

# Erlebniswelt Roggen Erschmatt



*Erleben auf der Sonnenseite*

## Jahresbericht 2010



# Inhalt

|  |   |                                   |    |
|--|---|-----------------------------------|----|
| Nitscher und Pfüegil                     | 4 | Backerlebnis Erschmatt            | 9  |
| Sortengarten – Kulturpflanzen            | 5 | Stadel                            | 11 |
| Anbau und Beobachtungen                  | 5 | Mühle                             | 11 |
| Weizenprojekt                            | 5 | Terrassenlandschaft Zelg          | 11 |
| Öffentlichkeit: Führungen und Beratungen | 5 | Roggenanbau                       | 11 |
| Besucher(-innen)zahlen 2010              | 6 | Museum                            | 12 |
| Ausblick                                 | 7 | Geschäftsstelle                   | 12 |
| Mitarbeit                                | 7 | Mitarbeit                         | 12 |
| Hintergrund                              | 7 | Partner, Auftritte                | 12 |
| Sortengarten – Ackerbegleitflora         | 8 | Bäckerei, Kompetenzzentrum Roggen | 13 |
| Artenliste                               | 8 | Finanzen                          | 13 |
| Problemarten                             | 8 |                                   |    |
| Hintergrund                              | 8 |                                   |    |

# Dankeschön

## GeldgeberInnen 2010

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:  
Edmund Steiner, Bruno Lustenberger, Albert Meicht-ry, Marlis Mehr, Roni Vonmoos-Schaub  
Susanne Steiner  
Gemeinde Erschmatt, Naturpark Pfyn-finges  
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 www.sortengarten.ch  
Tel 027 932 15 19  
erlebniswelt@roggenbrot.ch



Wer kennt diese beiden Werkzeuge? Beide werden zum Dreschen des Getreides verwendet. „Pflögil“ ist das walliserdeutsche Wort für Flegel, einem Holzprü-



gel also, der mit einem Lederriemen oder Drahtbügel an einem hölzernen Stiel befestigt ist. „Nitscher“ heisst das Werkzeug mit dem grossen Querholz und



dem darin eingesetzten Stiel. Wir kennen dafür nur den Dialektnamen. „Nitscher und Pflögil“ ist auch der Titel eines kurzen Filmes, den der Historiker Stephan Hermann und der Ethnologe Philipp Eyer im Sommer 2010 vorgestellt haben. Der Film und weitere drei Filmbeiträge sollten ab August 2011 als DVD zur Verfügung stehen.

## Das Kulturerbe wertschätzen

Der eben erwähnte kurze Film bedeutet den Start zu einem Projekt rund um die Tradition des Roggens, des Ackerbaus und des Brotbackens. Es will Menschen zu Wort kommen lassen, welche die Arbeiten und Traditionen rund um die Herstellung des täglichen Brotes aus eigener Erfahrung bestens kennen und teils bis in die 1980er Jahre noch praktiziert haben. Mit dem Wandel in den letzten Jahrzehnten droht das Wissen und die Erfahrung rund um diese Traditionen verloren zu gehen. Grund genug also, ältere Erscherinnen und Erscher darüber erzählen zu lassen und dies mit audiovisuellen Mitteln festzuhalten. Nur wer sich des Kulturerbes bewusst ist, kann

es auch wertschätzen. Vernetzung gilt auch hier als Devise. Wir konnten die Mitglieder des Walliser Museumsverbandes bei uns empfangen und ihnen Einblicke in unser lebendiges, dynamisches „Museum“ ermöglichen.

## Das Kulturerbe pflegen

Um immaterielles und materielles Kulturerbe zu erhalten, müssen wir es auch in einer zeitgemässen Form pflegen. Unser Verein versucht dies auf verschiedene Weisen. Vorzeigecharakter hat bestimmt der Sortengarten, dessen Ziel darin besteht, alten Kulturpflanzen, die fast nirgends mehr angepflanzt werden, eine Heimat zu bieten. Der Sortengarten Erschmatt feierte im vergangenen Jahr sein 25-Jahr-Jubiläum. Der Dank geht an Roni Vonmoos-Schaub, der in unermüdlicher Arbeit einen wertvollen Beitrag zur biologischen Vielfalt leistet. Zusätzlich zur Pflege von über 600 Sorten an Kulturpflanzen und Ackerbegleitflora bepflanzen wir seit 2003 fünf Ackerterrassen mit Roggen. Gepflügt wird zwar mit modernen Geräten, aber für die Aussaat kommen Haflinger zum Zuge und für die Ernte ist Handarbeit gefragt. Helfer sind hier immer willkommen.

## Das Kulturerbe weiterentwickeln

Dass Erschmatt mit Roggen und Roggenbrot assoziiert wird, ist sicher den Bemühungen unseres Vereins und seiner Mitwirkenden zu verdanken. Eigenes Roggenbrot backen - früher notwendiger Teil der Selbstversorgerwirtschaft im Wallis, hat sich dank dem Backerlebnis Erschmatt zu einem gefragten Anlass weiterentwickelt. Gruppen, Firmen und Einzelpersonen können unter Anleitung bewährter Kräfte ihr eigenes Roggenbrot backen. Mit nach Hause nehmen sie aber nicht nur ein braunes Stück gebackenen Roggenteigs, sondern das knackende Geräusch des brennenden Tannenholzes beim Anfeuern, den Geschmack von Sauerteig, den Duft von frisch gebackenem Roggenbrot aus dem Holzofen, und noch Vieles mehr. Wesentlich am Aufbau des Backerlebnisses hat Susanne Hugo-Lötscher beigetragen. Sie hat die Leitung dieses bewährten Angebots an Susanne Steiner übergeben. Sie wird es auf ihre Art prägen und weiter ausbauen.

Das Kulturerbe wertschätzen, pflegen und weiterentwickeln – am Beispiel Roggen und seiner Bearbeitung und Verarbeitung. Diesem Ziel sehen wir uns verpflichtet und bleiben dran!

Edmund Steiner, Präsident Erlebniswelt Roggen Erschmatt

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 in der Definition der Biodiversität enthalten sind: Arten, genetische Diversität und Lebensräume.

2010 ging die dritte Vier-Jahres-Phase des NAP (nationaler Aktionsplan für die Kulturpflanzenvielfalt) zu Ende. Aus diesem Programm konnten die Arbeiten im Bereich der Kulturpflanzen zum grössten Teil finanziert werden. Ebenso beteiligt sich die Schweizer Bergheimat an der Finanzierung.

## 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.

## 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; er ist auch im Internet verfügbar ([www.sortengarten.ch](http://www.sortengarten.ch)). Dieses Projekt wird nochmals vier Jahre durchgeführt.

## Öffentlichkeit: Führungen und Beratungen

Führungen und Beratungen sind ein wichtiges Mittel, um interessierten Leuten die Vielfalt der Kulturpflanzen und der Ackerbegleitflora näherzubringen. 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.

2010 gab es sowohl kurze Beratungen als auch längere Führungen. Sie fanden in vier Sprachen statt (deutsch, französisch, englisch, italienisch). Alles zusammengerechnet ergibt das rund 750 Kontakte. Die Tabelle auf der folgenden Seite liefert dazu einen Überblick. Dazu kommen noch etliche Besucherinnen und Besucher, die im Garten waren, ohne dass ich oder einE MitarbeiterIn da waren.

Überall im Wallis oder in der Schweiz lassen sich Spuren des Sortengartens finden, sei dies beim kantonalen Museum auf dem Valère in Sitten, beim Freilichtmuseum Ammern in Blitzen, in Mase auf tra-





## Besucher(-innen)zahlen 2010

| Datum   | Gruppe                                | Anzahl, Sprache |
|---------|---------------------------------------|-----------------|
| 5.6.    | Consorzio pro loco, Lago d'Orta 35    | 35, ital.       |
| 12.6.   | Verein Walliser Museen                | 42, d/f         |
| 12.6.   | 25 J. Sortengarten                    | 30, d/f         |
| 21.6.   | Landwirte aus Romandie und Frankreich | 15 f            |
| 21.6.   | Gruppe aus Sierre                     | 15, f           |
| 3.7.    | Verschiedene                          | 4, d            |
| 13.7.   | Betrieb Betrisey                      | 12, f           |
| 14.7.   | Anbauberatung Chabrier                | 2, f            |
| 14.7.   | Gäste                                 | 2, d            |
| 15.7.   | Regierungsvertreter aus Lettland      | 2, d            |
| 15.7.   | Gäste                                 | 5, d            |
| 16.7.   | Prof. Freund, Uni Hannover            | 1, d            |
| 17.7.   | Erschmatt                             | 10, d           |
| 20.7.   | Gruppe Mudrak                         | 15, engl        |
| 21.7.   | Erntetag                              | 2, d            |
| 22.7.   | Erntetag                              | 3, d            |
| ab 1.8. | Freiwilligeneinsatz                   | 9, d/f          |
| 6.8.    | Gäste                                 | 5, d            |
| 10.8.   | Jugendlager aus Saxon                 | 35, f           |
| 11.8.   | Gäste                                 | 5, d            |
| 11.8.   | Gruppe aus Frankreich                 | 8, f            |
| 22.8.   | Studiengruppe Schweden                | 29, engl        |
| 24.8.   | Beratung im Garten                    | 1, d            |
| 2.9.    | Gäste                                 | 10, d           |
| 2.10.   | Aussaattag                            | 8, d            |
| 3.10.   | Jubiläum Pfarrei, Kurzpräsentation    | 150, d          |
| 4.10.   | Beratung im Garten                    | 1, d            |
| 25.10.  | Pfarrgäste Österreich                 | 10, d           |
| --      | kurze Erläuterungen im Garten         | ca. 50, d/f     |
| --      | Beratungen Telefon oder Mail          | ca. 50          |



ditionellen Getreideterassen, im Lötschental oder bei zahlreichen Privaten in der ganzen Schweiz.

### Ausblick

Mit diesem Jahresbericht geht die vierjährige NAP-Phase 3 zu Ende. Die Projekte für die nächste Phase sind bereits ausgearbeitet. Neu wird der Sortengarten Erschmatt als sogenannter Schaugarten geführt. Das BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) beteiligt sich daran mit einem Anteil von 50%. Einen Teil der verbleibenden Kosten deckt der Beitrag der Schweizer Bergheimat, auf den ich mich schon seit Jahren verlassen kann. Für die restlichen Kosten suche ich nach Lösungen. Die Walliser Gerstensorten werden in einem separaten Projekt im Rahmen des NAP beschrieben.

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 anderen 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 an-



bieten 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.



Muskatellersalbei



# 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 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 auf 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, ebenso im Sommer 2010. 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 Strohlümchen (*Xeranthemum inapertum*) hat sich, verglichen mit dem Vorjahr, besser etabliert.

Diese Beobachtungen werden weitergeführt. Der Erfolg von Ansiedlungen kann mit Hilfe solcher Beobachtungen abgeschätzt werden. Daraus können Empfehlungen für Ansiedlungen erarbeitet werden.

## Artenliste

Eine vollständige Liste der betreuten Arten ist auf Anfrage erhältlich. 2010 kamen einige Arten dazu, die jetzt im Anbau sind. Saatgut davon kann erst im Sommer 2011 gewonnen werden, falls der Anbau gelingt. Beispiele: *Bunias erucago* (Geflügeltes Zackenschötchen), *Cynosurus echinatus* (Stacheliges

Kammgras), *Salvia sclarea* (Muskatellersalbei - **Bild vorne**) oder *Bassia scoparia* (Besen-Radmelde). Die letzte Art ist in der Schweiz eine eher neue Art, die sich ausbreitet. Es ist nicht entschieden, ob eine solche Art erhalten/gefördert oder der natürlichen Dynamik überlassen werden soll.

## Problemarten

Venuskamm (*Scandix pecten-veneris*): Im Sortengarten wurden Samen aus Äckern unterhalb von Lens angesät und vermehrt. Beim Vergleich dieser Herkunft mit den Venuskamm-Pflanzen von Brentjong hat Ralph Imstepf den Verdacht geäussert, dass diese Herkunft nicht aus dem Wallis stammt, sondern aus dem Süden. Eine Chromosomenanalyse hat dies bestätigt (mündl. Mitt. R.I. 2010). In mühsamer Kleinarbeit werden somit im Sortengarten alle Pflanzen des Venuskamms entfernt. Sobald keine mehr auftreten, wird die ursprüngliche Walliser Herkunft aus Brentjong angesiedelt.

Xeranthemum annuum (einjährige Strohblume) hat ihre Hauptverbreitung im Osten. Sie dringt vereinzelt bis Mitteleuropa vor und wurde im Wallis auch schon gefunden. Da sie eine attraktive Art ist, wäre es schön, sie zeigen zu können. *Xeranthemum inapertum* (Felsenheide-Strohblume) ist im Wallis heimisch, aber sehr selten. Seit einigen Jahren baue ich beide an. Es hat sich gezeigt, dass die beiden Arten nicht stabil sind, sondern sich vermischen können. Es ist deshalb ratsam, auf *X. annuum* zu verzichten und nur die einheimische *X. inapertum* anzubauen. Auch hier braucht es einige Jahre ausreissen und Überwachung, bis die Art eliminiert ist.

## 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.

# Backerlebnis Erschmatt

Susanne Steiner, Leiterin Backerlebnis

12-mal Backerlebnis Erschmatt, ein Spezialbacken und Brotverkauf auf dem Turtmänner Markt im September vergangenen Jahres, viele zufriedene Gäste und tolle Kontakte; das ist die kurze Bilanz des Backerlebnis im Jahre 2010.

Familien, Schulen, Teams von verschiedenen Firmen, Schüler vom Kollegium Brig, AmerikanerInnen, Jahrgängergruppen aus der Region, Kulturinteressierte und vor allem Backbegeisterte haben im Jahre 2010 das Backerlebnis Erschmatt besucht, das Dorf besichtigt, Walliser Liedgut und Walliser Sagenwelt gelauscht und währschafte Walliser „Choscht“ genossen.

Alles in allem brachten die Backerlebnisse dem Konsum Erschmatt einen Beitrag von Fr. 1411.- und der Gemeinde/Bürgergemeinde Mieteinnahmen von Fr. 630.- für die Bürger- und Backstube. Für den Verein Erlebniswelt Roggen schaut dieses Jahr unter dem Strich ein Gewinn von Fr. 589.40 heraus.

Doch nicht die Beträge, sondern die menschlichen



Beziehungen, das Erleben mit allen Sinnen und der Austausch zwischen Einheimischen und Gästen ist die grösste Bereicherung auf beiden Seiten dieses Angebotes. So konnten wir im Jahre 2010 mit amerikanischen Gästen über Ernährungswissenschaft diskutieren, mit Leuten aus Schweden, Australien und Österreich Brotrezepte austauschen und Gemeinsamkeiten kennenlernen, Erfahrungen austauschen und unser Wissen weitergeben und ergänzen.

So sind wir gestärkt und motiviert bereits ins Jahr 2011 gestartet. Wir, das heisst der Ofner Jakob Tscherry, welcher den Ofen für die Backstube schon einheizt, wenn wir noch schlafen. Mitgemeint ist auch Roni Vonmoos, Leiter des Sortengartens, wel-

cher in seinen Dorfrundgängen den Weg vom Korn zum Brot und auch sonst noch viel Wissenswertes rund um das Dorf einfließen lässt. Aber auch Marianne und Edmund Steiner, die immer wieder mal einspringen, wenn ich aus beruflichen Gründen verhindert bin oder wenn mehrere Gruppen eingeteilt werden müssen. All diesen Personen danke ich herzlich für die gute Zusammenarbeit und den freundschaftlichen Kontakt untereinander.

Danke auch an die Gemeinde und Bürgergemeinde von Erschmatt, welche das Projekt immer voll unter-



stützt haben, einen Dank auch an Rafaela Steiner, welche auf dem Gemeindebüro die Reservation für die Lokalitäten vornimmt. Ebenso recht herzlichen Dank an die Präsidentin des Tourismus Erschmatt Anita Schnyder für die Organisation und Weiterleitung einiger Gruppenanmeldungen.

Wir sind gespannt aufs 2011. Bereits im Januar 2011 haben wir mit 50 Schülern des Kollegiums Brig zum Thema einer Unterrichtseinheit „Sauerteig“ Roggenbrot gebacken.

Auch konnten wir über den Naturpark Pfyng-Finges Roggenbrot aus Erschmatt an der Naturmesse in Basel anbieten, da der Naturpark dieses Jahr an diesem Anlass mit einem eigenen Stand vertreten war.

Zum ersten Mal konnten wir auch einer Gruppe von Jahrgängern aus Susten ein kombiniertes Programm von Sagen, garniert mit Walliser Liedern, ne-



ben dem Brotbacken anbieten. Die 2 Sagenzählerinnen Gaby Brunner und Patrizia Plaschy aus dem Boozuteam Agarn präsentierten rund ums Brotbacken spannende Sagen, diese wurden von mir mit



Walliser Volksliedern musikalisch umrahmt.

Bereits haben wir 5 fixe Anmeldungen für weitere Backerlebnisse.

Das alles zeigt, dass die Anstrengungen aller vom Verein „Erlebniswelt Roggen Erschmatt“ Früchte tragen und das Dorf Erschmatt in den letzten Jahren nun tatsächlich mit Roggen und Roggenbrot, aber auch mit Tradition und Innovation, in Verbindung



gebracht wird.

Wer und wie viele Leute im Jahr 2011 den Weg nach Erschmatt finden werden, wird sich weisen. Wir freuen uns bereits jetzt auf alle neuen „Bäckerinnen und Bäcker“. Wir sind bereit.

Zum Abschluss möchte ich ganz herzlich Susanne Hugo für ihre Unterstützung danken, die sie mir im vergangenen Jahr gegeben hat. Immer hat sie mir mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Diese Mithilfe war und ist für mich sehr wichtig und hat dafür gesorgt, dass das Backerlebnis sich im vergangenen Jahr kontinuierlich weiterentwickeln konnte. Vielen Dank liebe Susanne, ich hoffe, dass wir weiterhin eng mit dir verbunden bleiben können.

## Stadel

Der Stadel wird für Führungen regelmässig benutzt. Wir lagern jedes Jahr frische Garben aus den Roggenfeldern der Zelg ein, so dass wir das ganze Jahr über mit den Gästen dreschen können. Anschlies-



send sammeln wir die Körner zusammen und geben sie in die Wanne, mit der die leichten Strohteile ausgeblasen und Teile von anderer Grösse auf den Sieben aussortiert werden.

Im Spycherabteil nebenan hängen Brotleitern mit trockenen Roggenbrot. Somit können wir zeigen, wie das Brot früher konserviert wurde.

## Mühle

Auch sie steht für Führungen bereit. Wir können sie in Betrieb nehmen und Körner mahlen.

## Terrassenlandschaft Zelg

### Roggenanbau

Auf 3 Aren hatten wir im Herbst 09 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 beiseite, wo sie nun an den Führungen zum demonstrieren des Dreschens benutzt werden können.

Auf den anderen Flächen konnten wir rund 300 kg Roggen ernten. Mitgeholfen haben verschiedene Freiwillige. Zum letzten Mal haben wir die alte Dreschmaschine von Erschmatt benutzt. Sie wurde in den 80er Jahren von Pro Erschmatt angekauft und tat seither ihre Dienste. Im Herbst haben wir uns endgültig von ihr getrennt. Bruno Lustenberger konnte sie auf einer Internet-Plattform an einen Liebhaber versteigern. Mit dem Erlös können wir für einige Jahre am Erntetag eine Dreschmaschine mieten.

Beim Pflügen stellte sich heraus, dass der Boden in einer Tiefe von ca. 15 cm stark verdichtet ist. In der untersten Terrasse hat es so viel Quecke, dass der Pflug verstopfte und hängenblieb. Diese Terrasse mussten wir offenlassen. Wir wollen nun den Zustand der Äcker verbessern. Dazu bringen wir Mist ein, lockern den Boden mit einem Schwergrubber tiefer und ziehen die Quecke von Hand heraus.

Am Aussaatag Anfang Oktober trafen sich alt und jung. Von Hand säten wir Roggen aus und arbeiteten ihn mit dem Rechen ein.

Rafael Locher hat im Herbst 2 Sorten ausgesät: den Walliser Roggen auf 3 Aren und die Sorte Cadi auf etwa 30 Aren. Die unterste Terrasse blieb leer.



# Museum

Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt ist Mitglied bei der Vereinigung der Walliser Museen. Wir haben sie eingeladen, ihre Generalversammlung 2010 bei uns abzuhalten. Am 12. Juni durften wir über 40 Mitglieder aus den verschiedenen Walliser Museen bei uns begrüßen und ihnen unser Museum vorstellen. Wir zeigten den kurzen Film "Nitscher und Pfügel", der aus der Arbeit der Ethnologen und Historiker Stephan Hermann und Philipp Eyer entstand. Der zweite Einblick war eine Führung im Sortengarten, der dritte ein Blick in den Stadel.

Die volkskundlichen Arbeiten gehen weiter. Die Film-Interviews werden ergänzt und weitere Ausschnitte erstellt.

Wir wurden als Mitglied beim Verband der Schweizer Museen aufgenommen und sind somit im schweizerischen Museumsführer präsent.

Mit einer Gruppe, die einen Standort für ein Maultiermuseum sucht, sind wir in Kontakt. Es wird vermutlich ein dezentrales Museum geben, und Erschmatt als einer der Standorte kommt durchaus in Frage.

# 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.

# Mitarbeit

Zivildienst, Freiwilligenarbeitswoche, Einzeleinsätze.

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 Aus-

saat vor.

Eine grosse Bereicherung ist der Zivildienst-Arbeitsplatz. Viel Arbeit, die sonst liegenbleibt, kann so erledigt werden; die Qualität der Angebote steigt.

Leute, die bei uns mitarbeiten, erhalten einen intensiven Einblick in die Tätigkeiten des Sortengartens und der Landschaftspflege. Deshalb ist es auch für Einzelpersonen interessant, ein paar Tage mitzuarbeiten.

# Partner, Auftritte

Verzell mer ds Wallis: Geschichten aus dem Wallis in vier Sprachen, das konnten wir Anfang August in Erschmatt hören. Die Erlebniswelt Roggen Erschmatt hat den Anlass mitorganisiert.

Ende September, Pürumärt Cultura in Turtmann: zum Jubiläum der Gemeinde Turtmann gab es einen Mittelaltermarkt, an dem wir das Dreschen und das Brotbacken zeigten.

Im Val de Bagnes plant eine Gruppe von Leuten, den Roggen, das Roggenbrot und den Ackerbau in das Museum zu integrieren. Wir wollen mit diesen Leuten in Kontakt bleiben. Das gleiche gilt für die Gruppe "Au Champ et au Moulin" in Fully, auch hier will eine Initiativgruppe Roggen anbauen und die Tradition rund um den Roggen und das Roggenbrot pflegen.

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 der SL (Stiftung Landschaftsschutz Schweiz) und den auf S.2 aufgezählten Geldgebern.

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

# Bäckerei, Kompetenzzentrum Roggen

Die Pläne zur Bäckerei und zum Kompetenzzentrum Roggen Erschmatt wurden im Rahmen der Genossenschaft Zälgbeck 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 Zälgbeck 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 oder GönnerInnen erhalten.

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

## Backerlebnis

Die einzelnen Tagesangebote finanzieren sich selbst. Der Gesamtumsatz lag bei ca. 8000.- Fr, ein Überschuss von ca. 500.- Fr. geht in die Vereinskasse zugunsten des Roggenanbaus in der Zelg.

## Sortengarten - Erhaltung der Kulturpflanzen

BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) aus dem NAP (nationaler Aktionsplan Erhaltung der Kulturpflanzen), Schweizer Bergheimat, Saatgutverkauf und Spenden. Jahresbudget von ca. 60'000.- Fr., zwischen Roni Vonmoos und den Geldgebern direkt abgerechnet.

## Sortengarten - Begleitflora

Kanton Wallis (DWL - Dienststelle für Wald und Landschaft) zusammen mit dem BAFU (Bundesamt für

Umwelt) und dem FLS (Fonds Landschaft Schweiz). Jahresbudget von ca. 33'000.- Fr., über den Verein Erlebniswelt Roggen abgerechnet.

## Kulturlandschaft Zelg: Ackerbau und Landschaftspflege

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

## Museum, Führungen, Dokumentation

Die Loterie romande stellte uns im Jahr 2008 Geld zur Verfügung, von dem immer noch ein Teil vorhanden ist. Im Berichtsjahr bewilligte uns der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeisterverband einen Betrag von Fr. 2640.-, mit dem wir die Aufbereitung des Backerlebnis für Schulen unterstützen.

## Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Die Jahresrechnung des Vereins kann bei der Geschäftsstelle bestellt werden.