



Erlebniswelt
Roggen
Erschmatt

Jahresbericht 2023



Inhaltsverzeichnis

Einführung.....	3
Aus der Geschäftsleitung.....	4
Sortensammlung und Schaugarten.....	5
Landschaft Zälg.....	8
Kulturerbe.....	11
Kooperation und Kommunikation.....	15
Jahresrechnung.....	17
Dank.....	20
Erlebniswelt Roggen Erschmatt.....	22

Vorstand: Edmund Steiner, Roni Vonmoos-Schaub, Bruno Lustenberger, Beatrice Locher, Thomas Kreienbühl

Co-Geschäftsleitung: Laura Kuonen und Damien Tschopp

Kontakt

Erlebniswelt Roggen Erschmatt, Kreuzstrasse 15, 3957 Erschmatt,
+41 (0)27 932 15 19, erlebniswelt@erschmatt.ch, www.erschmatt.ch

Werden Sie Mitglied!

Einzelpersonen Fr. 20.-, Paare Fr. 30.- jährlich

IBAN CH66 8052 1000 0016 9970 8

Spenden



Jahresbericht im
Internet



le rapport en
français



Einführung

20 Jahre Engagement für Biodiversität sowie für das Natur- und Kulturerbe rund um den Roggen

Begonnen hatte alles zu Beginn der Jahrtausendwende mit der Vision, Erschmatt zum Zentrum der Roggenbrot-Tradition zu machen. Initiative Leute des damaligen Gemeinderates von Erschmatt, des örtlichen Tourismusvereins und des Sortengartens formulierten in elf sogenannten Bausteinen, wie dieses Zukunftsbild zu erreichen wäre. Daraus entstand der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt.

Mit dem Vereinsjahr 2023 können wir auf unser zwanzigjähriges Bestehen zurückblicken. In diesen zwei Jahrzehnten Vereinstätigkeit haben wir das Natur- und Kulturerbe rund um den Roggen belebt und weiterentwickelt. Die Förderung der biologischen Vielfalt mit dem Sortengarten Erschmatt hat eine noch längere Geschichte; bereits 1985 begann Roni Vonmoos mit diesem Projekt, das mittlerweile von Laura Kuonen und Damien Tschopp fachkundig weitergeführt wird.

Auch ohne Jubiläumsfeier war es ein Jahr mit vielen erinnerungswürdigen Anlässen und Projekten – dies dank des grossen Engagements der Mitarbeitenden, der Vorstandsmitglieder, vieler unermüdlicher Freiwilligen und nicht zuletzt dank der ideellen und finanziellen Unterstützung vieler Einzelpersonen und Institutionen.

Der vorliegende Jahresbericht vermittelt einen Überblick über das vielseitige Vereinsleben und ist zugleich «Appetitanreger» zur Teilnahme an geplanten Aktivitäten im Jahr 2024.

Edmund Steiner, Präsident

Aus der Geschäftsleitung

Il convient d'onduler gentiment au grès de la pente et de tracer une nouvelle ligne franchement esthétique sur le manteau blanc velouté fraîchement tombé du ciel. Ce n'est qu'une fois arrivé en bas que l'on prendra le temps de relever la tête pour évaluer la beauté du chemin parcouru et partager le plaisir inégalé d'une glissade calculée. Les skieurs auront, eux, au cours de leurs nombreuses descentes, l'avantage de toucher à la perfection du geste tout en se régaland de sensations fortes. Nous suivons leur exemple. Chaque nouvelle saison, nous traçons de nouveaux sillons et goûterons, sans doute après de nombreuses saisons, à la perfection. Bien arrivés en bout de piste 2023, il est temps pour nous de relever la tête et de nous arrêter quelques instants sur les accomplissements de la dernière saison.

La saison passée a été particulièrement favorable à la culture des céréales et nous sommes très satisfaits du bilan des récoltes de seigle à Erschmatt, tout comme les différentes variétés de blés d'été que nous avons semés dans le cadre du projet « Cultures mixtes de féveroles et blés d'été ». Les féveroles quant à elles, ont soufferts des températures estivales et devons convaincre la saison à venir. Nous avons également mené une étude de marché des différents types de batteuse actuellement utilisées pour la récolte des céréales en zone de montagne dans le but d'identifier des pistes d'optimisation de la récolte. S'il est très peu probable qu'une seule solution suffise pour l'ensemble du territoire alpin, l'échange d'expérience entre les différentes régions, comme le Valais, le Tyrol du Sud ou la Vallée d'Aoste, a permis d'identifier des solutions innovantes. Nous travaillons actuellement à l'élaboration d'un projet de construction de batteuse adaptée aux exigences de la production céréalière alpine.

Une bonne lecture !

Laura Kuonen & Damien Tschopp

Sortensammlung und Schaugarten

Der Schaugarten wurde in der vergangenen Saison neugestaltet. Das Prospekthäuschen im Eingangsbereich wurde im Walliser Spycher Stil gebaut und die Gartenaufteilung wurde in einen öffentlichen Teil, Forschungs- und Kompostteil gegliedert. Dies unterstützt den roten Faden in den Führungen. Eine Lärchenbank wurde ebenfalls aufgestellt und sorgt für erlebnisvolle Gartenpausen im Sortengarten mit Blick auf das Weisshorn.

Schon gewusst? Neu gibt es auch Tiere im Sortengarten: der Nashornkäfer fühlt sich seit letztem Frühling im Komposthaufen zuhause.

Auch dieses Jahr war der Sortengarten während der ganzen Saison bunt und dicht belegt. Im Eingangsbereich war die Botanica Ausstellung (<https://www.botanica-suisse.org/>) zum Thema "Pflanzen für unsere Zukunft – Pflanzen schützen uns" zu sehen. Zwei Medizinalpflanzen – der Löwenschwanz und der weisse Wermuth – wurden ausgestellt.

Im Zentrum des Sortengartens waren verschiedene Winter- und Sommergetreide zu sehen. Hier waren ebenfalls die Mischungen von verschiedenen Walliser Weizensorten angebaut. Wir prüfen seit 2022 gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau und «Céréal'd'hier» die Eignung dieser verschiedenen Weizenmischungen für den Anbau. Die Saatgutvermehrung war in den zwei vergangenen Jahren vielversprechend, so werden die ersten Feldversuche in der Praxis für die Saison 2025 geplant. Die Ackerbegleitflora kam zwischen den Halmen besonders gut zum Vorschein, weil das Getreide lose ausgesät wird. So konnte das Ökosystem



Am 6. September 2024 findet unser Hirsetag zum zweiten Mal statt. BesucherInnen werden mehr über Hirse, deren Sorten, Anbau und Produkte erfahren.

"Getreide und Ackerbegleitflora" besonders gut den BesucherInnen gezeigt werden. Zudem waren acht verschiedene Hirsesorten zu sehen, denn 2023 wurde von der Food and Agriculture Organization of the United

Nation zum [Hirsejahr](#) ernannt. So fand im September ein Hirsetag statt, wobei verschiedene Hirseprodukte degustiert und die Diversität der Hirsesorten präsentiert wurde. In der diesjährigen Sonderausstellung wurden verschiedene Erbsensorten angepflanzt. Die Farben, Formen und Wachstums-Unterschiede haben Gross und Klein begeistert.

Für das partizipative [Züchtungsprojekt von ProSpecieRara](#) wurde ein violetter Herbstrettich der Sorte 'Gournay' im Schaugarten angepflanzt. Die schönsten Exemplare wurden zurück an ProSpecieRara geschickt, damit sie die Sorte weiter verbessern können. Ein schöner und sehr geschmacksvoller Rettich, das haben wir auch bei den Degustationen gemerkt!

Im Projekt "Mischkulturen von Ackerbohnen und Weizen im Alpenraum" wird das Potenzial des Mischanbaus von Walliser Ackerbohnen- und Sommerweizensorten untersucht. Dieses Projekt startete 2023 und entstand aus einer Zusammenarbeit der Kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau und dem Sortengarten. Das Bundesamt für Landwirtschaft unterstützt das Projekt im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen (NAP-PGREL) finanziell. Das erste Projektjahr war aufregend – das etwas feuchte, dann aber trockene Wetter brachte selbst uns ins Schwitzen – und erfolgreich – die Vorversuche zeigen vielversprechende Ergebnisse. Zudem war der Austausch mit Landwirten und Partnern stets fruchtbar. Im zweiten Projektjahr wird zusätzlich zur Saatgutvermehrung ein grösserer Versuch im Sortengarten angelegt und drei Praxisversuche werden durchgeführt.



Mischkultur Sommerweizen und Grossbohnen

Sortensammlung/Videoprojekt

Unsere Sortensammlung ist Teil des [immateriellen Kulturerbes](#) des Kantons Wallis. Verschiedene Kulturen werden im Schaugarten gezeigt, diese sind jedoch nicht ganzjährig zu betrachten. Um die Sammlung jederzeit für BesucherInnen zugänglich zu machen, bereiten wir das ganze Wissen und die Unterlagen rund um die Sammlung auf. So wurde auch das Videoprojekt weiterentwickelt.

Mit den Videos wollen wir den Zuschauerinnen und Zuschauern die Vielfalt der Getreidesorten, der Ackerbegleitflora und anderer Pflanzen näherbringen. Wir wollen Neugier wecken und die Leute einladen, nach Erschmatt zu kommen, um all die Pflanzen kennenzulernen. Die Videos sind auch eine Dokumentation der gesammelten Erfahrungen im Sortengarten Erschmatt. Roni Vonmoos-Schaub erzählt aus seiner langjährigen Arbeit. Ergänzt werden seine Ausführungen durch Erzählungen von Leuten aus dem Dorf und von anderen Personen, die ihre Sichtweise einbringen.



Die Videos sind [hier](#) veröffentlicht. Sie wurden erstellt von Stephan Hermann, [coupdoeil](#). Die Arbeit wurde unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft aus dem Programm zur Erhaltung von alten Kulturpflanzen, von der loterie romande, vom Kanton Wallis (Kulturförderung) und der Gemeinde Leuk.



Landschaft Zälg

Die Roggenkörner sind nicht der einzige Wert der Terrassenlandschaft Zälg. Es gibt viele wertvolle Nischen, Trockensteinmauern, Bäume mit Hohlräumen und Trockenwiesen, die als Lebensräume für Fauna und Flora dienen. Damit die BesucherInnen den Wert dieser Landschaft erfahren, haben wir zwei Kurse erfolgreich durchgeführt. Julia Bachmann hat uns mit einem Singkurs und Pflanzenliedern in die Welt der Zälg entführt. Roni Vonmoos-Schaub hat uns an einem Rundgang die Welt der kleinen Insekten, Schnecken und Kleeseide gezeigt. Die Bewirtschaftung der Terrassenlandschaft benötigt viele Hände. Mitte August wurden am Freiwillingentag mit ProNatura die Hecken und Böschungen gepflegt. Unsere Praktikantin und Zivildienstleistende mähten die Trockenwiesen und Ackerfluren. Um die vielfältige Ackerbegleitflora zu fördern, haben Freiwillige der Firma Hydro Exploitation zusammen mit Pro Natura zwei kleinere Flächen von Hand bearbeitet. Somit hat die Flora wieder Licht und Platz zum Gedeihen.



Führung in der Zälg

Die Ackerbegleitflora wächst unterschiedlich auf den verschiedenen Terrassen in der Zälg. Auf den unteren Terrassen haben wir häufig Schwierigkeiten mit zwei Floraarten, die überhand nehmen: *Lolium rigidum* (steifer Walch) und *Melampyrum arvense* (Acker-Wachtelweizen). Unser Experiment mit Frühlingskulturen war wenig er-



Freiwillingenarbeit in der Zälg

folgreich, weil wir die Aussaat wetterbedingt zu spät machen konnten. Somit konnten die Kulturen nicht gut wachsen. Der Austausch zu diesem Thema ist jedoch sehr wichtig und Anfangs Juni kamen Landwirte und ExpertInnen nach Erschmatt, um ihre Erfahrungen zu teilen. Auf den oberen Terrassen etabliert sich die Ackerbegleitflora langsam und jedes Jahr gibt es mehr Pflanzen zu sehen.

Durch den Regen im Frühling konnte sich der Roggen gut etablieren und die Körner haben sich sehr gut entwickelt. Bei der Ernte konnten wir auf die Mithilfe von Olivier Bayard und seinem 40-jährigen Mähdrescher mit Hangausgleich zählen. Da diese Maschine etwas breiter ist, musste eine Zufahrt verbessert werden. Somit konnten alle Terrassen befahren und maschinell geerntet werden. Das war ein eindrucklicher Anblick und in drei Stunden war die Ernte erledigt.



*Links: der Mähdrescher
beim Abfüllen des
Roggens;
rechts: die Roggenernte
wird zur Reinigung
bereitgestellt*



Ende Juli trafen sich 15 BesucherInnen, um die traditionelle Roggenernte kennenzulernen. Das hat allen Spass gemacht und wurde mit einem Apéro bei Marianne und Edmund abgerundet. Ende September wurde eine Terrasse von Hand ausgesät, Direktor Elmar Kämpfen und Manuel Ritz von der Hydro Exploitation waren die diesjährigen Gäste.

Vorstudie ‘Mähdrescher für Ackerterrassen’

Für die Getreideernte 2023 hatten wir in Erschmatt eine sehr gute Lösung. Jedoch ist diese Maschine für die wenigsten Ackerterrassen im Berggebiet geeignet und die Suche nach weiteren Lösungen wurde in einer Vorstudie fortgesetzt. Die Vorstudie wurde vom Naturpark Pfyn-Finges, dem Landschaftspark Binntal, der Stiftung

Kuralice und Pro Natura Wallis finanziert und in Zusammenarbeit mit Vereinen und LandwirtInnen im Oberwallis, dem Naturpark Pfyn-Finges und dem Landschaftspark Binntal durchgeführt.

Die Studie ist [auf unserer Webseite](#) zu finden

Folgende Schlüsse ergeben sich aus der Studie:

- Viele verschiedene Lösungen wurden getestet, diese erwiesen sich aber nicht als zufriedenstellend und auf dem Markt sind keine geeigneten Maschinen zu finden.
- Es wird für die Getreideernte auf Ackerterrassen im Berggebiet keine Patentlösung geben, die auf allen Ackerflächen einwandfrei funktioniert. Deshalb müssen verschiedene Lösungsansätze auf die individuellen Situationen und die Grösse der Ackerflächen entwickelt und angepasst werden.
- Für die Erhaltung dieser einzigartigen Kulturlandschaft und Biodiversität braucht es einen technologischen Fortschritt.

Im November 2023 organisierten wir zusammen mit dem Naturpark Pfyn-Finges und dem Landschaftspark Binntal einen [Austauschanlass](#) zum Thema 'Getreideanbau im Berggebiet – wie weiter?' statt und wir konnten die Resultate den 50 Teilnehmenden präsentieren und diskutieren. Das Thema ist wichtig und es gibt ein grosses Interesse. Darum verfolgen wir das weiter und erarbeiten ein Folgeprojekt zusammen mit dem [Maschinenbauteam der Universität Bozen](#). Weitere Informationen werden laufend auf unserer [Webseite](#) publiziert.



*Links: der alte Mähdrescher mit Hangausgleich
Rechts: die Erntemaschine wird mit einer Seilwinde gesichert; © Uni Bozen*

Kulturerbe



Flechten mit Roggenstroh

Für das Natur- und Kulturerbe rund um den Roggen sensibilisieren heisst: Begegnungen und Erlebnisse zur biologischen Vielfalt ermöglichen und Zugänge zur Lebensart heutiger und früherer Generationen schaffen. Das Kulturerbe rund um den Roggen zu erhalten, zu dokumentieren und weiterzuentwickeln ist die zweite zentrale Zielsetzung unseres Vereins. Die verschiedenen Anlässe das ganze Jahr hindurch dienen dazu, der breiten Öffentlichkeit, spezifischen Zielgruppen und interessierten Menschen dieses Kulturerbe näher zu bringen und es erfahrbar zu machen.

Angebote für die Öffentlichkeit

Ein intensives und reich befruchtetes Programm liegt hinter uns.

Zu den durchgeführten 46 Anlässen und Angeboten im Berichtsjahr kamen insgesamt 707 Teilnehmende; je nach Angebot waren es Kinder mit ihren Eltern bzw. Lehrpersonen, Jugendliche oder Erwachsene verschiedener Altersstufen. Weitere acht im Jahresprogramm angebotene Anlässe wurden mangels Teilnehmer nicht durchgeführt.



Apéro beim Hohen Spycher beim Anlass Brot und Feuer

Angebote	Inhalt	Anzahl	TN
Backerlebnis	Roggenbrotbacken auf traditionelle urchige Art	11	177
Brot & Feuer	Geschichten und Begegnungen mit dem täglichen Brot von früher	5	64
Roggenatelier / Roggenatelier PLUS	dreschen, wannen, mahlen, backen – das Angebot für Familien und Gruppen zum selber Erleben – PLUS: mit Erzählrunde zu Geschichten rund um das Brot	6	29
Choru-Werkstatt	Vom Korn zum Brot – für Schulklassen	4	86
Führungen auf Anfrage und öffentliche Führungen im Sortengarten	In der Jahresagenda veröffentlichte Daten für Führungen im Sortengarten, offene Gartennachmittage, traditionelle Roggenernte plus spontane Besucherinnen	5	38
Führung Kulturerbe des Roggens auf Anfrage	Das Kulturerbe des Roggens im Dorf erkunden – Interaktive Führungen auf individuelle Anfrage beim Verein	6	105
Spezifische Angebote	Aussaattag / traditionelle Getreideernte / Zälg anders erleben Of(f)entag, u.a. mit 2 Führungen und 1 Roggenatelier	5	130
Kurse	Backen mit Sauerteig	1	8
Vorträge, Austauschtreffen	Themen: Ackerbegleitflora / Getreide im Berggebiet / Ackerbohnen	3	52
Beratungen Sortengarten	Vertiefte Beratungen für Ackerbegleitflora, Getreide- und Gemüsebau		20
Gesamt		46	707

Durchgeführte Anlässe und Angebote 2023

Insgesamt dürfen wir mit dem Besucherergebnis zufrieden sein. Am besten frequentiert wird das Backerlebnis – Roggenbrot backen auf die traditionelle Weise in der alten Backstube. Es wird auf Anfrage organisiert; hin und wieder wünscht die eine oder andere angemeldete Gruppe noch etwas Zusätzliches zum Standardangebot, etwa ein Apéro, eine Weindegustation bzw. ein Essen, für das wir je nachdem mit einem entsprechenden Anbieter kooperieren.

Die Angebote *Brot & Feuer* und *Roggenatelier* wurden teils öffentlich ausgeschrieben, teils auf konkrete Anfrage organisiert. Bei der öffentlichen Version ist es schwierig, eine genügend grosse Anzahl Teilnehmende zu erhalten.

Für die *Choru-Werkstatt*, dem Ateliertag für Schulklassen, gab es dieses Jahr nur wenige Anmeldungen. Hier müssen wir es bei den Lehrpersonen und Schulleitungen noch besser informieren. Weil die Schulen den Aufwand für Anreise und Kurstag aus dem eigenen Budget bestreiten müssen, ist das für viele ein Hindernis. Der Kanton unterstützt uns durch das Gefäss *Kulturfunken*. Inzwischen gibt es auch ÖV-Tageskarten für Schulklassen. Es braucht aber so oder so den Goodwill der jeweiligen Gemeinde- und Schulverwaltung, damit sie einen Zustupf gewährleisten.

Wichtig bleiben die öffentlich ausgeschriebenen Anlässe wie die monatlichen Führungen im Sortengarten oder die Roggenateliers während der Sommermonate. Die Teilnehmerzahlen variieren sehr stark. Selbst wenn es nur wenige Anmeldungen gibt, wollen wir die Interessierten nicht enttäuschen. Diese Angebote gehören zum Auftrag unseres Vereins. Mit der Gemeinde Leuk und mit Leuk Tourismus haben wir einen Leistungsauftrag abgeschlossen, damit auch solche Anlässe durchgeführt werden können, auch wenn sie finanziell gesehen oft wenig einbringen oder gar ein Minusgeschäft sind. Ob wir das auch künftig so handhaben wollen, ist noch offen.

Ausblick – Immaterielles Kulturerbe

Was haben das Unterwalliser Patois, das Köhlern im Emmental, der Töfftreff im Hauenstein gemeinsam? – Ja, sie alle gehören zur Liste des immateriellen Kulturerbes der Schweiz mit aktuell 228 lebendigen Traditionen. Diese Praktiken werden von Generation zu Generation weitergegeben und vermitteln uns ein Gefühl von Identität und Kontinuität. Für das Wallis gibt es zusätzlich eine [kantonale Liste](#), zu der auch der Roggenanbau und das Roggenbrot Backen gehören. Der kantonalen Dienststelle für Kultur ist es ein Anliegen, diese lebendige Tradition systematischer zu erfassen und zu dokumentieren. Ähnlich dem Weinmuseum in Salgesch/Siders oder dem Suonen-Museum in Botyre sollte als Endziel eine Einrichtung entstehen, welche die lebendige Tradition des Roggens im Wallis auf interaktive Weise der Öffentlichkeit zugänglich macht. Das Backerlebnis, die Choru-Werkstatt, der Sortengarten und die anderen Angebote unseres Vereins zielen in diese Richtung. Aus diesem Grund hat uns die Dienststelle für Kultur angefragt, ein umfassenderes Projekt zu formulieren und einzureichen. Ein ambitioniertes Vorhaben, aber wir packen es zuversichtlich an.



*Oben: Of(f)entag am 20. Mai
ein Anlass zum Verweilen für Jung und Alt
unten: Die mongolische Fotografin Sunderiya Erdenesaikhan beim Backen mit
einer Klasse von Siders*



Kooperation und Kommunikation

Zusammenarbeiten

Unser Verein lebt von der Zusammenarbeit vieler Menschen, sei es zwischen den Aktiven innerhalb des Vereins oder mit Mitarbeitenden von Partnerinstitutionen. Mit folgenden Institutionen und Organisationen arbeiteten wir im Berichtsjahr für spezifische Projekte zusammen:

- Leuk Tourismus: Dorfführungen, Erarbeitung von touristischen Angeboten;
- Roggenzentrum Erschmatt: Kombinierte touristische Angebote mit Animationen und
- Verpflegung;
- Pro Natura Wallis: Bewirtschaftung der Zälg; Pflege von Ackerfluren;
- Naturpark Pfyn-Finges: Saatgut- und Kompostkurse;
- Pro Specie Rara: Erhaltung und Vermehrung von Saatgut alter Sorten;
- ARGE Rokpob – Roggen-Kleinproduzenten Oberwallis: Bewirtschaftung von kleinparzellierten Äckern im Berggebiet;
- Event-Kultur-Garten Guttet: Packages mit Führungen, Wanderung und Verpflegung;
- Projekt Mischkultur: Janique & Richard Koller, Olivier Studer
- Valais4you vom RWO – Regions- und Wirtschaftszentrum Oberwallis: Angebot von Packages zur Freiwilligenarbeit im Rahmen der Welcome-Events für Neuzuzüger/-innen

Präsenz in den Medien und in der Öffentlichkeit; Publikationen

- Beitrag über die Botanica: <https://canal9.ch/de/pflanzen-fur-unsere-zukunft-klima-und-flora/>
- Erfahrungsaustausch NAP-PGREL [Poster](#) NAP: Mischkultur, Sortensammlung Videoprojekt
- Unsere Blogbeiträge: <https://www.erschmatt.ch/blog/>
- Neuland – Tradition und Innovation im Berner Oberland: Stand zusammen mit Leuk Tourismus und dem Naturpark Pfyn-Finges am 5. Nov. 2023 in Thun

Handwerk und Mundwerk

Die mongolische Fotografin Sunderiya Erdenesaikhan machte sich im Rahmen ihrer dreimonatigen Künstlerresidenz in Bellwald auf die Suche nach den traditionellen Nahrungsmitteln im Oberwallis. Sie traf nicht nur Menschen, die noch wissen, wie unsere Vorfahren Käse, Butter und Roggenbrot hergestellt haben, sondern besuchte auch Betriebe, die diese traditionellen Walliser Lebensmittel heute mit modernen Maschinen produzieren. Ihre Bilder führen uns vom Handwerk zum Mundwerk, das bekanntlich nicht nur zum Essen dient, sondern auch zum Weitergeben von Erfahrung und Wissen.

Auch Erschmatt besuchte Sunderiya Erdenesaikhan im November und begleitete fotografisch den Ateliertag einer Schulklasse von Siders (siehe Foto Seite 14). Eine Auswahl dieser Bilder war in der Ausstellung in der Station Ritz in Niederwald zu sehen.

Kleine Dienstleistungen – Dies und Das

Der Sortengarten gilt als anerkannte Bezugsquelle und Beratungsstelle für Ackerbegleitflora, Getreide- und Gemüsebau (siehe ausführlich weiter vorne). Hin und wieder kontaktieren uns auch Personen mit einem spezifischen Anliegen. Eines davon sei hier kurz erwähnt:

Für einen Fronleichnamsalter mit dem Motto «Unser tägliches Brot» an der letztjährigen Prozession vom 8. Juni in Niedergampel waren Strohgarben und Utensilien aus unserem Materialbestand gefragt.





Jahresrechnung

Bilanz

	<i>Aktiven</i>	
Konto	<i>Umlaufvermögen</i>	
1020	Bank 16997.08	36'709.83
1100	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen (Debitoren)	1'218.80
1200	Vorräte	1'400.00
1301	Noch nicht erhaltene Beiträge an Projekte	28'613.50
	<i>Umlaufvermögen</i>	67'942.13
	<i>Anlagevermögen</i>	
1400	Anteilschein Konsum Erschmatt	200.00
1500	Mobiliar und Einrichtungen	2'000.00
1510	Museum	1'000.00
1520	Maschinen	500.00
1600	Grundstücke (Zälg)	7'953.00
1610	Immobilien (Museum/Stadel)	1'138.40
1620	Trockenmauern	1.00
	<i>Anlagevermögen</i>	12'792.40
	Total Aktiven	80'734.53
<hr/>		
	<i>Passiven</i>	
	<i>Kurzfristiges Fremdkapital</i>	
2270	Sozialversicherungen und Vorsorgeeinrichtungen	-3'142.47
2300	Noch nicht bezahlter Aufwand (TP)	-4'108.00
2301	Erhaltene Beiträge an Projekte für das Folgejahr	-12'000.00
	<i>Kurzfristiges Fremdkapital</i>	-19'250.47
	<i>Langfristiges Fremdkapital</i>	
2600	Rückstellungen	-1'762.20
	<i>Langfristiges Fremdkapital</i>	-1'762.20
	<i>Eigenkapital</i>	
2800	Vereinskapital	-56'065.38
	Jahresgewinn oder Jahresverlust	-3'656.48
	<i>Eigenkapital</i>	-59'721.86
	Total Passiven	-80'734.53



Erfolgsrechnung

Konto	Ertrag	
	Mitgliederbeiträge & Spenden	
3000	Mitgliederbeiträge	-2'235.00
3010	Spenden	-3'285.00
	Mitgliederbeiträge & Spenden	-5'520.00
	Aktivitäten & Leistungen	
3100	Ertrag Sortensammlung	-22'004.51
3100.1	Beitrag Loterie Romande Filmdokumentation	-10'000.00
3100.2	Beitrag Sortensammlung Kanton Wallis	-22'350.00
3100.3	Beitrag Sortensammlung BLW Filmdokumentation	-15'000.00
3200	Ertrag Begleitflora	-2'000.00
3200.1	Beitrag Begleitflora Kanton Wallis	-23'613.50
3200.2	Beitrag Binding Stiftung	-2'000.00
3200.3	Fondation Bienfaisance Jeanne Lovioz Gartengestaltung	-5'900.00
3300	Ertrag Landschaft Zälz	-33'650.95
3400	Ertrag Kulturerbe	-25'762.57
	Aktivitäten & Leistungen	-162'281.53
	Total Ertrag	-167'801.53
	Aufwand	
	Aktivitäten & Leistungen	
4100	Aufwand Sortensammlung	25'411.43
4200	Aufwand Begleitflora	1'795.10
4300	Aufwand Landschaft Zelg	10'002.01
4400	Aufwand Kulturerbe	7'840.75
	Aktivitäten & Leistungen	45'049.29
	Total nach Aktivitäten & Leistungen	-122'752.24
	Personal	
5000	Lohnaufwand Sortengarten	78'426.30
5400	Weiterer Lohnaufwand	13'116.47
5700	Sozialversicherungen (AHV, IV, EO, ALV)	7'606.84
5720	Vorsorgeeinrichtungen	3'384.18
5730	Unfallversicherung	843.31
5810	Aus- und Weiterbildung	1'009.00
	Personal	104'386.10
	Betrieblicher Aufwand	
6000	Raumaufwand	5'643.50
6100	Unterhalt, Reparaturen und Ersatz	86.15
6200	Fahrzeug- und Transportaufwand	77.80
6300	Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren, Bew.	685.14
6500	Büroaufwand	693.09
6510	Telefon, Internet	1'724.15
6520	Beiträge, Mitgliedschaften	1'010.00
6600	Werbeaufwand	1'828.00



	Betrieblicher Aufwand	
6610	Homepage	684.13
6650	Betreuung Partner und Mitglieder	1'219.10
6940	Bankgebühren	58.60
	Betrieblicher Aufwand	13'709.66
	Bruttoertrag vor Abschreibungen (EBITDA)	-4'656.48
6800	Abschreibungen	1'000.00
	Abschreibungen	1'000.00
	Bruttoertrag nach Abschreibungen (EBIT)	-3'656.48
	Total nach Aufwand	-3'656.48
	Verlust(+)/Gewinn(-) der Erfolgsrechnung	-3'656.48

Revisionsbericht

Erschmatt, 12. März 2024

An die Mitgliederversammlung
des Vereins
Erlebniswelt Roggen
3957 Erschmatt

REVISORENBERICHT 2023

Aufgrund der uns vorgelegten Unterlagen haben wir die auf den 31. Dezember 2023 abgeschlossene Bilanz und Erfolgsrechnung geprüft. Soweit wir feststellen konnten, sind die Belege vorhanden und stimmen mit der Buchhaltung überein. Die Buchhaltung ist ordnungsgemäss und korrekt geführt.

Bei der Prüfung stellten wir fest, dass die geflossenen Subventionen und Spenden 2023 entsprechend verwendet und verbucht worden sind.

Wir beantragen der Versammlung, die vorgetragene Rechnung zu genehmigen und den Verantwortlichen Entlastung zu erteilen.

Für die gut geführte Buchführung danken wir Marianne Steiner sowie ihrem Berater Thomas Kreienbühl für den Abschluss herzlich. Dem Vorstand sowie insbesondere den Freiwilligen danken wir für die geleistete Arbeit während des verflossenen Geschäftsjahres. Wir wünschen dem Verein weiterhin erfolgreiche Tätigkeiten.

Die Revisoren

Peter Frick

Leo Kronig

Dank

Wir bedanken uns für die finanzielle und ideelle, manuelle Unterstützung bei den Geldgebern, Partnern, Freiwilligen namentlich bei:

- dem Gemeindepräsidenten Martin Lötscher, Stefan Tschopp als verantwortlichem Gemeinderat für Kultur, den weiteren Gemeinderatsmitgliedern und der Gemeindeverwaltung Leuk für die wohlwollende Unterstützung während des ganzen Vereinsjahrs;
- der Burgerschaft Leuk, die uns Räumlichkeiten für das Backerlebnis und das Materialdepot zur Verfügung stellt;
- der Stiftung Roggen Schweiz für die gute Zusammenarbeit;
- Leuk Tourismus mit Alexandra Matter und Charlotte Cina für die Informationsarbeit zu Anlässen des Vereins;
- Pro Natura Wallis für die Zusammenarbeit bei unserem gemeinsamen Ziel, die Ackerfläche in der Zälg zu bepflanzen und die Vielfalt für Flora und Fauna zu erhöhen;
- dem Regionalen Naturpark Pfyn-Finges für die fachliche Unterstützung und Zusammenarbeit;
- den vielen privaten Gönnerinnen und Gönnern;
- für die öffentlichen Angebote «Backerlebnis», «Brot & Feuer», «Roggenatelier», «Choru-Werkstatt»: bei den Aktiven Marianne Steiner-Hertig, David Da Pieve, Beatrice Locher, Walter Marty, Edmund Steiner, Susanne Steiner, Roni Vonmoos-Schaub, Julia Bachmann;
- Marianne Steiner-Hertig und Thomas Kreienbühl für die Buchhaltung sowie den beiden Revisoren Peter Frick und Leo Kronig für ihre konstruktive Arbeit;
- Claudio Kuonen, Olivier Bayard, Rafael Locher und Anni Imstepf für die Arbeiten in den Roggenäckern der Zälg;
- Herbert Locher und Leander Locher für diverse handwerkliche Arbeiten;
- den Mitarbeitenden im Sortengarten Laura Kuonen, Damien Tschopp sowie Roni Vonmoos-Schaub, Beatrice Locher, Rosmarie Tornare, Livia Molari, Ricky Steiner, Robin Baltisberger, Janique & Richard Koller, Olivier Studer
- Stephan Hermann von coup d'oeil für die Videoarbeiten;
- André Locher und Peter Hulm für die Übersetzungen von Texten;
- Wendelin Steiner für seine Arbeiten zur Erweiterung unserer Vereinshomepage sowie allen Personen, welche uns Fotos für die

Kommunikation unentgeltlich zur Verfügung stellen, insbesondere Arnold Steiner, André Locher, Mario Aloise, Daniel Meister, Bruno Oertli, Bea und Silvio Tanner, Christophe Estermann;

- Curdin Thür dafür, dass er uns Räumlichkeiten (Scheune, Stall) für die Tätigkeiten des Sortengartenteams zur Verfügung stellt,.
- Freiwilligenarbeit ist in der heutigen Arbeits- und Lebenswelt alles andere als selbstverständlich. Wir schätzen die riesige Arbeit sehr, die teils unentgeltlich, teils gegen bescheidene Entschädigungen und mit viel Herzblut geleistet wird.

Ebenso bedanken wir uns bei den nachfolgend aufgeführten Geldgebern, die uns im Berichtsjahr unterstützt haben:

Kanton Wallis, Dienststelle für Landwirtschaft	Dienststelle für Wald, Natur und Landschaft
Dienststelle für Kultur	pro natura Wallis
Loterie romande	Kulturfunken
Bundesamt für Landwirtschaft	FibI
Gemeinde Leuk	Fondation Petersberg
Schweizer Bergheimat	Stiftung Kuralice Chur
Naturpark Pfyn-Finges	Binding Stiftung
Landschaftspark Binntal	Fondation Lovioz



Aussaat des Roggens (Elmar Kämpfen, Direktor Hydro)

Erlebniswelt Roggen Erschmatt

Auf einem Plateau in den Leuker Sonnenbergen liegt Erschmatt, ein typisches Walliser Dorf mit vielen Natur- und Kulturschätzen und einer reichen Vergangenheit. Unser Verein trägt zum Natur- und Kulturerbe rund um den Roggen bei, pflegt die biologische Vielfalt im Sortengarten und in den Ackerterrassen der Zälg, offeriert Dienstleistungen und organisiert auf Anfrage individuelle Angebote für verschiedenste Gruppen, wie Schulklassen, Vereine, Familien und Unternehmungen.



erschmatt.ch



Erntetag 22. Juli 2023

Programm 2024

30.12.23 27. Jan. 24. Feb.	Brot & Feuer ab 17:00 bis ca. 21:00 Brot & Feuer mit Brotbacken und Sagen Erzählungen, Apéro unterm Hohen Spycher, Nachtessen im Restaurant Roggenstube (Kooperation mit Leuk Tourismus und Roggenzentrum) – Auskunft und Anmeldung bei Leuk Tourismus 027 473 10 94 oder bei erlebniswelt@erschmatt.ch
23. März	Generalversammlung mit Zusatzprogramm für Neumitglieder Anlass für Neu-Mitglieder des Vereins ab 16h00 GV ab 19h30
11. Mai	Of(f)entag für alle: Spiele und Unterhaltung bei Pizza und Brot aus dem Holzofen 11:00 bis 17:00 Erlebnisse und Führungen zur Mühle, zum Hohen Spycher, zum Sortengarten und mehr. Familien mit Kindern können dreschen, wannen, Roggenkörner mahlen und viel über das Getreide erfahren und die Kinder entdecken das Dorf spielerisch Musikalisches Rahmenprogramm Bürgerhaus und Dorf Erschmatt Auskunft bei erlebniswelt@erschmatt.ch
1. Juni 6. Juli 3. Aug.	Führung SORTENGARTEN ERSCHMATT Einmalige Vielfalt der Ackerbegleitflora und Walliser Getreidesorten kennenlernen Treffpunkt 12:10 Bushaltestelle Erschmatt, Dorf Dauer ca. 2 Std. Preis: gratis / Kollekte Auskunft und Anmeldung bei erlebniswelt@erschmatt.ch
14. Juni 19. Juli 16. Aug.	Offener Gartennachmittag im SORTENGARTEN ERSCHMATT 14:00 bis 17:00 An diesem Nachmittag habt ihr die Möglichkeit, den Sortengarten zu entdecken, mit uns zu diskutieren, Fragen zu stellen und Saatgut zu kaufen Auskunft bei erlebniswelt@erschmatt.ch
4. Juli 11. Juli 18. Juli 25. Juli	Roggenatelier 10:15 – 13:15 Bushaltestelle Erschmatt/Dorf mit vielen Erlebnissen für alle Sinne rund um die Kultur des Roggens für Jung und Alt geeignet Anmeldung bis Dienstag 17:00 Uhr bei erlebniswelt@erschmatt.ch
27. Juli	Traditionelle Getreideernte 08:00 – 11:00 Zälg Erschmatt Hier lernen die Teilnehmenden die traditionelle Getreideernte der Ackerterrassen und das Flechten eines Knotens aus Stroh kennen Anmeldung bei erlebniswelt@erschmatt.ch
2. Aug. 8. Aug.	Roggenatelier PLUS 10:15 – 14:15 Bushaltestelle Erschmatt/Dorf Den Walliser Sagen lauschen und die Kultur des Roggens mit vielen Erlebnissen für alle Sinne entdecken für Jung und Alt geeignet Anmeldung bis Dienstag 17:00 Uhr bei erlebniswelt@erschmatt.ch
16. + 17. Aug.	Helfertag zusammen mit Pro Natura tagsüber Zälg Erschmatt Freiwilligeneinsatz in den Ackerterrassen der Zälg Anmeldung bei erlebniswelt@erschmatt.ch
6. Sept.	Tag der Hirse tagsüber Bushaltestelle Erschmatt/Dorf Tag der Hirse mit Führungen, Vorträgen, Degustationen und Ateliers Anmeldung bei erlebniswelt@erschmatt.ch
27. Sept.	Aussaat von Winterroggen 17:00 – 18:30 Zälg Selbst Winter-roggen von Hand aussäen und viel Wissenswertes über den Anbau und die Kultivierung des Walliser Getreides erfahren Anmeldung bei erlebniswelt@erschmatt.ch

