19

JURYBERICHT
OBERWALLISER
RAIFFEISEN
HEIMATSCHUTZPREIS

SCHWEIZER HEIMATSCHUTZ
SEKTION **OBERWALLIS**

DANKE! AN DIE RAIFFEISENBANKEN OBERWALLIS FÜR DIE LANGJÄHRIGE FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG DIESES PREISES

Besonderen Dank gebührt dem Vorstand der Raiffeisenbanken Oberwallis OVRB
einen speziellen Dank an den Präsidenten des OVRB Herr Karlheinz Fux
und die Vertretung des Vorstands in der Jury durch Herr Hans-Peter Lehner

OBERWALLISER HEIMATSCHUTZ
POSTFACH 548
3900 BRIG

www.oberwalliserheimatschutz.ch
raiffeisenpreis@oberwalliserheimatschutz.ch

INHALTSVERZEICHNIS:

01 AUSSCHREIBUNG

02 GEWINNER OBERWALLISER RAIFFEISEN HEIMATSCHUTZPREIS 2019

03 WEITERE PROJEKTEINGABEN

-

DATUM: 26.04.2019
PROJEKT: RAIFFEISENPREIS 2019
PHASE: AUSSCHREIBUNG

SCHWEIZER HEIMATSCHUTZ
SEKTION **OBERWALLIS**

INHALTSVERZEICHNIS:

01 THEMA

02 EINGABEADRESSE

03 JURY

04 BEURTEILUNGSKRITERIEN

05 PREISGELD

06 TERMINE

07 EINZUREICHENDE UNTERLAGEN

08 VERNISSAGE

01 THEMA / „Essen & Trinken"

Das Thema des diesjährigen Raiffeisenpreises ist die Auseinandersetzung mit dem Begriff der Geteilschaften (Genossenschaften und Kooperationen) im Wallis, im speziellen die lebendigen Traditionen welche sich mit dem Oberbegriff Essen & Trinken beschäftigen.
Wir suchen nach Vorzeigeprojekten welche den gesamten Kreislauf vom Anbau und Haltung (von Pflanzen und Tieren), dessen Bewirtschaftung und Lagerung (Spycher, Stall, Scheune) bis hin zur Zubereitung und Verwertung als einen lokalen und geschlossenen Kreislauf betrachten.
Das Thema soll ebenfalls die mit der Esskultur einhergehende Sprache und Begrifflichkeit bis hin zur Verarbeitung als Handwerk aufspannen.
In unserer materiellen Welt verlieren wir oft den Bezug zu unserer Umgebung und unserer Identität. Wir möchten einen sensiblen Umgang mit unserer Umwelt fördern und neue Innovationen sichtbar machen.

02 EINGABEADRESSE

Oberwalliser Heimatschutz
c/o Atelier Summermatter Ritz
Furkastrasse 7
3900 Brig

03 JURY

Das Beurteilungsgremium setzt sich zusammen aus dem Vorstand des Oberwalliser Heimatschutzes und einem Vertreter vom Oberwalliser Verband der Raiffeisenbanken;

- Giuseppe Curcio, dipl. Arch. HTL SIA
- Thomas Gloor, Projektleiter
- Beat Locher, Dr. phil. I Historiker und Natursteinmaurer
- Thomas Schalbetter, eidg. dipl. Schreinermeister
- Carlo Schmidt, Künstler und Gestalter
- Thomas Summermatter, MSc ETH Arch
- Ulrich Weger, eidg. dipl. Schreinermeister
- Hans-Peter Lehner, Vorstandsmitglied Oberwalliser Verband der Raiffeisenbanken

04 BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die lokalen Unterschiede in den Produkten sind vielfältig und schwierig bezüglich ihrer genusslichen Qualität zu beurteilen. Aus diesem Grund und zur Förderung dieser Vielfältigkeit werden die Eingaben gemäss den folgenden Kriterien beurteilt:

- Gesamtkonzept
- Bildung neuer Formen der Geteilschaften
- Wirkung und Bedeutung für den öffentlichen Raum und das soziale Leben
- Wertschätzung der Kulturgüter und Kommunikation der Idee
- Sorgfalt der Umsetzung und Realisierung
- Erhaltung und Weiterentwicklung der Kultur

Die Kriterien sind gleichwertig; die Reihenfolge der Aufzählung ist nicht massgebend.

Der Entscheid der Jury kann nicht angefochten werden.

05 PREISGELD

Das Preisgeld von 5`000.- CHFr. wird in Form eines Schecks von den Raiffeisenbanken Oberwallis (OVRB) gesponsert.

06 TERMINE

Ausschreibung	Freitag, 26. April 2019	
Fragenstellung	Freitag, 02. August 2019	per Mail
Beantwortung	Freitag, 16. August 2019	per Website
Abgabe	Mittwoch, 25. September 2019	Poststempel (A-Post)
Jurierung	Dienstag, 01. Oktober 2019	
Bekanntgabe	Freitag, 04. Oktober 2019	
Vernissage	Donnerstag, 07. November 2019	

07 EINZUREICHENDE UNTERLAGEN

Maximal 2 A3 Blätter im Querformat mit einem kurzen Erläuterungstext. Darstellungsart ist frei, Fotografien und Visualisierungen sind erlaubt.

Die Abgabe ist in 2-facher Papierform und als PDF auf einem digitalen Medium (USB-Stick) sowie einem A4 Blatt mit allen am Projekt Beteiligten an die Eingabeadresse einzureichen.

08 VERNISSAGE

Die Vernissage mit der Preisverleihung findet am Donnerstag, 24. Oktober 2019 statt. Der genaue Ort der Ausstellung wird noch bekannt gegeben. Die Absicht ist, die Ausstellung am Wohnort des Gewinners des Raiffeisenpreises 2019 durchzuführen.

Sämtliche eingegangenen Beiträge werden während mindestens 10 Tagen öffentlich ausgestellt.

GEWINNER

OBERWALLISER RAIFFEISEN HEIMATSCHUTZPREIS 2019

DANI`S LAMM

Dani & Karin Ritler
Ried 38
3919 Blatten / Lötschen

Überlegungen und Wertschätzungen der Jury

Innovation, Originalität mit Modelcharakter in der Berglandwirtschaft

Unsere Preisträger entwickelten sinnvolle und auf ihre vorhandenen Potenziale basierende innovative und originelle Produkte und Ideen für den Gaumen;

- Lammfleisch im Aquarium (Einmachgläser)
- Gigot geräuchert in den Buchenspänen
- Lammbratwurst
- Schulterstücke eingelegt in einer Sellerie-Lauch und Sherry-Sülze

Aber auch als Dienstleister überzeugen sie mit touristischen Kreationen und Erlebnissen;

- Tavolata als Gruppenenvent
- Happy Hour beim Biobauer
- Mystikdinner im Maskenkeller
- Direktverkauf im Genuss-Hofladen «Presenti»
- Kreiere deine eigene Wurst
- Glamping in einem Wiesenbett

So erhielten sie auch zurecht den Innovationspreis «Agro Preis vom Schweizer Bauer» und auch von «Terre et Nature» wurden sie ausgezeichnet.

Ihrer Berufung folgend

- Mit Liebe und Hingabe erhält der Gast fachliche Erläuterungen vor Ort, Verbraucherberatung und viele Tipps und eine unverfälschte Begegnung mit dem Leben auf dem Bergbauernhof und den Tieren.
- Die sorgfältige und persönliche Überwachung bei der Herstellung und Verwertung ihrer Produkte, vom Lamm bis in die Küche ist dem Preisträger wichtig.
- Dies immer unter der Einhaltung der Bio Swiss Richtlinien. Die artgerechte Tierhaltung gönnt den Tieren selbst im Winter freien Auslauf.
- Dani's Lamm war der erste zertifizierte Bio-Betrieb im Lötschental und wurde mit der Knospe ausgezeichnet.

Kooperationen als Konzept- und Selbsthilfe

Die Preisträgerfamilie hat auch erkannt, dass ein Erfolgsfaktor für einen kleinen Bergbauernhof im Eingehen vom Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette besteht. So arbeiteten sie eng zusammen mit

- anderen Bergbauern und verkaufen ihre Produkte
- oder mit Akteuren des Tourismus,
- mit regionalen Verkaufszentren
- den Dorfbewohnern, welche als Teilzeitangestellte am Erfolgskonzept partizipieren,
- oder mit dem schweizweiten Gastrogewerbe, welches sie nebst vielen Privatkunden, auch über dem Onlinehandel, beliefern.

Leben und arbeiten in der Tradition des Tales

Dani's Lamm lebt engagiert die Tradition der Schafzucht, als ideale Bewirtschaftung der steilen Weiden- und Berghänge. Welche dadurch weniger in Mitleidenschaft gezogen werden, als bei den immer schwereren Kühen.

So werden die Weiden und Berghänge auch vor dem Verganden bewahrt. Diese beschwerliche Landwirtschaftspflege schützt vor Erosion, Feuer und Lawinen.

- Auch die Verwertung der regionalen Produkte wie in früheren Zeiten mit grosser Willens- und Leidenschaft, in vielfältiger Weise ausgelebt, beeindruckte die Jury. Es wird z.B.geimkert, Beeren, Kräuter und Blumen gesammelt und in Wert gesetzt. Auch werden vom Tier möglichst alle verwertbaren Teile in Köstlichkeiten verarbeitet.
- Natürlich dürfen im Sinne der Lötschentaler Tradition auch die authentischen Tschäggätä im Maskenkeller nicht fehlen.

Quintessenz

Die Jury möchte so eine stimmige und sehr engagierte Leistung würdigen, welche eine touristische Region im magischen Tal mit ihren traditionsbewussten und nachhaltigen Innovationen bereichert.

Ein Best Practice Geschäftsmodel mit grosser Selbstständigkeit und Eigenverantwortung für kleine Bergbauern mit Modelcharakter.

Bravo et Chapeau !

Danis-Lamm: Bio Betrieb im magischen Lötschental

Danis Lamm zu beschreiben ist nicht einfach, man muss es erleben. Die Vielfalt, die Originalität, die Authentizität - kurz zusammengefasst: die Landwirtschaft vereint mit Tourismus und Kulinarik!

Wer wir sind

Bio Bauer und Skilehrer Dani Ritler sowie die gelernte Köchin Karin Ritler führen den Betrieb am Ried bei Blatten mit einigen fleissigen, flexiblen und motivierten Teilzeitangestellten. Mittlerweile ist der Betrieb mehr als einfach nur ein Landwirtschaftsbetrieb.

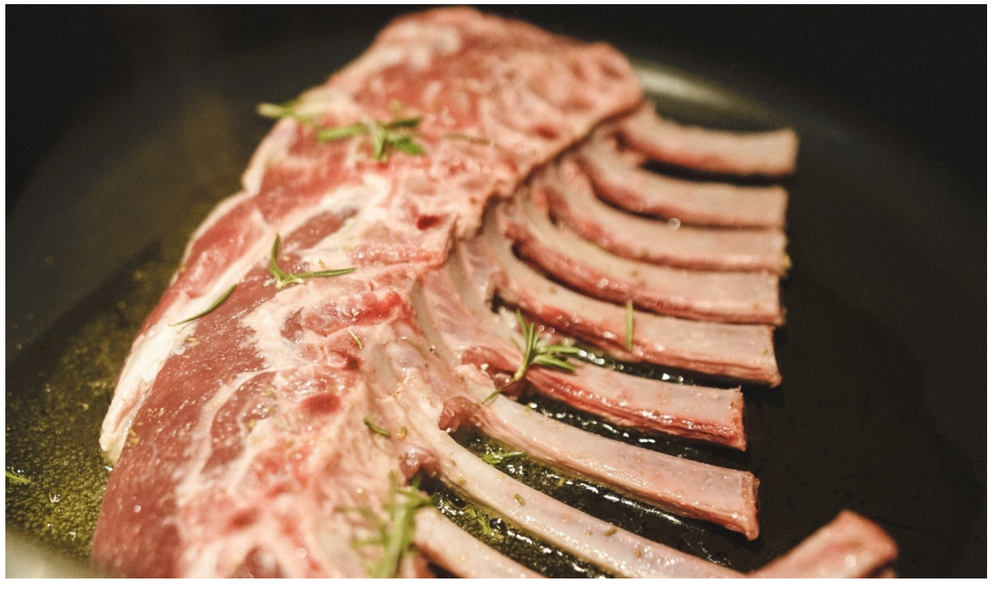
Was wir bieten
Wir haben uns aufs Erlebnis, gepaart mit Kulinarik-Genuss-Pur und die einheimische Tradition konzentriert. Unser Angebot versuchen wir stets mit innovativen Ideen zu erweitern.

Kulinarik
Wurstkurs mit anschliessender Degustation, der aus bestem Fleisch von Walliser Tieren selbst hergestellten Bratwürste.

Genuss z'Morgend: ab 2 Personen servieren wir auf Voranmeldung in unserem Stübli im Hofladen, im Maskenkeller oder auf der Sonnenterasse ein Frühstück der besonderen Art. Hausgemachte, regionale und Bio Produkte werden bei uns ganz grossgeschrieben.

Mystik-Dinner: ab 6 Personen verwöhnen wir Gäste mit einem Apéro im Genuss-Hofladen. Anschliessend serviert Dani ein 3-Gang Überraschungsmenü. Begleitet mit feinstem Walliser Wein und Anekdoten über Landwirtschaft früher & heute inkl. Zukunftsvisionen.

Valais Prime Food - Fleisch ab Hof: In Zusammenarbeit mit Valais Prime Food, der Metzgerei aus Niedergesteln, vermarkten wir Fleisch von unseren Lämmern und Tieren aus dem Wallis an Privatkunden und Betrieben gehobener Gastronomie aus der Schweiz. Auch in unserem Genuss Hofladen verkaufen wir veredelte Valais Prime Food Produkte.



Freude

Genuss - Shopping im Hofladen: im ehemaligen kleinen Kuhstall am Ried haben wir einen etwas aussergewöhnlichen Hofladen, der aber zum Verweilen einlädt. Im Angebot haben wir Natürlich Lötschental Produkte, Spezialitäten aus der Schweiz, Walliser Weine, Dekoartikel sowie viele kreative Geschenkideen.

Kreativ mit Blumen: auf Anfrage kreieren wir Blumenarrangements für Restaurants, Hochzeiten, Geburtstagsglückwünsche oder zu was auch immer jemand mit Blumigem eine Freude bereiten möchte.

Erholung
Wiesenbett Wallis: Zur Ruhe kommen, die Natur geniessen und das Landleben kennenlernen - sich eine Auszeit im Luxuszelt mit Betten, Toilette, Holzofen aber ohne Strom gönnen – bei uns am Ried möglich. Online buchbar von Frühling bis Herbst.

Nachhaltigkeit
Aus unserer Bio Schafwolle lassen wir in Meiringen **Schafwollkügeli** für Kissen herstellen und bieten diese in unserem Hofladen sowie demnächst auch online zum Verkauf an.

Erlebnis
Schafscheid: Begleiten Sie uns auf die Alp und erleben sie hautnah den Alpabzug.

Sommerjob: immer wieder gerne geben wir Bekannten und Gästen die Möglichkeit, in unserem Team mitzuhelfen. Es gibt wohl kaum einen abwechslungsreicheren und schöneren Job als unseren.

Tradition
Alte Lötschentaler Berg - & Älplerspiele in Kombination mit regionalem Apéro oder Alpine Cuisine Menü auf der Wiese.

Dani's Lamm BIOSUISSE

WEITERE PROJEKTEINGABEN

BERGLANDHOF

Oberwalliser Heimatschutz
Postfach 548
3900 Brig

Ernen 24.9.2019

Beteiligte am Projekt:

BerglandHof Ernen AG
Verwaltungsrat:

- Schweizer Ruedi,
- Corbellini Daniela
- Birri Philipp
- Lobsiger Walter
- De Sepibus Kurt

Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer (Einfache Gesellschaft)

- Schweizer Ruedi und Corbellini Daniela
- Schweizer Stefan und Heller Pia
- Birri Philipp und Schmid Birri Ingrid

Klaus Leuenberger Speisewerk (Einzelfirma)

- Klaus Leuenberger

BerglandHof AG
Restaurant ErnerGarten
Betriebsgemeinschaft Birri
Schweizer

Schmid Birri Ingrid

Schmid Birri Ingrid

Birri Philipp
Geschäftsführer

Betriebsgemeinschaft Bergland
Restaurant ErnerGarten
BerglandHof Hotel
GenerationenHaus Ernen

Essen & Trinken - Bewerbung für den Raiffeisenpreis

Garten

Verarbeitung

Klaus Leuenberger

Essen

Produkte

BerglandHof Ernen AG; Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer; Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
Tel: 027 527 10 00; Mail: ferien@berglandhof; www.berglandhof.ch

Das Projekt kurz vorgestellt

Der BerglandHof Ernen ist eine AG mit Sitz in Ernen und ist eine Initiative der Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer, einem biologisch-dynamischen Agro Tourismusbetrieb, die seit 1989 erfolgreich in Ernen einen Hof und einen Hofladen bewirtschaftet.
Das BerglandHofHaus unterstützt durch seine einzigartige, naturnahe und nachhaltige Architektur die Philosophie des Projekts und zeigt auf, wie Alt und Jung, Behindert und Nichtbehindert, Mensch und Natur neben- und miteinander leben können. Das Projekt GenerationenHaus wurde 2006 initiiert. Am 20. Mai 2017 konnte das Haus eröffnet werden.

Ausgangslage, Hintergrund und Ziel des Projekts

Im BerglandHofHaus befindet sich das Restaurant Ernergarten, sowie ein grosser Verarbeitungsraum für die Hof eigenen Produkte als auch für anderer regionale Produzenten, ein multifunktioneller Raum für Kultur, Kurse usw. Die 12 Wohneinheiten werden in Erstwohnungen und professionell bewirtschaftete Ferienwohnungen und Zimmer eingeteilt. An der Rezeption werden die Gäste empfangen und betreut. Ein Rundumservice mit hohem Wohlfühlfaktor mit regionalen Produkten steht im Mittelpunkt. Es entstehen in einer Randregion sehr wertvolle Arbeitsplätze. Abgerundet wird das GenerationenHaus durch den angeschlossenen Hof mit biologisch-dynamischer Landwirtschaft, Kräutergarten und Pro Specie Rara Hof- und Nutztiere. Ehrliche Wertschätzung und wahrhafte Nachhaltigkeit unter einem Dach vereint. Das BerglandHofHaus besticht durch seine innovative und organische Architektur, es ist einzigartig wie seine Standortgemeinde.

Bewerber (Organisation)

Das BerglandHofHaus Ernen wird von der BerglandHof Ernen AG getragen. Gegründet wurde die BerglandHof Ernen AG von der landwirtschaftlichen Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer. Die Betriebsgemeinschaft mit über 30 - jähriger Erfahrung, der sich aktiv für ein gesundes Zusammensein der Generationen, Bildung neuer Arbeits- und Lebensformen einsetzt. Die Bewirtschafter der Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer kümmern sich um Kühe (Hinderwälder), Schweine (wollhaariges Weideschwein), Schafe (Walliser Landschaf) - alles Rassen der Pro Spezies Rara sowie Bienen. Mit 5 Maultieren werden im Sommer Maultiertrekkings durchgeführt. Im Bioladen werden die hofeigenen Produkte und weitere Bioprodukte, so auch der Honig der eigenen Imkerei, angeboten.

Vermarktung und Verkauf

Dank unserer jahrelangen Erfahrung im Tourismus, Vermarktung und Verkauf und einem sehr grossen Kundenstamm, sehen wir uns hier in einer komfortablen Ausgangslage. Durch die Zusammenarbeit der BerglandHof Ernen AG, der Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer sowie mit Klaus Leuenberger Speisewerk, Restaurant ErnerGarten, können wir mit dem neuen Haus, welches einen grossen Verarbeitungsraum beinhaltet, die Produktion erhöhen und erweitern. Produzenten in der Region werden ins Projekt mit einbezogen. Wir betreiben ein gemeinsames Marketing.

Betriebsgemeinschaft Birri-Schweizer

Klaus Leuenberger

BerglandHof Ernen AG; Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer; Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
Tel: 027 527 10 00; Mail: ferien@berglandhof; www.berglandhof.ch

Produkte und Dienstleistungen

Leben – Wohnen – Arbeiten - Ferien – Geniessen – Erholen

- Restaurant ErnerGarten

Das Restaurant ErnerGarten bietet 50 Innen- und 40 Aussenplätze. Eine regionale, saisonale Menu Küche lässt keine Wünsche offen. Das Restaurant ErnerGarten ist 365 Tage im Jahr offen und hat 4 – 5 Arbeitsplätze. Klaus Leuenberger bietet vom Mittagstisch über eine Snack-Karte bis zur 16 Gault Millau Gourmet-Karte alles frisch und regional an. Klaus Leuenberger setzt unter anderem auf Slow Food, Nachhaltigkeit und Bio. Alles was der biologisch-dynamische Bauernbetrieb produzieren kann, wird verwertet. Authentischer Genuss und ungezwungene Gemütlichkeit gehen bei uns Hand in Hand, es herrscht Einfachheit auf Tisch und Teller. Die Natur, die uns umgibt, ist unsere Inspiration und unser Vorbild. Was sie uns schenkt, behandelt er mit Sorgfalt und Respekt. Und das schmeckt man.

- Gemeinschaft /Wohnen

Das GenerationenHaus hat zum Ziel, älteren Menschen eine alternative Wohn- und Lebensstätte zu bieten in Nachbarschaft und Einklang mit den schon vorhandenen, jahrelang erfolgreich getätigten Angeboten der Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer.

Gemeinsames aufstellen des Baumes im Restaurant ErnerGarten

Gemeinsame Feste feiern (Johanni)

- Arbeiten

Der BerglandHof als Ganzes bietet 12 Vollzeitstellen, 1 Lehrstelle sowie im Sommer 4 – 6 Praktikanten.

- Verarbeitungsraum

Neben der Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer, Klaus Leuenberger Speisewerk ist es auch Aussenstehenden möglich den Verarbeitungsraum zu nutzen. Im Verarbeitungsraum wird unser hauseigenes Brot z.B. unser Roggenbrot mit Roggen aus Ernen und Grengiols gebacken, Klaus Leuenberger Speisewerk kreiert Chouera mit den Hofeigenen Kartoffeln, Äpfel, Zwiebeln und Lauch, den Käse bezieht er von der Biobergkäserei in Gluringen und der Landwirtschaftsbetrieb verarbeitet die verschiedenen Gemüse für die Gommer Gemüsesuppe. Neben dem Verarbeitungsraum befindet sich die Trocknungsanlage, hier wird im Jahr ca. 1000 kg. Trockenware produziert.

- Aktivitätsfelder

Die BewohnerInnen des BerglandHofHauses können sich auf Wunsch in die diversen Arbeitsbereiche der Betriebsgemeinschaft Birri und Schweizer aktiv einbringen.

- Kurswesen / Kultur

Durch das durchdachte architektonische Konzept, sind die Räume zu einer sehr flexiblen Nutzung gestaltet worden. Ein heller, grosser multifunktionaler Raum kann sehr vielfältige Bedürfnisse genutzt werden (Kurse – Yoga, Nähen, Tanzen, Basteln, Kurse im Bereich Weiterbildung und Integration usw.) Regelmässig finden im Restaurant oder in der Bibliothek kulturelle Anlässe statt.

- Architektur

Das BerglandHofHaus wurde nach den Kriterien der organischen Architektur entworfen und bettet sich in die wundervolle Natur des Goms in die Landschaft ein. Das Haus in Massivholz gebaut minimiert den Grauenergiewert. Durch die Massivholzkonstruktion entsteht ein optimales Wohnklima. Die Bauweise und die sorgfältig ausgewählten verschiedenen Holzarten beeinflussen Wohnqualität und soziales Klima massgeblich und unterstreichen die gelebte Philosophie des Hauses.

- Der Bau

Es war uns sehr wichtig dieses Haus regionalen Handwerkern zu übergeben. Wir konnten bis an den Holzbaustatiker und den Lampenbauer alle Firmen aus der Region berücksichtigen. Für den Massivholzbau haben sich drei lokale Firmen (Jentsch Holzbau Ausserbinn, Weger AG Münster und Troger und Söhne Raron) zu einer Arge zusammengeschlossen – dies wegweisend für die ganze Talschaft – gemeinsam!

- Konzepte – Energie – Verkehr – Bewirtschaftung

Erneuerbare Energie mit einer Fotovoltaikanlage auf dem Dach, Anschluss an die Fernwärmeheizung in Ernen sowie Wärmerückgewinnung ist die Basis unserer Energieversorgung.

- Ferienzimmer

Die Ferienzimmer ermöglichen neue Energie zu tanken und sich im Restaurant verwöhnen zu lassen.

- Rundum Angebote

An einer professionell geführten Rezeption werden für Gäste Rundum Pakete kreiert. Somit können die vielen tollen touristisch bereits vorhandenen Angebote vermarktet werden.

Gerne stellen wir Ihnen das Projekt persönlich vor.
Freundliche Grüsse

Schmid Birri Ingrid

Birri Philipp
Geschäftsleitung

WEITERE PROJEKTEINGABEN

Tourismusbüro / Verkehrsverein
Ergisch-Obermatten VVEO
Mitteldorf 12
CH-3947 Ergisch

Tel. +41 (0)27 932 28 15 mail@ergisch.ch
Fax +41 (0)27 932 38 07 www.ergisch.ch

Projekt
„Putscher“ von Ergisch

Liste der Beteiligten

Name	Funktion
Pfammatter Othmar, Eischoll	Bauunternehmung
Ruffiner Mischa, Ergisch	Gemeindearbeiter
Locher Peter, Ergisch	Holz- und Schreinerarbeiten
Studer Stephan, Ergisch	Mithilfe als Vorstandsmitglied VVEO
Matter Raphael, Ergisch	Mithilfe als Vorstandsmitglied VVEO
Eggs Gerhard, Ergisch	Projektleitung
eP Locher & Co., Turtmann	Elektroinstallationen
Gemeinde Ergisch	

Ergisch, 05.09.2019

Tourismusbüro / Verkehrsverein
Ergisch-Obermatten VVEO
Mitteldorf 12
CH-3947 Ergisch

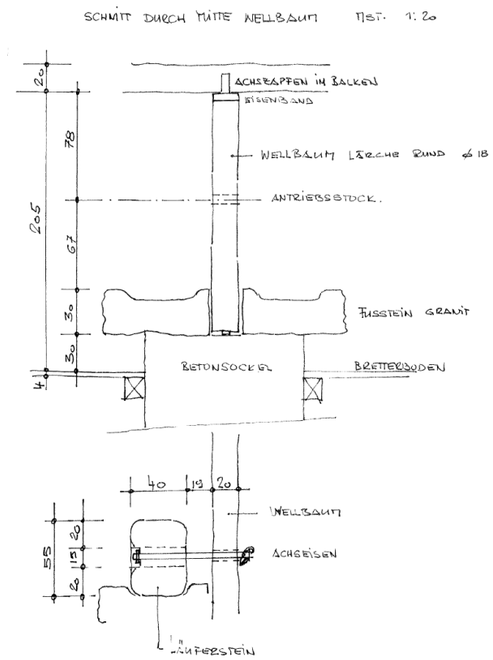
Tel. +41 (0)27 932 28 15 mail@ergisch.ch
Fax +41 (0)27 932 38 07 www.ergisch.ch

Projekt

Der „PUTSCHER“ von Ergisch

Geschichtliches

In Ergisch wurden früher die vielen wild wachsenden Apfelbäume veredelt und zwar so, dass am selben Baum verschiedene Sorten Äpfel reiften. Im Spätherbst wurde das Obst geerntet und eingekellert.
Das Fallobst, meistens sauer und sonst für nichts zu verwenden, wurde in der „Blewwi“ mit dem Putschstein dem sogenannten „Putscher“, kommt vom Wort „Epfil putschu“, gepresst und daraus Apfelsaft gewonnen.
Ein Koloss von einem Stein wurde tellerförmig ausgehöhlt.
An einer Stelle des Aussenringes wurde eine Vertiefung angebracht, die das Abfliessen des Mostes ermöglichte. Eine Wulst von 30 cm Durchmesser im Zentrum verhinderte das Abfliessen nach innen. In der Mitte der Unterlage musste nämlich ein drehbarer Pfosten angebracht werden.
Ein weiterer, zylinderförmiger Stein von etwa 40 cm Durchmesser und ebensolcher Länge war durch eine Achse mit dem Mittelpfosten verbunden. Dieser Mocken musste natürlich wunderbar abgerundet sein, damit er in der Unterlage gedreht werden konnte. Im Mittelpfosten war eine Öffnung, in die man einen Stab einpflanzen konnte. Mit diesem Stab in der Hand musste der darüber liegende Stein rund um gedreht werden.
Dazu wurde der abgerundete Koloss eines Steines, von einem Wasserrad angetrieben, in der Rinne eines darunterliegenden, viel grösseren Steines, gedreht. Manchmal musste zusätzlich Hand angelegt werden, um den „Putscher“ über die Mostäpfel zu rollen.



Auf diese Art presst man die Äpfel, die in der darunterliegenden Schüssel lagern. Klar mussten die Äpfel zuerst gequetscht werden, dass sie nicht vor der Presse davon rollten. Der gewonnene Apfelsaft floss in eine Zaine und wurde dann in einem kleinen Holzfass zum Trinken aufbewahrt. Ein Teil dieses Mostes wurde süss getrunken. Ein anderer Teil wurde als Sauermost konsumiert oder zu Branntwein verarbeitet.
Der „Putscher“, die Apfelpresse in Ergisch, war noch während des zweiten Weltkrieges in Betrieb.

Projekt

Der Verkehrsverein Ergisch-Obermatten VVEO möchte die alte Tradition des Apfelpressen, des „Epfil putschu“, wieder aufleben lassen und den „Putscher“ am ursprünglichen Standort wieder aufbauen. Dieser wird von einem Wasserrad, welches mit Wasser vom Dorfrüss über Wasserkänel geleitet wird, angetrieben.
Der schöne Platz mit Stadel und Wasserrad soll als Zielort von Wanderungen dienen, Einheimische und Gäste zum Verweilen einladen und das Dorfbild von Ergisch aufwerten.

Ergisch, 05.09.2019

WEITERE PROJEKTEINGABEN

Grafschaft Kultur Postfach 18, 3989 Biel

Oberwalliser Heimatschutz
c/o Atelier Summermatter Ritz
Furkastrasse 7

3900 Brig

Werte Juroren

Wir erlauben uns Ihnen das Projekt ***vom Korn zum Brot*** zu unterbreiten. Unsere Genossenschaft wurde 2010 in der Grafschaft (Selkingen, Biel, Ritzingen) heute Gemeinde Goms gegründet. Dem Zweckartikel unserer Statuten entnehmen Sie unser Betätigungsfeld.

Artikel 2

Die Genossenschaft bezweckt, Zeugen von Brauchtum, Leben und Wirtschaften in der Grafschaft zu sammeln, zu erhalten umzunutzen und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Zur Erfüllung dieses Zweckes kann die Genossenschaft insbesondere:

a. Geschichte und Brauchtum in der Grafschaft erforschen und dokumentieren;
b. Dokumente, Werkzeuge, Gebrauchs- und Kunstgegenstände aus der Grafschaft sammeln, restaurieren und konservieren;
c. die Erhaltung ehemaliger Zweck- und Nutzbauten mit den zugehörigen Einrichtungen unterstützen. Die Genossenschaft kann auch entsprechende Bauten erwerben, um sie in ihrer ursprünglichen Form und Funktion zu erhalten, umzunutzen und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen;
d. thematische Führungen anbieten, die Erhaltung von Bräuchen unterstützen und die Ausübung traditioneller Tätigkeiten organisieren;
e. ***Früchte, Pflanzen und Produkte, die früher der Selbstversorgung dienten, anpflanzen, erhalten und verarbeiten;***
f. Termine und Anlässe der Ortsvereine erfassen, koordinieren und – soweit relevant – dem Tourist Center Obergoms / der zuständigen touristischen Organisation melden;
g. mit Organisationen und Institutionen zusammenarbeiten, die einen ähnlichen Zweck verfolgen.

Wie Sie unserer Eingabe entnehmen können, hat unser Projekt eine nachhaltige Auswirkung auf die Landwirtschaft und den Tourismus ausgelöst.

Freundliche Grüsse

Chastonay Tony
Präsident Grafschaft Kultur
Bachstrasse 39
3900 Brig

Der Roggenanbau in der Grafschaft

SCHWEIZER HEIMATSCHUTZ
SEKTION OBERWALLIS

Im Zeitalter der Digitalisierung hat sich der Mensch von der Natur entfernt. Virtuelle Abläufe sind wichtig geworden, während der Bezug zur Natur mehr und mehr verloren ging. Unter dem Stichwort «Optimierung» werden natürliche Kreisläufe übergangen, Ressourcen geplündert, ohne dass man sich Gedanken über die Folgen dieses Handelns macht. Umso dringlicher ist es daher, dass man – gerade im Bereich der Ernährung – natürliche Kreisläufe aufzeigt, welche der Umwelt und dem Menschen gegenüber gerecht werden.

Die Roggenbewirtschaftung in der Grafschaft hat daher Vorzeigecharakter.

2010 Die Genossenschaft Grafschaft Kultur wird gegründet mit dem Ziel, sich alter Traditionen anzunehmen.

2012 Die damalige Gemeinde Grafschaft kauft die Stockmühle in Selkingen und übergibt sie der Genossenschaft zur Nutzung.

2013 Dank grosszügiger finanzieller Unterstützung kann die renovierte Mühle eingeweiht werden. Der Ruf nach einheimischem Roggen, der hier gemahlen würde, wird laut.
In einem Pilotprojekt werden zwei verschiedene Sorten Roggen auf rund 1000 m^2 gesät.

2014 Der Bündner Bergroggen CADI erweist sich als ertragsreicher und arbeitsfreundlicher als der Walliser Roggen und wird im Herbst auf allen Äckern angebaut.

2015 Ortsansässige Bauern übernehmen den Roggenanbau, Grafschaft Kultur garantiert die Abnahme der Ernte zu einem guten Preis.
Die Äcker sollen nun abwechselnd mit Kartoffeln bepflanzt werden, damit eine sinnvolle Fruchtfolge entsteht. Aus diesem Grund wird die Kartoffelzunft gegründet.
Im Oktober kann dank finanzieller Unterstützung durch die Gemeinde ein kleiner Mähdrescher gekauft werden, der die Ernte des Roggens vereinfachen und optimieren soll.

2016 Mit Geld der Schweizer Berghilfe werden ein Spycher und ein Stadel erworben, in dem der geerntete Roggen gelagert werden kann.

2017 Grafschaft Kultur kauft den Bauern 2.7 Tonnen Roggen ab. Die Vermarktung dieser Menge erweist sich jedoch als schwierig. Man sucht nach Lösungen. Jedoch ist kein Abnehmer einer grösseren Menge zu guten Konditionen zu finden.

2018 Die Idee, Roggenwhisky zu produzieren, findet Anklang. In der Folge werden 1.5 Tonnen Roggen in eine Lohnbrennerei geliefert.
Eine Whisky-Genossenschaft wird gegründet. Sie will jährlich ein Fass Roggenbrand herstellen, hierfür werden 800 kg Getreide benötigt. Grafschaft Kultur soll diese Menge an Roggen garantieren.

2019 Grafschaft Kultur kauft Ackerland auf dem Ritzingerfeld, um auf eigenem Boden Roggen und Kartoffeln anbauen zu können.

Der Roggenanbau in der Grafschaft

SCHWEIZER HEIMATSCHUTZ
SEKTION OBERWALLIS

Aussaat im September

Junger Roggen im Frühling

- Bis Mitte September machen die Bauern ihre Äcker bereit für das Säen des Roggens
- Mit Traktor und Sämaschine ausgestattet, erledigt ein Bauer das Säen für alle Roggenbauern
- Auf dem Ritzingerfeld wird einzig CADI-Roggen ausgesät. Alle 3 Jahre wird das Saatgut erneuert

Organisationssitzung mit den Bauern

- Jeweils auf Ende Juli lädt der Kulturverein zur Organisationssitzung. Ernte und Aussaat werden dabei geregelt.

Roggenernte im August

- Unser Berater (Agronom) bestimmt den Erntetermin und lässt den Mähdrescher auffahren
- Jeder Bauer nimmt seinen Roggen zum Trocknen mit nach Hause. Im Tenn oder anderswo legt er diesen aus.

Reinigung und Ankauf des Roggens

← mit Separator

mit Trieur →

- 4-6 Wochen nach der Ernte bietet der Kulturverein die Bauern zur Anlieferung des Roggens auf
- Mit Getreideseperator, Trieur und Trommelsiebreiniger wird der Roggen gesäubert
- Nun kann der Bauer seinen Roggen dem Kulturverein zu einem guten Preis verkaufen.

Lagerung und Verarbeitung des Roggens

- Der gereinigte Roggen wird im Kulturstadel in die Kornkästen geschüttet
- Hier holt sich der Müller den Rohstoff zum Vermahlen in der Stockmühle in Selkingen
- Das Roggenmehl liefert er ins Backhaus in Biel, wo es zum klassischen Sauerteig Roggenbrot verarbeitet wird
- Andere Absatzmärkte für unseren Roggen: Roggenverkauf an die Grafschafter Whisky Genossenschaft / Private Bezüger / Saatgut Verkauf

Ein Projekt, das vieles in Gang setzte

Im Goms wurde während Jahrhunderten Roggen angebaut, die Selbstversorger buken daraus das tägliche Brot. Infolge der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklung des Tals wurde die Herstellung des eigenen Roggenbrotes mehr und mehr aufgegeben. Die restaurierte Stockmühle gab den Impuls, dass man sich an die Tradition der Roggenbewirtschaftung erinnerte. Seitdem bauen ortsansässige Bauern wieder Roggen an, dieser wird in der Stockmühle Selkingen gemahlen, das Mehl schliesslich in der Backstube in Biel zu Brot verarbeitet. Ein landwirtschaftlicher Berater begleitet den Roggenanbau in der Grafschaft. Er wählt das Saatgut aus, bestimmt die Termine von Aussaat und Ernte und steht immer beratend zur Seite.
Die Idee, Roggen wieder vermehrt anzubauen, hat in der Grafschaft Verschiedenes bewirkt:
Bauern produzieren ein Getreide, das früher hier im Alltag eine wichtige Rolle spielte / Das Landschaftsbild ist infolge der neu bebauten Äcker vielfältiger geworden / Die Mühle in Selkingen mahlt wieder /Roggenbrot wird nach alter Methode hergestellt / Es entstanden neue Körperschaften (Kartoffelzunft, Whisky-Genossenschaft) / Ein touristisches Angebot wurde geschaffen / Einheimische und Gäste begegnen sich.

Entstanden aus dem Gedanken, Traditionen zu erhalten, hat die Roggenbewirtschaftung in der Grafschaft vieles in Gang gesetzt, und der Prozess ist nicht abgeschlossen.

WEITERE PROJEKTEINGABEN

KULTUR-
VEREIN
UND
STIFTUNG
PRO SAFRANDORF
MUND
Postfach, 3903 Mund

SAFRANDORF
MUND

A-Post
Oberwalliser Heimatschutz
c/o Atelier Summermatter Ritz
Furkastrasse 7
3900 Brig

Naters, 03. September 2019

RAIFFEISENPREIS 2019
Safran – vom Acker bis zum Mund

Sehr geehrte Damen und Herren

Das Thema des diesjährigen Raiffeisenpreises ist die Auseinandersetzung mit dem Begriff der Geteilschaften (Genossenschaften und Kooperationen) im Wallis, im speziellen die lebendigen Traditionen welche sich mit dem Oberbegriff Essen & Trinken beschäftigen.

Sie suchen nach Vorzeigeprojekten welche den gesamten Kreislauf vom Anbau und Haltung (von Pflanzen und Tieren), dessen Bewirtschaftung und Lagerung (Spycher, Stall, Scheune) bis hin zur Zubereitung und Verwertung als einen lokalen und geschlossenen Kreislauf betrachten.

Das Thema soll ebenfalls die mit der Esskultur einhergehende Sprache und Begrifflichkeit bis hin zur Verarbeitung als Handwerk aufzeigen.

Der Munder AOC Safran ist Schweiz weit bekannt. Das Safrandorf Mund wird touristisch besucht. Verschiedene Organisationen in Mund befassen sich mit der Vermarktung des Safrans, der Bewahrung der Traditionen im Safranackerbau, der Landwirtschaft und der Erhaltung der Suonen und historischen Gebäuden.

Die beteiligten Organisationen möchten den Kreislauf von der Bewirtschaftung bis hin zum Konsum des Safrans aufzeigen. Ziel des Projektes ist es, die gemeinsamen Interessen der Organisationen zu verbinden. Unsere Idee ist es, beim Dorfeingang von Mund eine Tafel mit den Informationen über die Munder Safranorganisationen und den Aktivitäten rund um den Safran, die während des Jahres stattfinden, den Gästen und der Bevölkerung informativ zugänglich zu machen.

Der Auftritt soll einfach sein und die digitalen Mittel miteinbeziehen. Die verschiedenen Partner sind auf dem beiliegenden A3-Blatt aufgeführt.

Mit freundlichen Grüssen

Iwan Zurwerra
Präsident
Stiftung PRO SAFRANDORF Mund

Philipp Jossen
Kassier
Stiftung PRO SAFRANDORF Mund

Beat Pfammatter
Aktuar
Stiftung PRO SAFRANDORF Mund

Unter dem Namen **„Stiftung PRO SAFRANDORF Mund“** besteht eine Stiftung mit Sitz in Naters.

Die Stiftung bezweckt die Erhaltung schützenswerter Kulturlandschaften, Gebäulichkeiten und Kulturgüter auf dem Gebiet der Gemeinde Naters.

Unter dem Namen **Kulturverein „PRO SAFRANDORF Mund“** besteht ein Verein mit Sitz in Naters.

Der Kulturverein „PRO SAFRANDORF Mund hat folgende Führungen im Angebot:

- Safranmuseum
- Ausstellung vom Acker bis zum Mund
- Ausstellungen Alpwirtschaft und Altes Wohnen
- Dorfrundgang

KULTUR-
VEREIN
UND
STIFTUNG

PRO SAFRANDORF
MUND

prosafrandorf.ch

Unter dem Namen **„Safranzunft Mund“** besteht ein Verein mit Sitz in Naters.

Die Safranzunft bezweckt die Erhaltung des Safrans in Mund sowie die Pflege der Kameradschaft und Geselligkeit.

Aktivitäten der Safranzunft Mund – Kultivierung des Safrans

- Hegen, pflegen und bewirtschaften der Safranäcker
- Ernte der Safranblüten und Verarbeiten der Safranfäden gemäss dem vorgegebenen AOC-Qualitätslabel
- Unterstützung der traditionellen Doppelkultur Safran und Winterroggen
- Schutz der Wachstumsphase der Safranknolle vom November bis Mai
- Die Safrankultur von Mund einem erweiterten Kreis von Interessierten bekanntmachen (Safranlehrpfad, regelmässige Beiträge in den Medien, Auftritte an Marktanlässen)

SAFRANDORF
MUND

safranzunft-mund.ch

Unter dem Namen **„Unterhaltsträgerschaft Wyssa-Stiegwasser“** besteht mit Sitz in Naters eine Genossenschaft.

Die Genossenschaft bezweckt:

- Den Unterhalt der beiden Wasserleitungen „Wyssa“ und „Stiegwasser“ sicherzustellen
- Diese einmaligen Kulturdenkmäler zu erhalten
- Die Erhaltung der Vegetation in diesem Gebiet sicherzustellen

Die Suone Wyssa ist kein offizieller Wanderweg und ist somit auf eigenes Risiko begehbar.

prosafrandorf.ch

Die Safranprodukte können in folgenden Betrieben und Restaurants konsumiert werden.

Restaurants:

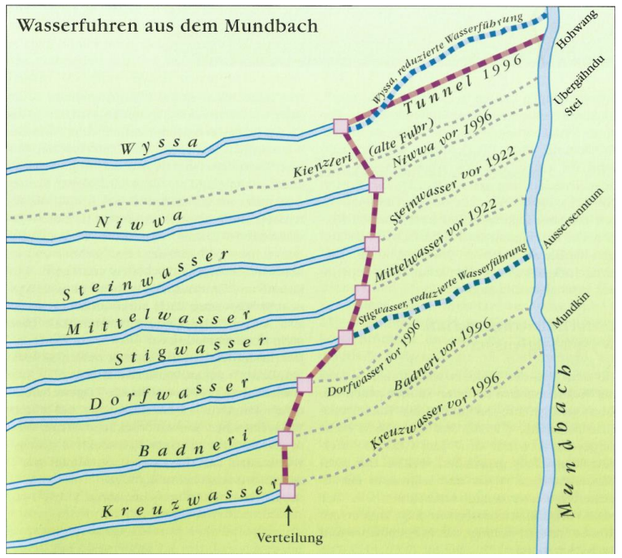
- **safran.ch**
- **salwald.ch**

Produktekauf:

- **safranmund.ch**
- **safranhof.ch**

Die Beteiligten Organisationen möchten den Kreislauf von der Bewirtschaftung bis hin zum Konsum des Safrans aufzeigen. Ziel des Projektes ist es, die gemeinsamen Interessen der Organisationen zu verbinden und beim Dorfeingang von Mund eine Hinweistafel mit den Informationen über den Safran und den Veranstaltungen die während des Jahres stattfinden den Gästen und der Bevölkerung informativ zugänglich zu machen.

FRÜHLING



Im Frühling erfolgt das „Gmeiwärch“ der verschiedenen Wasserleitungen von Mund. Diese sind wichtig für die Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Böden und dient für die Bewässerung der Gärten.
Die Unterhaltsträgerschaft Wyssa-Stigwasser unterhält die zwei Suonen aus dem Gredetschtal, damit das Kulturgut erhalten bleibt für die Vegetation im Gredetschtal und für die nächste Generation.
Das Gmeiwärch der Unterhaltträgerschaft findet am letzten Samstag im Mai statt (je nach Witterung).

SOMMER

Gegen Ende der Sommerzeit werden die Safranäcker bearbeitet. Es wird das Stroh geerntet und die Safranäcker werden umgestochen und für die Safranernte vorbereitet.

HERBST / WINTER

In den Monaten Oktober und November wird der Safran geerntet.

Während des ganzen Jahr

In unseren beiden Gastbetriebe (Restaurant Safran und Restaurant Salwald) kann man Safranspezialitäten geniessen. Zudem können in unserem Dorfladen verschiedene Safranprodukte gekauft werden.

Eine Führung durch unser Dorf oder eine Besichtigung des Safranmuseum mit Führung erfolgt auf Voranmeldung.
Während den Öffnungszeiten des Restaurant Safran ist auch individuell eine Besichtigung des Safranmuseums (ohne Führung) möglich (Bitte sich beim Restaurant Safran melden).

20