

Erschmatt pflegt seine Roggenkultur

Roggenernte Jedes Jahr Ende Juli/Anfang August lädt der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt zur traditionellen Roggenernte. Wie in alten Zeiten wird der Roggen mit der Sichel geschnitten, zu Garben zusammengebunden und anschliessend auf dem Feld zum Trocknen ausgelegt.

Seiten 6/7

Wallis

Roggenernte nach alter Väter Sitte an einem heissen Sommertag

Was der Safran für Mund, der Heida für Visperterminen, das ist der Roggen für Erschmatt. Am Samstag wurde der Roggen wie zu Grossvaters Zeiten von Hand mit der Sichel geerntet.

Frank Oliver Salzgeber

Die Szene auf den Zälg-Terrassen hätte auch vor 100 Jahren stattfinden können: Ein Dutzend Personen schneiden oberhalb von Erschmatt mit Sichel Roggen und binden diesen anschliessend mit einem speziellen Knoten zu Bündeln, sogenannten Garben. Diese Garben oder Goofen, wie man in Erschmatt sagt, werden dann zum Trocknen einige Tage auf dem Feld liegen gelassen.

«Jedes Jahr wollen etwa zehn Leute miterleben, wie der Roggen in früheren Zeiten geerntet wurde, und legen selber Hand an», erzählt Edmund Steiner, Präsident des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt. Der 2003 gegründete Verein hat heute 152 Mitglieder und engagiert sich für den Erhalt, die Aufwertung und Weiterentwicklung des Natur- und Kulturerbes rund um

den Roggen. «Wir wollen den Weg aufzeigen, wie das Korn zum Brot wird», sagt Steiner. Dafür organisiert der Verein für die Öffentlichkeit jährlich rund 50 Info-Anlässe. Diese werden insgesamt von 700 bis 800 Teilnehmern besucht. Einer dieser Anlässe: die traditionelle Roggenernte Ende Juli/Anfang August.

Roggen war früher die Lebensgrundlage

Eine, die an diesem Samstag zum ersten Mal mitmacht, ist Colette Grünbaum. «Das ist ein toller Anlass, bei dem man alte Traditionen kennenlernen kann.» Die gebürtige Zürcherin lebt seit zwei Jahren in Erschmatt. Zum Wallis hat die Pensionärin eine besondere Beziehung. Ihre Mutter kommt aus Mollens. «Mich interessiert, wie die Menschen hier frü-

her gelebt und überlebt haben», sagt sie.

In den Bergdörfern des Wallis war der Roggen die Lebensgrundlage der einheimischen Bevölkerung. Noch bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts pflanzten die Einwohner von Erschmatt und Bratsch auf den Terrassenäckern in der Zälg ihren eigenen Roggen zur Selbstversorgung an. Der Roggen eignet sich nämlich gut, um in Höhenlagen angebaut zu werden, und mag das im Wallis typische trockene Klima, erzählt Steiner. Zudem sei Roggen bescheiden und würde wenig Ansprüche an Boden und Klima stellen. Auch mit harten Wintern komme er gut klar. Mehr noch: «Für den Winterroggen ist eine hohe Schneeschicht sogar sehr nützlich. Durch das Schmelzwasser werde er auch mit Was-



Jedes Jahr nehmen rund zehn Teilnehmer an der traditionellen Roggenernte Ende Juli/Anfang August in Erschmatt teil.

ser versorgt», sagt Biologe Roni Vonmoos, der im Vorstand des Vereins sitzt.

Nach dem Strassenbau verschwand der Roggenanbau

Durch jahrhundertelange Kultivierung wurde der Roggen zusätzlich an die gegebenen Umstände angepasst. Speziell am Roggen ist, dass er jedes Jahr auf derselben Fläche angebaut werden kann, ohne dass der Boden ausgelaugt wird oder Krankheiten auftauchen. Das bringt ihm einen deutlichen Vorteil gegenüber Getreidesorten wie Weizen, Hafer oder Hirse ein. Ausserdem wurzelt der Roggen so tief, wie er hoch wächst. Dies kann bis zu anderthalb Meter sein. Dadurch hält er vermutlich die Erde an den Hängen an Ort und Stelle und die Gefahr von Bodenerosion wird kleiner.

Mussten früher Waren mit Maultieren nach Erschmatt gebracht werden, änderte sich mit dem Bau der Strasse von Leuk nach Erschmatt im Jahre 1956 einiges. Nun wurde der Transport von Grundnahrungsmitteln wesentlich vereinfacht. Als Folge ging der Roggenanbau in Erschmatt stark zurück, bis er Ende des Jahrhunderts schliesslich vollständig zum Erliegen kam.

Ein Revival folgte im neuen Jahrtausend. 2006 begann der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt damit, einen kleinen Teil der ursprünglichen Ackerterrassen zu rekultivieren. Zusammen mit Pro Natura Wallis hat der Verein insgesamt elf Terrassen wieder umgebrochen und pflanzt dort jetzt Winterroggen an. Der traditionelle Anbau von Roggen erfordert sehr viel Handarbeit und ist arbeitsintensiv.

«Ich bin selber Handwerkerin, und mir gefällt diese Handarbeit», sagt Petra Jäggi. Die 20-Jährige aus Einigen bei Spiez war schon an mehreren Ernten mit dabei. «Ich finde es cool, dass man hier zur Artenvielfalt Sorge trägt und diese Tradition beibehält», so Jäggi, die in Erschmatt in einer Ferienwohnung im Urlaub ist.

Auch gerade im Wallis in den Ferien ist Dominik Rehmann aus Reinach am Hallwilersee im Kanton Aargau. «Meine Tochter hat uns angemeldet für diesen Tag», sagt er. Auch Rehmann schätzt die Handarbeit: «Zu Hause habe ich einen 4000 Quadratmeter grossen Garten und mache dort auch alles von Hand.» Früher hatte er bei sich im Aargau selbst schon Roggen angepflanzt. Nun überlegt Rehmann, dies in Zukunft wieder zu tun.



Der Roggen eignet sich gut, um in Höhenlagen angebaut zu werden und mag das im Wallis typische trockene Klima.



Vorstandsmitglied Roni Vonmoos, Co-Geschäftsführerin Laura Kuonen, Präsident Edmund Steiner (von links) des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt engagieren sich für die Roggentradition.



teil.

Bilder: pomona.media

Auch wenn die Teilnehmer gerade die Handarbeit an diesem traditionellen Erntetag schätzen, ohne Maschinen geht nichts mehr, wie Steiner erklärt. Um im Berggebiet und in Hanglagen auch grössere Flächen für den Roggenanbau nutzen zu können, brauche es heute maschinelle Unterstützung. In der Erschmattter Zälg werden die rund eine Hektare umfassenden Ackerterrassen maschinell gepflügt, gefräst und gesät. Die Ernte des jeweils im September des Vorjahres gepflanzten Winterroggens erfolgt mit einem Kleinmähdrescher.

Die im Feld getrockneten Garben werden anschliessend im «Stadel» eingelagert. Zu Demonstrationszwecken werden manchmal noch mit dem Dreschflegel die Körner aus der Ähre geschlagen. Sozusagen

«Wir wollen aufzeigen, wie das Korn zum Brot wird.»

Edmund Steiner
Präsident Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt

gen die Spreu vom Weizen getrennt. Anschliessend muss das Korn gereinigt und gemahlen werden. Jährlich erntet der Verein rund 800 Kilogramm Roggen. «Wir nehmen bewusst eine kleine Ernte in Kauf», sagt Biologe Roni Vonmoos. Bei intensiver Produktion könnte man den Ertrag auf vier Tonnen verfünffachen.

Sortengarten mit 1000 verschiedenen Getreidesorten

Der gebürtige Luzerner Roni Vonmoos hat Pionierarbeit geleistet. 1985 startete er in Erschmatt mit dem Aufbau eines Sortengartens. Dieser sollte alten Walliser Kulturpflanzen eine Heimat bieten. Heute wartet dieser Sortengarten mit 1000 unterschiedlichen Getreidesorten auf, die dort beobachtet werden können.

Nach seiner Pensionierung vor drei Jahren wurde der Sortengarten von Laura Kuonen, Damien Tschopp und Marc Germann übernommen.

Auch wenn die alten Kulturpflanzen nur noch selten angepflanzt werden, so sind sie doch Teil der biologischen Vielfalt und des Kulturerbes der Menschen im Wallis. «Es ist wichtig, dass wir die Vielfalt von unseren alten Sorten erhalten», betont die Agronomin Laura Kuonen, Co-Geschäftsführerin des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt. Die alten Sorten hätten ein genetisches Potenzial und würden auch als Reservoir dienen für zukünftige neue Sorten.

Ein interessantes Detail: Auf den Zälg-Terrassen in Erschmatt wird nicht mehr Walliser Roggen angepflanzt, sondern die Bündner Sorte Cadi. Ihr Vorteil gegenüber der Walliser Sorte: Die Körner bleiben besser in den Ähren.