



VOM KORN ZUM BROT

Wie früher bauen im Obergoms engagierte Bauern Roggen an. Das Getreide durchläuft auf seinem Weg zur Delikatesse drei Stationen, die an alte Zeiten gemahnen: Einen Holzstadel, eine wassergetriebene Stockmühle und den Holzofen im renovierten Dorfbackhaus.

— Text Michael Lütcher Fotos Michael Sieber



Klein, schwer und unverwechselbar ist das traditionell hergestellte Roggenbrot aus dem Obergoms.

*Das dunkle Korn ist
der Rohstoff für das bekannte
Walliser Roggenbrot.*



Heinz Jossi in einem
seiner Roggenäcker
im Ritzinger Feld.
Er ist einer von elf
Bauern, die das
Getreide im Goms
wieder anbauen.





Dank der Berghilfe konnte der Stadel (links im Bild) renoviert werden. Hier trocknet der Roggen geschützt vor Mäusen.



Ein waagrecht liegendes Mühlrad ist das Kennzeichen einer Stockmühle.



Tony Chastonay beim Kornkasten im Stadel, wo die getrockneten Roggenkörner lagern.

«Vor fünf Jahren war das Ritzinger Feld reines Wiesland. Es ist toll, dass hier wieder etwas wächst.»

Tony Chastonay, Präsident Grafschaft Kultur

Wenn die Ähren gebeugt wie Strassenlaternen an ihren Halmen hängen, dauert es nicht mehr lange, bis der Roggen reif ist. Goldgelb leuchten im Spätsommer die Äckerlein im Ritzinger Feld um die Muttergotteskapelle, die allein auf weiter Flur zwischen den Dörfern Ritzingen und Gluringen VS im Goms steht.

Drei Männer begutachten an einem bewölkten Tag Mitte August eines der Roggenfelder. Sie sind mitverantwortlich dafür, dass hier wieder Getreide angebaut wird: Tony Chastonay, 62, hat sich als Präsident der Genossenschaft Grafschaft Kultur, die sich um den Erhalt von Traditionen in den umliegenden Dörfern kümmert, dafür eingesetzt. Bauer Heinz Jossi, 33, hat die Roggenfelder angesät. Und

Norbert Agten, 67, Agronom und pensionierter Lehrer an an der kantonalen Landwirtschaftsschule in Visp, berät die Bauern beim Roggenanbau. Agten löst ein Korn aus einer Ähre, nimmt es in den Mund und zerbeisst es. «Noch zu wenig hart», findet er. Noch zwei Wochen, dann ist der Roggen reif (am 23./24. August wurde er schliesslich geerntet).

Von den Römern gebracht
«Vor fünf Jahren war das Ritzinger Feld reines Wiesland. Es ist toll, dass hier wie-

der etwas wächst», sagt darum Tony Chastonay. Mit «etwas» meint er den Roggen – und die Kartoffeln daneben, die im zweijährigen Wechsel auf dem sanft geneigten Hang angebaut werden.

In Chastonays Jugend war das Feld im Oberwallis auf rund 1350 Metern Höhe ein grosser Flickenteppich: Gerste, Gras, Hafer, Kartoffeln und vor allem Roggen wuchsen hier wie seit Jahrhunderten dicht nebeneinander.

Das dunkle Korn ist der Rohstoff für das bekannte Walliser Roggenbrot. Ver- →



Fritz Imhof (hinten) und Norbert Schmidt mahlen den Roggen. Der Zimmermann und der Maurer leiteten den Umbau und die Renovation der Stockmühle.

Uschi Carlen, links,
und Fabienne
Salzmann kneten
den Teig für das
Roggenbrot in der
«Müeltä» im
Dorfbäckhaus.



«Unsere
Genossenschaft
wollte eine schöne
Tradition aufleben
lassen.»

Maria Salzgeber, Rentnerin



Im Holzofen ist angefeuert. Bald kann das Roggenbrot gebacken werden.

mutlich von den Römern ins Tal gebracht und seither angepflanzt, ein widerstandsfähiges Getreide, das im Herbst angesät wird, als Setzling unter der Schneedecke überwintert und im Frühling munter weiter wächst, bis es im Spätsommer geerntet wird. Trockenheit wie in diesem Jahr mindert zwar den Ertrag, erhöht aber die Qualität der schlanken Roggenkörner.

Die Bergbauernfamilien pflanzten Roggen im Goms und an vielen anderen Orten im Wallis, aber auch in Graubünden, um daraus ihr Brot zu backen.

Der Anbau an den Berghängen war anstrengend, und als es Landwirtschaftsmaschinen gab, liess die Steilheit der meisten Felder ihren Einsatz nicht zu. Im Wallis waren die Äcker besonders klein, weil hier bei einem Erbgang die Bauerngüter nicht an ein einzelnes Kind gingen, sondern unter allen geteilt wurden. Damit blieb der Ertrag karg. Irgendwann gab es Roggen aus dem Unter- und dem Ausland günstiger, oder man kaufte das Brot in der Bäckerei – statt es selber zu backen. Den Mühlen im Tal ging der Rohstoff aus, und

SCHWEIZER BERGHILFE

DIE SCHWEIZER BERGHILFE FEIERT 2018 EIN JUBILÄUM:

Seit 75 Jahren setzt sich die Stiftung für Menschen im Berggebiet ein. Sie unterstützt Projekte, die Arbeitsplätze und Wertschöpfung schaffen. Insgesamt hat die nur mit Spenden finanzierte Organisation über 25 000 Projekten 700 Millionen Franken zufließen lassen. Den Wiederanbau des Roggens im Goms unterstützte die Berghilfe mit einem Beitrag für die Renovation des Stadels in Biel. Dieser dient der Trocknung und Lagerung des Roggens.



die letzte Generation, die es gewohnt war, alles von Hand zu machen, wurde alt.

In der einstigen Gemeinde Grafschaft, welche die drei Dörfer Biel, Ritzingen und Selkingen umfasst und heute zur grösseren Gemeinde Goms gehört, funktioniert inzwischen die ganze Produktionskette wieder. Eine wassergetriebene Mühle mahlt die Roggenkörner, und in einem Backhaus werden mit dem Roggenmehl im Holzofen Brote gebacken.

Im Dorfbäckhaus von Biel in der Nachbarschaft von Walliser Holzhäusern ist die 66-jährige Rentnerin Maria Salzmann mit zwei Helferinnen daran, in einer Holzwanne, der «Müeltä», wie diese im Dialekt heisst, den Teig aus Roggenmehl zu mischen. Vor zehn Jahren hat Salzmann damit begonnen, im damals frisch renovierten Haus. «Unsere Genossenschaft wollte eine schöne Tradition aufleben lassen», sagt die frühere Chefin eines Malergeschäfts. Das Roggenmehl bezogen sie und ihr Team zuerst von der Mühle in Sitten, dann von jener in Naters, das näher beim Goms liegt als die Hauptstadt des zweisprachigen Kantons.

2013 begann die Mühle im benachbarten Selkingen nach 41 Jahren Stillstand wieder zu mahlen. Einwohner, Firmen, Feriengäste und der Lotteriefonds finanzierten die Renovation der wassergetriebenen Mühle. Lokale Handwerker um den Zimmermann Fritz Imhof, 70, und den Maurer Norbert Schmidt, 64, führten die Umbauarbeiten aus. Das Besondere der Anlage: Sie ist eine Stockmühle. Was das heisst, zeigt ein Blick durch die Falltür: →



Das Dorfbackhaus an idyllischer Lage in Biel im Goms.



Oben: So muss Roggenbrot sein – dicht, chüschtig, mit einer schönen Kruste. Rechts: Agronom Norbert Agten berät die Bauern.



«Die Zusammenarbeit mit den Bündnern ist super. Das Saatgut für die erste Saat lieferten sie den Bauern gratis.»

Norbert Agten, Agronom

Mähdreschers möglich. Chastonay und seine Leute suchten diesen in ganz Europa und fanden eine geeignete Occasion in Deutschland.

Die richtige Roggensorte

Norbert Agten beriet die angehenden Roggenbauern. Mit dem Rückgang des Anbaus war auch das Wissen dazu verloren gegangen. Logisch wäre gewesen, weiterzumachen, wie man einst aufgehört hatte: mit dem Anbau des traditionellen Walliser Winterroggens. Dieser zeichnet sich durch Zähigkeit gegen Wind, Wetter und Kälte aus. Doch hat er einen Mangel: Ist er reif, sitzen die Körner locker in den Ähren und fallen bei der Ernte rasch zu Boden und gehen verloren.

Agten empfahl darum den Anbau eines anderen Bergroggens, Cadi aus Graubünden. Dieser erbringt im Vergleich zur Walliser Sorte einen mehrfachen Ertrag. Die Genossenschaft Gran Alpin baut Cadi seit längerem an verschiedenen Orten an. Und die Bündner kamen den Wallisern zu Hilfe. «Die Zusammenarbeit ist super. Das Saatgut für die erste Saat lieferten sie den Bauern gratis, und sie verlangen auch jetzt einen viel tieferen Preis, als wir anderswo bezahlen müssten», sagt Agten über die Bergler-Solidarität.

Nach der Ernte muss der Roggen einige Wochen trocknen, bevor er gemahlen werden kann. Traditionellerweise lagerten die Walliser Bergbauern das Getreide in gemeinsamen Stadeln, wo sie es auch mit Hilfe von Dreschflegeln droschen.

Einen solchen Stadel benutzt die Genossenschaft Grafschaft Kultur auch heute.

Direkt unter dem Mühlstein dreht sich, waagrecht im Wasser des kanalisierten Dorfbachs liegend, das Mühlrad. Über eine Stange, den Stock, ist es mit dem Mühlstein verbunden und treibt diesen an.

«Woher den Roggen nehmen?» lautete die Frage, als die Mühle bereit war. Zunächst wurde er aus dem Walliser Unterland bezogen. Tony Chastonay und Beat Mutter, der damalige Gemeindepräsident, fanden bald, man könne selbst Roggen anbauen. Inspiriert hatte sie das Walliser Roggenbrot AOP. Das Brot hat seit 2004

eine geschützte Herkunftsbezeichnung und muss im Wallis aus im Kanton angebautem und gemahlenem Roggen gebacken werden. Das führte zu einem sprunghaften Anstieg des Anbaus im Wallis. Chastonay und Mutter übertrugen die AOP-Idee vom ganzen Kanton auf ein Gebiet: Roggenbrot aus Grafschaft.

Für den Roggenanbau anerbot sich das Ritzinger Feld. «Bestes Ackerland, saurer Boden», sagt dazu Agronom Norbert Agten. Überdies machte die sanfte Hangneigung den Einsatz eines kleinen

ANZEIGE

So vielfältig ist glutenfrei.



Geniessen Sie unsere aha! Allergiker-Produkte in ihrer ganzen Vielfalt. [migros.ch/aha](https://www.migros.ch/aha)



MIGROS
Ein M besser.

«Das Gemeinschaftserlebnis ist einfach wichtig.»

Norbert Agten, Agronom

gen, Bio und die Herkunftsgarantie AOP haben ihren Preis.

Rund die Hälfte des Mehls verkauft die Genossenschaft an die Gastronomie und andere Bäcker, die andere Hälfte braucht sie selbst, vor allem im Backhaus von Biel.

Dort wird auf die traditionelle Art gebacken: mit einem Sauerteig, ohne Hefe. Stets wird ein Stück des Teigs fürs nächste Backen zurückbehalten. Die «Hebi», wie der Vorteig im Dialekt heisst, wird unter den neuen Teig gemischt, um in diesem die Gärung auszulösen. Insgesamt sieben Stunden liegt und «geht» der Teig, bevor die Laibe in den Holzofen kommen. Das Resultat sind dichte, wunderbar schmeckende Roggenbrote, die man frühestens zwei Tage nach dem Backen anschneiden

sollte, wie Maria Salzmann sagt. Erst dann schmecken sie richtig gut. Und bleiben es rund zehn Tage lang.

Die Frauen backen etwa zehnmal im Jahr Brot. Wer sich einen Laib sichern will, sollte reservieren. Die restlichen Brote werden im Dorfladen von Biel verkauft. In drei Jahren wird es ein weiteres Roggenprodukt aus der Genossenschaft Grafschaft Kultur geben: einen Roggen-Whisky. Dieser reift zurzeit im Fass.

Roggen aus dem Goms ist ein Nischenprodukt. Das es nicht gäbe, hätten nicht Gönner Geld spendiert, hätte nicht die Gemeinde den Mähdrescher finanziert und würden nicht mehrere Leute ehrenamtlich arbeiten. «Das Gemeinschaftserlebnis ist einfach wichtig», sagt Agro-

nom Norbert Agten. Tony Chastonay denkt ans Gesamtbild: den Erhalt der Kulturlandschaft. Diese ist nicht zuletzt für den Tourismus wichtig, von dem das Bergtal auch lebt. Gäste können die Mühle wie auch das Backhaus besuchen, und der Stadel gehört wie die beiden anderen Bauten zum ausgeschilderten Kulturweg.

Ein paar Kilometer talaufwärts, in Obergesteln, werden übrigens Gerste und Hafer sowie beliebte Bergkartoffeln angebaut. Das Beste an all diesen Bemühungen: Alte Tradition ergibt gute Produkte. ■

ROGGENBROT KAUFEN

Die beschriebenen Roggenbrote gibt es im Dorfladen von Biel VS zu kaufen.

Am Samstag, 29. September findet im Dorf der Grafschafter Bauernmarkt mit Produkten aus der Region statt.

<https://kultur.grafschaft.ch>

Im Obergoms sorgt die Genossenschaft Ackerkulturlandschaft Obergesteln für den Anbau von Kartoffeln und Futtergetreide.

www.ackerkulturlandschaft.ch

ANZEIGE

Vorteil Volg:
Engagement
NATURENA.

Schauspiel
Natur –
naturnah
erleben.

Volg zeichnet eine historische Verbundenheit mit Land, Leuten und der Natur aus. Das zeigt sich anschaulich auf den vier Volg NATURENA Erlebnishöfen Fricktal, Seebachtal, Werdenberg und Zugerland. Jeweils mit attraktiven Kursangeboten, einem interaktiven Sinnespfad und einem Naturschutzprojekt.



«Im NATURENA Erlebnishof Seebachtal sind meine Familie und ich Stammgäste: Da ist immer viel los.»

Sandra Bussinger, Hausfrau und Mutter von vier Kindern

Volg. Im Dorf daheim.
In Hüttwilen TG zuhause.

Volg
frisch und fründlich