



Das grosse Backen

In Erschmatt wird noch wie zu Grossmutterns Zeiten Roggenbrot gebacken. Gäste wie Einheimische haben die Möglichkeit, selber Hand anzulegen und ihr eigenes Brot zu formen und zu backen. Ein herrlich duftendes Erlebnis.

Getreide getrennt. In Erschmatt kann man nicht nur sein eigenes Roggenbrot backen, sondern den Zyklus von der Ähre bis zum Brot miterleben. Erlebniswelt Roggen Erschmatt heisst das Angebot, welches interessierten Personen offensteht. Dazu gehört ein traditioneller Backtag ebenso wie die Besichtigung des Sortengartens und der Roggenausstellung. Zudem lernen Schülerinnen und Schüler

Bumm, bumm, bumm – in einem eintönigen Rhythmus saust der Dreschflegel auf den Boden und zerstampft das Getreide. Später dann werden beim sogenannten «Wannu» die Körner fein säuberlich vom restlichen

in der «Choruwerkstatt», wie die Körner von den Ähren getrennt und gemahlen werden. Roggen wird im Wallis seit Jahrhunderten angebaut. Das gebirgige Gelände, die Höhenlage und die extremen Temperaturen sind ideale Voraussetzungen, um den Roggen gedeihen zu lassen. Schon seit Jahrhunderten backen die Walliser daraus ein wunderbares Brot, das nicht nur sehr geschmackvoll, sondern auch lange haltbar ist.

Früher wurde der Gemeindebackofen in den einzelnen Dörfern nur ein- bis zweimal pro Jahr eingefeuert. Folglich musste ein Brot gebacken werden, das über mehrere Monate haltbar war. Das unvergleichliche Walliser Roggenbrot war geboren. Doch nur wer das Brot unter kundiger Anleitung backt, kommt hinter seine wahren Geheimnisse.

Darum bietet Erlebniswelt Roggen Erschmatt ein traditionelles und lehrreiches Backerlebnis an. Interessierte Besucherinnen und Besucher (ab acht Personen) lernen dabei den Teig herzustellen, zu kneten und die Brote zu formen. Schliesslich wird der Teig im Ofen gebacken und es entsteht das traditionelle Roggenbrot. Auch einen Dorfrundgang beinhaltet das Angebot. Im Stadel wird auf Anweisung das Getreide gedroschen und in der «Wanne» werden die Körner fein säuberlich getrennt. Im Frühjahr ist auch ein Besuch im Sortengarten möglich. *bw*

