

# Erlebniswelt Roggen Erschmatt



*Erleben auf der Sonnenseite*

# Sortengarten Erschmatt



*Vielfalt auf der Sonnenseite*



**Jahresbericht 2009**

# Inhaltsverzeichnis

Immaterielles Kulturerbe in Erschmatt	3	Stadel	9
Sortengarten – Kulturpflanzen	4	Mühle	9
Anbau und Beobachtungen	4	Terrassenlandschaft Zelg	9
Weizenprojekt	4	Roggenanbau	9
Führungen und Öffentlichkeit	4	Freiwilligenlager	9
Anbau an anderen Orten	4	Museum	9
Ausblick	5	Geschäftsstelle	11
Mitarbeit	5	Partner, Auftritte	11
Hintergrund	5	Bäckerei, Kompetenzzentrum Roggen	11
Sortengarten – Ackerbegleitflora	6	Finanzen	12
Artenliste	6	Anhang: Beispiele Pflanzenporträts	13
Hintergrund	6		
Backerlebnis Erschmatt	7		

## Dankeschön

### GeldgeberInnen 2009

BLW-NAP, Bundesamt für Landwirtschaft, Nationaler Aktionsplan Pflanzenvielfalt

Schweizer Bergheimat

DWL und BAFU, Dienststelle für Wald und Landschaft Wallis, Bundesamt für Umweltschutz

FLS, Fonds Landschaft Schweiz

Schweizer Bäcker- und Konditorenmeister

SUS, Stiftung Umwelteinsatz Schweiz

Spenderinnen und Spender

### Mitarbeit

Steuergruppe:

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

Gemeinde Erschmatt, Naturpark Pfynges

Susanne Hugo-Lötscher, Paul Inderkummen, Rafael Locher, Isabelle Steiner, Anita Schnyder, Edith Grand

Freiwillige

Zusammenstellung Jahresbericht:

Roni Vonmoos-Schaub

Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Sortengarten Erschmatt

Kreuzstrasse

3957 Erschmatt

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

Tel 027 932 15 19

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

# Immaterielles Kulturerbe in Erschmatt

## Vorwort

Edmund Steiner, Präsident Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Wohl alle kennen mindestens ein Weltnaturerbe oder ein Weltkulturerbe. Neben Naturschönheiten und Monumenten aus menschlicher Hand gibt es auch gelebte Kultur, die es zu bewahren und zu erneuern gilt, eine Kultur jenseits der greifbaren Dinge: Bräuche, Rituale, Feste, soziale Praktiken – das immaterielle Kulturerbe, das von einer Generation an die nächste durch Gebrauch weitergegeben wird. Wie viele andere Ortschaften ist Erschmatt reich an solchen Traditionen, denken wir etwa an die Fasnacht und an die Welt des Roggens und des Roggenbrotes. Immaterielles Kulturerbe kann sich nur erhalten, wenn es gelebt und praktiziert wird. So können Kenntnisse, Fähigkeiten, aber auch Erinnerungen und Werte rund um ein bestimmtes Kulturerbe weitergegeben werden.

Unser Verein "Erlebniswelt Roggen Erschmatt" hat sich unter anderem zum Ziel gesetzt, den Weg des Walliser Kornes, vom Roggen zum Brot nicht nur museal aufzubereiten und darzustellen, sondern auch erlebbar zu machen. Wir sind auf dem Weg hin zu diesem Idealziel. Mit der Beharrlichkeit, wie sie Berglern und Berglerinnen eigen ist, schaffen wir jedes Jahr kleine Etappen, die uns einen Schritt weiter bringen.

Unser Verein kann immer wieder auf die wertvolle und wichtige Unterstützung von öffentlichen und privaten Geldgebern zählen. Diese Quellen gestatten es uns, Ideen und Pläne zu verwirklichen. Doch möglich ist das nur, wenn zu den notwendigen Finanzmitteln auch noch etwas hinzukommt, das sich nicht bezahlen oder abgelten lässt: Herzblut und freiwilliges Engagement.

Eine Person, für die das hundertprozentig zutrifft, ist Susanne Hugo-Lötscher. Sie war die erste Frau in Erschmatt, die beim Roggenbrotkneten in der Backstube selber Hand anlegte. Vorher war diese schweisstreibende Arbeit reine Männersache. In den 1990er Jahren entstand die Idee, das Handwerk des Roggenbrotbackens auch interessierten Menschen ausserhalb des Dorfkreises bekanntzumachen. Der Initi-

ative von Susanne und ihrem Mann Bruno ist es zu verdanken, dass wir nun neben dem grossen Steinbackofen auch einen kleineren Holzofen zur Verfügung haben. Im Verlaufe der vergangenen 10 Jahre hat Susanne Hugo-Lötscher das Backerlebnis Erschmatt aufgebaut. Mit ihrer Fähigkeit, auf Leute einzugehen, mit ihrer Offenheit und mit viel Sinn fürs Detail hat sie Hunderten von Menschen ein bleibendes positives Erlebnis vermittelt. Susanne will sich nun neuen Tätigkeitsfeldern zuwenden. Von ihrer Erfahrung und ihrer Aufbauarbeit werden wir weiterhin viel Nutzen ziehen können. Susanne Hugo-Lötscher gebührt für ihren unermüdlichen Einsatz in den vergangenen Jahren ein riesiges Dankeschön.

Neben dem Backerlebnis gibt es in unserem Verein noch andere Standbeine. Der vorliegende Jahresbericht gibt einen Ein- und Überblick über die verschiedenen Baustellen oder Bausteine, an denen wir arbeiten.

Erlebniswelt Roggen Erschmatt baut auf Tradition. Das ist mit ein Grund, dass unser Vorstandsmitglied Roni Vonmoos-Schaub zur Weiterentwicklung des Sortengartens und unserer Bausteine den Grundkurs für Museumspraxis abgeschlossen hat. Dieses Kursangebot vermittelt nötiges Rüstzeug, um weiter an unserer Idee einer lebendigen und erlebbaren Welt des Roggens zu arbeiten.

Immaterielles Kulturerbe braucht, wie eingangs erwähnt, Menschen, welche dieses Kulturgut pflegen. Wir hoffen, dass wir mit unseren Tätigkeiten einen Beitrag dazu liefern, die Kenntnisse und Fertigkeiten rund um die Welt des Roggens weiterzuvermitteln.

In den nächsten Jahren und vielleicht Jahrzehnten wird sich zeigen, in welche Richtung die Zukunft dieses Getreides in unseren Breitengraden gehen wird. Wir sind überzeugt, dass sich die Bemühungen auf lange Sicht lohnen werden. Die Welt des Roggens hat nicht nur Tradition, sondern sie verspricht auch Zukunft.

# Sortengarten – Kulturpflanzen

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.

Der Sortengarten Erschmatt fördert die biologische Vielfalt auf allen drei Ebenen, die von der Definition der Biodiversität erfasst sind: Arten, Gene und Lebensräume. Diese drei Ebenen kommen auch im Jahresbericht vor. Er ist jedoch anders gegliedert: Kulturpflanzen und Wildpflanzen werden separat behandelt, die Lebensräume kommen vor allem im Kapitel "Ackerbau Zelg" vor.

## Anbau und Beobachtungen

Wie jedes Jahr, baute ich auch dieses Jahr einen Ausschnitt (mehr als 160 verschiedene Sorten auf einer Fläche von je 1 -5 m<sup>2</sup> pro Sorte) 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 und Besucher konnten all diese Sorten besichtigen; Saatgut wurde geerntet und steht sowohl für interessierte Personen als auch für die Einlagerung zur Verfügung.

Schwierig war der Schutz der verschiedenen Sorten vor Vögeln, die zum Teil einen beträchtlichen Teil der Ernte für sich beanspruchen. Die Sorten wurden mit Netzen zugedeckt. Mit der Zeit finden die Vögel jedoch kleine Lücken und schlüpfen hinein. Die Netze müssen ständig überwacht werden.

Die Beobachtungen über die Kulturpflanzen können in der nationalen Datenbank studiert werden: [www.ndb.ch](http://www.ndb.ch). Ferner sind zur Zeit ausführlichere Beschreibungen von ausgewählten Arten in Arbeit. Diese Beschreibungen sollen den Besucherinnen und Besuchern die Sorten näherbringen. Zwei Beispiele finden sich am Schluss dieses Jahresberichts.

## Weizenprojekt

Gemeinsam mit Peer Schilperoord, Peter Kunz und Geert Kleijer führe ich das NAP-Projekt 03-15 durch. Es geht um detaillierte Beschreibungen und Untersuchungen der schweizerischen Weizen-Landsorten. Etliche Weizensorten wurden im Sortengarten angebaut und beobachtet. Zu diesem Projekt existiert ein separater Jahresbericht, der beim Sortengarten verlangt werden kann.



## Führungen und Öffentlichkeit

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 5 und 10 Personen teil. Daneben kamen etliche Gruppen an die Backtage und Dorfführungen. All diesen Leuten zeigten wir jeweils auch einen Teil des Sortengartens und der Kulturpflanzen.

Ich erhielt auch Gelegenheit, den Sortengarten auswärts vorzustellen. So war ich für ein Referat an die GV der Genossenschaft Kulturlandschaft Obergesteln eingeladen. Hier, fast zuoberst im Goms, wird die Landschaft mit den kleinparzellierten Äckern wieder gepflegt, zumeist mit Kartoffel- und Gerstenanbau.

Die Internetseite wurde dieses Jahr neu gestaltet. Sie ist nun auf den Seiten von Erschmatt integriert, jedoch auch über [www.sortengarten.ch](http://www.sortengarten.ch) erreichbar.

## 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. Der Sortengarten arbeitet oft mit Privaten, Landwirten oder Museen und Ähnlichem zusammen. 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. Diese Anfragen sind zum Teil mit einer längeren Beratung verbunden. Eine halbe Stunde am Telefon ist schnell vorbei. Oft besuchen mich die Fragesteller in Erschmatt. Diese Beratungen sind ebenfalls intensiv und brauchen viel Zeit, sind jedoch auch sehr bereichernd.

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 Blitzingen, in Mase auf traditionellen Getreideterassen, im Lötschental oder bei zahlreichen Privaten in der ganzen Schweiz.

## Ausblick

In der Region Leuk wird zurzeit ein Projekt zur Förderung der landwirtschaftlichen Zusammenarbeit (Agro Espace Leuk) erarbeitet. Ein Teil davon ist eine Bäckerei für Roggenprodukte und ein Kompetenzzentrum Roggen in Erschmatt. Wir möchten den Roggen als robuste Nahrungspflanze besser bekannt machen und neue, bekömmliche Produkte daraus entwickeln. Die Erfahrungen aus dem Sortengarten Erschmatt sind dafür eine wertvolle Grundlage.

## Mitarbeit

Bei der Arbeit im Garten, der Pflege der Landschaft, der Beobachtung der Getreidesorten und vielen andern Arbeiten kommen immer wieder Helferinnen und Helfer zum Einsatz. Ohne diese Mitarbeit könnte das Arbeitspensum nicht bewältigt werden. Im Sommer wurden die Erlebniswelt Roggen Erschmatt und der Sortengarten Erschmatt als Einsatzbetrieb für Zivildienstleistende anerkannt. Somit können wir einen interessanten und vielseitigen Einsatzplatz anbieten und profitieren selber von einer günstigen Arbeitskraft.



## Hintergrund

Der Sortengarten kann dank der finanziellen 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. Der Verkauf von Saatgut, Beiträge an Führungen und Spenden ergänzen diese Einnahmen.

Bilder vorhergehende Seite: Weizenernte von ausgewählten Ähren, Gerstensorten.

Diese Seite: Wintergetreide nach der Schneeschmelze. Der Winter 08/09 war geprägt von einer lange bleibenden Schneedecke (durchgehend von Ende November bis Ende März), was ein guter Test der Winterfestigkeit war.

Weizensorten im Abstand von 20 Tagen, im oberen Bildteil Winterweizen, im unteren Teil Sommerweizen.

# Sortengarten – Ackerbegleitflora

Die Arten der Ackerbegleitflora gehören in der Schweiz zu den am meisten bedrohten Arten. Eine Förderung ist dringend nötig. Umso wichtiger ist der Sortengarten Erschmatt als Ort, an dem viele dieser Arten vorkommen und gepflegt werden.

Etliche Arten der Roten Liste sind darunter. Erwähnt seien hier das Sommer-Adonisröschen, das blutrote Adonisröschen, der Acker-Mannschild, die Spatzenzunge oder das rundblättrige Hasenohr. Die Arten werden gezielt ausgesät und Saatgut wird gewonnen. Oft wachsen die Arten auch sonst im Garten, 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 rege benutzt.

Auf den Flächen, die wir (der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt) seit 2004 mit Roggen bebauen, beobachte ich, welche Arten der Ackerbegleitflora wieder spontan auftauchen oder vom Sortengarten her



geschlossenes Strohblümchen

selber einwandern. In den kommenden Jahren werden dann an ausgewählten Orten in der Zelg gezielte Ansiedlungen mit Saatgut aus dem Sortengarten gestartet werden. Es hat sich gezeigt, dass in diesen Flächen bisher wenig Arten spontan auftauchten. Die meisten dieser Äcker wurden seit 40 Jahren nicht mehr mit Getreide bepflanzt.

Ein erster Aussaatversuch mit 12 Arten wurde im Herbst 08 an einem begrenzten Ort vorgenommen. Im Sommer 09 blühten etliche dieser Arten. Gut etabliert haben sich Blutströpfchen (*Adonis flammea*), Rittersporn (*Consolida regalis*) und Schwarzkümmel (*Nigella arvensis*). Fast nicht gewachsen sind der grosse Mannschild (*Androsace maxima*) und Sommer-Adonis (*Adonis aestivalis*). Das geschlossene Strohblümchen (*Xeranthemum inapertum*) (Bild oben) liegt dazwischen, d. h. es kam vor, aber wenig.

Diese Beobachtungen werden weitergeführt. Der Erfolg von Ansiedlungen kann mit Hilfe solcher Beobachtungen beurteilt werden.

## Artenliste

Eine Liste der betreuten Arten ist auf Anfrage erhältlich. Die Liste ist gleich wie 2008. Die neu dazugekommenen Arten haben sich noch nicht etabliert.

## Hintergrund

Der Sortengarten kann dank der finanziellen 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 Begleitflora werden durch den Kanton Wallis (DWL), das BAFU und den FLS entschädigt.



Eselsdistel (links); unten: was ist jetzt wichtiger, der Schutz des Rittersporns oder der Raupe?



# Backerlebnis Erschmatt

Susanne Hugo-Lötscher, Leiterin Backerlebnis

19-mal gebacken, 290 Personen aus dem In- und Ausland zu Besuch, ein Gewinn von Fr. 484.-, welcher an den Verein „Erlebniswelt Roggen“ weiter fließt, mehrere Berichte in verschiedenen Medien und eine Einladung zum ersten internationalen Holzofenfest in Österreich. Dies sind die Eckpunkte des vergangenen Backjahres.

19 mal wurde der Ofen letztes Jahr von unserem langjährigen Ofner Kobi angeheizt um das selbstgemachte Brot unserer Gäste zu backen. Nicht weniger als 290 Personen aus dem Ober- und Unterwallis, der Deutschschweiz, Deutschland und sogar aus Amerika und Australien liessen sich in Erschmatt in der Backstube zeigen, wie echtes Walliser Roggenbrot mit Sauerteig gemacht wird und buken dann ihr eigenes Brot.

Jede Gruppe ist ein Geschenk und etwas Besonderes. Nie gleicht ein Backtag genau dem andern, da auch die Gäste und ihre Interessen verschieden sind. Bereits beim ersten Gespräch versuche ich diese Interessen herauszufinden und den Backtag so zu gestalten, damit die Leute am Abend eines Backtages zufrieden und ausgefüllt mit ihren Broten nach Hause fahren. Die positiven und zufriedenen Rückmeldungen im Gästebuch und die persönlichen Gespräche zeigen mir, dass das Backerlebnis auf dem richtigen Weg ist und im Sinne des "selber Erlebens" weiter geführt werden sollte. Nicht nur das Brot, sondern vor allem wie man das Brot macht, wo der Teig bearbeitet wird, mit wem und in welchem Ambiente die Laibe verziert werden, das, verbunden mit Dorf- oder Sortengartenführungen, Walliser Sagen, Quiz, Schatzsuche und Wettbewerben runden das Backerlebnis ab. Letzten Sommer ergänzte Susanne Steiner das Tagesangebot für die Gruppe mit Leuten aus Amerika und Australien sogar mit Jodeln und Singen. Die Leute waren begeistert und möchten im kommenden Jahr Erschmatt wieder besuchen.



Erschmatt - ein kleines Dorf mit grossem Potential rund um den Roggen und das Roggenbrot. Ein Grund, weshalb ich in den letzten zwei Jahren mit je einer Studentengruppe der Pädagogischen Hochschule Wallis Backtage durchführte. Mein Ziel war, von ihnen Ansätze bis hin zu Lektionen zu erhalten, die als ausserschulisches Lernen an Schulklassen weiter gegeben werden können. Um so das Backerlebnis weiter zu entwickeln, vielleicht als zukünftiger Lernort für Schulklassen aus dem Kanton und der übrigen Schweiz. Bereits nach dem Artikel im Walliser Boten über dieses Projekt, meldete sich die OS Gampel. Kurz darauf besuchten 54 SchülerInnen und ihre Begleitpersonen das Backerlebnis Erschmatt. Verbunden war dies mit einer Wanderung von Jeizinen nach Gampel, wie ich es für das Backerlebnis im Juni ausgeschrieben hatte.

Dies zeigt, dass durch die veränderten Backangebote, kombiniert mit anderen Themen, z.B. am Welternährungstag mit dem Thema Apfel und Brot, immer wieder neue Leute für das Backerlebnis begeistert werden können.

Dass das Backerlebnis in den letzten Jahren seit dem Bestehen zu einem Begriff geworden ist, zeigte auch die Einladung ans erste internationale Holzofenbrot-

fest in Rauris. Dort konnte ich als einzige Vertreterin aus der Schweiz am Symposium das Erschmatt Roggenbrot und die Tradition des Roggenbrotbackens im Gemeinschaftsbackofen vorstellen. Dies zusammen mit Leuten aus Ländern wie Frankreich, Madagaskar, Grie-

chenland, Deutschland, Österreich etc. Das Interesse der Leute und der Medien war gross, weil sonst nirgends nur einmal im Jahr gebacken wurde. Nach dem Anlass fand das Projekt sogar Einzug in eine Masterarbeit bei der Uni Salzburg.

Aber auch im Inland schenkt man Erschmatt und dem Backerlebnis in den Medien recht viel Beachtung. Bis in die NZZ und 20 Minuten on-line schaffte es das Backerlebnis, zuletzt im Zusammenhang mit dem Resultat von Erschmatt bei der Minarett-Abstimmung.

Das alles zeigt, dass die Anstrengungen des Vereins „Erlebniswelt Roggen Erschmatt“ Früchte tragen und das Dorf Erschmatt in den letzten Jahren mit Unterstützung des Backerlebnis, nun tatsächlich mit Roggen und Roggenbrot, aber auch mit Tradition und Innovation, in Verbindung gebracht wird.

Das freut mich sehr. Und wenn ich auf die GV hin mein Amt als Leiterin des Backerlebnis nach 10 intensiven und erlebnisreichen Jahren an meine Nachfolgerin Susanne Steiner übergebe, so übergebe ich auch ein erfolgreiches und bekanntes Angebot mit Zukunftsmöglichkeiten. Aufgrund ihrer Erfahrung, ihrer Persönlichkeit und ihrem Engagement wird Susanne dies weiterhin zu nutzen und neu zu beleben wissen. Davon bin ich überzeugt.

Mit einem weinenden und lachenden Auge verabschiedete ich mich nach 10 Jahren Leitertätigkeit vom Backerlebnis. Dankbar für all die Kontakte mit all den Leuten aus den verschiedenen Kantonen und Ländern, dankbar für die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Leuten und Organisationen vom Dorf und der Umgebung, sowie der tollen Unterstützung unseres Ofners Jakob Tscherry, der mich und meinen Mann Bruno seit Beginn im Jahre 2000 begleitet hat. Viel Glück und Erfolg auch weiterhin!

Susanne Hugo-Lötscher



Leiterin Back-  
erlebnis Erschmatt  
2000 bis 2010



# Stadel

Der Stadel wurde weiter verbessert. Die Eingangstüre wurde so umgebaut, dass auch der zweite Flügel einfach geöffnet werden kann, ebenso das Fenster. Im Untergeschoss steht nun eine Wanne. Sie ist einigermassen funktionstüchtig, sodass wir den BesucherInnen das Reinigen des Getreides zeigen können. Somit ist ein weiterer Schritt auf dem Weg vom Korn zum Brot erlebbar.

# Mühle

Im Winter kam die Mühle von Lyss zurück. Die Mahlsteine sind instandgestellt und die Mühle ist neu eingestellt. Am 30. Mai, anlässlich des Erscher Kulturtages, weihten wir sie ein. Oskar Inderkummen, der langjährige Müller von Erschmatt, war dabei und erzählte nochmals vieles von früher. Leider verstarb er am Tag darauf unerwartet.

Die Mühle ist betriebsbereit und wartet auf eine Person, die die Feinheiten der Müllerei mit unserem eigenen Roggen ausprobieren möchte.

# Terrassenlandschaft Zelg

## Roggenanbau

Auf 3 Aren hatten wir im Herbst 08 eine alte Roggensorte angesät. Diese ernteten wir auf traditionelle Art. Erfahrene und weniger erfahrene Erntehelferinnen und -helfer trafen sich frühmorgens und schnitten gemeinsam mit Sichel den Roggen, banden ihn zu Goofe (Erschmatters Bezeichnung für Garben) und legten die Goofen an die Sonne. Am nächsten Tag sammelten wir die Goofen ein und schichteten daraus einen schönen Kornhaufen. Zwei Wochen später legten wir die Goofen in Korntücher, transportierten sie in den Stadel und schlugen jede Goofe an die Wand, damit ein Teil der Körner hinausfällt. Dann legten wir sie im Stadel beiseite, wo sie nun fertig gedroschen werden können.

Auf den anderen Flächen konnten wir rund 300 kg Roggen ernten. Mitgeholfen haben die Familie von Edmund Steiner, die Familie Judith und Bruno Lustenberger, Samuel Ancay und Weitere. Die Dreschmaschine wurde vom Pfyngut gestellt. Allen Beteiligten danken wir herzlich dafür.

Nach der Ernte platzierte Samuel Ancay seine zwei Maultiere auf den Roggenfeldern. Diese frassen das

Gras der Böschungen, die übriggebliebenen Pflanzen auf den Feldern und Reste des Roggens und ersparten uns somit viel Putzarbeit.

Rafael Locher hat im Herbst 2 Sorten ausgesät: den Walliser Roggen auf 3 Aren und die Sorte Cadi auf 35 Aren.

## Freiwilligenlager

Seit einigen Jahren kann ich auf die Mithilfe einer Gruppe von Freiwilligen zählen, die mir die SUS (Stiftung Umwelteinsatz Schweiz) vermittelt. Die Freiwilligen kamen dieses Jahr sowohl im Sortengarten als auch in der Zelg zum Einsatz. Sie räumten alte Zäune ab, pflegten Hecken und Böschungen, ernteten Getreide und bereiteten den Boden für die neue Aussaat vor. Leute, die bei uns mitarbeiten, erhalten einen intensiven Einblick in die Tätigkeiten des Sortengartens und der Landschaftspflege. Auch für mich sind diese Tage eine Bereicherung. Es sind immer Begegnungen mit interessanten Menschen.

# Museum

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, sammeln die dazu gehörenden Gegenstände, bieten Besichtigungen und Kurse an und dokumentieren dies. Das sind typische Museumsaufgaben.

Eines der Ergebnisse der Weiterbildung, die Roni Vonmoos-Schaub dieses Jahr abschloss, ist eine Arbeit über die Erhaltung von Pflanzen im Museum. Hier die Zusammenfassung:

"Lebende Kulturpflanzen werden üblicherweise in Genbanken und in Feldsammlungen durch staatliche oder private Organisationen erhalten. Diese verstehen sich nicht als Museum, sondern als Forschungsanstalten oder Erhaltungsorganisationen. Eine solche Sammlung kann durchaus als Museum gestaltet werden. Dazu müssen die verfügbaren Informationen anders präsentiert, volkskundliche Aspekte einbezogen, der Garten zugänglich gestaltet und aussagekräftige Pflanzensorten ausgewählt werden. Die vorliegende Arbeit geht dem anhand des Sortengartens Erschmatt nach."

Die ganze Arbeit ist auf [www.sortengarten.ch](http://www.sortengarten.ch) verfügbar, oder Sie können sie bestellen.



Im Herbst haben zwei junge Ethnologen mit Leuten aus Erschmatt gesprochen, die die Traditionen noch gut kennen, und die Gespräche gefilmt. Wir können daraus viel Informationen über das Leben und die Arbeiten von früher gewinnen. Der Roggenanbau spielt darin eine wichtige Rolle.

## 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.

Die meisten dieser Leistungen werden von Roni Vonmoos-Schaub erbracht.

## Partner, Auftritte

Der Erscher Kulturtag am 30. Mai war gut besucht. Wir führten diesen Tag zusammen mit Erschmatt Tourismus durch. Von unserer Seite her konnten wir den Film "die Bäckersbrüder" von Nicolas Steiner in seiner endgültigen Fassung uraufführen. Am Nachmittag übergaben wir die reparierte Mühle dem Betrieb (siehe Kapitel "Mühle").

Am 26. September war die Gemeinde Erschmatt Ehrengast am Pürumärt Cultura in Turtmann. Die Besucherinnen und Besucher konnten Roggenbrot kneten, formen, verzieren und nach dem Backen abholen. Der Sortengarten stellte Getreidesorten aus und verkaufte Samen.

Der Sortengarten Erschmatt, vertreten durch Roni Vonmoos-Schaub, ist mit verschiedenen Organisationen vernetzt, z. B. mit der Schweizer Bergheimat, der SKEK (Schweizerische Kommission zur Erhaltung der Kulturpflanzen), mit Pro Specie Rara, mit "Au Champ et au Moulin" in Fully, der SL (Stiftung Landschaftsschutz Schweiz) und den auf S. 2 aufgezählten Geldgebern.

Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt ist Mitglied bei



Auswärtige Besucher entdecken das Edelweiss

den Walliser Museen, den Mühlenfreunden Schweiz und weiteren Organisationen. Wir bewerben uns für die Mitgliedschaft beim Verband der Schweizer Museen. Wir meldeten uns bei einer Gruppe, die einen Standort für ein Maultiermuseum sucht. Eine Gruppe angehender Geografinnen unter der Leitung von Prof. Werner Bätzing arbeitete in Erschmatt. Vier Personen aus dem Grafikbereich haben während ihres Studienaufenthaltes in Erschmatt ein Hörspiel und ein Heft erarbeitet.

Erschmatt ist Mitglied des regionalen Naturparks Pfyn-finges. Dieser wurde 2009 vom zuständigen Bundesamt als Kandidat für das Park-Label anerkannt.

Wir haben Kontakte zur Walliser Landwirtschaftskammer und damit zur Vereinigung, die das Walliser Roggenbrot AOC zusammen mit den Bäckermeistern fördert.

## Bäckerei, Kompetenzzentrum Roggen

Die Pläne zur Bäckerei und zum Kompetenzzentrum Roggen Erschmatt wurden im Rahmen der Genossenschaft Zälgbäck Roggen Erschmatt weiterentwickelt. Sie sind in das regionale Absatzförderungsprojekt "Agro espace Leuk" eingegliedert. Organisatorisch wurden beide Bereiche aus dem Verein und dem Sortengarten ausgegliedert. Die Genossenschaft Zälgbäck Roggen Erschmatt trägt diese Projekte.

Die Projektskizzen wurden im Sommer 09 bei Kanton und Bund eingereicht. Ende Jahr erhielten wir erste Rückmeldungen, wonach der Teil Bäckerei als Produktionsbetrieb für Roggenprodukte unterstützt werden kann. Zum Kompetenzzentrum Roggen müssen wir weitere Abklärungen treffen, insbesondere müssen wir nachweisen, wie diese Aktivitäten längerfristig finanziert werden können.

# Finanzen

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

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

## Backerlebnis

Die einzelnen Tagesangebote finanzieren sich selbst, wenn die Anzahl BesucherInnen genügend gross ist.

## Sortengarten - Erhaltung der Kulturpflanzen

BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) aus dem NAP (nationaler Aktionsplan Erhaltung der Kulturpflanzen), Schweizer Bergheimat, Saatgutverkauf und Spenden.

## Sortengarten - Begleitflora

Kanton Wallis (DWL - Dienststelle für Wald und Landschaft) zusammen mit dem BAFU (Bundesamt für Umwelt) und dem FLS (Fonds Landschaft Schweiz).

## Kulturlandschaft Zelg: Ackerbau und Landschaftspflege

Der angebaute Roggen wird für das Backerlebnis verwendet und verrechnet. Der Anbau des Roggens und die Pflege der Landschaft werden wie die Vorbereitung, Betreuung und die Sachkosten des Lagers durch einen Beitrag der SUS, des FLS und durch Spenden gedeckt.

## Museum, Ausstellung, Dokumentation

Die loterie romande stellte uns im Jahr 2008 Geld zur Verfügung, von dem immer noch ein Teil zur Verfügung steht. Im Berichtsjahr bewilligte uns der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeisterverband einen Betrag von Fr. 2000.-, mit dem wir die Filmdokumentationen unterstützen.

## Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Die Jahresrechnung des Vereins kann bei der Geschäftsstelle bestellt werden.

## Lötschentaler Grossbohne

ABLÖ

Grossbohne, Ackerbohne

Vicia faba L.

Herkunft **Schweiz, Ried Lötschental**

### Allgemeines zu Grossbohnen

Grossbohnen, auch Acker-, Sau-, Pferde- oder Puffbohnen genannt, sind in Mitteleuropa seit der Bronzezeit bekannt und wurden früher auch für die menschliche Ernährung verwendet. Wegen ihres speziellen Geschmacks werden sie heute nur noch selten verwendet.

.....  
.....

### Die Sorte Lötschentaler Grossbohne

Peter Züblin, Agronom und Begründer der damaligen Getreideaktion in der Schweizer Bergheimat, besuchte zwischen 1979 und 1985 mehrmals Fidelis Siegen in Ried, Lötschental. Dieser Landwirt pflanzte als einer der letzten Walliser Bauern noch mehrere alte Sorten von Kulturpflanzen. Jedes Jahr baute er einige wenige m<sup>2</sup> Grossbohnen an. Von Fidelis Siegen erfuhr auch ich (Roni Vonmoos-Schaub) manches über den Anbau der alten Sorten.

Die Lötschentaler Grossbohne unterscheidet sich von anderen Sorten durch die mittelgrossen, dunkelvioletten Körner. Die Pflanze ist kleiner als die meisten anderen Sorten, meistens ca. 50-80 cm hoch.

...  
...

### Verwendung

Die trockenen Bohnen werden eingeweicht und anschliessend gekocht. Im Lötschental gibt es ein Karfreitagsgericht mit diesen Bohnen und Polenta.

.....  
.....



Fidelis Siegen in Ried, Lötschental; seine Grossbohnenparzelle 1982; Schote mit reifen Körnern

## Gommer Suppenerbse, petit pois du Goms

ERGO

Erbse

*Pisum sativum* L.

Herkunft **Schweiz, Reckingen**

### Allgemeines zu Erbsen

Erbsen sind in Europa alte Kulturpflanzen, die zusammen mit dem Getreide aus dem nahen Osten zu uns gekommen sind. Den grössten Teil der Zeit seit damals wurden sie vorwiegend im reifen Zustand geerntet und gemahlen oder gekocht (Erbsenmus, Erbsensuppe, Zutat für Brot).

### Die Sorte Gommer Suppenerbse, petit pois du Goms

Peter Züblin, Agronom aus Steckborn und Begründer der Getreideaktion in der Schweizer Bergheimat (dem Vorläufer des heutigen Sortengartens Erschmatt) übergab mir 1982 einige Körner dieser Erbse mit der Bemerkung, es seien die letzten übriggebliebenen Körner. Ich pflegte und vermehrte sie sehr sorgfältig. Diese Körner erhielt er von Gregor Walpen in Reckingen (Goms). Die Sorte hat weisse Blüten, wird etwa 1 m hoch und muss (ausser in sehr mageren Lagen) gestützt werden.

### Verwendung

Die Körner können auch als Auskernerbsen verwendet werden. Sie schmecken allerdings weniger süss und sind mehlig als heutige Sorten. Wenn die Körner reif sind, sind sie gelb, rund und hart. Im Wallis wurden diese Erbsen früher als Suppe gekocht oder gemahlen und dem Brot zugesetzt. Heute bereite ich oft einen Salat daraus zu: zwei Tage einweichen (regelmässig spülen), kurz blanchieren, dann würzen und mit einer Salatsauce nach Wahl servieren.



Bilder: Peter Züblin, der diese Sorte gerettet hat; reife Erbsen; trockene Pflanzen