



# Jahresbericht 2003



## Vorwort

# Sortengarten Erschmatt – ein Projekt entwickelt sich

Auch im 18. Jahr des Bestehens entwickelte sich der Sortengarten Erschmatt stetig weiter. So konnten beispielsweise Kontakte zum Lebensraum Pfy - Finges geknüpft werden. Für den Anbau der Walliser Maissorten fanden sich Leute, die Gärten an geeigneten Orten besitzen. In Erschmatt wurde der Verein Erlebniswelt Roggen gegründet. Der Sortengarten ist Gründungsmitglied. Verschiedene Veranstaltungen wurden zusammen durchgeführt.

Im Garten, dem wichtigsten Teil des Projekts, erledigte ich die üblichen Arbeiten. Dazu gehören der regelmässige Anbau eines Teils der Sorten, Beobachtungen, Kontrolle des Saatgutlagers etc. Das Sortiment wurde erweitert, die neu dazugekommenen Sorten wurden beschrieben, verschiedene Saatgutbestellungen und Anfragen wurden beantwortet.

Es war wiederum ein spannendes Jahr mit zahlreichen Ereignissen und Begegnungen. Sie zeigten mir, dass der eingeschlagene Weg auf Interesse stösst und dass die biologische Vielfalt der Kulturpflanzen ein Thema ist, das immer mehr Leute interessiert und begeistert. Vor allem die Kombination von Backerlebnis und Sortengarten-Führungen vermittelt den Besucherinnen und Besuchern ein bleibendes Erlebnis; alle Sinne werden angesprochen.



### Fotos:

Seite 1: Führung im Sortengarten (Foto E. Birkenstock); Walliser Maissorten im Anbau bei verschiedenen LandwirtInnen

Seite 2 und folgende: Das intensive Wurzelwerk der Roggenpflanze; Fabio Schaub bei der Pflege der Umgebung

Fotos Roni Vonmoos



## Ziele

# Duplikatsammlung

### aus der Projekteingabe

<<Im Sortengarten Erschmatt werden Getreide, Mais, Industriepflanzen (Lein, Hanf u.a.) und andere Kulturpflanzen (Gemüse, Ackerbohnen, Erbsen, Kartoffeln) in situ bzw. on farm erhalten. Schwerpunkt der Herkünfte der Sorten ist das Wallis. Daneben sind Sorten aus dem übrigen Berggebiet und der Schweiz vorhanden. Diese Sorten werden angebaut und beschrieben (Datenbank). Ausgewählte Sorten werden für den Anbau bei Privaten und LandwirtInnen vermehrt.>>

### Im Jahr 2003

Der Sommer 2003 geht als einer der wärmsten und trockensten in die Geschichte ein. Da ich die meisten Sommergetreidesorten bereits im März aussäen konnte, entwickelten sie genügend Wurzeln und überlebten die grosse Trockenheit ohne Probleme. Bei den Kartoffeln war es schwieriger. Sie überlebten zwar, die Ernte war jedoch klein.

Die Sammlung von Duplikatsorten wurde im Frühjahr um 10 Walliser Maissorten, 71 Gerstensorten und 23 Sorten Sommerweizen erweitert. Sie wurden alle angebaut, vermehrt und (mit Ausnahme der Maissorten) beschrieben. Ein Beispiel ist nebenan zu sehen: Erhebung der Standfestigkeit.

Für den Anbau von Landsorten in der Praxis spielt die Standfestigkeit eine wesentliche Rolle. Heute muss rationell gearbeitet werden können, auch an Orten, wo das Getreide eher ein Hobby als ein rentierender Betriebszweig ist. Wenn die Sorten zu stark liegen, können sie nur schwierig geerntet werden. Zudem ist die Gefahr der Verschmutzung grösser und die Körner trocknen nach Regenfällen weniger schnell und beginnen deshalb bereits zu keimen (Auswuchs).

Die erhobenen Merkmale wurden in der internen Datenbank gespeichert und werden in der nationalen Datenbank veröffentlicht.

### Roggenporträt

Der Roggen war die wichtigste Kulturpflanze der Walliser Bergdörfer. Ohne Roggenanbau wäre die Besiedlung dieser Gegenden anders verlaufen. Um dies zu würdigen, bin ich daran, ein Porträt des Roggens zu erstellen. Es soll ganz verschiedene Facetten dieser Pflanze aufzeigen. Es ist auf dem Internet zu finden ([www.roggenbrot.ch](http://www.roggenbrot.ch) oder [www.sortengarten.ch](http://www.sortengarten.ch)) und wird laufend erweitert.

# Öffentlichkeitsarbeit

### aus der Projekteingabe

<<Führungen, Internetseite und Publikationen in ausgewählten Medien sind Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit. Sowohl der Sortengarten Erschmatt allein soll Platz in den Medien finden wie auch im Zusammenhang mit der IG

### Standfestigkeit einiger

### Gerstensorten.

1= sehr standfest,

9= liegend

SGBITA	5
SGBITC	5
SGBITD	5
SGBITE	3
SGBLAA	2
SGBLAB	2
SGBLAC	3
SGBLAD	3
SGBLIA	3
SGBLIB	1
SGBURA	1
SGBURC	2
SGCHER	2
SGEIA	1
SGEIB	1
SGEIC	1
SGEID	2
SGEIE	2
SGEISONA	2
SGEISONB	2
SGEIST	1
SGEMBDA	2
SGEMBDC	2



Pfingsten 2003

An der Pfingsttagung präsentieren wir die Erlebniswelt; Roni Vonmoos (rechts) porträtiert den Roggen (Foto Erhard Birkenstock)



Roggenbrot. Im Rahmen der IG Roggenbrot arbeitet der Sortengarten aktiv mit an einem Gesamtprojekt, wo Geschichte und Gegenwart des Roggens Thema ist: Anbau und Verwendung der traditionellen Erschmatt Land-sorte, Backtage für Gäste, Infrastruktur im Dorf (Stadel, Mühle, Backofen etc), Rezepte für Roggen und für andere traditionelle Kulturpflanzen (siehe Konzept Getreide etc. Kapitel 4.1, Punkt Nachhaltige Nutzung on farm: „Anbau im Feld, Pflege der mit der Sorte verbundenen Kultur wie traditionelle Verarbeitungsmethoden sowie Sitten und Ge-bräuche. Beitrag zum Landschaftsbild und zum kulturel-len Leben. Verbreitung der alten Sorten, Wertgebung und Kommerzialisierung.“)

### Im Jahr 2003

Wie der Sortengarten selber, wuchs auch dessen Be-kanntheit in der Öffentlichkeit im Laufe der letzten Jahre kontinuierlich. Das hat zur Folge, dass die Arbeiten in die-sem Bereich zunehmen. Es gibt mehr Gruppen, die den Garten besuchen, mehr Anfragen zu irgendwelchen Pro-blemen, mehr Gesuche um Unterstützung, die einzurei-chen sind, mehr Texte für die Presse usw. Mit dem Verein “Erlebnisswelt Roggen Erschmatt”, den wir (der Sorten-garten, die Gemeinde, Erschmatt Tourismus und Private) 2003 gründeten, haben wir eine Trägerschaft für alle un-sere Aktivitäten:

- das Backerlebnis
- der Anbau einer grösseren Menge von Walliser Rog-gen in der Zeltg
- die Renovation eines Stadels aus dem Jahr 1593
- die Wiederinbetriebnahme der Mühle
- das Sammeln und Dokumentieren von Wissen und Gerätschaften rund um den Roggen und dessen Ver-wendung

Kurz gesagt, es entsteht ein lebendiges und aktives “Mu-seum” rund um den Roggen. Um allen Interessierten die Möglichkeit zu geben, uns ohne grossen Aufwand zu un-terstützen, haben wir den m<sup>2</sup>-Club lanciert. Siehe hierzu den separaten Jahresbericht (auf Anfrage erhältlich oder unter [www.roggenbrot.ch](http://www.roggenbrot.ch)).

Der Sortengarten wird bei allen Auftritten der Erlebnisswelt Roggen in der Öffentlichkeit (Medien, Führungen etc.) ge-zeigt und erwähnt. Die beiden “Unternehmen” Erlebnisswelt und Sortengarten ergänzen sich ideal und profitieren von-einander, bleiben rechtlich jedoch nach wie vor getrennt.

## Anlässe, Kontakte

Im Februar wurde entschieden, dass der Sortengarten für die Jahre 2003 bis 2006 vom Bundesamt für Landwirt-schaft wiederum mitfinanziert wird.

Im März nahm ich an einer Veranstaltung des Vereins für alpine Kulturpflanzen teil. Hier und bei weiteren Gelegen-heiten pflegte ich den Austausch mit Andrea und Peer Schilperoord, und damit mit dem Projekt mit Getreide-Landsorten Graubündens.

Im April gründeten wir den Verein Erlebnisswelt Roggen Erschmatt.



### Backtage

Susanne Hugo Lötscher leitet unsere Gäste in der Backstube an. Zwi-schendurch besuchen die Gäste jeweils den Sortengarten.



An Pfingsten führten wir die Pfingsttagung durch. Wir stellten die Erlebniswelt Roggen vor und boten den Besucherinnen und Besuchern viele Informationen und Erlebnisse. Die Beiträge des Sortengartens waren ein Porträt des Roggens, in dem ich verschiedene Facetten dieser faszinierenden Kulturpflanze zeigte, ein Menu mit Roggenprodukten und eine Führung durch den Sortengarten.

Im Sommer zeigte ich etlichen Gruppen den Garten. Die meisten genossen auch noch einen Apéro mit Produkten aus dem Garten, beispielsweise Salat aus Gommer Erbsen oder Lötschentaler Ackerbohnen. Eine der Führungen war im Programm des Lebensraumes Pfyng-Finges ausgeschrieben. Sie fand in zwei Sprachen statt. Damit wurde die Zusammenarbeit mit diesem Verein aufgenommen. Sie eröffnet interessante Perspektiven, indem der Sortengarten in den entstehenden Naturpark Pfyngwald eingebunden wird und so der Naturpark mit Kulturpflanzen ergänzt werden kann.

Im September half ich mit, die Äcker der Erlebniswelt mit Roggen zu bepflanzen. Ich stellte das Saatgut zur Verfügung.

Ebenfalls im September konnte ich dank einer grosszügigen Zuwendung der Stiftung Landschaftsschutz eine Dreschmaschine anschaffen. Sie erleichtert mir die Arbeit, da ich das Getreide nun vor Ort dreschen kann.

Im November konnte ich den Sortengarten und die Erlebniswelt Roggen dem Vorstand des Vereins "Walliser Roggenbrot AOC" vorstellen. Damit sind wir nun mit der Vermarktung dieses typischen Walliser Produktes in Kontakt und dokumentieren den geschichtlichen Hintergrund des Roggenbrotes und der Roggensorten.



## Maissorten aus dem Wallis

### **aus der Projekteingabe**

<<Die 30 Maissorten aus dem Wallis werden bei Landwirten oder Privaten vermehrt und beschrieben.>>

### **Im Jahr 2003**

10 Walliser Maissorten wurden bei verschiedenen Leuten vermehrt. Es sind Leute mit Gärten entfernt vom Anbau von Futtermais und an geeigneten Lagen, in der Regel weit oberhalb der Talebene am Südhang. Damit kann eine Vermischung der Maissorten mit modernen Sorten ausgeschlossen werden.

Die übrigen Sorten werden im Jahr 2004 und 2005 vermehrt, anschliessend werden alle Sorten an einem oder zwei Orten nebeneinander angebaut und ihre Merkmale beschrieben.

## Landsorten auf den Acker

Ich konnte verschiedene Getreidesorten an interessierte Personen weitergeben, sei dies für den Anbau im Hobbygarten oder für grössere Projekte. Beispielsweise fragten

interessierte Personen aus Obergesteln an, ob ich lokale Gerstensorten kenne, die sich für das Brauen von Bier eignen. Sie wollen ihre kleinstrukturierte Ackerflur wiederbeleben und suchen Möglichkeiten, mit der Gerste ein spezielles Produkt herzustellen. Ich werde im Jahr 2004 geeignete standfeste Gerstensorten anbauen und die Ernte auf Eiweissgehalt testen, um erste Sortenempfehlungen machen zu können. Die geeigneten Sorten werden anschliessend noch einmal vermehrt, bevor sie in Obergesteln angebaut werden.

Weiterhin unterstützt wurde der Getreideanbau auf wenigen Parzellen im Lötschental. Die Gelder der Schweizer Bergheimat sind unter anderem dafür bestimmt.

Ferner haben wir unter der Trägerschaft des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt in der Zelg (dem Getreideanbauggebiet von Erschmatt) eine grössere Fläche mit alten Walliser Roggensorten bepflanzt. Wir mussten dafür zwei verschiedene Roggensorten verwenden, nämlich 6 kg der Erschmatters Landsorte und 15 kg der Landsorte Binnegga. Zur Zeit vermehre ich die Erschmatters Sorte an einem anderen Ort, sodass im Herbst 2005 die ganze Fläche mit der ursprünglichen einheimischen Roggensorte bepflanzt werden kann. Diese Vermehrung (wie auch das Reinhalten der anderen Roggensorten) erfordert eine Isolation mit Hauben und ist deshalb recht aufwändig.

## Ackerbegleitflora

### Aus der Projekteingabe

*<<Nicht zuletzt ist der Sortengarten Erschmatt eine Heimat für die seltenen Arten der Ackerbegleitflora. Hiervon ist Saatgut erhältlich und kann bei Bedarf auch bezogen werden (für Projekte on farm). Für diesen Teil wird die Zusammenarbeit mit dem BUWAL und der SKEW verstärkt.>>*

### Im Jahr 2003

Das Sortiment von Ackerbegleitern blieb im Jahr 2003 unverändert. Von den meisten Arten konnte Saatgut geerntet werden. Grössere Mengen an Saatgut lieferte ich an einen Biologen, der sie für die Ansiedlung in Grenchols verwendete. Die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen konnte nicht verstärkt werden, da die Arbeitszeit dazu fehlte.

Die Ackerbegleitflora wird bei Führungen jeweils sehr beachtet, und gibt Anlass zu Fragen und Diskussionen, z. B. über den Zusammenhang von biologischer Vielfalt von Wild- und Kulturpflanzen.

## Finanzen

Im gesamten konnte ich Einnahmen von Fr. 97'868.- verzeichnen. Für Nebenkosten und Sachausgaben wurden Fr. 28'781.- benötigt, an Helferinnen und Helfer wurden Fr. 4'215.- ausbezahlt. Für die von mir geleisteten Arbeitsstunden hätte ich nach den Ansätzen



Roggenpflanze mit Bestockungstrieben, in der Mitte das geschrunpfte Samenkorn.

des Bundesamtes für Landwirtschaft ein Honorar von Fr. 80'678.- zugute. Dieses betrug jedoch nur Fr. 64'872.- Somit leistete ich Gratisarbeit im Wert von Fr. 15'806.-

## Dank

Herzlichen Dank an alle, die zum Gelingen beigetragen haben. Das fängt an bei meiner Partnerin, geht weiter zu allen Leuten in Erschmatt, die am gleichen Strick ziehen, zu denen, die mir im Garten geholfen haben, zu all den Partnerorganisationen, die uns wohlgesinnt sind und uns unterstützen, zu den Teilnehmerinnen und Teilnehmern an den Führungen bis zu den Geldgebern.

Den folgenden Personen verdanke ich viel, sie sind in willkürlicher Reihenfolge aufgeführt.

Gabrielle Schaub, Fabio Schaub, Edmund und Marianne Steiner, Edith Inderkummen, Susanne und Bruno Hugo-Lötscher, Peer und Andrea Schilperoord, Bela Bartha, Kurt Eichenberger, Ruth Bossardt, Andrea Schaub, Heinz Hänni, Beate Schierscher, Geert Kleijer, Isabelle Meichtry, Raimund Rodewald, Ueli Wagner, Markus Kaufmann, Stefan Germann, Marion Granges, Antoine Sierro, Monika Albrecht, Rebecca Gutknecht.

SORTENGARTEN ERSCHMATT  
KREUZSTRASSE, 3957 ERSCHMATT  
TEL 027 932 15 19  
WWW.SORTENGARTEN.CH  
GETREIDE@SORTENGARTEN.CH

