

Montag, 13. Mai 2024

«Trotz des Konkurses der Stiftung Roggen Schweiz können wir fortfahren»

Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt setzt sich seit über 20 Jahren für Roggen ein. Am Samstag lud er zum Ofentag. Auch der Konkurs der Stiftung Roggen Schweiz bremst den Verein nicht.

Gregory Feger

Auf den Ackerterrassen oberhalb von Erschmatt spriesst der Roggen langsam, aber sicher aus dem Boden. Im Juli kann er geschnitten und geerntet werden. Eingangs Erschmatt führt ein Wegweiser die Besucher zum Roggen Zentrum. Auch wenn dieses mittlerweile wegen des Konkurses der Stiftung Roggen Schweiz geschlossen ist, Erschmatt bleibt ein Roggendorf.

Deshalb lud der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt am Samstag zum Tag der offenen Tür. Denn auch mit einer insolventen Stiftung Roggen Schweiz kann der unabhängige Verein seine Tätigkeiten weiterführen. Und so das Kulturgut Roggen am Leben erhalten, wenn auch mit wenigen Einschränkungen. Ein Besuch am Erscher «Of(f)entag».

Engagement seit über 20 Jahren

Edmund Steiner, Präsident des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt, steht vor rund 30 Personen. In seiner Hand hält er ein herzförmiges Roggenbrot, frisch zubereitet für den Tag der offenen Tür. Er reicht es in die Runde. Es ist weich, zum Verzehr bereit. Dann reicht Steiner ein älteres Roggenbrot in die Runde. «Steinhart», wie ein Junge festhält. Edmund Steiner wird die Gruppe gemeinsam mit Roni Vonmoos-Schaub durch Erschmatt führen und den Teilnehmenden zeigen, was es alles braucht, damit sie ein Walliser Roggenbrot in der Hand halten können.

Der erste Halt befindet sich an der Hofackerstrasse, gleich unterhalb der Ackerterrassen. Zehn davon betreibt der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt. Das ist rund ein Hektar Fläche. Jetzt, Mitte Mai, wächst dort der



Edmund Steiner präsentiert ein Bündel trockener Roggenhalme vor dem Stadel in Erschmatt.

Bild: pomona.media

Roggen. «Zurzeit sieht man von hier unten noch nicht viel», sagt der Begleiter Vonmoos-Schaub. Doch bald wird sich das ändern, denn im Juli kann der Roggen geerntet werden.

An der ersten Station der Tour können die Mitglieder erraten, wie lange die Wurzeln des Roggens in den Boden wachsen. Die Antwort verblüffte den einen oder die andere. Erraten hat es niemand der Anwesenden. Vonmoos-Schaub löst die Frage auf: Während ein Halm Roggen rund 1,70 Meter gross ist, wachsen dessen Wurzeln zwei Meter tief.

Roni Vonmoos-Schaub ist eines von rund 150 Mitgliedern des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt. Vonmoos-Schaub hat vor vielen Jahren den Sortengarten Erschmatt gegründet. Dieser ist ein Teil des Vereins. Mit dem Sortengarten will der Verein ne-

ben dem Roggen weitere Kulturpflanzen erhalten. Präsident Edmund Steiner sagt, das Hauptziel seines Vereins sei, das Kultur- und Naturgut rund um den Roggen aufrechtzuerhalten und zu bewahren. «Wir wollen den Leuten den Weg vom Korn zum Brot zeigen.» Und das bereits seit über 20 Jahren.

Gegründet wurde der Verein im Jahr 2002. Die Co-Geschäftsleiterin des Vereins, Laura Kuonen, sagt, der Tag der offenen Tür gebe dem Verein die Möglichkeit, seine Arbeit zu präsentieren sowie die Tätigkeiten zugänglich zu machen. Unter anderem auf besagter Tour durch Erschmatt.

Ein Konkurs mit Folgen, doch nicht für den Verein

Nach einem Spaziergang durch die Gassen von Erschmatt sind die Teilnehmenden der Führung

am Stadel angelangt. Nachdem der Roggen geschnitten wurde, bindet man ihn zu Bündeln zusammen, welche im Stadel trocknen. Ein solches Bündel präsentiert Edmund Steiner der Gruppe.

Nachdem der Roggen getrocknet ist, gilt es, ihn zu dreschen. Steiner gibt seiner Truppe Interessierter aller Generationen die Möglichkeit, sich beim Dreschen von Hand zu versuchen. Dann geht der Rundgang weiter zu den Mühlen. Dort können die Teilnehmenden die Körner zu Mehl verwerten. Auch wenn die Zeit am Samstag nicht reicht, ein Roggenbrot zu backen, werden Roni Vonmoos-Schaub und Edmund Steiner die Gruppe in die Backstube führen.

Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt ist nicht die einzige Institution, die sich mit der Roggen-Tradition des Dorfs

befasst. Beziehungsweise befasst hat: Denn die Stiftung Roggen Schweiz mit Sitz Erschmatt ist insolvent und ging in Konkurs. Das wurde Ende April bekannt. Die Stiftung wurde mehr als zehn Jahre nach dem Verein gegründet und ergänzte dessen Angebot.

Edmund Steiner bedauert den Konkurs der Stiftung Roggen Schweiz. Denn mit dem Konkurs wurde auch das Restaurant im Besitz der Stiftung geschlossen. Kamen Gruppen für die Erlebniswelt Roggen nach Erschmatt, verbrachten sie oft einen ganzen Tag in Erschmatt.

«Da war es schön», so Steiner, «den Besuchern ein Mittagessen im Restaurant anzubieten.» Dies falle nun weg. Aber Steiner hält fest, dass es vor der Stiftung jahrelang kein Restaurant in Erschmatt gegeben habe – und es hat auch geklappt». Laura

Kuonen sagt, der Verein könne seine Tätigkeiten wie bisher weiterführen. Edmund Steiner ergänzt trotzdem: «Es wäre wichtig, dass es einen Betrieb wie das Restaurant wieder gäbe.»

Grosse Projekte für die Zukunft

Für jene, die am Ofentag am Samstag hungrig sind, gibt es beim Bürgerhaus Erschmatt den ganzen Tag über Pizza aus dem Holzofen. Gleich daneben befindet sich die Backstube. Dort erklärt Edmund Steiner der Gruppe bei 28 Grad den letzten Schritt auf dem Weg vom «Korn zum Brot».

Laura Kuonen und Edmund Steiner zeigen sich zufrieden mit der diesjährigen Ausgabe des Ofentags. Kuonen zeigt sich insbesondere an der regen Teilnahme der Kinder zufrieden. Und Steiner hält fest, dass die Besucher durch alle Altersklassen hindurch offen und erstaunt sind.

Der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt hat bereits grosse Pläne für die Zukunft. So soll mittelfristig ein Museum zum Walliser Kulturgut Roggen entstehen.

Zudem arbeitet der Verein mit der Universität Bozen in Italien an einem Mähdrescher. Die Ackerterrassen sind äusserst schmal. Deshalb ist es nicht möglich, mit gewöhnlichen Mähdreschern den Roggen zu ernten.

«Indem wir mit der Universität Bozen den entsprechenden Mähdrescher mitentwickeln, können wir den Prozess erleichtern», so Laura Kuonen. Sie ziehe es durchaus auch in Betracht, den Mähdrescher auch Bauern, die nicht in Erschmatt arbeiten, zur Verfügung zu stellen.

Mit dem Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt scheint das Walliser Kulturgut des Roggens also gesichert – auch ohne die Stiftung Roggen Schweiz.

«Alle Faktoren haben gestimmt» – Winzer ziehen Bilanz

Zum 18. Mal fanden von Donnerstag bis Samstag die Tage der offenen Weinkeller statt. Wie haben die Winzer diese erlebt?

Gregory Feger

Vom Donnerstag bis am Samstag öffneten die Weinkeller im gesamten Kanton Wallis ihre Türen. Bei bestem Wetter konnten Besucherinnen und Besucher zur Abkühlung ein Gläschen oder zwei Walliser Wein geniessen und den Weinjahrgang 2023 degustieren. Die Winzer ziehen nun Bilanz und zeigen sich durchaus zufrieden. Beim Pfinggut, etwas ausserhalb von Susten, liegt die Kellerei Cave de la Pinède. Yves Zen Ruffinen hat sie im Jahr 1988 gegründet. Den Donnerstag lässt der Winzer an den Tagen der offenen Weinkeller traditionell aus. Der Freitag sei dieses Jahr «Bombe» gewesen, wie Zen Ruffinen sagt. Am Samstag besuchten etwas weniger Personen die Cave de la Pinède

– nichtsdestotrotz zieht Yves Zen Ruffinen ein sehr gutes Fazit. Er sagt, der Erfolg hänge von verschiedenen Faktoren ab. «Heuer hat alles gestimmt.» Er verweist unter anderem auf das Wetter.

Dass seine Weinkellerei etwas abgelegen liegt, sieht Yves Zen Ruffinen nicht als ein Problem. Jene, die ihn besuchen wollten, würden dies auch tun. Zen Ruffinen, der seit der ersten Ausgabe der offenen Weinkeller dabei ist, sagt, jedes Jahr würden mehr Leute den Anlass besuchen. «Die Leute schätzen die Chance, die sich ihnen bietet», so Zen Ruffinen. An den Tagen der offenen Weinkeller biete sich den Interessierten eine grosse Palette von Weinen zum Degustieren. Leo Mengis betreibt gemeinsam mit seiner Frau Ro-

maine die Weinkellerei Cave de la Tour im oberen Teil von Visp. Mengis sagt, die Tage der offenen Weinkeller seien sehr gut gelaufen. «Es handelt sich aber nicht um ein überragendes Jahr – die Besucherzahl ist minim zurückgegangen im Vergleich zu anderen Jahren.» Ob das Wetter einen Einfluss gehabt habe, sei schwer zu sagen, so Mengis.

Der Visper Winzer Mengis, der ausser der ersten an jeder Ausgabe der offenen Weinkeller teilnahm, sieht viele Chancen in dem Anlass. Zum einen könne man bestehende, treue Kunden bei einem Raclette und einem Glas Wein wiedersehen. «Doch auch das Potenzial, neue Kunden zu gewinnen, ist da», sagt Leo Mengis. Die Cave de la Tour verkauft demnach an

den Tagen der offenen Weinkeller öfters Wein an Privatpersonen. Manche davon, so Mengis, würden zu Stammkunden.

Auch im Unterwallis sind die Winzer zufrieden. Frédéric Dumoulin führt die Kellerei L'Orpailleur in Uvrier. Die Kellerei ist Mitglied beim Verein «encaveurs de Sion». Zu den Tagen der offenen Weinkeller organisiert der Verein den «jardin des vins» – den Weingarten – bei der Domaine des Iles. Dumoulin sagt, es sei ein sehr erfolgreiches Jahr für den jardin des vins gewesen. «Da wir unsere Degustationen draussen anbieten, hat das schöne Wetter uns sicherlich geholfen», so der Unterwalliser Winzer.

Seine Kellerei in Uvrier war am Freitag sowie am Samstag ebenfalls geöffnet. Auch da

konnte L'Orpailleur viele Besucher verzeichnen, vor allem am Samstag, wie Geschäftsleiter Frédéric Dumoulin sagt. Der jardin des vins sei insbesondere am Donnerstag und Samstag gut besucht gewesen. Auch Dumoulin bestätigt, dass sich die Besucherzahl von Jahr zu Jahr steigere. «Es gibt auch immer mehr Personen, die aus anderen Kantonen anreisen, um diese drei Tage im Wallis zu verbringen», stellt Dumoulin zufrieden fest. Seine Kellerei sowie der jardin des vins wurden an den Tagen der offenen Weinkeller auch von einigen Oberwalliserinnen und Oberwallisern besucht. So konnte Frédéric Dumoulin unter anderem Personen aus Stalden, Naters, Visp und Brig begrüssen. Der Organisa-

tor der offenen Weinkeller, der Dachverband der Walliser Weine und Winzer, Swiss Wine Valais, schreibt in einer Medienmitteilung von einer «sehr schönen Ausgabe». Die 18. Ausgabe der offenen Weinkeller habe auf einzigartiges Wetter zählen können. Auch der Geschäftsleiter von Swiss Wine Valais, Gérard-Philippe Mabillard, stellt zunehmend Besucher aus der ganzen Schweiz fest.

Weiter unterstreicht Swiss Wine Valais die wirtschaftliche Bedeutung der offenen Weinkeller für die Winzer im Kanton. Die Degustationen seien offeriert, würden aber viele Bestellungen generieren. Rund 20 Prozent des Umsatzes generieren Walliser Kellereien an den Tagen der offenen Weinkeller.