



1



2



3

Walliser Whisky: AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Eigentlich wollte man nur ein Korn zurück ins Goms bringen. Dass aus Roggen nun Whisky gebrannt wird, der sogar Fans in den Staaten hat, hätte zu Beginn wohl niemand gedacht.

Text: Sonja Hüsler

Das Problem lastete schwer auf den Schultern der Genossenschaft Grafschaft Kultur. Was tun mit eineinhalb Tonnen Bioroggen aus dem Walliser Hochtal Goms? Niemand wollte ihn: Die Menge war zu gross und der Preis zu hoch.

Zum Glück hatte Genossenschaftler Fabian Anderegg eine zündende Idee: Whisky brennen!

Das war 2018. Inzwischen ist bereits der fünfte Jahrgang des Gommer Whiskys im Verkauf, abgefüllt in 300 nummerierte Flaschen, die ihren Weg auch zu Fans in den Vereinigten Staaten finden.

Denn dorthin sind im 19. Jahrhundert etliche Männer aus den urigen Gommer Dörfern ausgewandert, in der Hoffnung, Arbeit und ein neues Leben zu finden. Viele blieben.

Die Männer sind damals noch mit dem Anblick blühender Getreidefelder aufgewachsen, die heute vielerorts aus dem Goms verschwunden sind.

Fast jede Familie baute einst Roggen an, denn der Vorteil dieses Getreides ist, dass es mit kargen und trockenen Bedingungen gut zurechtkommt. Die Verarbeitung des Roggens und auch der Roggenanbau sind allerdings arbeitsintensiv.

1) Wo aus Zeit Geschmack wird: In einem Keller findet das Destillat zum Aroma.

2) Jeder Tropfen des Walliser Whiskys beginnt mit einem Roggenkorn.

3) Die Muttergotteskapelle im Ritzinger Feld, sacht umwogt von Roggenähren.

Was bei kleinen Feldern in Berggebieten noch stärker ins Gewicht fällt – vor allem, wenn keine geeigneten Maschinen vorhanden sind. Darum verschwand der Roggen über die Jahrzehnte fast ganz aus dem Goms.

Genau dort setzt die Genossenschaft Grafschaft Kultur an: Sie nimmt sich alten Brauchtums an. Jedoch nicht mit für Touristen inszenierten kurligen Umzügen, sondern mit gelebter Tradition.

Am Anfang ihrer Bemühungen stand dabei die Mühle aus der Ortschaft Selkingen aus dem Jahr 1830. Als die Gemeinde Grafschaft die Stockmühle 2012 kaufte und sie zur Nutznutzung der Genossenschaft überliess, ruhte ihr Mahlwerk schon seit 40 Jahren, weil die Felder der Umgebung kein Getreide mehr hervorbrachten.

Nur ein Jahr später lief die frisch renovierte Mühle wieder, doch heimischer Roggen fehlte noch immer.

«Ausser einem Bauer aus Selkingen und meiner Wenigkeit baute niemand mehr Roggen an», erzählt Tony Chastonay, Präsident der Genossenschaft Grafschaft Kultur.

Er ist im Dorf Biel, das heute zusammen mit Selkingen und Ritzingen zur Gemeinde Goms zählt, als

Bauernsohn aufgewachsen. Später zog er nach Brig und amtierte dort viele Jahre als Schulleiter.

Das Roggenproblem war jedoch bald gelöst: Tony und sein Berater Norbert Agten, ein Agronom, garantierten den Bauern aus der Gemeinde (acht machten mit), dass der Verein ihnen nicht nur den gesamten Bio-Roggen abkaufe, sondern ihnen auch einen guten Preis dafür bezahle: 140 Franken für 100 Kilogramm Roggen.

2017 war die Ernte mit 2,7 Tonnen dann aussergewöhnlich ertragreich, und über die Wintermonate wurde nicht einmal die Hälfte davon in Roggenbrot verwandelt oder als Mehl im Dorfladen verkauft.

Obwohl auch Betriebe der Umgebung das Mehl bezogen, war der Kornspeicher der Genossenschaft trotzdem noch immer mit 1,5 Tonnen Roggen prall gefüllt.

Und bald wurde wieder Roggen angeliefert. Was tun?

Obwohl Whisky herzustellen, im Wallis keine Tradition hat und niemand im Verein Whisky-Experte war, fand die Idee von Fabian Anderegg sofort Anklang. Zumal sich im Umkreis von 500 m alles für einen Single-Malt-Whisky fand:

Roggenfelder und auch die besagte Mühle. Seit 2018 werden nun jedes Jahr 800 Kilogramm des regionalen Roggens in Gommer Grafen Whisky verwandelt.

Die Destillation, die seit 2023 in der nahen Lohnbrennerei Stalden stattfindet, schliesst den Kreis der lokalen Produktion. «Regionaler kann ein Whisky nicht sein, das macht ihn noch spezieller!», bringt es Tony Chastonay auf den Punkt.

Sein Engagement für die Sache wird angetrieben von Idealismus, Heimatliebe und unzähligen ehrenamtlichen Stunden. Das zahlt sich für das Goms aus.

Denn als nach drei Jahren und einem Tag (so lange muss ein Whisky reifen) im Jahr 2021 der erste Whisky in Flaschen abgefüllt wurde, war das Echo sehr positiv.

Im würzigen Roggen-Whisky schmeckt man – je nach Jahrgang und Fass – Noten von Caramel, Kaffee, Vanille oder Honig.

Am allerbesten schmeckt man aber den Geist des Goms.

Whisky & Goms

Genuss
Der Gommer Grafen Whisky lässt sich bei der Genossenschaft Grafschaft Kultur für Fr. 89.– plus Porto bestellen (gommer-grafen-whisky.ch). Der fünfte Jahrgang kam Anfang 2025 in den Verkauf. Für den dritten Jahrgang wurde ein Fass verwendet, in dem zuvor Petite Arvine gelagert wurde, eine Weisswein-Spezialität aus dem Wallis. Die Abfüllung 2025 kam in ein Fass, in dem zuvor Cornalin war, eine der ältesten Rebsorten des Wallis. Der Roggenanbau in der Grafschaft wird u. a. durch Spenden ermöglicht.

Gewusst?
Das Hochtal Goms ist ur-sprünglich und unaufgeregt. Es bietet viel Ruhe sowie zahlreiche Wander- und Bikerouten. Die Dörfer Ernen, Münster und Reckingen sind bekannt für ihre traditionellen Holzhäuser. Auch kulturelle Veranstaltungen und Musikfestivals spielen eine wichtige Rolle. Inspirierende Infos finden Sie auf goms.ch.

KÜCHEN DER WELT DOKUREIHE
Schweiz: Seesaibling
Donnerstag, 2. Okt., 11.55 Uhr, Arte

Bilder: Sonja Hüsler (2), PD