

Landwirtschaft und Traditionen | Der Roggenanbau erfährt im Goms eine Wiederbelebung

Wechselwirtschaft im Ackerbau



Idyllisch. Das Ritzingerfeld mit Roggenfeldern. Dieses jahrhundertealte Bild erlebte vor fünf Jahren eine Wiederbelebung.

FOTOS MICHAEL SIEBER

GRAFSCHAFT | Auf dem Ritzingerfeld wird wieder systematisch Roggen angepflanzt. Die Selbstversorgung bis hin zum Brot wurde von der Genossenschaft Grafschaft Kultur, die sich für alte Traditionen einsetzt, frisch in Gang gesetzt. Zuvor war der Ackerbau in der Region mit Kartoffeln weitgehend zur Monokultur verkommen.

THOMAS RIEDER

Demnächst ist die vierte Ernte fällig. Tony Chastonay, Präsident der Genossenschaft und mit Norbert Carlen sowie Beat Mutter eine der treibenden Kräfte des Projekts «Roggenanbau in der Grafschaft», geht für dieses Jahr von einem mittleren Ertrag aus. Der Rekord von 2,7 Tonnen aus 1,3 Hektaren im Jahre 2017 dürfte nicht erreicht werden.

Den Initianten geht es weniger um den Ertrag denn den Erhalt der Vielfalt der landwirtschaftlichen Nutzungsformen. Dafür wurde in den letzten Jahren viel Herzblut investiert. Die Initialzündung erfolgte durch die Renovation der Stockmühle in Selkingen. Die Gemeinde hatte sie gekauft, die Genossenschaft 2013 instand gestellt. Mit dem Ruf nach heimischem Roggen und nach ersten Anbautests wurde die Stockmühle nach 41 Jahren aus dem Dornröschenschlaf erweckt.

Vom Acker zum Brot

Der Bündner Bergroggen Cadi wurde dem traditionellen Walliser Roggen, weil arbeitsfreundlicher und ertragsreicher, vorgezogen. Die Bauern – mittlerweile machen neun aktiv mit – mussten nach anfänglicher Überzeugungsarbeit lediglich ihre Felder bereitstellen. Die Genossenschaft besorgte die Saat und garantierte die Abnahme der Ernte zu einem guten Preis. Damit die Arbeit effizienter geleistet werden kann, wurde ein Mähdröschler angeschafft. Gleich mehrere Maschinen wurden für die vierstufige Getreidereinigung gekauft. Die Initianten wurden dafür in Polen, Österreich und gar China fündig.

Nach Ernte, Trocknen und Reinigen wird der Roggen in den Kornkästen des stiftungseigenen Stadel gelagert. Der Müller bringt ihn von dort nach Bedarf zum Mahlen. An den jährlich mehrmals stattfindenden Backtagen werden jeweils gegen 100 Roggenbrote zu je gut 500 Gramm gebacken. Laut Tony Chastonay finden die Produkte mittlerweile Liebhaber und Abnehmer in der ganzen Schweiz. Dafür eignet sich auch der Ende September 2019 bereits zum dritten Male angesagte Gommer Bauernmarkt. Nicht minder gefragt sind dort neben anderen Selbstvermarktungsprodukten die Kartoffeln. Im Wechsel mit dem Roggen sind die Felder wieder ertragreicher geworden.

«Gommer Grafen Whisky» aus Roggen

Als nächstes Projekt hat die Genossenschaft Grafschaft Kultur einen Whisky aus reinem Gommer Roggen in der Pipeline. Aus dem Überschuss der Ernte 2017 wurde eine Deutschschweizer Lohnbrennerei beliefert mit dem Ziel, künftig jährlich ein Fass Roggenbrand (circa 220 Liter) zu produzieren. Dafür sind 800 kg Getreide notwendig, garantiert von der Genossenschaft. Der erste Brand wird im Herbst 2021 unter dem Titel «Gommer Grafen Whisky» verkauft.



Trocknen. Nach der Ernte liegt der Roggen im Tenn.



Der Berater. Norbert Agten weiss, wie man fachmännisch Ackerbau betreibt.



Der Müller. Norbert Schmid in der Stockmühle.



Tüchtige Hände. Frauen verarbeiten das Mehl zu Teig.



Goldige Ähren. Der Cadi-Roggen gedeiht im Goms prächtig und ertragreich.



Der Antreiber. Tony Chastonay am Kornkasten.