

Gewerbe | Leuk hat trotz Widrigkeiten kräftig ins neue Roggenzentrum investiert

Im Zeichen des Sauerteigs



Roggenzentrum. Aussenansicht des vielseitig genutzten und am Samstag feierlich eingeweihten Gebäudes: Leuks Gemeindepräsident Roberto Schmidt; Edmund Steiner, Präsident Erlebniswelt Roggen Erschmatt; Paul Inderkummen, Stiftungsratspräsident «Stiftung Roggen Schweiz»; und Markus Bayard, scheidender Präsident Leuk Tourismus (von links); durchschnitten dabei das Band. FOTOS: WB



ERSCHMATT | Bei seinem letzten Auftritt als Leuks Präsident eröffnete Staatsrat Roberto Schmidt das Roggenzentrum in Erschmatt. Darin enthalten sind ein Restaurant, ein Infocentrum und eine Backstube.

Es habe vom Leuker Gemeinderat viel Mut und Weitsicht gebraucht. Aber auch eine Portion Optimismus und vor allem die Bereitschaft, viel Geld – ja, sehr viel Geld – in dieses Zentrum zu investieren. «Allein für den Umbau des Foyers, für die Schaffung einer Infostelle und für die Neueröffnung eines Restaurants hat die Urversammlung einen Kredit von 2,5 Millionen Franken gesprochen», sagte Leuks Präsident Roberto Schmidt in seiner Eröffnungsrede vom Samstag im gut gefüllten Saal des neuen Zentrums.

«Bauliche Widerwärtigkeiten, Verzögerungen und Kritiken» Dazugekommen seien ordentliche Unterhaltsarbeiten im Westtrakt sowie der Ersatz der Ölheizung durch Wärmepumpen. Schmidt sprach auch die «baulichen Widerwärtigkeiten und Verzögerungen, die Kritiken aus der Bevölkerung und die Kostenüberschreitungen» an. Diese Investitionen in die Zukunft von Erschmatt in der

Höhe von über 3 Millionen Franken seien wahrlich nicht selbstverständlich. Rund 20 Unternehmen aus dem Bezirk Leuk und rund 40 Oberwalliser Unternehmen waren beim Bau des Roggenzentrums involviert.

«Diese Investitionen von mehr als drei Millionen Franken in die Zukunft des Dorfs Erschmatt sind wahrlich nicht selbstverständlich»

Roberto Schmidt
Gemeindepräsident Leuk

Bald-Staatsrat Schmidt brachte auch jene Idealisten ins Spiel, die seit Jahrzehnten für ein Revival des Roggens und der Roggentradition kämpfen: «Allen voran der Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt, der sich zum Ziel setzt, die Tradition des Roggens, des Ackerbaus und des Roggenbrotes zu pflegen und weiterzuentwickeln.»

Zusammen mit Leuk Tourismus habe die Erlebniswelt Roggen in den

letzten Monaten die neue Infostelle im Zentrum gestaltet, die zum Thema «Berg und Brot» einen geschichtlichen Abriss präsentiert. Die interessierten Besucher konnten sich diesen Zeitstrahl zum Roggen in Erschmatt am Eröffnungstag zu Gemüte führen.

Die Backstube ist ein Projekt der Stiftung Roggen Schweiz Im ehemaligen Feuerwehrlokal der einstigen Mehrzweckhalle ist nun die Roggen-Backstube eingerichtet. Durch den Verkauf von Sauerteig-Roggenbrot nach althergebrachtem Rezept soll ein zusätzlicher Mehrwert fürs Dorf geschaffen werden. Die gewerbliche Produktion in der wirtschaftlich betriebenen Stätte ist neu möglich. Nicht viele hatten an die Realisierung der Backstube geglaubt. Ihr wurden viele Steine in den Weg gelegt. Aber die Verantwortlichen der Stiftung Roggen Schweiz, allen voran Paul Inderkummen, hätten sich ob all der Widrigkeiten nicht aus dem Konzept bringen lassen, führte Leuks Präsident aus. «Die Backstube ist denn auch kein Projekt der Gemeinde Leuk, sondern der Stiftung.» Die Gemeinde vermietet lediglich die Räumlichkeiten. Bäcker- und Konditormeister Thomas Bumann, bis vor Kurzem Geschäftsführer in Saas-Fee, ist neuer Betriebsleiter.

Inderkummen nahm den ihm zugespielten Ball gerne auf und meinte: «Widerstände sind dazu da, überwunden zu werden.» Mit den verschiedenen Leistungsträgern sei nun «ein attraktiver Begegnungsort für Einheimische und Gäste sowie eine Produktionsstätte geworden». Die Stiftung betreibe nicht nur die Backstube, sondern führe das Restaurant und zeichne verantwortlich «für das noch zu realisierende Übernachtungsangebot». Mit den derzeitigen Aktivitäten würden bereits vier Arbeitsplätze geschaffen. Dass die Stiftung diesen Kraftakt habe bewältigen können, verdanke man auch der Schweizer Patenschaft.

Einzigkeitigkeit als Chance

In vielen Walliser Dörfern wird Roggenbrot zwar gebacken, doch an keinem anderen Ort entlang des Rottens ist die Infrastruktur derart modern und umfassend. Diese Einzigkeitigkeit sei eine Chance, damit «Erschmatt längerfristig zu einem Kompetenzzentrum des Roggens wird», so Schmidt weiter. Dafür sei es unerlässlich, dass die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Roggen-Akteuren gezielt verbessert werde.

Nebst Infostelle und Backstube wird im Zentrum das Restaurant Roggen-Stube betrieben. Der ausgewiesene

Küchenmeister Marek Waldhain führt den Betrieb und hat sich ebenfalls intensiv mit dem Thema Roggen auseinandergesetzt, wie ein Blick auf die Menükarte unschwer erkennen lässt. Das Restaurant soll zu einem Treffpunkt der Erschmattter Bevölkerung heranreifen.

Edmund Steiner richtete als Präsident Erlebniswelt Roggen Erschmatt sein Grusswort ans Volk. Die Engagierten rund um die Belange des Roggens zeichneten sich durch Qualitäten aus, die auch der Roggenpflanze eigen seien: diese sei schlicht, tief verwurzelt, standhaft, ausdauernd und mit regionalspezifischen Eigenheiten. Vorerst bestehe die grösste Herausforderung sicherlich darin, das Roggenzentrum nun zu beleben.

Markus Bayard als scheidender Präsident von Leuk Tourismus bezeichnete das Zentrum «als Geschenk des Himmels»: «Ein Werk mit Nachhaltigkeit für die Bergbevölkerung Erschmatts, für die Vereine und die Gäste aus der Region. Bayard rühmte den multimedialen Erlebnisraum samt Infoterminal und Internetzugang und kam darob ins Schwärmen: «Wir müssen die Menschen daran erinnern, dass Kultur kein Luxus ist, sondern eine Notwendigkeit zum Leben, die man braucht wie Luft zum Atmen.» **zum**