

Datum: 13.08.2026

Autor: Sonja Hüsler

Rubriken: Goms, Brig Simplan



Reisen



Walliser Whisky: Aus der Region für die Region

Eigentlich wollte man nur ein Korn ins **Goms** zurückbringen. Dass im Tal aus dem Roggen nun Whisky gebrannt wird, der sogar Fans in den Vereinigten Staaten hat, hätte zu Beginn wohl niemand gedacht. *Von Sonja Hüsler*

Das Problem lastete schwer auf den Schultern der Genossenschaft Grafenschaft Kultur. Was tun mit eineinhalb Tonnen Bioroggen aus dem Walliser Hochtal Goms? Niemand wollte ihn: Die Menge war zu gross und der Preis schlichtweg zu hoch. Zum Glück hatte Genossenschafter Fabian Anderegg eine zündende Idee: Whisky brennen!

300 nummerierte Flaschen

Das war 2018. Inzwischen ist bereits der sechste 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.

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 Grafenschaft 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 Grafenschaft die Stockmühle 2012 kaufte und sie zur Nutzniessung der Genossenschaft überliess, ruhte ihr Mahlwerk schon seit 40 Jah-



Jeder Tropfen des Walliser Whiskys beginnt mit einem Roggenkorn.

Datum: 13.08.2026

Autor: Sonja Hüsler

Rubriken: Goms, Brig Simplan



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



Die Muttergotteskapelle im Ritzinger Feld, sacht umwogt von Roggenähren.

ren, 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 Bauern 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 Bäckereien und Restaurants aus der Umgebung das Mehl bezogen, war der Kornspeicher der Genossenschaft mit 1,5 Tonnen

Roggen trotzdem noch immer 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.

Der Kreis schliesst sich

Zumal sich im Umkreis von 500 Metern alles für einen Single-Malt-Whisky fand: Roggenfelder und auch die besagte Mühle. Seit 2018 werden 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.

det, schliesst den Kreis der lokalen Produktion. Tony Chastonay: «Regionaler kann ein Whisky nicht sein, das macht ihn noch spezieller!» Sein Engagement für die Sache wird angetrieben von Idealismus, Heimatliebe und unzähligen ehrenamtlichen Stunden. Das zählt sich für das Goms aus. Denn als nach drei Jahren und einem Tag (so lange muss ein Whisky reifen) 2021 die erste Flasche 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 sechste Jahrgang kam Anfang Juni 2026 in den Verkauf. Da die Farbe des Whiskys stark durch den vorher im Fass gelagerten Wein bestimmt

wird, verwendet die Genossenschaft seit geraumer Zeit nur noch Rotweinfässer. So ist der Whisky goldgelb bis kastanienfarben. Der Roggenanbau in der Grafschaft wird u. a. durch Spenden ermöglicht.

Gewusst? Das Hochtal Goms ist ursprünglich und äusserst

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 Informationen finden Sie auf goms.ch.

FOTOS: SONJA HÜSLER (2), PD