

# Eine neue Perspektive für den Walliser Roggenanbau

Roggenanbau hat im Wallis Tradition. Heute werden andere Getreidesorten angebaut. Hat der Roggen eine Zukunft?

**Lisa Rovina**

Das Roggenbrot gehört zum Wallis wie das Fondue zur Schweiz. Trotzdem ist der Roggenanbau verglichen mit anderen Getreidesorten eine Nischenproduktion. Die Walliser hängen an ihrer Tradition – aber hat sie Zukunft? Darüber diskutierten Expertinnen und Experten zusammen mit der Bevölkerung.

Am Samstagabend präsentierten die Experten in der Station Ritz in Niederwald ihr Fachwissen über den Roggenanbau. «Wir wollten das Wissen rund um den Roggen ver-

mitteln», sagt Moritz Clausen, Geschäftsführer des Landschaftsparks Binntal, der die Veranstaltung initiierte.

Clausen, der selbst eine «Roggen-Initiative» im Binntal führt, sagt: «Am hilfreichsten war, andere Oberwalliser «Roggen-Initiativen» kennenzulernen.» Man habe sich über Probleme und Erfahrungen beim Roggenanbau austauschen können.

Roggenanbau verbinde der Walliser meist mit dem Roggenbrot. Sei früher das Roggenbrot ein Brot für die Armen gewesen, so sei es heute ein Premiumprodukt. Clausen sagt: «Die Rog-

genbrot-Tradition ist uns weiterhin wichtig.» Trotzdem müssten neue, innovative Produkte her, damit der Roggen als Getreide attraktiver wird.

Dazu gibt es im Wallis bereits verschiedene «Roggen-Initiativen». Denn nicht überall wird mit dem Roggen das traditionelle Roggenbrot hergestellt. Beim Projekt im Binntal gehe es etwa um Bier, sagt Clausen weiter. Dort baut man Hopfen an und braut damit Bier. Damit das Bier aber komplett regional ist, muss auch eine Getreidesorte her, um Malz herstellen zu können. Eine Option sei der Roggen,

so Clausen. Momentan befinde man sich aber in der Testphase.

Auch in anderen Walliser Regionen gibt es «Roggen-Initiativen». Zum Beispiel in Erschmatt, wo der Roggen auf kleinstrukturierten Terrassenfeldern angebaut und danach in den historischen Backöfen zu Roggenbrot gebacken wird. Eine weitere «Initiative» gibt es im Goms, wo man den Roggen braucht, um Whisky zu brauen.

Dass der Roggen im Wallis Tradition hat, hat seine Gründe. Clausen sagt: «Roggen ist sehr anpassungsfähig.» Er komme mit kargen und trockenen Be-

dingungen, wie sie im Wallis vorherrschen, gut zurecht. Deswegen sei er früher von fast jeder Familie angebaut worden, auch auf Feldern, bei denen es keine Wasserzufuhr gab.

Roggen habe künftig einen Pluspunkt, da man bei der kommenden Temperaturveränderung mit mehr Trockenheit rechnen müsse. Clausen sagt: «Roggen ist ökologisch, weil er sehr wenig Wasser braucht.» Trotzdem sei er arbeitsintensiv, vor allem auf kleinstrukturierten Feldern, wo es keine geeigneten Maschinen gebe.

Um die Roggenernte auf den kleinen Feldern zu vereinfachen,

seien bereits verschiedene Verfahren getestet worden. Darunter ein chinesischer Reiserntemähdrescher. Bisher funktioniere aber noch nichts effizient, weshalb man nach Lösungen suche.

Die Frage bleibt: Hat Roggen im Wallis eine Zukunft? Clausen sagt: «Natürlich!» Auch in den Referaten und Diskussionen am Samstagabend wurde die Zukunft des Roggens nicht angezweifelt. Der Erfolg des Roggens hänge jedoch von folgenden Eigenschaften ab: Leidenschaft, Fachwissen und Innovationen im Roggenanbau und bei Roggenprodukten.