

Ein Vierteljahrhundert Engagement

Raiffeisenpreis des Oberwalliser Heimatschutzes an den Verein «Erlebniswelt Roggen Erschmatt»

Erschmatt. – 2008 wird der begehrte Raiffeisenpreis des Oberwalliser Heimatschutzes zum zwölften Mal vergeben. Die Auszeichnung trifft auf ein Projekt, das den viel zitierten Ausdruck der Nachhaltigkeit wirklich verdient: In Erschmatt engagieren sich mehrere Personen seit einem Vierteljahrhundert für ein lebendiges Kulturan-gebot.

In traditionellen Verhältnissen gab es im Wallis einige hundert Backöfen und Backhäuser, was angesichts des Stellenwerts des Grundnahrungsmittels Brot nicht erstaunt. Doch mit der Hochkonjunktur der 1950er- bis 1970er-Jahre erging es diesen Einrichtungen wie den Sägen und Mühlen, Walken und Quetschwerken (Riebi) und anderen kollektiven Bauten: Viele der Gebäude zerfielen oder wurden abgerissen.

Eine Generation später schlug das Pendel in die umgekehrte Richtung: In den 20 Jahren zwischen zirka 1980 und 2000 wurden im Wallis über 30 Backöfen und -häuser renoviert. Seither wird vielerorts einige Male jährlich gebacken. Was also ist speziell an Erschmatt?

Das Besondere an Erschmatt

Hier lernen die Gäste beim Backerlebnis, wie der Teig hergestellt wird. Unter Anleitung von Susanne Hugo legen sie beim schweisstreibenden Kneten und Formen der Brote selbst Hand an. Sie sind dabei, wenn Ofenmeister Jakob Tscherry die Laibe gekonnt in den Ofen einschiebt. Während der Backzeit haben Gäste und Einheimische Gelegenheit, sich bei einem gemeinsamen Imbiss in ungezwungener Atmosphäre zu unterhalten – «das schätzen die Gäste sehr», be-



Die Initianten/-in der zusammenarbeitenden Projekte: Edmund Steiner, Jakob Tscherry, Susanne Hugo-Lötscher und Roni Vonmoos-Schaub erhalten von Claudio Cina den Raiffeisenpreis 2008.

Fotos zvg

richtet Susanne Hugo. «Für viele ist das eine wohlthuende Erfahrung, die sie aus ihrem Alltag nicht kennen.» Nach einer Stunde halten die Gäste eines der selbstgeformten Brote in der Hand. Weiter wandern sie in Dorfnähe durch die Felder, wo Roni Vonmoos alte Getreide- und Pflanzensorten anbaut, etwa Gerste und Roggen, auch Bohnen oder Blumenarten, die einst landauf, landab verbreitet waren.

Als Mitglied des Quadratmeterklubs kann man/frau den Anbau alter Sorten unterstützen. Die Mühle und der Kornstadel vervollständigen als architektonische und in Betrieb stehende Elemente den Kreislauf, der

sich damit vom Acker bis zum fertigen Roggenbrot anschaulich verfolgen lässt.

Gemeinsam und ausdauernd

1+1=3, sagte Roni Vonmoos in seiner Präsentation und unterstrich damit, wie die einzelnen Projekte dank Zusammenarbeit ein Mehrfaches erreichen. Das Angebot von «Erlebniswelt Roggen» besteht aus mehreren Teilen: Backerlebnis, Sortengarten, die Mühle, der Stadel aus den 1590er-Jahren bilden zusammen ein ganzheitliches Angebot. Dies bewog den Oberwalliser Heimatschutz auch zur Preisvergabe. Vor allem handelt es sich nicht um ei-

ne Eintagsfliege, sondern um einen beharrlichen Einsatz von Jahren und Jahrzehnten für eine gute Sache, die dem Publikum offen steht. Und als Präsident des Vereins «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» konnte Edmund Steiner ankünden, dass trotz des jahrzehntelangen Einsatzes der Schnauf nicht ausgeht. «Wir werden schon in absehbarer Zeit über eine neue Etappe unseres Projekts informieren.»

Laudatio

Dem Lob des Heimatschutzes schloss sich Claudio Cina an, der im Namen der Oberwalliser Raiffeisenbanken den Preis überreichte: «Die Verbindung von Kulturpflanzen und Acker-

begleitflora ist in dieser Form sonst nirgends zu sehen und Erschmatt ist auch der einzige Ort, wo Roggen selber angebaut und selber verarbeitet wird. Es ist heutzutage nicht selbstverständlich, dass man Traditionen pflegt und gleichzeitig sinnvoll so verändert, dass sie in die heutige, doch sehr bewegte Zeit passen.» Anerkennende Worte sprachen auch im Namen der Gemeindeverwaltung Edith Inderkummen und seitens des Verkehrsvereins Anita Schnyder aus. Freilich gebührt dieses Lob auch ihnen selber: Ohne die persönliche und institutionelle Unterstützung hätten die einzelnen Ideen kaum zu dieser sich ergänzenden Formel gefun-

den – gegen die oft beklagte Rezession in unseren Bergdörfern ein sichtlich erfolgreiches Rezept.

Neues im Oberwalliser Heimatschutz

In der vollen Burgerstube von Erschmatt stellte der Vereinsvorstand kurz die wichtigsten Punkte aus seiner Tätigkeit vor: Klaus Troger und Hans Ruppen sind im Schlusspurt für die neue Internetseite, die unter www.oberwalliserheimatschutz.ch noch im November aufgeschaltet wird. Der diesjährige Ausflug wurde von Klaus Arnold in Visperterminen organisiert und galt einem unscheinbaren, doch einst wichtigen Kleingebäude: dem Hüterhütlein von 1761 an der Nütwa-Wasserleite, gefolgt von einem kulinarischen Höhepunkt auf dem Riedhof. Trotz der vielen Aktivitäten konnte Kurt Studer einen Kassenstand aufweisen, der nach Eingang eines bereits schriftlich zugesagten Sponsorenbeitrags ausgewogen sein wird. Lothar Ambord stellte den Entwurf des Vademecums vor, der als bebildeter Ratgeber beim Umbau von Scheunen, Ställen, Speichern und Stadeln dienen wird; die Veröffentlichung erfolgt in Zusammenarbeit mit den staatlichen Stellen 2009. Näheres wird aus der Presse und auf der Internetseite zu erfahren sein – der OHS bleibt unerschrocken dran, zumal Werner Bellwald unter allgemeiner Erheiterung abbuchte, dass man entweder von links als Roggenbrotfetischist, Ewiggestrige und Rechtslastige, von rechts als Linkslastige, Grüne und Agrar-Nostalgiker eingeschätzt werde. Grundsätzlich aber geht es um unsere Heimat, und das ist nicht weniger als unser Lebensraum, für den es sich nachzudenken und einzusetzen lohnt.

Werner Bellwald



Zuschauen und gleich selbst probieren: Susanne Hugo-Lötscher zeigt Gästen, wie der Teig angepackt wird.



Der Ofenmeister in Aktion: Jakob Tscherry beim Einschiessen der Brote; anschliessend werden Zeit und Temperatur im Auge behalten...



Pioniere an Ort und Stelle: Leo Schnyder (*1933) bewahrte Geräte von Ackerbau und Brotbacken auf; Augustin Schnyder (rechts, *1942) reparierte um 1980 den Backöfen mitsamt Vorraum.

Anzeige

Bestellschein

Der/die Unterzeichnete bestellt hiermit ____ Expl. des Buches

Weitende Welten Gedichte und Fotografien

von Myriam Stucky-Willa und Ludwig Weh

166 Seiten, Format 20.5 x 20.5 cm, Preis: Fr. 39.- inkl. MWSt., plus Fr. 8.- Porto

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Unterschrift: _____

Ausschneiden und einsenden an: **Verlag Regionalzeitung Aletsch Goms AG, 3984 Fiesch**
Telefon 027 971 41 71, gommerdruck@rhone.ch

Das Buch ist auch in den Buchhandlungen von Brig und Visp und Papeterien von Naters und Münster erhältlich.

Hildegard Aepli
Gedichte und Fotos
72 Seiten, 24 x 24 cm
4-farbige Ausführung
Verkaufspreis:
Fr. 30.- plus Porto

Theodor Wyder und Ignatia Fox
Gedichte und Gemälde
167 Seiten, 17 x 23 cm
4-farbige Ausführung
Verkaufspreis:
Fr. 30.- plus Porto

Tony Lagger und Mathilde Hagen
Gedichte und Zeichnungen
87 Seiten, 13.5 x 20.5 cm
Verkaufspreis:
Fr. 25.- plus Porto

Friedrich Zemanek Kurt Stocker/Markus Holzer
4 Jahreszeiten
112 Seiten, 24 x 17 cm
4-farbige Ausführung
Verkaufspreis:
Fr. 30.- plus Porto

Erscheint 6. Dezember 2008
Helga Güthlin
Kochen für Freunde
96 Seiten, 12 x 22 cm
Verkaufspreis:
Fr. 20.- plus Porto

WEIHNACHTSAKTION BIS 15. DEZEMBER 2008: Bei Bestellung von 2 Büchern erhalten Sie 10% Rabatt – 3 Bücher 15% Rabatt – 4 Bücher 20% Rabatt