

Roggenanbau und Roggenbrot backen

Roni Vonmoos / 2012

Index

Zusammenfassung	1
Entstehung der Tradition : Das Beispiel Erschmatt.....	2
Schweiz und Ausland.....	2
Traditionelle Backordnung in Erschmatt	2
Das Ende der Selbstversorgung	4
Die Tradition wird fortgeführt und angepasst	5
Revitalisierung im ganzen Wallis	6
Referenzen	6
Multimedia.....	7
Bild	7
Video.....	7

Zusammenfassung



Winterroggen, alte Walliser Sorte, auf einem Feld in Erschmatt. (Foto Roni Vonmoos-Schaub, 2005.)

Lebendige Roggentradition in Erschmatt

Wie überall in den Walliser Bergdörfern war der Roggen auch in Erschmatt das wichtigste Brotgetreide der Bevölkerung. Sein Anbau und die Verarbeitung zu Roggenbrot waren selbstverständliche Bestandteile der Selbstversorgung. In Erschmatt blieb diese Tradition relativ lange, auch nach dem Bau der Strasse, erhalten. Noch heute wird einmal jährlich am Ende des Jahres der grosse Dorfbackofen für 12 bis 15 Schichten beheizt. Der Zweck des Roggenbrotbackens hat sich jedoch gewandelt. Diente das Backen früher primär der Selbstversorgung, so wird es heute von den Beteiligten vielmehr als sozialer und geselliger Anlass betrachtet. Zudem offeriert der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt weiteren Personen

und Gruppen das ganze Jahr hindurch die Möglichkeit, selber Roggenbrot unter Anleitung herzustellen. Neben diesem Backerlebnis ist der Verein betreibt, durch weitere Aktivitäten diese Tradition weiter zu pflegen (Anbau von Roggen auf den traditionellen Flächen, Erhaltung der alten Sorten, teilweise Verarbeitung von Hand, Backen in der alten Backstube auf traditionelle Art und Weise), allerdings nicht mehr zur Selbstversorgung, sondern als Erlebnis für Einheimische und Gäste.

Entstehung der Tradition : Das Beispiel Erschmatt

In der archäologischen Ausgrabung von Gamsen wurde Hirse gefunden. Roggen fehlt dort. Die Funde werden auf ca. 400 v. Chr. datiert. Auch aus Pollenfunden ist bekannt, dass Roggen im Wallis erst nach der Zeitenwende auftritt (Mitteilung Olivier Mermod).

Der Beginn des Roggenanbaus geht im Wallis vermutlich auf den Beginn der Besiedlung der Hänge zurück. Im Walliser Berggebiet (also Hänge des Haupttals, Seitentäler ab einer Höhe von ca. 800 m ü. M.) ist Roggen dasjenige Getreide, das als einziges die harten Winter und die Sommertrockenheit erträgt. Roggen liefert auch bei leichten Böden mit wenig Nährstoffen relativ konstante, aber bescheidene Erträge. Dies gilt vor allem für die Walliser Roggensorten. Diese zeichnen sich durch ihre grosse Winterfestigkeit, ihre Trockentoleranz und ihre Frühreife aus. Sie haben allerdings auch Nachteile: schlechte Standfestigkeit, reife Körner fallen leicht aus der Ähre.

Aus dem Roggen wurde praktisch nur Roggenbrot hergestellt. Über andere denkbare Produkte (Mehlsuppen, Brei) ist wenig bekannt. Sauerteig eignet sich am besten für die Verarbeitung des Roggens. Der Roggen wurde in eigener Verantwortung der Familien, jedoch in gemeinschaftlichen Anlagen (Mühlen, Backstuben, Backöfen) verarbeitet. Um Arbeitszeit und Ressourcen (Brennholz) zu sparen, wurde das Backen in engen Zeitabläufen durchgeführt und auf einige Male pro Jahr begrenzt.

Schweiz und Ausland

Roggen spielt überall dort eine Rolle, wo Boden und Klima den Weizenanbau nicht zulassen. Roggen wurde deshalb auch in Graubünden und im Tessin häufig angebaut und zu Brot verbacken sowie im ganzen Alpenraum und in Gebieten mit sauren, sandigen Böden (rund um Berlin – Brandenburg) oder in Gebieten mit harten Wintern (Norddeutschland, Polen, ganz Osteuropa). Überall dort wurde der Roggen zum Brotbacken verwendet. Teilweise sind andere Verwendungen bekannt (zum Beispiel Honig-Gewürzsnitten, Knäckebrötchen, Schnaps, Bier, Kwaas.)

Traditionelle Backordnung in Erschmatt

Nachfolgend sei am Beispiel Erschmatt die traditionelle Backordnung in einem Walliser Bergdorf beschrieben. Gebacken wurde zwei- bis dreimal pro Jahr, jeweils Anfang November sowie Ende Februar, manchmal noch Ende August. Diese Zeiten sind abgestimmt auf den Jahresrhythmus der Transhumanz (in Erschmatt Aufenthalte auf der Voralpe Brentschen von November bis Ende Januar / Anfang Februar und auf der Bachalp sowie bis hinab zur Rhonetalebene nach Niedergampel) und die Perioden mit viel Feldarbeit. In Bratsch, der Nachbargemeinde, wurde ebenfalls im November gebacken, bevor die Leute

nach Enggersch zogen. Sie kehrten Ende Februar / Anfang März nach Bratsch zurück, da die Futtermittel für das Vieh in Enggersch grösser waren als diejenigen in Brentschen, und buken somit erst im März.



Erschmatt, vermutlich Ende 1960er Jahre. Auf dem Werkisch wird der Roggenteig geknetet. (Zur Verfügung gestellt von Arnold Steiner, Erschmatt.)

In Erschmatt heizte die erste Familie den Ofen und die Backstube vor (das sogenannte „Anziehen“). Dann kamen die anderen Familien dran, zur Bestimmung der Reihenfolge diente der „Geissencher“, wobei die erste Familie jedesmal wechselte. Jede Familie musste ihr Mehl, ihre Backwerkzeuge („grosse und kleine Bachruschtig“), ihr Salz und Holz selbst mitbringen. Die erste Familie musste am meisten Holz mitbringen. Dieser Nachteil glich sich dank des Wechsels über die Jahre aus.

Das Vorgehen: Familie 1 stellt ihren Vorteig her (das dauert ca. 20 Minuten); dieser ruht vier Stunden in der Backstube. Bevor Familie 1 mit der Verarbeitung beginnt, stellt Familie 2 in der zweiten Mulde ihren Vorteig her. Während Teig 2 ruht, verarbeitet Familie 1 den Teig. Sie hat dafür vier Stunden Zeit und braucht davon knapp drei Stunden für das Kneten und Formen der Brote und eine Stunde für das Backen. Anschliessend netzt Familie 3 ihren Vorteig ein, sie erhält dafür den Sauerteigansatz von Familie 1. Familie 2 knetet und bäckt ihre Brote usw. Der Ablauf wird kontinuierlich, Tag und Nacht, so durchgeführt. Backstube und Backofen kühlen so nie ganz aus, und es braucht entsprechend weniger Holz zum Heizen.

Zur Konservierung wurde das Brot in den Speichern auf Brotleitern getrocknet. Vor dem Verzehr wurde es in feuchten Tüchern eingeweicht, zu Suppe verarbeitet, in Milch eingeweicht, oder kleine Brotstücke wurden im Mund eingespeichelt (als Zwischenverpflegung).

Der Roggen war für die Bergdörfer eine der wesentlichen Nahrungsquellen für Kohlenhydrate; erst mit dem Auftreten der Kartoffeln stand eine weitere wichtige Quelle zur Verfügung. Roggen war also ein wesentliches Element der Selbstversorgung. Er wurde Korn („Choru“) genannt. Korn ist die Bezeichnung für das Hauptgetreide in der jeweiligen Gegend (Alpenvorland = Dinkel, Nordschweiz = Weizen, USA = Mais). Im französischsprachigen Teil des Wallis wurde er mit „blé“ bezeichnet (womit heute meist Weizen gemeint ist).

Das Ende der Selbstversorgung

Die Tradition des Roggenanbaus im wahrsten Sinne des Wortes existiert nirgends mehr. Seit Nahrungsmittel überall gekauft werden können, wird die Selbstversorgung (also der Anbau und die ganze Verarbeitung des eigenen Roggens) nirgends mehr ausgeführt (ausgenommen von einzelnen Personen oder Familien). In Erschmatt vollzog sich dieser Wandel in folgenden zeitlichen Schritten: 1956 Eröffnung der Strasse. Vorher waren Transporte von Waren nur mit dem Maultier möglich. Der Roggenanbau war bis zu diesem Jahr noch sehr umfangreich und ging anschliessend kontinuierlich zurück (anfangs langsam, 1965 – Bau der Strasse durch die obere Zelg – wurden viele Felder in der oberen Zelg aufgegeben. Die Strasse zerschneidet die ursprüngliche Erschliessung, ohne dafür einen Ersatz zu schaffen. Dadurch waren die Felder nicht mehr wie gewohnt zugänglich). Die traditionelle Nutzung im Zweizelgensystem (ein Brachjahr, ein Roggenjahr) verschwand bis ca. 1972 vollständig. Felder mit der einheimischen Roggensorte waren letztmals Mitte der 1990er Jahre zu sehen.

1970: letztes Jahr mit der „alten“ Backstruktur. (Gemäss mündlicher Auskunft von Gregor Schnyder. Der unten angeführte Film stammt vermutlich von diesem letzten Backen oder vom Jahr davor. Bruno Inderkummen (Jahrgang 1957) kommt im Film vor und erinnert sich, bei den Aufnahmen ungefähr 12 Jahre alt gewesen zu sein.)

1971 und 1972 wurde nicht gebacken. Dann wurde der Gemeinderat angefragt, ob die Burgergemeinde das Holz für das Einheizen zur Verfügung stellen könne, um die Backtradition weiterführen zu können. Die Familien hatten zum Teil Ölheizungen in ihren Häusern und verfügten so über kein Brennholz mehr. Gleichzeitig erfolgte der Übergang zum Backen nach Weihnachten. Parallel zum Rückgang des Anbaus wird Roggenmehl für das Backen zugekauft.

1991 oder 1992: letzter Betrieb der Mühle im Dorf (Verkauf des Hauses durch die Familie Oskar Inderkummen).

Die Tradition wird fortgeführt und angepasst

1981: Pro Erschmatt wird gegründet und setzt sich ein, um im Dorf einen sanften Tourismus zu fördern und die Weiterführung und Weiterentwicklung von Traditionen zu fördern. Der Verein kauft beispielsweise eine alte stationäre Dreschmaschine und bietet das Dreschen als Dienstleistung an; später (Ende der 1980er Jahre) erwirkt sie einen Mähdrescher. Auf den Rückgang der einheimischen Roggensorte hat dies keinen grossen Einfluss, jedoch werden etliche Felder mit neuen Roggensorten, Gerste oder Hafer angebaut, die Ernte wird teils für das Vieh verwendet, teils zum Backen. Das Backen des Roggenbrottes durch die Familien im Dorf (im folgenden Burgerbacken genannt) bleibt erhalten (jedoch wie erwähnt nach Weihnachten anstatt im alten Rhythmus). Interessierte Familien schreiben sich bei der Burgergemeinde, der Besitzerin des Burgerhauses ein (in dem sich der Backofen und die Backstube befinden). Die Familien müssen einen Bezug zur Burgergemeinde haben, zum Beispiel Burger sein. Die Burgergemeinde bereitet das Backen vor (sie heizt den grossen Backofen und die Backstube vor, besorgt den Sauerteig usw.) und erstellt den Ablaufplan. Für diesen Ablauf gilt die traditionelle Backordnung (siehe oben).

In den letzten vier bis fünf Jahren gab es jeweils rund 12 bis 15 Backschichten. Das Burgerbacken ist heute nicht mehr auf Familien des Dorfes beschränkt. Neben Einheimischen beteiligen sich auch auswärtige Personen mit Wurzeln in Erschmatt am Burgerbacken, zudem werden weitere Bekannte der beteiligten Familien einbezogen. Ein Bezug zu Erschmatt muss jedoch vorhanden sein. Ab 1985: Im Sortengarten Erschmatt werden alte Sorten angebaut und erhalten. Saatgut ist erhältlich. Es werden Führungen angeboten. Der Sortengarten pflegt Sorten aus dem ganzen Wallis, nicht nur aus Erschmatt. Aus dem Dorf stammen fünf Gerstensorten, drei Weizensorten, eine Roggensorte, eine Sorte von Grossbohnen (Ackerbohnen) und eine Sorte Gartenmelde. Der Sortengarten dient vor allem der Erhaltung der genetischen Vielfalt von Kulturpflanzen und der Ackerbegleitflora.

Ab 2000: Im Rahmen von Backerlebnis Erschmatt bietet die Interessengemeinschaft Roggen (die Vorgängerin des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt) Gästen von überall ein Erlebnis rund um das traditionelle Roggenbrot an.

2003: Gründung des Vereins Erlebniswelt Roggen Erschmatt mit dem Ziel, die Tradition des Roggens, des Ackerbaus und des Roggenbrottes zu pflegen und weiter zu entwickeln. Der Verein baut auf 4000 m² Roggen an, zum Teil die alte Sorte, erntet auf traditionelle Weise, lagert Garben im Stadel ein, um das Dreschen mit Flegel und Nitscher zu demonstrieren. Auch eine Wanne zum Reinigen des Roggens steht bereit, und wer will, kann mit dem Mörser oder einer alten Handmühle das Mahlen ausprobieren. Ziel ist es, den Gästen ein Erlebnis zu bieten und ihnen zu zeigen, wie die Menschen in Erschmatt früher Roggen verarbeitet haben.

Der Verein will die Aspekte der Roggentradition dokumentieren, zeigen, erhalten, weiterführen und bekannt machen. Hierzu werden Gegenstände und Werkzeuge gesammelt und Arbeitsmethoden dokumentiert, alte Sorten angebaut, beobachtet und gezeigt, Führungen, Bactage, Degustationen angeboten, Interviews mit KennerInnen der Tradition durchgeführt und dokumentiert, Roggen wird angebaut und verarbeitet usw.

Revitalisierung im ganzen Wallis

Die Tradition des Anbaus und der Verarbeitung wird im ganzen Wallis fortgeführt (zum Beispiel Fully, Bagnes, Ried-Brig, Blitzingen, Obergesteln usw. Auch gibt es eine ganze Anzahl gut erhaltener Mühlen, die teils zu Schauzwecken betrieben werden (Ausserberg, Törbel, St. Luc, Fully usw.). Auf der Webseite www.muehlenfreunde.ch sind für das Wallis 204 Objekte verzeichnet, von denen einige auch Sägereien, Buttermühlen und ähnliches sind. An vielen Orten backen Leute in den Dorfbacköfen Roggenbrot nach dem traditionellen Rezept (Bratsch, Guttet, Blatten / Lötschental, Blatten / Naters, Münster, St. Luc usw. Teilweise sind es sogenannte Schaubacken, die über die Tourismusorganisationen angeboten werden (Grimentz. St-Luc, Mase, Nax, Mühlebach / Ernen).

Referenzen

1.

Arthur Fibicher: Walliser Geschichte, Band 3.2, Kantonales Erziehungsdepartement, Sitten 1995.

2.

Backen in Erschmatt, Film, Original auf 16 mm im Archiv der Gemeinde Erschmatt, erworben von Rafael Locher bei der Liquidation der Schulfilmzentrale. Filmautor M. Wernli, gedreht 1970 (ev. 1969). Dauer 22 Min., schriftdeutscher Kommentar, einzelne Aussagen im Dialekt. Kopien auf DVD beim Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt.

3.

Historisches Lexikon der Schweiz

4.

Georg Budmiger: Erschmatt (Wallis): Ein Beitrag zur Siedlungs- und Wirtschaftsgeographie der inneralpinen Zone, Wissenschaftliche Mitteilungen des Schweizerischen Alpen Museums in Bern Nr. 10, 1970.

Multimedia

Bild

- Erschmatt, vermutlich Ende 1960er Jahre. Auf dem Werk Tisch wird der Roggenteig geknetet. (Zur Verfügung gestellt von Arnold Steiner, Erschmatt.)
- Erschmatt, um 1960-1963. (Dia im Besitz der Gemeinde Erschmatt, zur Verfügung gestellt von Georg Budmiger.)
- EWinterroggen, alte Walliser Sorte, auf einem Feld in Erschmatt. (Foto Roni Vonmoos-Schaub, 2005.)
- Bild einer alten Walliser Sorte, reife Körner. Die Körner sind gelb, was die alten Walliser Sorten von anderen alten und neuen Sorten unterscheidet. (Foto Roni Vonmoos-Schaub, 2005.)
- Kornhaufen oberhalb von Erschmatt. Im Kornhaufen reifte das Getreide nach, bevor es in den Stadel transportiert wurde. (Dia aus den 1960er Jahren, zur Verfügung gestellt von Georg Budmiger, Archiv Gemeinde Erschmatt.)
- Die obere Zelg von Erschmatt (Hohtenn) im Frühjahr. (Aufnahme anfangs der 1960er Jahre, zur Verfügung gestellt von Georg Georg Budmiger, Archiv Gemeinde Erschmatt.)

Video

- Backen in Erschmatt. Film, ursprünglich auf 16 mm. Dauer 22 Min., schriftdeutsch kommentiert.
- Kurzfilm „Nitschär und Pflögl“ von Stephan Hermann und Philipp Eyer, 2010 (<http://coupdoeil.ch/film/fotofilm/nitscher-und-pflegl/>), erstellt im Auftrag von Erlebniswelt Roggen Erschmatt.