

Leuker Sonnenberge

Jedes Walliser Bergdorf produzierte früher Getreide für die Selbstversorgung. Zur Hauptsache wurde Roggen angebaut. Deshalb wurde der Roggen „choru“ (Korn) genannt. Korn ist immer das Hauptgetreide der jeweiligen Region. Roggen ist das widerstandsfähigste Getreide und gedeiht deshalb gut in den kargen, trockenen Hängen der Walliser Berge. Er überdauert den Winter als Blattbüschel, bildet schnell ein starkes Wurzelwerk und kann im Frühjahr das Wasser der Schneeschmelze nutzen, um in die Höhe zu schießen.

Die höchsten Äcker in den Leuker Sonnenbergen lagen auf rund 1600 m. Die Äcker des Dorfes lagen jeweils beieinander in einem Gebiet und wurden nicht bewässert. Die einzelnen Äcker waren Privateigentum der Familien und wurden nach gemeinsamen Regeln bewirtschaftet. Es gab Zeitfenster für das Führen von Mist, für das Pflügen und Eggen und für die Aussaat. Diese Regeln waren nötig, da die Äcker einer Familie in der ganzen Zelg verstreut waren. Um sie zu erreichen, mussten die anderen Äcker überquert werden. Dieses landwirtschaftliche Anbausystem wird Zelg genannt. Die Zelg war meistens in eine untere und obere Zelg aufgeteilt, die abwechselungsweise ein Jahr brach lag und ein Jahr mit Roggen bepflanzt war. Der Roggen wurde Anfang Herbst ausgesät, vorher wurden die Äcker mehrmals mit Pflug und Egge bearbeitet. Ende Juli war das Korn reif. Nach dem Schneiden mit der Sichel wurden die Goofe (so werden die Roggengarben im lokalen Dialekt genannt) gebunden und zu einem Kornhaufen geschichtet. 14 Tage später wurde der Roggen in ein Tuch eingebunden und in die Stadel transportiert, die Körner wurden bereits ein erstes Mal ausgeschlagen und dann im Winter fertig gedroschen. Ein Teil der Ernte wurde für die Neu-Aussaat beiseite gestellt, aus dem Rest buken die Leute Roggenbrot. Auch beim Backen war genau geregelt, was von der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt wird und was die Familien selber mitbringen müssen. Der Ofen und die Backstube sind Eigentum der Gemeinde oder der Burgergemeinde, ebenso kümmerte sich die Gemeinde um den Sauerteig-Ansatz. Hingegen brachte jede Familie selber Brennholz, ihre Werkzeuge für die Teigbearbeitung und den Ofen, Mehl und Salz mit. Gebacken wurde zwei- bis dreimal im Jahr, in möglichst kurzen Abständen Tag und Nacht, damit der Ofen nie ganz auskühlte. Die Familie, die als erste dran ist, hat viele Nachteile. Sie muss alle Öfen einheizen und braucht dafür mehr Holz und Zeit als die anderen Familien. Deshalb kam jedesmal eine andere Familie als erste an die Reihe, und an manchen Orten mussten alle anderen für den Start ein Stück Holz liefern. Während der Backtage musste jede Familie den Ofen der Backstube für die folgende Familie einheizen. Hier konnte im wahrsten Sinne des Wortes erlebt werden, was es heisst, „jemandem einheizen“.

Terrassenlandschaft

Bei der Bearbeitung des Bodens kamen immer wieder Steine zum Vorschein, die am Rand aufgeschichtet wurden. Durch das Hacken und Pflügen verschob sich die Erde talwärts. So entstanden nach und nach Terrassen aus Trockensteinmauern und bewachsenen Böschungen, die die Landschaft prägen. In Erschmatt liegen die meisten Terrassen in einer Mulde im Hang. Die bewaldeten Bergkretzen bremsen die oft starken Winde etwas und helfen so mit, ein warmes Klima zu schaffen. Die Zelg von Gampel liegt hoch über dem Dorf auf dem Weg zum „Maiensäss“ Jeizinen. Da der Weg ins Dorf zu weit war, um den Roggen dorthin zu transportieren, liegen die Stadel in der Nähe der Felder, anders als in Erschmatt, wo die Stadel im Dorf gebaut wurden. Trockensteinmauern sind wesentliche Elemente der Kulturlandschaft. Ihr Unterhalt wird heute wieder mehr beachtet und gefördert, unter anderem im Dorf Agarn mit einem Kompetenzzentrum für

Trockensteinmauern.

Erschmatt

Das Dorf Erschmatt ist im Inventar der schützenswerten Ortsbilder vertreten. Der alte Dorfteil besteht aus Gebäuden, die von der einst vorherrschenden landwirtschaftlichen Nutzung geprägt sind. Wohnbauten sind oft kombiniert mit Ställen im Untergeschoss und einem seitlich angebauten Scheunenteil. Stadel und Spycher mit den charakteristischen hölzernen Stützel und Steinplatten sind Zeugnis des einst wichtigen Getreidebaus. Einer davon wird heute vom Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt als Roggenstadel zum Dreschen benutzt und kann an Führungen besichtigt werden. Solche Führungen können Sie über die Tourismusorganisation buchen. Auch während eines Backerlebnisses haben Sie Gelegenheit, das Dorf zu entdecken. Das Backerlebnis Erschmatt ist ein Angebot, an dem Sie Ihr eigenes Roggenbrot auf traditionelle Art und Weise herstellen können und dabei viel über das Backen und das Leben von früher erfahren.

Nordöstlich des Dorfes liegt die Zelg, das terrassierte Ackerbaugebiet von Erschmatt. Der grösste Teil der ehemaligen Roggenfelder wird heute beweidet. Nur auf einem Rest von einer halben Hektare baut der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt Roggen an. Im Unterschied zu früher wird der Roggen ohne Fruchtfolge jedes Jahr angebaut. Zwischen dem Roggen wachsen zahlreiche heute selten gewordene Arten der Acker-Begleitflora wie Kornrade, Blutströpfchen, geschlossenes Strohblümchen, rundblättriges Hasenohr. Der Verein fördert diese Arten gezielt.

Ein Teil der Roggenfelder wird traditionell geerntet. Besucherinnen und Besucher können mithelfen und so das Ernten mit der Sichel und das Binden der Goofe kennenlernen. Auch bei der Aussaat von Hand Ende September ist es möglich, dabei zu sein.

Ebenfalls in der Zelg liegt ein Teil des Sortengartens. Zahlreiche Kulturpflanzen des Wallis werden hier erhalten und gezeigt. Das Sortiment reicht von Roggen, Gerste, Weizen über Erbsen und Grossbohnen bis zur Gartenmelde, die hier auch Italienspinat genannt wird. Vor allem im Teil des Sortengartens, der im Dorf liegt, sind auch Kulturpflanzen von ausserhalb des Wallis zu sehen, wie Buchweizen, Kichererbsen, Kolbenhirse, Dinkel oder Emmer. Der Sortengarten erfüllt Aufgaben im Bereich der Vielfalt der Kulturpflanzen. Die Sorten des Wallis werden erhalten und charakterisiert, damit sie auch genutzt werden können, sei dies für die Züchtung von neuen Sorten oder für den Anbau durch interessierte Personen.

Eine Besichtigung ist in der Saison jederzeit möglich, es werden auch Führungen angeboten.

Raimund Rodewald. Ihr schwebt über dem Abgrund. Visp 2011.

Georg Budmiger. Erschmatt (Wallis). Wissenschaftliche Mitteilungen des Schweizerischen Alpenmuseums Bern Nr. 10. Bern 1970.

http://www.wikiwallis.ch/index.php/Roggenanbau_und_Roggenbrot_backen