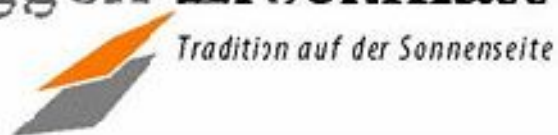


Erlebniswelt Roggen Erschmatt



Jahresbericht 2018



@Budmiger ca. 1960



2009

2018





Mähdrescher: Besichtigung in Italien, im Einsatz in Erschmatt



Erforschung der Steinchännel im Druu



Backerlebnis



Fotos © Spirtengarten /
Erlebnisswelt Roggen



Wunder der Samen



Inhaltsverzeichnis

Roggenernte - Momentbilder aus drei Generationen.....	5
A – Getreidesorten als Natur- und Kulturerbe pflegen.....	7
B – Erlebnis und Bildung.....	9
C – Anlässe, Kommunikation und Dienstleistungen	11
D – Infrastruktur Erlebniswelt: Gebäude und Felder.....	15
E – Bilanz, Erfolgsrechnung.....	16
Dank und Ausblick	18

Steuergruppe

Edmund Steiner, Marlis Mehr, Bruno Lustenberger, Irene da Pieve, Roni Vonmoos-Schaub

Kontakt

Erlebniswelt Roggen Erschmatt, Kreuzstrasse 15, 3957 Erschmatt

+41 (0)27 932 15 19.....

erlebniswelt@erschmatt.ch, www.erschmatt.ch.....

SWIFT RAIFCH22, IBAN CH66 8052 1000 0016 9970 8

Fotos © Sortengarten und Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Roggenernte - Momentbilder aus drei Generationen

Das Titelbild zum Jahresbericht 2018 zeigt drei Aufnahmen. Ihr Sujet ist dasselbe, die Ernte des Walliser Brotgetreides. Die Fotos dokumentieren je eine Roggenernte in der Erschmatters Zälg, und zwar in verschiedenen Epochen: 1960, 2009 sowie im Jahr 2018.

Das erste Foto ist von Georg Budmiger. Dieser Berner Geograf hatte um die 1960er Jahre die Grundlagen für seine Dissertation über die traditionelle Landwirtschaft in den Walliser Bergdörfern gesammelt. Exemplarisch wählte er dazu die Gegend von Erschmatt und Brentschen. Seine Arbeit ist deswegen so wertvoll, weil sie die damalige Wirtschaftsweise kurz vor ihrem Verschwinden detailreich und wissenschaftlich minutiös nachzeichnete.

Diese traditionelle Form der Landwirtschaft wird hierzulande kaum mehr betrieben. Damit droht das Natur- und Kulturerbe aus dieser Zeit langsam zu verschwinden, wenn man sich nicht explizit darum kümmert, dieses Erbe zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Genau dieses Anliegen verfolgt der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt. Er setzt sich zum Ziel, die botanische Vielfalt des herkömmlichen Roggenanbaus zu erhalten und den Weg vom Korn zum Brot - als Walliser Kulturerbe - heutigen und kommenden Generationen zugänglich zu machen. Er darf 2018 auf sein 15-jähriges Bestehen zurückblicken. Die Vereinsaktivitäten in dieser Zeitspanne haben Erschmatt nach aussen als einen Ort bekannt gemacht, in dem das Natur- und Kulturerbe des Roggens aktiv gepflegt und gefördert wird.

Das zweite Bild der Roggenernte aus dem Jahr 2009 symbolisiert gewissermassen den Tätigkeitsbereich des Vereins seit seiner Gründungsphase. Das Schneiden und Binden der reifen Roggenhalme, früher eine meist von Frauen ausgeübte Tätigkeit, wird nun Teil eines Animations- und Bildungsprogrammes. «Choru schniidu» ist hier nicht mehr eine Arbeit für den eigenen Lebensunterhalt, sondern eine Antwort auf die Neugier, das Walliser Kulturerbe sinnlich und mit den eigenen Händen zu erfahren.

«Liebe geht durch den Magen» - das altbekannte Sprichwort trifft auch in unserem Falle zu. Durch Animationen allein kann die botanische Vielfalt der Getreideterrassen nicht erhalten werden. Es braucht neben Erlebnisanlässen auch marktfähige Produkte aus dem Walliser Brotgetreide, die dem Magen schmeicheln. Viele Bäckereien und Restaurants im Wallis, so auch unser Partner vor Ort, die Stiftung Roggen, haben sich diesem Ziel verschrieben.



Pflügen mit Pferdekraft, Korn schneiden mit der Sichel, diese Methode der Roggenproduktion kennen die meisten wohl nur noch aus Bildern und Filmen. Der Anbau von Roggen ist

in den steilen und schmalen Hangterrassen praktisch zum Erliegen gekommen. Der Grund: Die Ernte und das Dreschen allein durch Handarbeit sind zu arbeitsaufwändig. Es fehlte, im Gegensatz zur Milchwirtschaft, die Möglichkeit zur Mechanisierung bei der Roggenernte. Die gängigen Mähdrescher, wie sie in der Ebene verwendet werden, sind für steile Lagen, wie wir sie in Erschmatt und anderswo vorfinden, gänzlich ungeeignet.

Die Lösung für dieses Problem stammt in unserem Fall aus China. Das dritte Bild zeigt einen kleinen Hangmähdrescher in der Erschmatt Zälg im Jahr 2018 in Aktion. Eine Initiativegruppe, in der auch unser Verein Erlebniswelt Roggen mitbeteiligt war, hat drei dieser Gefährte aus dem Fernen Osten importiert. Sie stehen nun im Einsatz in Grenchiols, in Bürchen und in Erschmatt, selbstverständlich können sie auch andernorts eingesetzt werden. Als Optimisten hoffen wir, dass es damit gelingen wird, den naturnahen Anbau von Roggen in vielen Walliser Bergdörfern wieder zu beleben. Unsere Erwartung ist, dass sich durch vermehrten Roggenanbau auch die biologische Vielfalt vergrössern wird. Dazu müssen die Konsumenten aber bereit sein, die veredelten Roggenprodukte zu einem angemessenen Preis zu kaufen. Wertschöpfung und Wertschätzung gehen dann Hand in Hand.

Edmund Steiner, Präsident

A – Getreidesorten als Natur- und Kulturerbe pflegen

Sortengarten Erschmatt – Schaugarten und Begleitflora

Ziel des Sortengartens ist es, dass die interessierte Öffentlichkeit die verschiedenen einheimischen Getreidesorten und die Ackerbegleitflora kennenlernen kann. Interessenten und Interessentinnen erhalten Beratung und Saatgut und werden mittels thematischer Führungen über die Erhaltung der Biodiversität informiert. Dazu betreiben wir einen öffentlich zugänglichen Sortenschaugarten mit Sorten aus dem NAP¹ und seltenen Arten der Ackerbegleitflora. Der Sortengarten wird seit 1985 von Roni Vonmoos-Schaub betreut.

Die gesteckten Ziele konnten erreicht werden. Im Schaugarten war eine Vielzahl von Getreidesorten zu sehen, fast alle davon sind auf der Positivliste (Liste der anerkannten alten Sorten der Schweiz) aufgeführt. Zum Teil führte der Schaugartenweg entlang der Anbauflächen, die für die Beobachtungsprojekte von Getreidesorten benutzt wurden. So konnte die Arbeit dieser Projekte ebenfalls erläutert werden. Zu diesen Projekten existieren separate Jahresberichte.

Nebst Getreidesorten waren im Schaugarten auch Erbsen, Grossbohnen (Ackerbohnen), Gartenmelde, Buchweizen und verschiedene alte Gemüsepflanzen zu sehen.

Auf den Roggenfeldern in der Zelg und im Sortengarten waren zahlreiche Arten der Ackerbegleitflora zu sehen. Viele dieser Arten sind heute selten geworden und müssen mit gezielten Massnahmen erhalten werden. Diese Arten werden wenn nötig angesät, gepflegt, Saatgut wird geerntet und ist erhältlich. Unterstützt wird diese Arbeit vom Kanton Wallis (DWL – Naturschutz)² und von zwei Stiftungen.



Der Sortengarten ist unter anderem Mitglied bei Hortus Botanicus Helveticus³, der Vereinigung der botanischen Gärten der Schweiz. Diese organisieren jedes Jahr Anlässe im Rahmen der Botanica. In den drei letzten Jahren standen diese unter dem Motto „die letzten ihrer Art“. Dabei soll die Rolle der botanischen Gärten bei der Erhaltung von bedrohten Arten gezeigt werden. In Erschmatt widmen wir uns den seltenen Arten der Ackerbegleitflora. Als Beispieelpflanze haben wir das Blutströpfchen und den Acker-Schwarzkümmel ausgesucht.⁴

¹ [NAP](#)=Nationaler Aktionsplan zur Erhaltung der Kulturpflanzen, Bundesamt für Landwirtschaft

² [Dienststelle für Wald und Landschaft DWL](https://www.vs.ch/web/sfp/nature-paysage) <https://www.vs.ch/web/sfp/nature-paysage>

³ <https://botanica-suisse.org/hbh/>

⁴ <http://botanica-suisse.org>

Das Angebot, Saatgut von alten Sorten zu bestellen, wurde im Jahr 2018 wiederum von mehr als 100 Personen benutzt. Eine Auswahl von Sorten findet sich auch im Sortenfinder von pro specie rara. Auf der Internetseite des Sortengartens ist das Angebot neu nicht nur als Liste, sondern in Form eines Internet-Shops vorhanden. Die Nachfrage wird dadurch grösser.

Der Schaugarten wird in einem mehrjährigen Projekt verbessert und inhaltlich erweitert⁵. Zahlreiche kleine Verbesserungen erleichtern den Besuchern das Gartenerlebnis. Die Stellvertretertafeln, die seit 2016 im Einsatz sind, haben sich bewährt und wurden erweitert. Sie werden dann hingestellt, wenn die Pflanzen keine ihrer Merkmale zeigen, entweder weil sie noch zu klein sind oder weil nur noch Erntereste vorhanden sind. So kann die Saison verlängert werden. Die Besucher und Besucherinnen erfahren auch dann etwas über die Sorten, wenn sie den Garten nicht zum optimalen Zeitpunkt besuchen.

Im Juli/August waren zehn Freiwillige für eine Woche in Erschmatt, um bei den vielen Arbeiten im Sortengarten mitzuhelfen. Wir haben zusammen etliche Sorten geerntet, den Boden für die nächste Aussaat vorbereitet und die Landschaft in der Zelg gepflegt. Die Teilnehmenden haben viel über die Biodiversität erfahren.

Der Schaugarten wurde 2018 vom BLW (Bundesamt für Landwirtschaft), der Schweizer Bergheimat, der SL (Stiftung für Landschaftsschutz) und zwei weiteren Stiftungen unterstützt. Für den Freiwilligeneinsatz besteht eine Zusammenarbeit mit der SUS (Stiftung Umwelteinsatz Schweiz). Wir danken allen, die den Schaugarten materiell und ideell unterstützen.

Ackerbau Zelg

Die Zelg ist die terrassierte Ackerlandschaft nordöstlich von Erschmatt. Jede Familie pflegte hier früher ihre Äcker, die ihnen den Anbau von Roggen und damit das tägliche Roggenbrot ermöglichten. Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt besitzt einen kleinen Teil der ursprünglichen Ackerlandschaft und produziert auf etwa 35 Aren Roggen. Wir benutzen dazu die alte Sorte Cadi.

Auf den Feldern wachsen zahlreiche Arten der Ackerbegleitflora. Teils sind die Arten von selbst wieder gewachsen, als wir mit dem Ackerbau begonnen haben, teils werden die Arten mit Saatgut aus Vermehrungen des Sortengartens wieder angesiedelt. Beispiele von Arten, die sich von selbst wieder angesiedelt haben: Acker-Rittersporn, Sandmohn, Klatschmohn, Saatmohn, gelber Günsel, Kornblume. Arten, die aktiv unterstützt werden: Acker-Schwarzkümmel, Sommer-Adonis, Blutströpfchen, Spatzenzunge, Acker-Mannschild.

Die Äcker werden von Rafael Locher in unserem Auftrag gepflügt und angesät. Seit diesem Jahr besitzen wir einen kleinen Mähdrescher aus China, mit dem die Felder befahren werden können⁶. Der Mähdrescher ist ca. 120 cm breit und 900 kg schwer und fährt auf Raupen. Die Ernte ist dadurch sehr viel einfacher geworden. Wir können zu zweit arbeiten und es dauert etwa 4 Stunden, bis der Roggen geerntet ist. Das Stroh bleibt auf dem Feld verteilt liegen und wir rechen es anschliessend zusammen. Es wäre zu viel Stroh, um es unterzupflügen.

Die Maschine werden wir auf Anfrage ausleihen. Wir erhoffen uns, dass der Ackerbau auf kleinen Flächen im Wallis so Aufwind erhält.

⁵ Mit Unterstützung der [Stiftung Landschaftsschutz Schweiz](#) und des Lotteriefonds Kanton Zürich

⁶ <http://www.sortengarten.ch/klein-maehdrescher/>



Roggenbrot im Wallis – immaterielles Kulturerbe / lebendige Tradition

Wir wollen den Kontakt unter den verschiedenen Leuten und Gruppen, die in den traditionellen Dorfbacköfen im Wallis noch Roggenbrot backen, vertiefen. Dazu besuchen wir sporadisch Anlässe an andern Orten oder laden Leute zu uns ein. Am Ofen- und Mühltage erhielten wir Besuch aus Steinhaus und von weiteren Interessierten aus dem Wallis.

B – Erlebnis und Bildung

Die Pflege des Natur- und Kulturerbes rund um den Roggen braucht, wie in Teil A gezeigt, eine fachliche und wissenschaftliche Grundlage. Die gleiche Aufmerksamkeit gehört der Vermittlung dieses Erbes. In diesem Teil informieren wir darüber, wie wir verschiedenen Zielgruppen dieses Natur- und Kulturerbe näherbringen.

Animationen und Führungen

Unsere Angebote sprechen verschiedene Zielgruppen an:

Die *Choru-Werkstatt* wird für Schulklassen, Kinder- und Jugendgruppen organisiert. Dazu gehören verschiedene Ateliers, die den Weg vom Korn zum selbstgebackenen Brot erlebbar machen.

Familienerlebnisse beinhalten die gleichen Ateliers vom Korn zum Brot, angesprochen sind hier Familien, die dieses Angebot individuell buchen. Beide Angebote erstrecken sich in der Regel über einen ganzen Tag.

Im Unterschied dazu ist das *Familienangebot* öffentlich und dauert 2 bis 3 Stunden. Es findet in den Sommermonaten statt; die Aktivitäten rund um das Dreschen, Wannern und Mahlen von Korn werden erlebbar, nicht aber das Backen selbst. Die Anmeldung erfolgt bis am Vortag über Leuk Tourismus.

Die *Führungen im Sortengarten* nutzen Personen, welche sich vor allem für die Artenvielfalt interessieren. Diese sind öffentlich ausgeschrieben oder werden à la carte auf Anfrage angeboten. Nach Absprache ergänzen wir den Besuch des Sortengartens durch einen geführten Rundgang im Dorf. Nebst den Führungen besichtigten einige hundert Personen den Schaugarten oder das Dorf auf eigene Faust. Oft ergibt sich die Möglichkeit, mit diesen Besucherinnen und Besuchern ins Gespräch zu kommen und deren Fragen zu beantworten.

Am *Erntetag* Ende Juli liessen wir die traditionellen Arbeitsmethoden aufleben. Wir ernteten den Roggen auf einem Teil der Ackerfläche. Die traditionellen „Goofe“ (Garben), Resultat des Erntetages, wurden in unserem Stadel eingelagert. So konnten wir an den Führungen zeigen, wie man Getreide drischt. Auch die Schulklassen, die die „Choru-Werkstatt“ besuchten, erhielten einige „Goofen“, um das Dreschen auszuprobieren.

Einen Mix aus den oben aufgelisteten Angeboten offerierten wir am Ofen- und Mühletag im Mai. Die nachfolgende Übersicht enthält Angaben über die durchgeführten Anlässe. An deren Organisation und Durchführung wirkten die folgenden Personen mit: Roni Vonmoos-Schaub, Irene da Pieve, David da Pieve, Beatrice Locher, Walter Marty, Christine Seipelt, Susanne Steiner und Edmund Steiner. Diese Arbeiten werden teils entschädigt (insgesamt 338 Stunden), teils sind sie Bestandteil des Tätigkeitsfeldes im Rahmen des Sortengartens. Und nicht zuletzt kommen viele viele ehrenamtlich geleistete Stunden hinzu, welche die eben genannten Personen für den Verein und seine Anliegen leisten.

Uns macht die Arbeit mit den Gruppen und den Schulklassen grossen Spass. Wir freuen uns über jede Anfrage.

Anlässe 2018

Angebot	Zielgruppe	Modus	Anzahl	Teilnehmende
Choru-Werkstatt	Schulklassen Kinder-/Jugendgruppen	Wird auf Einzelanfrage à la carte organisiert	7	144
Familienerlebnis (inkl. Backen)	Familien	Wird auf Einzelanfrage à la carte organisiert	2	20
Familienangebot (ohne Backen)	Familien	Öffentlich ausgeschrieben; kann bis am Vortag gebucht werden	1	5
Backerlebnis	Erwachsene Gruppen, Vereine, Unternehmen	Wird auf Einzelanfrage à la carte organisiert	15	159
Führungen Sortengarten/Dorf	Erwachsene	Teils öffentlich ausgeschrieben, mehrheitlich jedoch auf Einzelanfrage organisiert	10	121
Spezifische Angebote (z.B. Ofen- und Mühletag)	alle	Öffentlich, keine Anmeldung erforderlich	1	200

C – Anlässe, Kommunikation und Dienstleistungen

Ofen- und Mühletag am 12. Mai 2018

Immer nach Auffahrt organisiert die Vereinigung der Schweizer Mühlenfreunde den Mühletag. Viele traditionelle Mühlen in der ganzen Schweiz sind dann geöffnet. Wir nahmen diesen Tag zum Anlass, den Besuchern und Besucherinnen unsere alte Dorfmühle vorzuführen, verbunden mit Videoaufnahmen von Oskar Inderkummen, dem letzten Dorfmüller.

Kinder konnten im Hohen Spycher selber Roggen mahlen und im Roggenzentrum etwas für den Muttertag backen. Führungen im Dorf und im Sortengarten, Filme und Spiele gehörten ebenfalls zum Tagesprogramm. Neben dem Degustieren von Gewürzbrötchen aus dem Holzofen gab es für das leibliche Wohl Pizza aus dem Holzofen, die sehr grossen Zuspruch fand. Die Burgerstube-Pizzeria war den ganzen Tag über gut frequentiert.

Kultur im Hohen Spycher

Der Verein Erlebniswelt Roggen engagiert sich für den Erhalt, die Aufwertung und Weiterentwicklung des Natur- und Kulturerbes rund um den Roggen und fördert Bestrebungen und Projekte zur Erhaltung der Kulturlandschaft und der biologischen Vielfalt. An der letztjährigen GV wurde eine Erweiterung des Zweckartikels beschlossen, indem sich der Verein für ein vielfältiges Kulturleben in und um Erschmatt einsetzt.

Die Abbildungen auf den Umschlagseiten vermitteln Einblicke in die realisierten Angebote. Es zeigt sich, dass sich die Räumlichkeiten des Hohen Spychers für Kleinanlässe mit bis zu 40 Personen sehr gut eignen. Einen Anlass konnten wir wegen den sommerlichen Temperaturen draussen durchführen, mit der Bühne unter den vier Mauerpfeilern und dem Zuschauerraum auf dem Platz davor. Nachfolgend eine kurze Übersicht:

12. Mai 2018	Wunder der Samen – in Wort, Bild und Klang Mit Brigit Marti (Lyrik) & Rosemarie Le Grand (Klanginstrumente)
2. Juni 2018	Schweizer Garde – von Innen und Aussen gesehen Zwei ehemalige Schweizer Gardisten und ein Fotograf berichten Mit Jerome Fux, Bernhard Rotzer & Rüdiger Findeisen
30. Juni 2018	Der Clan vom Berg – Abusitz Lesung und Hängärt mit Buchautorin Sybille Bayard und ihren Verwandten
20. Okt. 2018	Die Steinkännel im Bru erzählen Neues über die stummen Zeugen des Wasserwassers von Erschmatt Marc Eichenberger, Bernhard Prumatt, Walter Marty & Edmund Steiner

Zwischen 25 bis 40 Personen nahmen jeweils an den Einzelanlässen teil. Die Besucher und Besucherinnen schätzten die Darbietungen wie auch den Apéro im informellen Teil danach. Der Eintritt war frei, eine Kollekte trug etwas zur Deckung der Kosten bei. Zusammen mit dem Unterstützungsbeitrag der Gemeinde Leuk gelingt es, das Programm kostendeckend durchzuführen. Der Erfolg motiviert uns, das Programm im kommenden Jahr fortzusetzen.

Der Verein fungierte formell als Träger des Projektes zur Untersuchung der Steinkännel im Bruu.

Anlässe à la carte

Einige Male organisierten wir auf Anfrage für private Gruppen einen Tagesanlass à la carte: In der Regel gehören dazu Führungen in Dorf und im Sortengarten, Verpflegung im Hohen Spycher, Animationen im Stadel, im Spycher und in der Ofenstube. Diese Dienstleistungen sind sowohl für die neugierigen BesucherInnen als auch für diejenigen, die beim Anlass helfen und mitwirken, sehr anregend. Die positiven Rückmeldungen entschädigen - neben einem bescheidenen Lohn - für die Anstrengungen bei der Durchführung des Anlasses.

Wir konnten mehrere Backerlebnisse für JournalistInnen durchführen, dies in Zusammenarbeit mit Leukerbad Tourismus und Valais Promotion.

Zu Besuch waren Medienschaffende aus Grossbritannien, Italien und Deutschland. Sie berichteten in Medien wie La Repubblica, [Lostinfood](#), [Gamberosso](#), [Kir Royal](#), [Reise-stories](#), und anderen.

Einen Überblick finden Sie auf <http://www.erschmatt.ch/wordpress/echo/>.

Beispiel 1

Andy Mossack 1.11.2018 [Tripadvisor](#)

Ordinarily, it would take over 24 hours to heat this oven, so I was pretty fortunate it was good and ready by the time I got there. I was here to work, and work I did. After all, you can't make proper mountain rye bread in Erschmatt without breaking a proper sweat.

The wonderful people of Erschmatt have proudly kept up the tradition of bread-making dating back centuries despite a decline in interest from neighbouring settlements. This enchanting mountain-top village still grows rye on ancient terraces high up above Leuk and grinds the flour in equally ancient mills. The Valasian rye bread that emanates from all this toil is so hardy it lasts for months, a much-needed source of food during the cold winter. Marianne and Edmund Steiner together with colleagues from their community all pull together to make this delicious bread and I wanted to find out their secret.

Normalerweise würde es über 24 Stunden dauern, diesen Ofen zu heizen, also hatte ich das Glück, dass er gut und bereit war, als ich dort ankam. Ich war hier, um zu arbeiten, und ich habe gearbeitet. Schließlich kann man in Erschmatt kein richtiges Bergroggenbrot herstellen, ohne richtig ins Schwitzen zu kommen.

Die wunderbaren Erschmätter haben die jahrhundertealte Tradition der Bäckerei trotz des nachlassenden Interesses der benachbarten Siedlungen mit Stolz fortgesetzt. Das bezaubernde Bergdorf baut noch heute Roggen auf alten Terrassen hoch über Leuk an und mahlt das Mehl in ebenso alten Mühlen. Das Walliser Roggenbrot, das aus all dieser Mühe hervorgeht, ist so widerstandsfähig, dass es monatelang hält, eine dringend benötigte Nahrungsquelle im kalten Winter. Marianne und Edmund Steiner ziehen zusammen mit Kollegen aus ihrer Gemeinde an einem Strang, um dieses köstliche Brot zu backen, und ich wollte ihr Geheimnis herausfinden.



Das kriegen wir gebacken!

Zu viele Köche verderben den Brei, fürs Teigrühren in der **ERLEBNISWELT ROGGEN** in Erschmatt VS braucht's jede Hand. Beim Backen eines Walliser Roggenbrots lernt Familie Schneider das Natur- und Kulturerbe der Walliser kennen.

4. Impastare il pane secondo antiche tradizioni

A Erschmatt si va alla scoperta delle **antiche tradizioni contadine** e di un prodotto tipico del Vallese: il **pane di segale**! La segale infatti è l'unico cereale che può essere coltivato anche in altitudine perché capace di resistere alle difficili condizioni climatiche alpine. Per questo la farina di segale ha rappresentato nella storia e nella tradizione un elemento fondamentale nelle comunità agricole montane.



Pane di segale a Erschmatt - Vallese | © Silwa

www.erschmatt.ch

Auf der Internetseite www.erschmatt.ch stellen wir unseren Verein mit seinen Angeboten vor. Wir haben die Seite in drei Hauptbereiche unterteilt. Im Bereich Natur- und Kulturerbe präsentieren wir allerlei Wissenswertes über den Sortengarten, die Landschaft, den traditionellen Anbau von Roggen und die dazu nötigen Gebäude und Infrastruktur. Im Bereich Erlebnis und Bildung zeigen wir unsere Angebote für das Publikum, sei es das Backerlebnis, die „Choru-Werkstatt“, die Führungen oder den Erntetag. Im dritten Bereich (Gaumen und Gastronomie) präsentieren wir Rezepte mit Roggen. Es ist ein Link zum Restaurant und zur Bäckerei vorhanden. Viele der Inhalte sind auf englisch und französisch verfügbar.

Vorarbeiten für eine neue Internetseite sind im Gang. Wir möchten die Startseite informativer gestalten, damit die BesucherInnen die gewünschten Inhalte einfacher finden.

Netzwerkarbeit

Brot gehört zu den Grundnahrungsmitteln. Nicht zuletzt deshalb haben sich in verschiedenen Regionen unterschiedliche Traditionen und Gewohnheiten entwickelt. Die Veränderungen in der Lebens- und Arbeitswelt führen dazu, dass man sich des Wertes von handgemachtem Brot immer mehr bewusst wird.

Unser Verein pflegt Kontakte zu anderen Organisationen und Initiativen, zur eigenen Bereicherung und um Erfahrungen auszutauschen.

D – Infrastruktur Erlebniswelt: Gebäude und Felder

Hoher Spycher (Kulturspycher)

Der Hohe Spycher bewährt sich. Wir haben dort mehrere Anlässe durchgeführt, zum Beispiel eine Lesung mit Musik „Wunder der Samen“, einen Vortrag über die Erforschung der Steichännel im Bruu, eine Lesung „der Clan vom Berg“ von Varen (siehe oben). Auch für private Anlässe wurde er mehrmals genutzt.

Ofenstube, Stadel, Mühle, Backstube

All diese Gebäude und Lokalitäten dienen uns dazu, das Backerlebnis durchzuführen und an den Führungen die Arbeiten rund um den Roggen zu zeigen. Die Gebäude müssen gepflegt und unterhalten werden, was wir (unter anderem mit der Hilfe des Zivildienstleistenden) regelmässig machen.

Roggenäcker in der Zelg

Siehe vorne unter Teil A, Ackerbau Zelg

Buchhaltung

Marianne Steiner und Irene da Pieve erledigen die Zahlungen und die Buchungen. Sie werden von Christian Pfaffen beim Abschluss unterstützt.

E – Bilanz, Erfolgsrechnung

Bilanz bis zum 31.12.2018

Konto	Bezeichnung	Aktiven	Passiven
Aktiven			
Umlaufvermögen			
Flüssige Mittel			
1020	Vereinskonto 16997.08	14'390.74	
Total Flüssige Mittel		14'390.74	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen			
1300	Aktive Rechnungsabgrenzung (TA)	5'000.00	
Total Aktive Rechnungsabgrenzungen		5'000.00	0.00
Total Umlaufvermögen		19'390.74	
Anlagevermögen			
Finanzanlagen			
1400	Konsum Erschmatt Anteilschein	200.00	
Total Finanzanlagen		200.00	0.00
Mobile Sachanlagen			
1500	Museum-Gegenstände	500.00	
1510	Mobilier und Einrichtungen	5'600.00	
1520	Maschinen	500.00	
Total Mobile Sachanlagen		6'600.00	0.00
Immobilien Sachanlagen			
1600	Zelg Land	7'953.00	
1601	Stadel/Museum	1'138.40	
1602	Trockenmauern	1.00	
Total Immobilien Sachanlagen		9'092.40	0.00
Total Anlagevermögen		15'892.40	
Total Aktiven		35'283.14	
Passiven			
Kurzfristiges Fremdkapital			
Passive Rechnungsabgrenzung (TP)			2'000.00
Total Passive Rechnungsabgrenzungen		0.00	2'000.00
Total Kurzfristiges Fremdkapital			2'000.00
Eigenkapital (juristische Person)			
Vereinskapital			33'061.74
Total Eigenkapital (juristische Person)			33'061.74
Total Passiven			35'061.74
Total Bilanzkonti		35'283.14	35'061.74
Gewinn		0.00	221.40
		35'283.14	35'283.14

Erfolgsrechnung vom 01.01.2018 - 31.12.2018

Konto	Bezeichnung	Aufwand	Ertrag
Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen/Leistungen			
3000	Mitgliederbeiträge		1'230.00
3010	Spenden		270.00
3200	Backerlebnis		1'374.40
3300	Choruwerkstatt		917.20
3500	Kulturanlässe		1'491.20
3611	Familientag 1		45.50
3810	Mieteinnahmen/Mietaufwand		1'140.00
3890	Kulturfunken		455.00
3891	Schülerbeiträge RB Gampel-Steg		-50.00
3900	Erschmatt glockt		-503.55
Total Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen/Leistungen		0.00	6'369.75
Betrieblicher Aufwand, Abschreibungen			
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz mobile Sachanlagen			
6101	URE Maschinen und Apparate	765.90	
Total Unterhalt, Reparaturen, Ersatz mobile Sachanlagen		765.90	
Diverses			
6212	Ofenstube	120.00	
6240	Choruwerkstatt allgemein	-3'112.70	
6250	Ackerbegleitflora / Sortengarten	2'338.30	
6280	Anbau Roggen Zelg	300.00	
6291	Schülerbeiträge RB Gampel-Steg	-2'500.00	
6292	Mehleinkauf / Mehl- und Brotverkauf	-577.10	
Total Diverses		-3'431.50	
Versicherungen, Abgaben, Gebühren			
6300	Versicherungen, Abgaben, Gebühren	702.55	
Total Versicherungen, Abgaben, Gebühren		702.55	
Energie- und Entsorgungsaufwand			
6400	Holz und Energie	-246.25	
Total Energie- und Entsorgungsaufwand		-246.25	
Verwaltungsaufwand			
6500	allg. Verwaltungs-A./Porti/Spesen/GV	2'943.70	
Total Verwaltungsaufwand		2'943.70	
Werbeaufwand			
6600	Werbung	1'497.70	
Total Werbeaufwand		1'497.70	
Sonstiger betrieblicher Aufwand			
6710	Mitgliedschaften	430.00	
Total Sonstiger betrieblicher Aufwand		430.00	
Abschreibungen und Wertberichtigungen			
6800	Abschreibungen und Wertberichtigungen	3'458.05	
Total Abschreibungen und Wertberichtigungen		3'458.05	
Finanzaufwand			
6900	Finanzaufwand / -ertrag	28.20	
Total Finanzaufwand		28.20	
Total Übriger betrieblicher Aufwand, Abschreibungen		6'148.35	0.00
Total Erfolgskonti		6'148.35	6'369.75
Gewinn		221.40	0.00
		6'369.75	6'369.75

Dank und Ausblick

Viele Institutionen wie Einzelpersonen ermöglichen es uns, das Natur- und Kulturerbe rund um den Roggen zu erhalten und neu zu beleben. Wir bedanken uns bei allen, die uns mit ehrenamtlichem Engagement, durch berufliche Arbeit, ideell sowie finanziell unterstützt haben.

Wir bedanken uns namentlich bei:

- dem Gemeindepräsidenten Martin Lötscher, dem gesamten Gemeinderat und der Gemeindeverwaltung Leuk für die wohlwollende Unterstützung während dem ganzen Vereinsjahr
- der Burgerschaft Leuk, die uns Räumlichkeiten für das Backerlebnis zur Verfügung stellt
- dem Regionalen Naturpark Pfyn-Finges für die Zusammenarbeit
- Leuk Tourismus für die Informationsarbeit zu Anlässen des Vereins
- den vielen Geldgebern, namentlich der Gemeinde Leuk, dem Bundesamt für Landwirtschaft, dem Kanton Wallis (Dienststelle für Wald und Landschaft – Naturschutz, der Kulturförderung und dem Kulturfunken), dem Fonds Landschaft Schweiz, der Raiffeisenbank Gampel-Raron, der Loterie Romande, der Schweizer Bergheimat, der Stiftung für Landschaftsschutz Schweiz, pro patria, der Stiftung Umwelteinsatz Schweiz, dem Lotteriefonds Kanton Zürich, der Temperatio-Stiftung, der Stiftung Gerda Techow sowie den vielen privaten Gönnerinnen und Gönnern
- den vielen Mitwirkenden in den einzelnen Bausteinen und Arbeitsgruppen des Vereins, im speziellen sind dies:
 - für das Backerlebnis und die Choru-Werkstatt: Marianne Steiner, Irene Da Pieve-Hunger, David Da Pieve, Beatrice Locher, Walter Marty, Vreny Pelzmann, Christine Seipelt Weber, Edmund Steiner, Susanne Steiner, Roni Vonmoos-Schaub
 - für die Buchhaltung Marianne Steiner-Hertig, Irene Da Pieve und Christian Pfaffen und den beiden RevisorInnen Ursula Findeisen und Leo Kronig
 - Rafael Locher und den Freiwilligen für die Arbeiten in der Zälg
 - den Mitarbeitenden im Sortengarten Roni Vonmoos-Schaub, Gabrielle Schaub Vonmoos sowie dem Zivildienstleistenden Mario Hügi
 - den vielen Helferinnen und Helfern beim Ofen- und Mühletag und den anderen Anlässen
- den vielen freiwilligen Helferinnen und Helfer, die mit ihrem Einsatz zum Gelingen der Projekte im Vereinsjahr 2018 beigetragen haben; Freiwilligenarbeit ist in der heutigen Arbeits- und Lebenswelt alles andere als selbstverständlich. Umso mehr schätzen wir die riesige Arbeit sehr, die teils unentgeltlich, teils für bescheidene Entschädigungen und mit viel Herzblut geleistet wird.

Ausblick 2019

Für das kommende Vereinsjahr ist Folgendes geplant: Angebote Backerlebnis, Choru-Werkstatt, Familienerlebnis ausbauen, den Hohen Spycher mit Anlässen beleben, Pflege der Zälg, Verbesserung der Ofenstube.

Roni Vonmoos-Schaub wird sich voraussichtlich im Sommer 2021 in den Ruhestand zurückziehen. Um eine geeignete Nachfolge zu finden, arbeiten wir mit dem Naturpark Pfyn-Finges zusammen. Es geht dabei nicht nur darum, eine Person zu finden, sondern auch um die Definition der Aufgaben und um deren Finanzierung.





Vieltal: im Sortengarten: Geistesorten, Feid mit 10 Weizensorten, Buchweizen



Schweizergarde



Der Bayard-Clan



