

11 | 2018

Die Zeitschrift für das Berggebiet
La rivista per le regioni di montagna
La revue pour les régions de montagne
La revista per las regions da muntogna

montagna



Naturgefahren

Les dangers naturels

Pericoli naturali

Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB)
Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB)
Gruppo svizzero per le regioni di montagna (SAB)
Gruppa svizera per las regions da muntogna (SAB)

3001 Bern / Seilerstrasse 4 / Postfach / Tel. 031/ 382 10 10 / Fax 031/ 382 10 16
www.sab.ch info@sab.ch Postkonto 50-6480-3



Vom Korn zum Brot

Der Roggen kehrt zurück ins Goms

Noch bis in die 70-iger Jahre des letzten Jahrhunderts zeigte sich die Landschaft im Goms als buntes Patchwork aus Ackerkulturen und Grünflächen. In den letzten Jahren gab es aber Umstrukturierungen in den Bergbauerbetrieben und dadurch immer mehr monotone Wiesenlandschaften. Die Genossenschaft Grafschaft Kultur versucht, das landwirtschaftliche Kulturgut wiederzubeleben – mit Erfolg. Das zeigt sich am Beispiel des Roggens.

Tony Chastonay, Grafschaft Kultur, 3900 Brig

Die Gemeinde Grafschaft – heute Teil der Gemeinde Goms – kaufte vor ein paar Jahren die alte Stockmühle des Dorfs und gab sie an die Genossenschaft Grafschaft Kultur weiter. Grafschaft Kultur weckte die fast 200 Jahre alte Mühle aus ihrem Dornröschenschlaf und restaurierte sie mithilfe des Mühlenexperten Arthur Gygi aus Belp. Ab dem Frühjahr 2013 klapperte sie wieder am heimischen Walibach. Aber der Roggen zur Verarbeitung war von den Feldern der Region verschwunden.

Einheimischen Roggen verarbeiten

Der Roggen zur Verarbeitung in der Mühle wurde am Anfang auswärts eingekauft. Bald aber erwachte der Wunsch, ihn wieder selbst anzubauen. Die einheimische Mühle sollte einheimischen Roggen mahlen. Dank der Unterstützung der Landwirte und dem Agronomen Norbert Agten wurde aus dem Wunsch bald Wirklichkeit. Auf dem «Ritzingerfeld», in sanft ansteigendem – seit Jahrhunderten bebautem Ackerland – wurde der Roggenanbau wieder gezielt reaktiviert. Heute regelt Grafschaft Kultur den Roggenanbau zusammen mit den Bauern von der Aussaat bis zum Verkauf des Getreides.

Die nächste Herausforderung

Angepflanzt wird der Bio-Bergroggen CADI. Der ist ertragsreicher als der alte Walliser Roggen, muss aber gedroschen werden. Damit stand

Grafschaft Kultur bald vor der nächsten Herausforderung: wie konnte man den Arbeitsgang des Dreschens erleichtern? Von Hand wäre der Aufwand viel zu gross gewesen. Mit Unterstützung der Gemeinde kaufte die Genossenschaft schliesslich einen alten Mähdrescher – eine effiziente und nachhaltige Lösung.

Den Erntetermin bestimmt der Pflanzmeister nach Begutachtung des Reifegrads des Getreides. Jeder Roggenbauer fährt seinen Ernteeintrag nach Hause und kann diesen – ausreichend getrocknet – im Herbst an Grafschaft Kultur verkaufen.

Lagerung und Backtage

Dank der grossen Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte die Genossenschaft einen Stadel und einen Speicher kaufen und renovieren. In diesem Stadel lagert nun der gereinigte Roggen bis zu dessen Weiterverarbeitung zu Roggenmehl in der Stockmühle.

An zehn bis zwölf Backtagen verarbeiten die Bäckerinnen von Grafschaft Kultur das einheimische Roggenmehl zu knusprigem Walliser Roggenbrot. Dabei wird in der 30 Grad warmen Backstube im Mehltrog (Müeltä) der Sauerteig ins Roggenmehl eingearbeitet. Kneten; ruhen und gären lassen; kneten und Brotlaibe formen; erneut ruhen lassen. Nach diesem mehrstündigen Arbeitsprozess werden die Laibe vom Heizer in den heissen Backofen geschoben. Nach etwa einer Stunde

erfüllt der Duft von warmem Brot die Backstube und die duftenden Roggenbrote werden aus dem Ofen gezogen.

Roggenbrot im Direktverkauf

Die Backtage werden der Bevölkerung mittels Flyer mitgeteilt und können auf www.grafschaft.ch eingesehen werden. Auf diese Weise können Liebhaber sich ihr Brot reservieren. Was von der jeweiligen Produktion nicht reserviert ist und direkt verkauft wird, findet seinen Weg über den Ladentisch des Dorfladens zu seinen Kunden.

Vernetzung des Roggen-Projektes

Dank der Mitarbeit der Landwirte erstrahlen auf dem «Ritzingerfeld» im Bergsommer nun wieder die goldgelben Roggenäcker. Das Roggenbrot mit Mehl aus der dorfeigenen Mühle eröffnet auch den Gästen den Zugang zu einem wichtigen Teil der Region. Grafschaft Kultur bietet Führungen durch das Kulturgut an. Darüber hinaus ist die Genossenschaft auf der Suche nach einem Abnehmer für einen Teil des Roggens. Die Ernte des Bio-Getreides übersteigt nämlich den eigenen Bedarf.