Rhone

Oberwald

Obergesteln

Ulrichen

Geschinen

Münster

Reckingen

Gluringen

Ritzingen

Biel

Selkingen

Bodmen
Blitzingen

Niederwald

Rhone

Einsenderfrist (Datum des Poststempels): 9. Dezember 2017
Date limite d'envoi (cachet de la poste): 9 décembre 2017

Der Wettbewerb wird von der Obergoms Tourismus AG unterstützt. Le concours est soutenu par Obergoms Tourismus AG.

Wettbewerb / Concours

Vom Wasser zum Brot / De l'eau au pain

Schreiben Sie die Nummer des Bildes neben den Namen des Dorfes, zu dem es gehört.
Inscrivez le numéro de l'image à côté du nom du village, auquel elle appartient.

Vom Wasser zum Brot

Auf Reisen entdeckt man Brote und umgekehrt lädt das Brot dazu ein, zu reisen. **Pierre Rouyer**

Die Erfolgsgeschichte dieses Grundnahrungsmittels ist mehr als 5000 Jahre alt! Sie beginnt mit dem Aufkommen der Landwirtschaft im mittleren Orient. Die Brotherstellung entwickelte sich parallel zur Erfindung neuer Herstellungsmethoden. Bereits im Neolithikum wurde die erste Kornmühle erfunden, der Backofen erfuhr durch die Griechen eine Weiterentwicklung.

Im Verlauf der Jahrhunderte entwickelten sich in jeder Kultur eigene Brotsorten. In der Schweiz gibt es inzwischen weit mehr als 200. Eine davon ist das Walliser Roggenbrot, das sich heute über die Kantonsgrenze hinaus grosser Beliebtheit erfreut. Dieses flache, dunkle und kompakte Brot wird aus rauem Mehl hergestellt. Der Roggensauerteig verleiht ihm seinen herben, unverkennbaren Geschmack.

Das Roggenbrot erinnert bis heute an eine Zeit, in der das Wallis eine abgelegene Region war, das Goms eine Ansammlung von kleinen Siedlungen. Die sehr einfach und bescheiden lebenden Bergbauern bestritten ihren Lebensunterhalt als Selbstversorger. Wie auch anderenorts war das Brot bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts das Grundnahrungsmittel der Gommer.

Der robuste Roggen übersteht auch harte Winter und trockene Sommer. Weil er zudem auch auf wenig fruchtbarem Boden gedeiht, garantierte er der Bergbevölkerung eine sichere, wenn auch bescheidene Ernte. Im Unterschied zur Roggenernte, die eine rein interfamiliäre Angelegenheit war, fand die Verarbeitung des Korns in öffentlichen Nutzgebäuden wie der Mühle und dem Backhaus statt.

Zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts wurde der Roggen im Goms mit Hilfe von hydraulischen Mühlen gemahlen. Die Technik dieser Mühlen wurde von den Römern erfunden. Die Nutzung hydraulischer Mühlen bot sich im Goms an, denn: Wasser gab es bekanntlich genug!
Praktischerweise standen die Mühlen an den Bächen, die von den Gletschern ihren Weg durch die Seitentäler und Dörfer bahnten, bis sie schliesslich, damals wie heute, in der jungen Rhone münden.
Viele der ehemaligen Dorfmühlen, erkennbar durch die schönen Wasserräder aus Lärchenholz, sind nur noch teilweise oder gar nicht mehr erhalten: Ab Ende des 19. Jahrhunderts wurde das Korn in Grossmühlen gemahlen. Die Dorfmühlen wurden eine nach der anderen ausrangiert und später zum Teil abgerissen oder umfunktioniert. Heute jedoch sind einige der Mühlen zwischen Oberwald und Selkingen wieder in Funktion.

In Selkingen wird der gemahlene Roggen heute wie damals im Backhaus von Biel zu Brot verarbeitet. Im Unterschied zu früher, als man die einfachen Holzöfen in den Dörfern nur gelegentlich eingeheizt hat, wird heute viel öfter gebacken.
Aus ökonomischen Gründen wählte man damals nur wenige Backtermine, zum Beispiel vor dem Alpaufzug. Dies wiederum war nur möglich, weil das Roggenbrot so lange gelagert werden konnte.

Es war den Dorfbewohnern untersagt, zu Hause ihr eigenes Brot zu backen. Zu gross war das Risiko eines Dorfbrandes.
Aus den traumatischen Erfahrungen der Dorfbrände in Obergesteln (1868) und in Blitzingen (1932) wussten die Gommer, das es beinahe unmöglich ist, die brennenden Holzhäuser mit dem Wasser aus den Dorfbächen und-brunnen zu löschen.

Neben dem ökonomischen Vorteil und dem erhöhten Sicherheitsaspekt, den die gemeinschaftlich betriebenen Backhäuser gewährleisteten, waren sie ein Ort der Begegnungen und des engen Zusammenseins: Gerade an kalten Tagen werden die Dorfbewohner die wohlige, wenn auch sehr feuchte Wärme in den Backhäusern geschätzt haben.

Der Faltkalender 2017 lädt Sie dazu ein, die Gommer Mühlen und Backhäuser sowie die davon übrig gebliebenen Fragmente zu erkunden. Entdecken Sie die Orte und die damit verbundenen Gegenstände, deren Existenz einst das Überleben im Goms gesichert hat. Heute wie damals bestechen sie durch ihre urchige Ästhetik. Nicht zuletzt sie trägt dazu bei, dass einige Mühlen und Backhäuser heute wieder in Funktion sind oder das Thema an einigen Orten innovativ aufgegriffen und neu interpretiert wird.

IMPRESSUM

Publikation: Obergoms Tourismus AG, Tourist Info Münster-Geschinen
Text: Sarah Gigandet, Marie-José Wiedmer
Fotos: Pius Werlen, Marie-José Wiedmer, Archiv Latitude
Konzept u. Gestaltung: Marie-José Wiedmer
Druck: Imprimerie de la Tour, Saillon
Auflage: 7'500 Exemplare

2016 © www.latitude.ch

GOMS 2017 CONCHES

2017

Januar - Janvier							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
52							1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
4	23	24	25	26	27	28	29
5	30	31					

Februar - Février							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
5			1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28					

März - Mars							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
9		1	2	3	4	5	
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31		

April - Avril							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
13						1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30

Mai - Mai							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31				

Juni - Juin							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
22				1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30		

Juli - Juillet							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
26						1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31						

August - Août							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
31		1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31			

September - Septembre							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
35				1	2	3	
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	

Oktober - Octobre							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
39							1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31					

November - Novembre							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
44			1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	22	23	24	25	26
48	27	28	29	30			

Dezember - Décembre							
Mon Lun	Di Mar	Mit Mer	Don Jeu	Fre Ven	Sam Sam	Son Dim	
48				1	2	3	
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

01.01.2017	Neujahrstag/Nouvel an
16.04.2017	Ostern/Pâques
17.04.2017	Ostermontag/Lundi de Pâques
25.05.2017	Auffahrt/Ascension
04.06.2017	Pfingsten/Pentecôte
05.06.2017	Pfingstmontag/Lundi de Pentecôte
15.06.2016	Herrgottstag/Fête-Dieu
01.08.2016	Nationalfeiertag/Fête Nationale
15.08.2016	Mariä Himmelfahrt/Assomption
01.11.2016	Allerheiligen/La Toussaint
08.12.2016	Mariä Empfängnis/Immaculée Conception
25.12.2016	Weihnachten/Noël
31.12.2016	Silvester/Réveillon

De l'eau au pain

Voyager était une manière de découvrir le pain, et inversément, le pain était une invitation au voyage. **Pierre Rouyer**

Le pain est l'héritier d'une histoire vieille de plus de 5000 ans. Son origine remonte aux prémices de l'agriculture dans les régions du Moyen-Orient, à la frontière de l'Iran et l'Irak actuels. La panification se développe au cours de l'Antiquité grâce à l'évolution des outils, telle que l'apparition de la première meule à grains à la fin du Néolithique et le perfectionnement des fours par les Grecs.

Au cours des siècles, son aventure a permis de créer en Suisse plus de 200 variétés, dont le «pain de seigle», qui est l'une des spécialités du Valais. Grande miche ronde et assez plate, au caractère rugueux, au goût proche de l'amertume et à la mie compacte et sombre, il est le vestige des régions isolées, pauvres et d'un quotidien difficile. Pendant longtemps, le pain constitue l'essentiel de l'alimentation des Haut-Valaisans. Jusqu'au début du 19e siècle, il est l'un des fondements naturels de l'autosubsistance de la vallée de Conches.

Simultanée au peuplement des coteaux, la culture du seigle est millénaire et sa panification en Valais remonte au 1er siècle après J.-C. Le seigle est la seule céréale à l'épiaison précoce qui supporte les hivers rigoureux et la sécheresse de l'été. Cultivé sur des sols peu fertiles, il apporte à la population des revenus modestes relativement constants.

Si la culture de la céréale est une affaire privée, en revanche sa transformation se déroule dans des lieux collectifs, tels que le moulin à eau et le four à pain.

Au début de notre ère, la mouture du seigle se fait grâce à la technique du moulin hydraulique inventée par les Romains. L'utilisation des moulins à eau s'impose rapidement dans la vallée de Conches en raison de la présence de nombreux ruisseaux, dont l'eau qui provient des glaciers serpente entre les flancs des vallées et les villages pour s'écouler jusqu'au Rhône. L'usage de ces moulins aux roues en bois d'érable reste constant jusqu'à la fin du 19e siècle puis la mouture du seigle est relayée par des usines d'un genre nouveau. Les moulins des villages sont progressivement abandonnés, partiellement démolis ou encore convertis. Aujourd'hui, quelques-uns sont remis en fonction entre Oberwald et Selkingen, dont le seigle moulu est travaillé dans le four à pain de Biel. Autrefois le four n'était chauffé que quelques fois par an. Son calendrier, basé sur le rythme de la transhumance, tient compte du fait que ce pain des montagnes, rustique et fort, peut se conserver plusieurs mois.

Parallèlement, la cuisson à domicile est interdite pour éviter que l'habitant ne boute le feu aux hameaux, impossible à éteindre par les seaux d'eau apportés des fontaines. Obergesteln et Blitzingen en font néanmoins la triste expérience en 1868 et 1932. Outre l'aspect économique et les mesures accrues de sécurité pour garantir l'usage collectif des fours à pain, ceux-ci constituent des lieux de rencontre très prisés, car la convivialité et surtout la chaleur sont appréciées des villageois, surtout lorsque la température extérieure est hivernale.

Ainsi le calendrier 2017 vous propose de découvrir les derniers témoignages de cette belle aventure. Vous y découvrirez entre Niederwald et Oberwald des traces saillantes de l'histoire du pain… qu'elles soient meule à grains, moulin à eau, four ou encore van à céréales. Actuellement, une valeur esthétique vernaculaire est accordée à ces éléments encore subsistants, ce qui devrait encourager la réhabilitation des moulins à eau et les fours à pain dans une perspective innovante du patrimoine de la vallée de Conches.

Faltkalenderkollektion | collection des calendriers
2015 von Tür zu Tür | de porte en porte
2016 von Heiligem zu Heiligem | de saint en saint

Les prix sont offerts par

OBERGOMS et/und Münster Geschinen Tourismus

offerieren die Preise

Frankieren
Affranchir

Obergoms Tourismus AG
Tourist Info Münster
Furkastrasse 53
3985 Münster

Die Auflösung und Gewinner des Wettbewerbs sowie die Preise werden am Mittwoch, dem 27. Dezember 2017 vor dem Backhaus in Ulrichen bekannt gegeben. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Les résultats et gagnants du concours ainsi que les prix seront proclamés le **mercredi 27 décembre 2017 devant le four à pain à Ulrichen**. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Tout recours juridique est exclu.

Name:
Nom: .....

Vorname:
Prénom: .....

Strasse:
Rue: .....

PLZ/CP: ..... **Ort/Lieu:** .....

Land/pays: ..... **Tel:** .....

Email: .....