

Das Gebäude ist neu renoviert.

Zustand

Mahlwerk der Mühle einigermaßen in Ordnung, Holzteile und Siebe renovationsbedürftig
Stromproduktion: die Wasserleitung muss erneuert und ergänzt und der Generator muss revidiert werden

Ziele

- Erhaltung eines Stücks Dorfgeschichte und Teils der traditionellen Infrastruktur für den Getreidebau.
- Wiederherstellung der historischen Elektroproduktion.
- Mahlen des lokal produzierten Getreides im Dorf.

Massnahmen

- Vereinbarung mit dem Eigentümer über Nutzungsrechte und Kostenteiler.
- Renovation der Mühle, der Wasserleitung und des Generators.

- Geeignete Personen für den Betrieb der Mühle instruieren.
- Lagerkasten für Getreide und Mehl anschaffen und an einem geeigneten Ort aufstellen.

Kosten

Fr. 30'000.- (Schätzung)

Diese Kosten sind für die Instandstellung der Mühle. Das Instandstellen der Wasserleitung, der Kleinturbine und der Transmission sehen wir als langfristige Perspektive und haben hierzu noch keine Berechnungen angestellt.

Stand 2006

Holzwerk und die mechanischen Teile wurden repariert. Eine Lüftung wurde installiert. Dazu haben wir von pro patria Fr. 5000.- erhalten. Die Siebe wurden noch nicht erneuert.

Die Mahlsteine können zu wenig fein eingestellt werden. Wir werden eine Fachperson zur Beratung beiziehen. Dafür suchen wir eine Finanzierung.



Baustein 8

Ackerbau Zelg

Landkauf und Start realisiert dank Stiftung Landschaftsschutz Schweiz

Projekt 2002

Eigentümer

Diverse Private

Ziel

- Ackerbau in traditioneller Art und Weise (Zweizelgenwirtschaft mit Brache) auf 5 Terrassen ca. 6000 m²
- Produktion von Roggen für das Backerlebnis
- Pflege des Landschaftsbildes, Erhaltung der Getreideterrassen
- Lebensraum für Begleitflora und -fauna
- Traditionelle Arbeitsmethoden mit Pferden pflegen

Massnahmen

- Auswahl und Sichern von geeigneten Parzellen (Kauf)
- Gründung eines Gönnerclubs (z. B. Götti oder Gotte für 1m²)
- Bewirtschaftung sicherstellen
- Auswahl von geeigneten Sorten in Zusammenarbeit mit dem Sortengarten
- Anbau des Roggens
- Dresch- und Reinigungsmöglichkeit der Ernte zur Verfügung stellen
- Jahresaktivitäten Säen, Erntefest, Backtage

Kosten

- a) einmalig Fr. 18'000.-
- b) jährlich Fr. 7000.-

Stand 2006

Wir konnten die meisten Parzellen erwerben. Die Äcker wurden hergerichtet. Im September 2003 eröffneten wir den Anbau mit einem kleinen Fest. Im Sommer 2004 ernteten wir ca. 500 kg Roggen. Rafael Locher betreut den Anbau. Peter Locher und seine Gehilfen ernteten den grössten Teil des Roggens mit der Sichel, banden ihn zu „Goofe“ und errichteten zwei Kornhaufen. Im Jahr 2005 betrug die Ernte rund 300 kg.

Die Anbaumethoden werden laufend weiterentwickelt. Wir versuchen, eine gute Kombination von alten, traditionellen Arbeitsmethoden und heutigen, rationellen Techniken zu finden.

Die Aussaat wird mit Pferden gemacht.

Die Betriebskosten für Anbau, Ernte, Dreschen, Lagerung und Reinigung betragen jährlich ca. Fr. 3000.-. Dafür gibt es landwirtschaftliche Beiträge von knapp Fr. 1000.-. Das Mehl wird intern dem Backerlebnis verrechnet, die Differenz wird in Zukunft hoffentlich durch Gönnerbeiträge (m²-Club) gedeckt.

Trockenmauern: siehe weiter hinten.



Unser Teil der Zelg, oben vor den Arbeiten zur Herrichtung der Äcker, unten im Sommer 2004 mit dem fast reifen Roggen..

Baustein 9

Gerätschaften, Arbeitsabläufe, Sitten und Gebräuche, Dorfgeschichte, Dokumentationen Wird im Jahr 2007 begonnen

Projekt 2002

Ziel

- Sammlung von Gerätschaften und Werkzeugen rund um das Backen, den Ackerbau usw.
- Dokumentation der dazugehörigen Arbeitsabläufe, Arbeitsmethoden, usw.
- Ergänzung und Aktualisierung der Dorfgeschichte, der Chronik etc.

Beispiele

- Getreidebau
- Korbflechten
- Wässern der Heumatten
- Brotbacken
- Alpwirtschaft
- Arbeiterbauern
- Wanderbewegungen vom Talgrund bis zur Bachalpe (Transhumans)
- Schnitzereien
- Schnapsbrennen

Methoden

- Umfrage im Dorf, wo Gerätschaften zu erwerben sind
- Ankauf von Gerätschaften
- Interviews mit Personen, die die Geräte und Werkzeuge erläutern, Aufzeichnung auf Video, Fotos
- Interviews mit Personen, die die Arbeitsabläufe noch miterlebt haben
- Auswertung und Dokumentationen erstellen

Benötigte Mittel

- Kontakt zu EthnologInnen für Studienarbeiten
- Ort zum Sammeln der Gegenstände und Dokumenta-

tionen

- Publikationskonzept
- Unterkunft und Arbeitsplatz für StudentInnen
- Bestimmen der gewünschten Inhalte durch uns

Es bestehen Kontakte zur Uni Basel, Seminar für Volkskunde (Prof. Walter Leimgruber). Es ist möglich, einer Gruppe von Studentinnen eine Studienarbeit in Erschmatt im Jahr 2003 anzubieten. Themen und Inhalte sind relativ frei bestimmbar. Die Ergebnisse werden in Form einer Studienarbeit veröffentlicht.

Kosten

a) einmalig: Fr. 5500.-

b) jährlich: offen, je nach Art und Umfang der gewünschten Aktivitäten (Studienarbeiten, Publikationen).

Stand 2006

Eine erste Studienwoche im Jahr 2003 blieb leider ohne Auswertung. Das Rohmaterial ist in unserem Besitz.

Siehe hierzu auch Baustein 15, Ausstellung und Museum.



oben die Kunst des Knüpfens der Garben (hier Goofe genannt) will gelernt sein.

unten römisches Krüglein, in der Nähe von Erschmatt gefunden.



Baustein 10

Kulinarisches

Einige Rezepte sind dokumentiert. Neue Verwendungen von alten Sorten sind ausprobiert

Projekt 2002 Situation heute

Traditionell wird der Roggen ausschliesslich zum Backen von Roggenbrot verwendet.

Althergebrachte Rezepte für die Verwendung von älteren und neueren Kulturpflanzen sind nur noch teilweise bekannt.

Für einzelne alte Sorten von Kulturpflanzen fehlen Rezepte, die eine breitere Nutzung dieser Pflanzen möglich machen.

Ziele

Das Roggenbrot soll weiterhin nach traditioneller Art mit reinem Sauerteig gebacken werden.

Rezepte, wie Roggen anders verwendet werden kann, sollen entwickelt und verbreitet werden.

Rezepte für die Verwendung von anderen alten Walliser Sorten sollen gesammelt und bekannt gemacht werden. Beispiele Gommer Suppenerbse, Lötschentaler Ackerbohne, Gartenmelde.

An den Backtagen und bei Anlässen im Dorf sollen solche Gerichte erhältlich sein.

Im Restaurant des Dorfes sollen solche Gerichte angeboten werden.

Massnahmen

Kochversuche und Degustationen durchführen.

Rezepte aufschreiben und veröffentlichen.

Alte Gemüsesorten produzieren und vermarkten.

Bezugsquellen für diese Gemüsesorten veröffentlichen.

Stand 2006

Auf unserer Internetseite www.roggenbrot.ch sind einige Rezepte mit Roggen gesammelt. An Führungen servieren wir regelmässig Speisen aus alten Sorten des Sortengartens, z.B. Salat aus Ackerbohnen oder Gommer Suppenerbsen (Bild) oder Brot mit Bohnenmehl.

Um diese alten Sorten neu nutzen zu können, fehlt es nicht an den Rezepten, sondern am Marketing.

Am Welternährungstag präsentieren wir jedes Jahr ein Thema aus dem Bereich Ernährung.



Salat aus Gommer Erbsen und Spinat

Baustein 11

Jahreszeiten-Anlässe

Daueraufgabe, schon Erfahrungen gesammelt

Projekt 2002

Ideen

Der Anbau des Getreides findet in einem Jahresrhythmus statt. Ebenso waren die Brotbacktage im Jahresablauf genau eingeplant.

Es wäre möglich, daran anzuknüpfen und verschiedene Anlässe auf die Jahreszeit bezogen anzubieten.

Möglichkeiten

Gemeinsam aussäen

Backen an einem bestimmten Feiertag, z. B. 19. März (Josefs-tag)

Erntefest

Winterbacken Raum, Backofen und Begleitung für Gruppen anbieten, die eine ganze Bachete machen wollen

In regelmässigen Abständen Brot zum Verkauf backen und anbieten

Tagungen und Forschungstreffen zu Themen wie Ackerbau und Kulturlandschaft, Roggenbrot und Ernährung, Qualität von Pflanzen aus dem Berggebiet, Tradition und Geschichte und was hat das mit uns heutigen Menschen zu tun usw.

Stand 2006

Pfingsttagung 2003, Aussaattag 2003, Arbeitslager mit Freiwilligen 2004 und 2005, Eröffnung der Mühle 2005, zahlreiche Backtage und Führungen – wir sind aktiv.

Vermeehrt möchten wir mit attraktiven Veranstaltungen unser Stammespublikum vergrössern und den m²-Club (Gönnerclub) so attraktiver machen. Dazu brauchen wir bessere Werbemittel und ein besseres Marketing.

Aussaattag Herbst 2003 zum Start des Roggenanbaus



Baustein 12

Vorplatz Burgerstube und Ofenstube

Projekt 2006

Situation

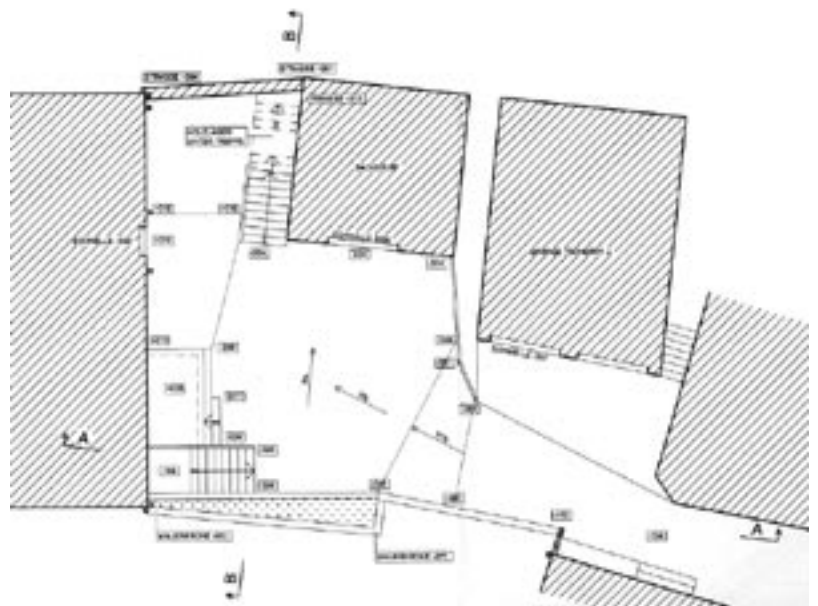
Der Vorplatz der Burgerstube und der Ofenstube ist schön gelegen, mitten im Dorf, mit guter Aussicht auf die umliegenden Berge. Bei schönem Wetter ein idealer Ort, um die Besucherinnen und Besucher zu empfangen, einen Apero zu servieren, sich zu unterhalten usw.

Leider ist der Platz nicht eben, so dass kein Tisch aufgestellt werden kann. Die kleine Gartenrabatte am unteren Rand ist heute mit Unkraut bewachsen und wird oft von den Hunden benutzt.

Projekt

Der Platz soll umgestaltet werden. Ein kleines Dach soll den Holzvorrat vor Regen schützen. Die Rabatte am unteren Rand wird mit Roggen und einer anderen alten Sorte von Kulturpflanzen angesät. Somit haben die BesucherInnen bereits einen ersten Kontakt zum Sortengarten. Die zur Strasse hinaufführende Treppe wird ersetzt und zur Ofenstube hin versetzt. Dadurch kommt die Fassade der Burgerstube mehr zur Geltung. Die Geländer werden erneuert. Beim Abgang in den Keller der Burgerstube entsteht ein Podest mit Stufen, die auch als Sitzplatz benützt werden können. Die Geländer werden ersetzt und einheitlich gestaltet. Der Boden wird mit Natursteinen gepflästert. Die Kosten hierfür betragen Fr. 99'000.-.

An der Urversammlung (Gemeindeversammlung) im Dezember 2005 wurde das Projekt vorgestellt und von den StimmbürgerInnen bewilligt unter der Voraussetzung, dass dafür Geldgeber gefunden werden können.



Baustein 13

Trockenmauern

Bereits teilweise realisiert dank Kanton Wallis und Fonds Landschaft Schweiz

Projekt 2003

Situation

Die Zelg von Erschmatt ist terrassiert. Die Landschaft ist als Terrassenlandschaft im Inventar der Landschaften von kantonaler Bedeutung aufgeführt.

Die Terrassenböschungen in der Zelg bestehen aus mit Steinen durchsetzten Grasböschungen, aus Trockenmauern, aus reinen Grasböschungen oder aus Hecken. Diese Böschungstypen sind vermischt überall anzutreffen, so auch in dem Teil der Zelg, der uns gehört.

Projekt

Um diesen Teil der Zelg aufzuwerten, haben wir zum Einen die zu gross gewordenen Hecken entfernt. Zum Anderen haben wir an ausgewählten Orten, wo Trockenmauern vorhanden waren, diese abgebrochen und die Trockenmauern neu aufgestellt.

Mit den Arbeiten haben wir die Stiftung Umwelteinsatz Schweiz (SUS) beauftragt. Die SUS baut seit Jahren in der ganzen Schweiz Trockenmauern auf. Die Arbeiten werden von Zivildienstleistenden unter Anleitung eines Fachmannes ausgeführt. Ein erster dreiwöchiger Einsatz erfolgte im Herbst 2004, der zweite im Mai 2005, im Herbst 2006 wird der dritte und letzte erfolgen.

Finanzierung

Da die Arbeiten durch Zivildienstleistende ausgeführt werden, sind bereits rund 40% der Finanzierung abgedeckt. Die restlichen Kosten werden vom

Kanton Wallis (Natur- und Landschaftsschutz - hier stecken auch noch Bundesgelder drin) und vom Fonds Landschaft Schweiz gedeckt. Der Verein und die Gemeinde tragen mit Eigenleistungen ebenfalls zur Erstellung der Trockenmauern bei.

Die Gesamtkosten dafür betragen rund Fr. 160'000.-

Stand 2006

Zwei Drittel sind realisiert, das letzte Drittel wird in diesem Jahr gebaut. Ob später noch weitere Trockenmauern erneuert werden sollen, ist offen.



Baustein 14

Beschilderung

Projekt 2005

Idee

Besucherinnen und Besucher von Erschmatt sollen sich auf eigene Faust zurechtfinden können. Ferner sollen Leute, die aus anderen Gründen hierherkommen, auf unsere Attraktionen aufmerksam gemacht werden.

Situation

Die Wanderwege sind beschildert, ab der Dorfmitte ist auch der Zugang zum Sortengarten beschildert. Im Sortengarten gibt es Informationstafeln bei den einzelnen Feldern, ferner sind die Sorten im Garten beschriftet.

Im Dorf gibt es weder einen Ortsplan noch sind interessante Gebäude beschriftet.

Das Projekt

Ein Gesamtkonzept soll darüber Auskunft geben, wie Besucherinnen und Besucher durch Erschmatt geführt werden können. Das Gesamtkonzept umfasst die Internetseite www.erschmatt.ch, die verschiedenen Drucksachen von Erschmatt Tourismus, Erlebniswelt Roggen Erschmatt, Sortengarten Erschmatt, Begrüssungstafeln an den Dorfeingängen und bei der Bushaltestelle, Wegweiser zu den wichtigen Orten sowie Beschriftungen von interessanten Gebäuden und Objekten.

Beispiele

- Empfangstafel mit Ortsplan und Prospektständer
- Broschüre oder Faltblatt mit den Sehenswürdigkeiten von Erschmatt
- Internetseite

- Gut gestaltete, diskrete Tafeln an den interessanten Objekten (z.B. Burgerstube, Mühle, Stadel der Erlebniswelt, hoher Spycher, Wohnhaus am Dorfplatz)
- Sortengarten

Ziel

Besucherinnen und Besucher sollen sich auf ihren Aufenthalt in Erschmatt vorbereiten können und sich selber zurechtfinden können.

Selbstverständlich bieten wir nach wie vor Führungen durch den Sortengarten und durch das Dorf mit seinen verschiedenen Elementen des Roggenanbaus an. Auch Erschmatt Tourismus wird nach wie vor einen geführten Rundgang durch das Dorf anbieten.

Finanzen

Für ein erstes Konzept haben die Gemeinde, die Erlebniswelt Roggen und Erschmatt Tourismus zusammen Fr. 2000.- bewilligt. Das Konzept soll auch ungefähre Preisangaben zu den einzelnen Elementen enthalten.



Tafel im Sortengarten

Baustein 15

Ausstellung, Museum

Projekt 2006

Idee

Eines der Ziele der Erlebniswelt Roggen ist es, den Roggen und seine Geschichte zu dokumentieren. Dazu müssen die Werkzeuge, Dokumente, Gegenstände, Rezepte, Fotos etc. gesammelt werden. Interviews müssen geführt und ausgewertet werden. Dazu haben wir den Baustein 9 geschaffen. Roggensorten müssen angebaut und beschrieben werden, Fotos gemacht werden, Beobachtungen ausgewertet werden. Dies ist Aufgabe des Sortengartens, Baustein 4.

Das Ganze soll so dargestellt werden, dass es für Besucherinnen und Besucher attraktiv, informativ und spannend ist. Auch sollen die Besucherinnen und Besucher nicht passiv sein, sondern aktiv mitarbeiten können. Dieser Ausstellung haben wir einen eigenen Baustein gewidmet.

Situation

In Erschmatt gibt es noch etliche Leute, die den traditionellen Roggenanbau selber ausgeführt haben. Auch sind die meisten Werkzeuge noch irgendwo, wenn auch unbenutzt, vorhanden.

Der Stadel von 1593 gehört dem Verein und wird zur Zeit renoviert. Damit besitzen wir einen Ort, um Roggen garben aufzubewahren und mit Gästen zu dreschen. Ferner ist auch Platz vorhanden, um Gegenstände zu lagern und eine Ausstellung realisieren zu können.

Mit dem Roggenanbau, den Backtagen, der Mühle, dem

Sortengarten haben wir bereits einige Elemente, die (im weiteren Sinne) bereits zum lebendigen Museum gehören.

Im Sortengarten existiert eine Sammlung von zahlreichen Kulturpflanzen des Wallis, auch des Roggens. Somit ist bereits einiges an Grundlagen vorhanden, um einen Teil der Ausstellung realisieren zu können.

Projekt

Ein Porträt des Roggens aus botanischer Sicht kann bald erstellt werden. Die Arbeitszeit zur Erarbeitung dieses Porträts sollte im Rahmen der Arbeit des Sortengartens geleistet werden können. Somit fallen Kosten für Fotos, Tafeln, Präsentationsmaterialien etc an.

Der Ausstellungsteil Dreschen und Reinigen, wo Besucherinnen und Besucher selber mitarbeiten können, wird vermutlich schon im Jahr 2006 zur Verfügung stehen. Es braucht dazu Dreschflegel, Getreidegarben, eine Wanne (Reinigungsmaschine), zwei bis drei Kessel, Säcke, kleine Schaufel und Besen.

Eine Ausstellung zu Arbeitsmethoden, Werkzeugen etc. könnte mit den Ergebnissen einer volkswirtschaftlichen Diplomarbeit oder

ähnlichem erarbeitet werden, siehe Baustein 9.

Für die Ausstellung werden wir mit dem Verein der Walliser Ortsmuseen und mit dem Verein Walliser Roggenbrot AOC zusammenarbeiten.

Finanzen

Im Moment können wir keine Kostenschätzung machen.



Landwirtschaftliche Werkzeuge in einem Estrich in Erschmatt Truhe zum Aufbewahren von Getreide, Tragevorrichtung für Maultiere

Baustein 16

Geschäftsstelle

Projekt 2006

So viele Bausteine ohne eine Stelle, wo die Informationen zusammenkommen, wo z. B. dieses Dossier erstellt wird, wo InteressentInnen sich melden können, das wäre nicht möglich. Deshalb existiert schon seit Beginn eine Geschäftsstelle. Sie wird von Roni Vonmoos-Schaub, dem Leiter des Sortengartens, betreut.

Situation

Die Geschäftsstelle wird von Roni Vonmoos-Schaub zum Teil in seiner Freizeit, zum Teil als Bestandteil der Arbeit des Sortengartens betreut. Das Projekt Sortengarten ist über den NAP (nationaler Aktionsplan für die Erhaltung von Kulturpflanzen -verwaltet vom Bundesamt für Landwirtschaft) finanziert. Die Wertgebung von alten Sorten ist Teil dieses Aktionsplanes, und somit kann aus dem Budget des Sortengartens ein Teil der Arbeit für die Erlebniswelt bezahlt werden.

Diese Lösung ist jedoch nur vorübergehend möglich. Zum Einen reicht die Arbeitszeit von Roni Vonmoos-Schaub nicht aus, um alle Anforderungen zu erfüllen, zum Anderen ist das Projekt zeitlich begrenzt.

Projekt, Finanzen

Wir sehen vor, eine Geschäftsstelle mit einem 50%-Pensum zu schaffen. Die Geschäftsstelle hat drei Hauptaufgaben

- Betreuen der Erlebniswelt Roggen, Organisation von Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit, Suche nach Finanzen.

- Aufbau des Roggenzentrums in Zusammenarbeit mit dem Sortengarten. Bekanntheit des Roggenbrottes als wertvolles Nahrungsmittel aus einheimischer Produktion fördern.

- Aufbau eines touristischen Angebotes rund um die Vielfalt von Kulturpflanzen und das Roggenbrot.

Die Kosten für die Geschäftsstelle belaufen sich auf ca. Fr. 70'000.- jährlich. Für Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen sind pro Jahr Fr. 35'000.- vorgesehen. Wir rechnen zu Beginn mit Einnahmen aus Veranstaltungen, Spenden und Mitgliederbeiträgen von rund Fr. 15'000.-. Für die übrigen Kosten reichen wir ein Gesuch im Rahmen von Regio+ ein.

Baustein 17

Vernetzung, Austausch

Projekt 2006

Idee

Vernetzung, Kontakt zu anderen Organisationen und Projekten, Zusammenarbeit.

Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass wir nicht allein auf dieser Welt sind, und dass wir die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen suchen und wollen.

Trotzdem haben wir dieser Selbstverständlichkeit einen eigenen Baustein gewidmet. Wir wollen hier zeigen, mit wem wir zusammenarbeiten. Ziel ist es, unsere Ideen, unser Wissen und unsere Erfahrungen mit anderen auszutauschen, so dass beide Seiten davon profitieren können.

Wir hoffen, dass bei dieser Aufzählung niemand vergessen gegangen ist.

Zuerst natürlich die Projektpartner Gemeinde Erschmatt und Erschmatt Tourismus

Weiter:

Bundesamt für Landwirtschaft, Aktion Pflanzen

Coop

Fonds Landschaft Schweiz

Kanton Wallis (Naturschutz, Heimatschutz)

La murithienne

Lebensraum Pfyn-Finges

loterie romande

Migros Kulturprozent

Musée cantonal de l'histoire naturelle

NGO, naturforschende Gesellschaft Oberwallis

Patenschaft für Berggemeinden

pro patria

Pro Specie Rara

proterra, Atelier für Terrassenlandschaften

Schweizer Bergheimat

Stiftung für Landschaftsschutz Schweiz

SUS, Stiftung Umwelteinsatz Schweiz

Tourismusorganisationen

in der Region, insbesondere Leuk Tourismus

Verein für alpine Kulturpflanzen

Vereinigung der Walliser Ortsmuseen

Der Sortengarten wird regelmässig von geführten Gruppen besucht, die aus botanischem oder ornithologischem Interesse in der Gegend sind.

Die Backtage werden von unterschiedlichen Leuten und Gruppierungen besucht. Kinder im Rahmen des Ferienpasses, Erwachsene anlässlich von Geburtstagen, Firmenausflügen und -weiterbildungen, JahrgängerInnenentreffen u.a.

Projekt

Es ist Aufgabe der Steuergruppe und der Geschäftsstelle, dieses Netzwerk zu pflegen und auszubauen.

Baustein 18

PR

Projekt 2006

Idee

Es ist wie bei den Hühnern man soll nicht nur Eier legen, sondern nachher auch gackern. (Quelle unbekannt).

Es ist eine Binsenweisheit: Wir können noch so gute Ideen haben und noch so gute Arbeit leisten, wenn niemand davon erfährt, läuft nichts, es kommt niemand, es fließt kein Geld.

Wir müssen und wollen unser Projekt in der Öffentlichkeit präsentieren. Unsere Angebote sind die Landschaft der Zeltg, die Backtage, die Sortenvielfalt, die geplante Ausstellung über Roggen und Roggenbrot, die Geschäftsstelle als Auskunftsstelle, die Internetseiten roggenbrot.ch und sortengarten.ch u.v.m.

Projekt

Wir haben schon einiges getan. Die Backtage sind über das Oberwallis hinaus bekannt. Der Sortengarten ist bei den Leuten, die mit der biologischen Vielfalt von Kulturpflanzen zu tun haben, ebenfalls bekannt. Bei Organisationen und Stiftungen, die solche Ziele unterstützen, kennt man uns. Wir haben für Gönnerinnen und Gönner eine

attraktive Möglichkeit, uns zu unterstützen den m2-Club.

Das reicht noch nicht. Wir brauchen einen grösseren KundInnenkreis. Deshalb müssen wir bei allem, was wir tun, den Aspekt „PR“ besser einbeziehen.

Wir haben im Rahmen der Eingabe Regio+ verschiedene PR-Massnahmen berücksichtigt. Siehe hierzu den Baustein 16.



Baustein 19

Roggenbrot-Bäckerei

Projekt Stand Anfang 2006

Idee

Traditionelles Erschmatt Roggenbrot soll als Spezialität produziert und verkauft werden. Es muss sich vom üblichen Waliser Roggenbrot, das mit dem AOC-Label ausgezeichnet ist, unterscheiden. Das kann durch einen Mindest-Anteil von einheimischem Bio-Roggen (Landsorte) sein, durch das Backen im Holzbackofen, durch den Bezug zur einmaligen Landschaft der Zelt von Erschmatt.

Projekt

Um so Roggenbrot herzustellen und zu versenden, soll zur bereits bestehenden und renovierten Holzbackofenanlage, eine Bäckerei an einem gut erschlossenen Standort in Erschmatt gebaut werden. Die Infrastruktur wird so ausgelegt, dass eine spätere Erweiterung jederzeit möglich wird. Der Standort ist noch nicht bestimmt, wird aber in Abstimmung mit den übrigen Bausteinen festgelegt.

Die Bäckerei

Zur Umsetzung des Bausteins 19 sowie zum Betrieb der Bäckerei bedarf es einer professionellen Organisation und Betriebsstruktur. Die Gesellschaftform ist noch zu wählen. Die Realisierung des Projektes bietet unserem Bergdorf die einmalige Chance, Arbeitsplätze zu schaffen. Das Personal wird in unserem Dorf rekrutiert.

Investitionen

Zur Bereitstellung der vorgesehenen Infrastruktur wird aufgrund einer ersten Einschätzung mit einem Investitionsvolumen von Fr. 500'000.00 gerechnet.

Budgetierter Umsatz

Wir gehen von einer täglichen Produktion von 500 Brot zu 500 g aus. Bei einem angestrebten Verkaufspreis von Fr 3.50/St. ergäbe dies im ersten Geschäftsjahr einen Umsatz von Fr. 525'000.-

Finanzierung

Die geplante Investition von Fr. 500'000.00 soll über alle wirtschaftsfördernden Instrumente von Bund und Kanton Unterstützung finden. Auch werden Beiträge Dritter angestrebt.

Ein Gesuch wurde im Rahmen von Regio+ im Herbst 2005 eingereicht.



Finanzen

Kosten der Bausteine

Baustein 1: Burgerstube, Backstube, Burger-Backofen

Direkt über die Gemeinde abgewickelt, ca. Fr. 50'000.-

Baustein 2: Ofenstube

Umbau ca. Fr. 32'000.-

Baustein 3: Backerlebnis

Investitionen von ca. Fr. 5'000.- für Werkzeuge, Projektor und Leinwand für Film und Bilder (können auch für andere Anlässe benutzt werden)
Die Backtage sind in sich selbsttragend. Die Werbekosten werden durch das allgemeine Vereinsbudget getragen (Bausteine 16 und 18).

Baustein 4: Sortengarten

a) Investitionen für Lagerraum, Dresch- und Reinigungsmaschine ca. Fr. 35'000

b) jährliche Kosten gemäss separater Abrechnung von Roni Vonmoos-Schaub mit dem BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) und anderen Geldgebern (pro Jahr ca. Fr. 95'000.-)

Baustein 5: Arbeits-, Wohn- und Studienhaus

entfällt, da privat gelöst.

Baustein 6: Stadel 16. Jh

Umbau zur Zeit im Gang, Kosten rund Fr. 80'000.- (nicht genau budgetierbar, da viel Regiearbeit)

Baustein 7: Mühle

a) einmalige Kosten ca. Fr. 10'000.-

b) jährliche Kosten Unterhalt und Betrieb ca. Fr. 400.-

Baustein 8: Ackerbau Zelg

a) einmalige Kosten
Kauf der benötigten Parzellen und Maschinen Fr. 15'000.-
Herrichten der Äcker Fr. 5000.-

b) jährlich Bewirtschaftung, Lagerung Roggen Fr. 3000.-

Baustein 9: Gerätschaften, Arbeitsabläufe, Sitten und Gebräuche, Dorfgeschichte, Dokumentationen

offen

Baustein 10: Kulinarisches

Kosten offen

Baustein 11: Jahreszeiten-Anlässe

Kosten offen

Finanzierung

Baustein 1

Beitrag Patenschaft für Berggemeinden

Baustein 2

Beitrag Stiftung Landschaftsschutz Schweiz

Baustein 3

Beitrag Stiftung Landschaftsschutz Schweiz

Baustein 4

Beitrag Stiftung Landschaftsschutz Schweiz

Baustein 5

Baustein 6

Beiträge loterie romande, Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, kantonaler Heimatschutz, Private

Baustein 7

Beitrag Pro Patria aus der Sammlung für das Jahr der Mühlen Fr. 5000.-, Rest offen

Baustein 8

Beitrag Stiftung Landschaftsschutz Schweiz
Landwirtschaftliche Beiträge für Anbau, Mehlverkauf, Gönnerclub

Baustein 9

Gemeinde, Private, Beiträge

Baustein 10

Baustein 11

Baustein 12: Vorplatz Burgerstube

Ca. Fr. 99'000.-

Baustein 13: Trockenmauern

3 dreiwöchige Einsätze von 10-15 Personen, Material und Maschinen, ca. Fr. 160'000.-

Baustein 14: Beschilderung

Konzept und Entwürfe Fr. 2'000.-
Ausführung offen

Baustein 15: Ausstellung und Museum

Kosten offen

Bausteine 16-18: Geschäftsstelle, PR

Kosten jährlich ca. Fr. 70'000.- für die Geschäftsstelle;
ca. Fr. 35'000.- für Anlässe, Backtage etc.

Baustein 19: Bäckerei

Investitionen ca. 900'000.-
Betrieb selbsttragend

Baustein 12

Baustein 13

Kanton Wallis, Fonds Landschaft
Schweiz, Zivildienst, Stiftung Um-
welteinsatz Schweiz (SUS)

Baustein 14

Gemeinde, Erschmatt Tourismus und
Erlebniswelt

Baustein 15

offen

Baustein 16-18

Ende 2005 Gesuch Regio+

Baustein 19

Ende 2005 Gesuch Regio+ für Inves-
titionshilfe

Unsere Vision

Erschmatt, 8. Juli 2012

Bei der Bushaltestelle auf dem Dorfplatz erwarte ich eine Gruppe von 15 Personen. Der Naturpark Pfyng-Finges führt jede Woche eine Exkursion nach Erschmatt durch. Sie steht unter dem Thema „biologische Vielfalt der Ackerkulturen“. Zusammen spazieren wir zum Stadel, wo jeder Gast den Dreschflegel in die Hand nimmt und sich im Dreschen von Roggen übt. Danach stärken sich die TeilnehmerInnen mit frischem Roggenbrot und Roggina, einem neu entwickelten Getränk aus Roggen, Gerste und Kräutern. Im Untergeschoss des Stadels ist viel Wissenswertes über den Roggenanbau zu sehen und zu hören.

Kurze Zeit später sind wir in den Ackerterrassen der Zelg angelangt. Der Roggen ist bald reif. Die Ernte verspricht gut zu werden. Weizen und Gerste sind in voller Entwicklung. Die Vielfalt zeigt sich von ihrer schönsten Seite.

Die Leute von „Zmittag Espace Leuk“ stehen mit dem Picknick bereit. Es bietet die ganze Vielfalt von Produkten aus der Region: Käse, Trockenwürste, Salate, Wein, verschiedene Brote, zum Teil traditionelle Rezepte, zum Teil neue Rezepte... fantastisch!

Der Nachmittag ist dem Roggenbrot gewidmet. In der alten Backstube steht der Vorteig bereit. Alle packen kräftig mit an. Bald sind die Brote geknetet und bereit für den Ofen. Währenddem die Brote an der Hitze sind, besuchen wir die moderne Dorfbäckerei. Von hier aus wird das bekannte Erschmatt Roggenbrot – hergestellt aus 50% Roggen aus den Leuker Sonnenbergen (alte, gelbkörnige Sorte) und 50% Bio-Roggen aus dem Pfynggut – in die ganzen Schweiz versandt.

Die BesucherInnen kehren mit Roggenbrot und vielen Eindrücken heim.

