

Das Walliser Roggenbrot: Ein Stück echtes Wallis

Das Walliser Roggenbrot ist ein einmaliges Stück Kultur aus dem Wallis. Es zeigt beispielhaft, wie das Klima und die Lebensumstände eine regionale Spezialität schaffen. Mit dem Sortengarten und der Initiative des Vereins Erlebniswelt Roggen hat sich die Gemeinde Erschmatt in den vergangenen Jahren zum Zentrum des Walliser Roggenbrots entwickelt. Das kulturhistorische Erbe wird wieder gepflegt und die Anerkennung des Namen «Walliser Roggenbrot» als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) leistet dazu einen wichtigen Beitrag.

Blick auf Erschmatt. Auf den Terrassen oberhalb des Dorfs wird Roggen angepflanzt.



Die gelbe Farbe ist typisch für den Walliser Roggen

Dreimal jährlich frisches Brot? Das klingt für heutige Ohren wenig verlockend. In den Walliser Bergdörfern war dies aber noch bis weit ins 20. Jahrhundert die Realität, denn der grosse Gemeindeofen wurde an manchen Orten nicht häufiger eingefeuert. So mussten die Walliser also ein Brot backen, das lange haltbar ist. Dass es aus Roggenmehl bestand, ist vom Klima her gegeben: Im Gegensatz zu anderem Getreide reift der Roggen auch in den kalten Höhenlagen bis 2000 Meter über Meer gut aus.

Roggen: Ein Getreide mit langer Tradition

Seit Jahrhunderten wird im Wallis Roggen angepflanzt. Heute kaufen die Bauern hochwertiges Saatgut ein und produzieren so Getreide von konstanter Qualität. Noch vor einigen Jahrzehnten mussten sie aber von jeder Ernte einen Teil der Körner ausscheiden, um diese im Folgejahr auszusäen. So entwickelten sich im Laufe der Zeit in den Tälern eigene Sorten, die so genannten Land-sorten. Sie sind ein landwirtschaftliches Kulturgut, das mit dem Übergang zur modernen Landwirtschaft unterzugehen drohte. Um diese vielfältigen Land-sorten zu erhalten, hat der Biologe Roni Vonmoos vor zwanzig Jahren den Sortengarten Erschmatt gegründet. Auf den alten Zelgen oberhalb des Dorfs pflanzt er im traditionellen Stil mittlerweile ein gutes Dutzend verschiedener Roggensorten und gegen 500 weitere alte Pflanzensorten an. Naturschutz-, Landwirtschafts- und Kultur-institutionen unterstützen das Projekt. Es hat weit über die Region hinaus das Bewusstsein für den kulturellen und ökologischen Wert der Sortenvielfalt geweckt.

Backtag - gestern und heute

Der Teig des Walliser Roggenbrots besteht aus Mehl, Salz, Wasser und Sauerteig als Treibmittel. Vor dem Backen ruht er lange. So erhält er seine charakteristische Säure, die wiederum dem Brot seine Haltbarkeit gibt. Früher buken die Bewohner der Walliser Bergdörfer das Brot jeweils am Backtag im Gemeindeofen. Dieser Ofen besteht noch in vielen Gemeinden, er kommt aber kaum mehr zum Einsatz. Der traditionelle Backtag hat seine Bedeutung verloren. In etwas anderer Form lässt ihn der Verein Erlebnisswelt Roggen in Erschmatt wieder aufleben.



Roggenbrot mit dem Wappen von Erschmatt



Monatlich organisiert der Verein Backtage für Interessierte, und beim «Promibacken» können Grössen aus der Region ihre Alltagstauglichkeit beweisen. Die Renovation der alten Anlagen zur Brotherstellung im Dorf ist im Gang, und bereits wächst auf den Zelgen wieder der Roggen. So wird das Roggenbrot, das Einheimische und Touristen von den Backtagen in Erschmatt nach Hause tragen, bald wieder ganz mit traditionellen Mitteln hergestellt sein von der Aussaat der Roggensamen bis hin zum

Die «Goofe» (Garben) werden nach der Ernte zu einem Kornhaufen geschichtet.

Labels fördern die Qualität und die naturnahe Produktion

Die Wertschätzung des Roggenbrots als Walliser Kulturgut steigt. Und auch der Anbau von Roggen im Berggebiet hat in den vergangenen Jahren erfreulich zugenommen. Ein Grund dafür liegt in den rechtlichen Bestimmungen: Seit Januar 2004 ist das «Walliser Roggenbrot» eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Appellation d'origine contrôlée AOC). Das bedeutet, dass ein Brot nur noch als «Walliser Roggenbrot» verkauft werden darf, wenn es mit Walliser Mehl im Wallis hergestellt wird. Weiter schreibt das AOC-Pflichtenheft vor, dass der Roggen naturnah produziert und verarbeitet werden muss. Das schont die Umwelt und erhöht die Qualität des Produkts. Genau diese Ziele verfolgt auch IP-SUISSE, die Vereinigung integriert produzierender Bauern und Bäuerinnen der Schweiz. Gemüse, Früchte, Fleisch, Brot und andere Lebensmittel, die das Label von IP-SUISSE tragen, sind nach strengen Qualitätsvorschriften umweltschonend und tiergerecht hergestellt worden. Mehr als ein Viertel des in der Schweiz geernteten Brotgetreides stammt aus Betrieben, die von IP-SUISSE zertifiziert sind, und jedes Jahr werden es mehr: Roggen aus dem Wallis, Weizen aus den Kornkammern des Mittellands. Mehr dazu im nächsten Erlebnismagazin.



Ein Dorfbewohner schiesst das Brot in den Gemeindeofen.

Das Dorf Erschmatt liegt an der zukünftigen ViaRegio-Route «Erschmatt». Sie führt von Leuk über Guttet und Feschel nach Erschmatt und von da über den einstigen Saumpfad direkt zurück nach Leuk. Die Route auf alten Wegen ist mit Wanderwegweisern signalisiert. Eine besondere Attraktion stellt die Überquerung der 1582 erbauten «Hohen Brücke» dar, die in Schwindel erregender Höhe die Feschelschlucht überspannt. Steigt man dann an der nahen Haltestelle Rotafen ins Postauto um, erspart man sich den Rückweg nach Leuk auf Hartbelag.



Das Kneten des Teigs ist harte Arbeit.