

## Jahresbericht 2017



Titelseite: Flüchtlinge bei einem Backerlebnis im Juli 2017 in der Backstube von Erschmatt  
(Foto Rhonezeitung, 20.07.2017, S. 12)

Fotos: Sortengarten und Erlebniswelt; map.geo.admin.ch

### **Steuergruppe**

Edmund Steiner, Marlis Mehr, Bruno Lustenberger, Roni Vonmoos-Schaub

### **Kontakt**

Erlebniswelt Roggen Erschmatt, Kreuzstrasse 15, 3957 Erschmatt

+41 (0)27 932 15 19

[erlebniswelt@erschmatt.ch](mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch), [www.erschmatt.ch](http://www.erschmatt.ch)

SWIFT RAIFCH22, IBAN CH66 8052 1000 0016 9970 8

## Inhaltsverzeichnis

„Berg und Brot“ .....	<a href="#">4</a>
A – Getreidesorten als Natur- und Kulturerbe pflegen.....	<a href="#">5</a>
Sortengarten Erschmatt – Schaugarten und Begleitflora	<a href="#">5</a>
Ackerbau Zelg	<a href="#">6</a>
Roggenbrot im Wallis – immaterielles Kulturerbe / lebendige Tradition	<a href="#">6</a>
B – Erlebnis und Bildung.....	<a href="#">7</a>
Führungen Sortengarten – Erntetag	<a href="#">8</a>
Berg und Brot – Dorfrundgang und Ausstellung	<a href="#">8</a>
Familienerlebnis und Ferienpass	<a href="#">9</a>
Backatelier an der Märli-Welt in Leuk vom 5./6. Mai	<a href="#">9</a>
C – Anlässe, Kommunikation und Dienstleistungen .....	<a href="#">10</a>
Partnerschaft mit dem Naturpark Pfyn-Finges	<a href="#">10</a>
Eröffnung Zentrum Roggen	<a href="#">10</a>
Erschmatt glockt	<a href="#">11</a>
Anlässe à la carte	<a href="#">11</a>
www.erschmatt.ch	<a href="#">11</a>
Netzwerkarbeit	<a href="#">12</a>
D – Infrastruktur Erlebniswelt: Gebäude und Felder.....	<a href="#">12</a>
Hoher Spycher	<a href="#">12</a>
Ofenstube, Stadel, Mühle, Backstube	<a href="#">12</a>
Roggenäcker in der Zelg	<a href="#">12</a>
Buchhaltung	<a href="#">12</a>
E – Bilanz, Erfolgsrechnung.....	<a href="#">13</a>
Dank und Ausblick .....	<a href="#">15</a>
Ausblick 2018	<a href="#">16</a>

## „Berg und Brot“

Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt 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 Roggenbrot war bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts eines der Hauptnahrungsmittel der Walliser Bergbevölkerung, die sich zu einem grossen Teil mit Nahrungsmitteln selbst versorgte. Noch heute gibt es in rund 45 Walliser Dörfern einen Dorfbackofen, der mindestens einmal jährlich von Liebhabern für das Roggenbrotbacken mit Holz beheizt wird. Das ist lebendige Tradition, wie es sie auch in Erschmatt noch gibt.

Was Erschmatt gegenüber den anderen Orten auszeichnet, ist der Sortengarten mit seiner Artenvielfalt, sowie die Möglichkeit, die gesamte „Produktionskette“ vom Roggenacker bis zum fein duftenden Brot selber erleben zu dürfen. Dass dies ermöglicht wird, ist all den Menschen zu verdanken, die mit viel Herzblut im Sortengarten, bei Backerlebnissen, Schul- und Familienangeboten, bei Führungen und Kulturanlässen mitwirken und mithelfen.

2017 war mit der Einweihung des Roggenzentrums ein besonderes Jahr. Das Band zur feierlichen Eröffnung des Zentrums im April haben die Vertreter der Gemeinde Leuk, von Leuk Tourismus, der Stiftung Roggen sowie des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt gemeinsam durchschnitten. Diese Geste symbolisiert, dass es dieses Miteinander braucht, wenn wir das Bergdorf Erschmatt dauerhaft als Zentrum des Roggens verankern und positionieren wollen.

Die Engagierten rund um die Belange des Roggens zeichnen sich aus durch Qualitäten, die auch der Roggenpflanze eigen sind, nämlich: schlicht, tief verwurzelt, standhaft, um dem trockenen Klima und dem ältesten Walliser, dem Wind, zu trotzen, ausdauernd, mit regional-spezifischen Eigenheiten.

Die Roggenpflanze hat eine reiche Geschichte und Vergangenheit hinter sich. Roggen ist Ausgangsprodukt gelebter Tradition und wichtiges Standbein der Brotkultur im Wallis. Und schliesslich haben der Roggenanbau und die Entwicklung von gefragten Roggenprodukten Zukunft.

Das Wurzelwerk der Roggenpflanze muss gut vernetzt und verankert sein, ansonsten drohen die Halme beim ersten leichten Windstoss zu brechen. Die Roggenpflanze mag als Symbol dienen für eine fruchtbare Zusammenarbeit der Akteure, die sich für die Belange des Roggens hier in Erschmatt und darüber hinaus einsetzen.

Ein Zentrum ohne reich verzweigtes Netzwerk kann seine Funktion kaum ausüben. Es sind die Beziehungen der Partner untereinander, die ein Netzwerk lebendig erhalten. Das Netzwerk muss über die Gemeindegrenze hinausgehen. Es gilt also Beziehungen zu knüpfen - regional, kantonale und auf Schweizer Ebene, ja über die Landesgrenzen hinaus.

Dass und wie unser Verein an der Gestaltung dieses Netzwerkes mitwirkt, können Sie dem diesjährigen Jahresbericht entnehmen. Wir wünschen eine anregende Lektüre und danken sowohl für aufbauende Kritik als auch für anerkennende Worte.

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 NAP<sup>1</sup> und Ackerblumen. Beratung und Führungen werden angeboten, Saatgut steht zur Verfügung. Der Sortengarten wird seit 1985 von Roni Vonmoos-Schaub betreut.



links: der Sortengarten an der Kreuzstrasse; rechts: Sortengarten und ein Teil der Roggenfelder in der Zelg

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 zu Grossbohnen und Gerste benutzt wurden. So konnte die Arbeit dieser Projekte ebenfalls erläutert werden. Zu diesen Projekten existieren separate Jahresberichte.

Nebst Getreidesorten waren im Schaugarten auch Erbsen, Gartenmelde, Buchweizen und verschiedene Gemüsepflanzen zu sehen. In einem Vergleichsanbau zusammen mit pro specie rara wurden mehrere alte Sorten von Grossbohnen (Ackerbohnen) nebeneinander angebaut, um mehr über ihre Eignung für den Anbau in der Landwirtschaft zu erfahren<sup>2</sup>.

Auf den Roggenfeldern in der Zelg und im Garten 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)<sup>3</sup> und vom FLS (Fonds Landschaft Schweiz)<sup>4</sup>.

Der Sortengarten ist unter anderem Mitglied bei Hortus Botanicus Helveticus<sup>5</sup>, der Vereinigung der botanischen Gärten der Schweiz. Diese organisieren jedes Jahr Anlässe im Rahmen der Botanica. Sie stehen zurzeit 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 Beispieldpflanze haben wir das

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

<sup>2</sup> [prospecierara, ackerbohnen](#)

<sup>3</sup> [Dienststelle für Wald und Landschaft DWL](#) <https://www.vs.ch/web/sfp/nature-paysage>

<sup>4</sup> [Fonds Landschaft Schweiz](#) [www.fls-fsp.ch](http://www.fls-fsp.ch)

<sup>5</sup> <http://www.hortus-botanicus.info/>

Blutströpfchen und den Acker-Schwarzkümmel ausgesucht. <sup>6</sup>

Das Angebot, Saatgut von alten Sorten zu bestellen, wurde im Jahr 2017 wiederum von mehr als 100 Personen benutzt. Eine Auswahl von Sorten findet sich auch im Sortenfinder von pro specie rara. Rund die Hälfte der Anfragen kommt dadurch zustande. Dank dem Saatgutangebot kommen mehr Leute mit dem Thema der Erhaltung der Biodiversität in Kontakt.

Der Schaugarten wird in einem mehrjährigen Projekt verbessert und erweitert. Er soll mit einem Dorfrundgang verknüpft werden. 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 für die Besucher 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 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 wird zur Zeit vom BLW (Bundesamt für Landwirtschaft), der Schweizer Bergheimat, der SL (Stiftung für Landschaftsschutz) 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 hatte hier früher ihre Äcker, die ihnen den Anbau von Roggen und damit das tägliche Roggenbrot ermöglichten.

Die Äcker werden von Rafael Locher in unserem Auftrag gepflegt und angesät. Die Felder selber sind mit dem Mähdrescher nicht befahrbar. Den Roggen ernten wir mit der Hilfe von Freiwilligen. Unten auf der Strasse steht dann jeweils ein Mähdrescher, der Roggen wird mit einer Mähmaschine geschnitten, in Tücher oder Säcke verpackt, dorthin getragen und mit der Gabel hineingeworfen.

Roni Vonmoos-Schaub betreut jedes Jahr Anfang August eine Woche lang eine Gruppe von Freiwilligen, die in dieser Zeit (nebst der Mithilfe im Sortengarten) die Umgebung der Felder pflegen: Ränder mähen, Büsche schneiden, Strohresten abräumen etc. Diese Woche wird zusammen mit der SUS, der Stiftung Umwelteinsatz Schweiz, organisiert.

## **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.

---

<sup>6</sup> <http://botanica-suisse.org>

## 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 näher bringen.

### Backerlebnis und „Choru-Werkstatt“

Was macht die Organisation und die Leitung eines Backerlebnisses und einer „Choru-Werkstatt“ interessant?

Bereits die Planung eines Anlasses ist jeweils eine schöne Herausforderung. Jedes Backerlebnis und jede „Choru-Werkstatt“ ist anders. Die Zeiten liegen anders, die Wünsche sind meist etwas verschieden, es sind immer andere Gruppen und andere Lehrpersonen mit Schülern aller Altersstufen. Schön für uns sind die persönlichen Begegnungen. Eine Anerkennung für uns sind jeweils die sehr zufriedenen Gesichter und die persönlichen Aussagen der Teilnehmenden am Schluss des Tages („super, super isch es gsi“, so ein Kind bei der Schlussrunde).

Jeder Anlass muss gut durchdacht und vorbereitet werden. Von den Leitern wird viel Flexibilität verlangt. Für diese Flexibilität und den grossen Einsatz danken wir allen Helferinnen und Helfern. Es sind dies: Walter Marty, David Da Pieve und Vreni Pelzmann, die in der Regel den Holzofen bedienen sowie Beatrice Locher, Roni Vonmoos-Schaub, Irene da Pieve, Christine Seipelt, Edmund Steiner, Susanne Steiner und Marianne Steiner in der Backstube und bei der Betreuung der Gruppen.

Gemeinsam haben wir in diesem Jahr 12 Backerlebnisse und 8 „Choru-Werkstätten“ durchgeführt, insgesamt haben so 185 Erwachsene und 218 Kinder teilgenommen.



Im

Zusammenhang mit dem von der Gemeinde Leuk ausgerufenen Jahr der Kulturen durften zwei OS-Austauschklassen aus Leuk, zwei Flüchtlingsgruppen und eine Klasse aus Baceno

(Italien) sehr günstig oder gratis einen schönen Tag in Erschmatt erleben. Für uns war das Backen und das gemeinsame Essen mit den Flüchtlingen und auch mit den Kindern aus Baceno sehr eindrücklich und interessant.



## **Führungen Sortengarten – Erntetag**

An den vier öffentlichen Führungen im Jahr 2017 beteiligten sich jeweils zwischen 3 und 15 Personen. Zusätzlich fanden rund 10 Führungen auf Anmeldung hin statt.

Nebst den Führungen besichtigten einige hundert Personen den Schaugarten 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 bearbeiteten einen kleinen Teil der Fläche. 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.

## **Berg und Brot – Dorfrundgang und Ausstellung**

Die Idee eines Dorfrundganges wurde bereits vor der Fusion von Erschmatt und Leuk im Jahre 2012 durch die damaligen drei Träger Gemeinde Erschmatt, Erschmatt Tourismus und Erlebniswelt Roggen Erschmatt diskutiert. Eine Arbeitsgruppe, bestehend aus Arnold Steiner, Carlo Schmidt, Roni Vonmoos-Schaub, Werner Bellwald und Edmund Steiner, hatte im vergangenen Vereinsjahr an den Grundlagen zu diesem Rundgang gearbeitet und zugleich auch im Info-Raum des neuen Zentrums Roggen zwei thematische Beiträge erarbeitet: erstens eine „Zeitleiste“, eine Darstellung zur Dorfgeschichte von Erschmatt sowie die Fotoecke „Berg und Brot“. Die Besucherinnen und Besucher der Infostelle erhalten hier erste Eindrücke über den Roggenanbau und können viel Wissenswertes über das Dorf erfahren. Auf unserer Internetseite <http://www.erschmatt.ch/wordpress/erschmatt-von-der-fruehzeit-bis-heute/> sind zusätzliche Dokumente und interessante Texte verfügbar.



Leuk Tourismus hat Ende 2017 die Leitung des Projektes „Dorfrundgang“ übernommen. Im Laufe des Jahres 2018 wird das Projekt weitergeführt, angelehnt an ein ähnliches Projekt in Leuk-Stadt.

### **Familienerlebnis und Ferienpass**

Im Sommer boten wir an vier Nachmittagen Familien ein sogenanntes „Familienerlebnis Roggen“ an. Kinder und ihre Eltern konnten die Angebote aus der „Choru-Werkstatt“ (Dreschen, Wannen, Mahlen) erproben. Zweimal konnten wir den Anlass durchführen.

### **Backatelier an der Märli-Welt in Leuk vom 5./6. Mai**

Im Märli-Welt-Anlass in der Burschaft von Leuk waren wir mit einem Backatelier präsent. Die Kinder konnten in den Räumlichkeiten der Mageran-Stube unter Anleitung unserer Leute selber ein Brot kneten und formen. Später durften sie das fein duftende Brot abholen. Das Ganze erforderte eine umsichtige Planung und gute Übersicht an den zwei Backtagen, damit auch jedes Kind zu seinem eigenen Brot kam. Die Lokalitäten wurden von Michel Villa zur Verfügung gestellt, die Roggen Backstube vom Zentrum Roggen steuerte das Mehl bei und unsere insgesamt 8 Helferinnen und Helfer hatten alle Hände voll zu tun. Danke allen.

# C – Anlässe, Kommunikation und Dienstleistungen

## Partnerschaft mit dem Naturpark Pfyng-Finges

Unser Verein und der damit verbundene Sortengarten haben im Juli die Auszeichnung «Partnerbetrieb Naturpark Pfyng-Finges» erhalten. Ein Bericht im Nouvelliste sowie im Walliser Bote vom 28. Juli 2017 informierte darüber.

Natur | «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» ausgezeichnet

### Neuer Partnerbetrieb des Naturparks Pfyng-Finges

**ERSCHMATT | «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» und der damit verbundene Sortengarten haben die Auszeichnung «Partnerbetrieb Naturpark Pfyng-Finges» erhalten.**

Der Verein «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» setzt sich zum Ziel, die biologische Vielfalt des herkömmlichen Roggenanbaus zu erhalten und den Weg vom Korn zum Brot als Walliser Kulturerbe zu pflegen und so auch kommenden Generationen zugänglich zu machen. Beim Backerlebnis können Gruppen ihr Roggenbrot selber kneten und backen. Im Stadel zeigt der Verein das Dreschen und Wannen. Mit Filmen werden die traditionellen Aussaaten wie die Aussaat von Hand dokumentiert.

#### Erhalt von Biodiversität

Im Sortengarten Erschmatt findet nicht nur der Walliser Roggen Platz.

Neben den bekannten einheimischen Kulturpflanzen wie Weizen, Gerste und Ackerbohnen werden auch selten gewordene Ackerbegleitpflanzen erhalten und gefördert. Alte Kulturpflanzen finden hier also eine Heimat. Entlang eines Rundweges ist auch eine repräsentative Auswahl von Sorten zu sehen, welche Interessenten zur Information und Demonstration dienen.

Dieser wertvolle Einsatz für den Erhalt von Biodiversität, Roggenfeldern und altem Handwerk wurde mit der Partnerschaft des Naturparks Pfyng-Finges gewürdigt. Edmund Steiner, Präsident des Vereins «Erlebniswelt Roggen Erschmatt», und Roni Vommoos nahmen die Partnerschaftstafel dankend von Peter Oggier, Direktor des Naturparks Pfyng-Finges, und Murielle Zufferey entgegen. Damit wird auch die gute Zusammenarbeit besiegelt, welche im letzten Jahr das Schulangebot «Chorus-Werkstatt» hervorbrachte. | **wb**



**Können sich freuen.** Edmund Steiner (Zweiter von rechts), Präsident des Vereins «Erlebniswelt Roggen Erschmatt», und Roni Vommoos (Zweiter von links) nahmen die Partnerschaftstafel dankend von Peter Oggier, Direktor des Naturparks Pfyng-Finges, und Murielle Zufferey entgegen. FOTO: ZWB



## Eröffnung Zentrum Roggen

Am 22. April 2017 fand die Einweihung des Zentrums Roggen in Erschmatt statt. Das alte Schulhaus und die Mehrzweckanlage wurden zu einem Zentrum mit verschiedenen Funktionen umgestaltet. Die Gemeinde Leuk sowie die Stiftung Roggen waren massgeblich am Umbau beteiligt. Neu sind im Zentrum das Restaurant Roggen Stube sowie eine Backstube integriert. Der Umbau für den Info-Raum lag in der Verantwortung von Leuk Tourismus. Wir vom Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt beteiligten uns daran mit der Konzeption und Gestaltung einer Fotoecke und einer Zeitleiste (siehe oben).

Das traditionelle Band zur feierlichen Eröffnung durchschnitten gemeinsam Leuks Gemeindepräsident Roberto Schmidt, Paul Inderkummen, Stiftungsratspräsident «Stiftung Roggen Schweiz», Markus Bayard, scheidender Präsident Leuk Tourismus, sowie Edmund Steiner, Präsident Erlebniswelt Roggen Erschmatt, um damit den Willen zur Zusammenarbeit öffentlich zum Ausdruck zu bringen.

## **Erschmatt glockt**

*„Nach einer kurzen Einführung zu den Glocken in der Kirche mit einer Live-Videoübertragung aus dem Kirchturm, dürfen Sie an vier verschiedenen Standpunkten im Dorf die visuellen, getanzten und musikalischen Darbietungen der einheimischen Künstler erleben. Entdecken Sie das Dorf Erschmatt unter einem neuen Blickwinkel, lassen Sie sich von den Glockenklängen verführen und werden Sie Zeuge eines einzigartigen Seh- und Hörerlebnisses. Dauer ca. 1½ Stunden.“* So wurden die Besucher von „Erschmatt glockt“ im Programmblatt in den Anlass eingeführt. Der Anlass fand an vier Abenden statt und lockte insgesamt rund 400 Zuschauer und Zuschauerinnen an. Die Echos waren äusserst positiv. Gelobt wurden die Originalität des Konzeptes und dessen Umsetzung sowie der Rundgang durch das Dorf mit seinen verwinkelten Gässchen, die im Tageslicht, mit der Dämmerung und in der Nacht sehr unterschiedlich wirkten.

Der Verein gewährleistete die Trägerschaft und die Gesamtkoordination. Neben den Leuten an der Technik wirkten an der künstlerischen Produktion mit: Arnold Steiner (Carillon); Daniel Locher, Adrian Steiner; Thierry Varonier (Drum-Ensemble), Stephanie Oggier, Elisabeth Borter, Alena Dirren, Cindy Oggier, Tamara Hischier, Rahel Eggel, Sarah Schnyder, Chiara Willa, Sarah Tscherrig (Sosta Tanzzentrum); Carlo Schmidt, Leo Thiakos, Jean Richard (Videoinstallation); Christine Schmidt (Orgelmusik), Samantha Grichting (Gesprochener Text); Lothar Berchtold (Autor); Jennifer Skolovski (Künstlerische Leitung, Text und Gesang); Beat Jaggy (Musikalische Leitung und Live-Regie).

Nicht zuletzt führen die Erfahrungen aus diesem Anlass dazu, dass wir auch in Zukunft kulturelle Anlässe mit breiter Themenpalette organisieren werden.

## **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 Besucher als auch für diejenigen, die beim Anlass helfen und mitwirken, sehr anregend. Die positiven Rückmeldungen entschädigen - neben einem bescheidenen Helferlohn - für die Anstrengungen bei der Durchführung des Anlasses.

## **www.erschmatt.ch**

Auf der Internetseite [www.erschmatt.ch](http://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.

## **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**

Der Hohe Spycher bewährt sich. Wir haben dort mehrere Anlässe durchgeführt, zum Beispiel den Tanzteil von „Erschmatt glockt“ oder die „Choru-Werkstatt“. Auch für private Anlässe wurde er mehrmals genutzt. Im vergangenen Vereinsjahr haben wir diverse Optimierungen bei den Inneneinrichtungen vorgenommen: Verbesserungen der Projektion, Heizmöglichkeit für die Übergangszeit, Gestelle und andere kleine Mobilien, welche die Abläufe vereinfachen.

## **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 zeigen zu können. Die Gebäude müssen gepflegt und unterhalten werden, was wir (unter anderem mit der Hilfe des Zivildienstleistenden) regelmässig machen.

## **Roggenäcker in der Zelg**

Die Ernte dieses Jahres fiel klein aus.

Im Sommer ernten wir den Roggen im Rahmen der Freiwilligenwoche. Rafael Locher pflügt und sät im Herbst den Roggen aus. Stefan Schnyder hat einen Tag lang Mist auf den Feldern ausgebracht.

## **Buchhaltung**

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

# E – Bilanz, Erfolgsrechnung

## Erfolgsrechnung vom 01.01.2017 - 31.12.2017

Konto	Bezeichnung	Aufwand	Ertrag
<b>Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen/Leistungen</b>			
3000	Mitgliederbeiträge		1'220.00
3010	Spenden		381.00
3210-3222	12 Backerlebnisse		2'176.35
3310-3318	8 Choru-Werkstätten		-306.05
3400	Hoher Spycher		-1'730.20
3700	Beiträge Dritter für Projekte		1'858.95
3810	Mieteinnahmen/Mietaufwand		520.00
3890	Kulturfunken		2'600.00
3891	Schülerbeiträge RB Gampel-Steg		3'869.40
3900	Erschmatt glockt		64.20
<b>Total Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen/Leistungen</b>		<b>0.00</b>	<b>10'653.65</b>
<b>Übriger betrieblicher Aufwand, Abschreibungen</b>			
<b>Unterhalt, Reparaturen, Ersatz mobile Sachanlagen</b>			
6101	URE Maschinen und Apparate	258.05	
<b>Total Unterhalt, Reparaturen, Ersatz mobile Sachanlagen</b>		<b>258.05</b>	
<b>Diverses</b>			
6211	Vereins- und Kulturveranstaltungen / GV	934.00	
6240	Chorwerkstatt allgemein	-703.30	
6250	Ackerbegleitflora / Sortengarten	1'775.00	
6280	Anbau Roggen Zelt	2'688.90	
6292	Mehleinkauf / Mehlverkauf	-709.70	
<b>Total Diverses</b>		<b>3'984.90</b>	
<b>Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren</b>			
6300	Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	445.10	
<b>Total Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren</b>		<b>445.10</b>	
<b>Energie- und Entsorgungsaufwand</b>			
6400	Holz und Energie	-50.85	
<b>Total Energie- und Entsorgungsaufwand</b>		<b>-50.85</b>	
<b>Verwaltungsaufwand</b>			
6500	allgemeiner Verwaltungsaufwand	3'641.80	
<b>Total Verwaltungsaufwand</b>		<b>3'641.80</b>	
<b>Sonstiger betrieblicher Aufwand</b>			
6700	Sonstiger betrieblicher Aufwand	-8'934.40	
6710	Mitgliedschaften	520.00	
<b>Total Sonstiger betrieblicher Aufwand</b>		<b>-8'414.40</b>	
<b>Abschreibungen und Wertberichtigungen</b>			
6800	Abschreibungen und Wertberichtigungen	1'466.80	
<b>Total Abschreibungen und Wertberichtigungen</b>		<b>1'466.80</b>	
<b>Finanzaufwand</b>			
6900	Finanzaufwand / -ertrag	117.10	
<b>Total Finanzaufwand</b>		<b>117.10</b>	
<b>Total Übriger betrieblicher Aufwand, Abschreibungen</b>		<b>1'448.50</b>	<b>0.00</b>
<b>Total Erfolgskonti</b>		<b>1'448.50</b>	<b>10'653.65</b>
<b>Gewinn</b>		<b>9'205.15</b>	<b>0.00</b>
		<b>10'653.65</b>	<b>10'653.65</b>

## Bilanz bis zum 31.12.2017

Konto	Bezeichnung	Aktiven	Passiven
<b>Aktiven</b>			
<b>Umlaufvermögen</b>			
Flüssige Mittel			
1020	Vereinskonto 16997.08	24'333.29	
1030	Erschmatt "glockt" 16 9973 8	364.20	
Total Flüssige Mittel		24'697.49	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen			
1300	Aktive Rechnungsabgrenzung (TA)	17'910.00	
Total Aktive Rechnungsabgrenzungen		17'910.00	0.00
<b>Total Umlaufvermögen</b>		<b>42'607.49</b>	
<b>Anlagevermögen</b>			
Finanzanlagen			
1400	Konsum Erschmatt Anteilschein	200.00	
Total Finanzanlagen		200.00	0.00
Mobile Sachanlagen			
1500	Museum-Gegenstände	600.00	
1510	Mobiliar und Einrichtungen	4'600.00	
1520	Maschinen	650.00	
Total Mobile Sachanlagen		5'850.00	0.00
Immobilien Sachanlagen			
1600	Zelg Land	9'953.00	
1601	Stadel	1'138.40	
1602	Trockenmauern	1.00	
Total Immobilien Sachanlagen		11'092.40	0.00
<b>Total Anlagevermögen</b>		<b>17'142.40</b>	
<b>Total Aktiven</b>		<b>59'749.89</b>	
<b>Passiven</b>			
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen			
2000	Kreditoren		21'188.15
Total Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen		0.00	21'188.15
Passive Rechnungsabgrenzungen			
2300	Passive Rechnungsabgrenzung (TP)		5'500.00
Total Passive Rechnungsabgrenzungen		0.00	5'500.00
<b>Total Kurzfristiges Fremdkapital</b>			<b>26'688.15</b>
<b>Eigenkapital (juristische Person)</b>			
Grund-, Gesellschafter- oder Stiftungskapital			
2800	Vereinskapital		23'856.59
Total Grund-, Gesellschafter- oder Stiftungskapital		0.00	23'856.59
<b>Total Eigenkapital (juristische Person)</b>			<b>23'856.59</b>
<b>Total Passiven</b>			<b>50'544.74</b>
<b>Total Bilanzkonti</b>		<b>59'749.89</b>	<b>50'544.74</b>
<b>Gewinn</b>		<b>0.00</b>	<b>9'205.15</b>
		<b>59'749.89</b>	<b>59'749.89</b>

Erschmatt, 24. März 2018

An die Mitgliederversammlung  
des Vereins  
Erlebnisswelt Roggen  
3957 Erschmatt

### **REVISORENBERICHT 2017**

Aufgrund der uns vorgelegten Unterlagen haben wir die auf den 31. Dezember 2017 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 2017 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 Irene Da Pieve und Marianne Steiner sowie ihrem Berater Christian Pfaffen herzlich. Dem Geschäftsführer Roni Vonmoos, dem Vorstand sowie insbesondere den vielen Freiwilligen danken wir für die geleistete Arbeit während des verflossenen Geschäftsjahres. Wir wünschen dem Verein weiterhin erfolgreiche Tätigkeiten.

Die Revisoren



Ursula Findeisen

Leo Kronig

## **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 durch finanzielle Beiträge unterstützt haben.

Ein besonderer Dank geht an:

- den Gemeindepräsidenten Roberto Schmidt und Martin Lötscher, den gesamten Gemeinderat und die Gemeindeverwaltung Leuk für wohlwollende Unterstützung das ganze Vereinsjahr hindurch;
- die Burgerschaft Leuk, die uns Räumlichkeiten für das Backerlebnis zur Verfügung stellt,
- den Regionalen Naturpark Pfyn-Finges für die Anerkennung der Erlebniswelt Roggen Erschmatt als Partner,
- Leuk Tourismus für die Informationsarbeit zu Anlässen des Vereins.
- Im Speziellen bedanken möchten wir uns bei den vielen Geldgebern, namentlich bei der Gemeinde Leuk, dem Bundesamt für Landwirtschaft, dem Kanton Wallis (Dienststelle für Wald und Landschaft – Naturschutz, der Kulturförderung und dem Kulturfunk), dem Fonds Landschaft Schweiz, der Loterie Romande, der Schweizer Bergheimat, der Stiftung für Landschaftsschutz Schweiz, pro patria, der Stiftung Umwelteinsatz Schweiz sowie bei 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, Walter Marty, Vreny Pelzmann, Christine Seipelt Weber, Beatrice Locher, Susanne Steiner, Armin Christen, Irene Da Pieve Hunger, David Da Pieve, Roni Vonmoos,
  - für die Buchhaltung Marianne Steiner-Hertig, Irene Da Pieve und Christian Pfaffen sowie den beiden Revisoren Ursula Findeisen und Leo Kronig;
  - für die Ausstellung „Berg & Brot“ und den Dorfrundgang: Arnold Steiner, Carlo Schmidt, Werner Bellwald, Michael Schnyder, Eve Burger, Rüdiger Findeisen
  - für die Arbeiten in der Zälg: Rafael Locher und Stefan Schnyder
  - den Mitarbeitenden im Sortengarten Roni Vonmoos-Schaub, Gabrielle Schaub Vonmoos sowie dem Zivildienstleistenden Romain Jollien
  - Peter Hulm, Nikki Meith, Jane Dubach, Alain und Carole Metry für Übersetzungen
  - Mario Aloise für Transportdienste und Poster
  - Arnold Steiner für die Fotos zur Ausstellung im neuen Zentrum Roggen
  - den vielen Helferinnen und Helfern beim Atelier an der Märli-Welt in Leuk und im Kofferli-Markt in Agarn
- allen Kulturschaffenden, welche zum Gelingen des Kulturanlasses „Erschmatt glockt“ beigetragen haben sowie dem Organisationsteam mit Pius Steiner, Amandus Steiner, Ursula Steiner, Irène Da Pieve, Walter Marty, Michael Schnyder, Marianne Steiner und Roni Vonmoos sowie allen Personen, die sich im Hintergrund für diesen Anlass engagierten.
- den vielen freiwilligen Helferinnen und Helfer, die mit ihrem Einsatz zum Gelingen der Projekte im Vereinsjahr 2017 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 2018**

Für das kommende Vereinsjahr ist Folgendes angesagt: Angebote Backerlebnis, Choru-Werkstatt, Familienerlebnis ausbauen, Kulturspycher beleben mit Anlässen, Anlässe, Zälg, Verbesserung Ofenstube.