

9 ERSCHMATT, ÜBER ROGGEN



wenn

Sonntag 14. um 11 und 14 Uhr

wo

Treffpunkt jeweils Bushaltestelle Erschmatt Dorf
führungen

durch Roni Vonmoos-Schaub, Leiter Sortengarten
Erschmatt (1.30-2 St.)

organisation

Erlebniswelt Roggen Erschmatt, Sortengarten

«Pünktlich um 12 Uhr nimmt Johanna das aufgetischte Weissbrot, segnet es auf der Rückseite mit einem Kreuz und hält für kurze Zeit inne, um dann zusammen mit ihrem Mann Jakob das alltägliche Tischgebet zu rezitieren. Brot könne noch so hart sein - erzählt uns Johanna am Mittagstisch - noch nie im Leben habe sie aber ein Stück davon weggeworfen. Zu sehr habe sie der einfache Alltag im Bergdorf geprägt. Weissbrot nannte man in Erschmatt früher das Sonntagsbrot. Es sei zusammen mit der Post einmal wöchentlich mit Maultieren von Leuk her gesäumt worden. Die 50 Centimes, die im Dorfladen für ein Kilo Weissbrot verlangt wurden, konnten sich nicht alle leisten. Weissbrot war eine Frage des Status. Die ärmeren Familien gaben sich mit dem altbekannten Roggenbrot zufrieden, das zweimal jährlich gebacken wurde.»

Wir zeigen Ihnen Filmausschnitte, die mit dem Roggen und der Ernährung im Zusammenhang stehen. Diese Filme sind in den letzten Jahren entstanden und sollen im Gespräch mit den Leuten aufzeigen, wie sie früher gelebt haben, was sie gegessen und gearbeitet haben und

was sie beschäftigt hat. Ein Stück Tradition wird so spürbar.

Wir spazieren mit Ihnen durch das Dorf und zeigen Ihnen die Stationen, die zum Anbau und zur Verarbeitung des Roggens gehören: Stadel, Spycher, Felder, Mühle, Backstube, Backofen. So erfahren Sie viel über die Tradition des Roggens und des Roggenbrotes. Sie erleben, wie viel Arbeit hinter einem Roggenbrot steckt.

