

## WOCHEN RÜCKSCHAU

### Die Gemeinde Millstatt muss kräftig sparen

**MILLSTATT.** Die Kurgemeinde Millstatt hat beim Land eine Finanzgebarungsprüfung beantragt. Der Prüfbericht ergab, dass der Schuldenberg der Kommune und der Bäder-

betriebs GmbH vier Millionen Euro beträgt. Ein Arbeitskreis in der Gemeinde muss nun binnen zwei Monaten ein Entschuldungskonzept erarbeiten und beschließen.



### Investitionsschub in Radenthein

**RADENTHEIN.** In das RHI-Werk werden in diesem Jahr 7,5 Millionen Euro investiert. Die Abläufe werden noch moderner und umweltschonender gestaltet. Derzeit sind laut Werksleiter Heimo Wagner im Werk Radenthein 362 Mitarbeiter beschäftigt, die jährlich 75.000 Tonnen Magnesit verarbeiten.

### Starker Protest

**SPITTAL.** Die Protestaktion „Pro Krankenhaus Spittal“ sammelte 31.646 Unterschriften gegen den vom Land geplanten Abbau von 29 Betten im Krankenhaus Spittal. Die Unterschriften erhielt Landeshauptmann Peter Kaiser.

### Das Geld fehlt noch

**OBERES DRAUTAL.** Die Ortsumfahrungen Greifenburg bis Dellach fehlen noch immer. Auf fachlicher Seite ist alles klar, die Finanzierung ist noch offen. Die Landesregierung wird nun mit dem Bund über Geldmittel verhandeln.

## AKTUELL!

### Wallfahrt der Bäuerinnen

Die diesjährige Bäuerinnenwallfahrt fand gestern in St. Stefan im Gailtal statt. Für die Organisation sorgten Iris Jaritz, Bettina Wiegele sowie Landesbäuerin Sabine Sternig. Fotos von diesem „Großtreffen“ finden Sie in der *Kleine Zeitung*-App.

### Hurra, sie sind da!

Auch die neuen Erdenbürger in den Bezirken Spittal und Hermagor werden in unserer App vorgestellt. Hier erfahren Sie, wie sie aussehen, wie sie heißen, welche Eltern sie glücklich machen und wo sie aufwachsen werden. So sind auch Verwandte und Freunde außerhalb Oberkärntens bestens informiert.



Rosa Lanner ist beim Brotbacken immer gut gelaunt; Brotstammtisch mit Gert Dressel, Hans Unterguggenberger, Monika Soukup, Rosemarie Guggenberger und Gerhard Strohmaier. Der erste Mähdrescher im Lesachtal (von links)

GUGGENBERGER (3)



### 33. DORF- UND BROTFEST

**Wann?** Das 33. Lesachtaler Dorf- und Brotfest in Liesing gibt es am Samstag, 3. September, und Sonntag, 4. September 2016.

**Was?** Am Samstag (ab 14 Uhr) lockt das Schaubrotbacken in der Volksmusikakademie. Am Sonntag (11 Uhr) erfolgt der Brotanschnitt auf dem Dorfplatz.

# Lesachtaler am neuen Brotstammtisch

Das Brotfest im Lesachtal findet dieses Jahr zum 33. Mal statt. Es gibt wieder viel Neues. Monate vor dem Fest gab es jetzt den ersten Brotstammtisch, der Tradition werden soll.

### HANS GUGGENBERGER

Geschichten rund ums Lesachtaler Brot gab es beim ersten Brotstammtisch in Liesing in der Volksmusikakademie Lesachtal zu hören. Eingeladen haben die Alpen-Adria-Universität Klagenfurt und das Bildungszentrum Lesachtal. Rosemarie Guggenberger aus Maria Luggau, Monika Soukup und Johann Unterguggenberger, beide aus Liesing, erzählten unter der Leitung von Gert Dressel von der

Universität Klagenfurt ihre eigenen Geschichten zum Brot.

So ist für Rosemarie Guggenberger der Tag, an dem Brot gebacken wird, ein ganz besonderer: „Es bereitet mir keine Probleme, wenn ich dafür um 5 Uhr aufstehen muss.“ Das Brot der Luggauer Bäuerin muss nämlich pünktlich um 10 Uhr im Bauernladen in Maria Luggau sein, wo es verkauft wird.

Etwa fünf Stunden braucht man vom Kneten des Teiges bis zum Brotlaib. „Brot braucht Zeit,

das ist es, was wir gutem Brot schenken können“, sagt Monika Soukup. Sie bäckt ihr Brot für den Eigenbedarf und für die Gäste ihres Sohnes. Beim Brotbacken hat sie wunderbare Momente erlebt. „Wenn ich mit Hausgästen Brot backe, mit Fachleuten arbeite oder Filmteams meine Arbeitsschritte festhielten, gab es viele Erlebnisse.“ Die Seniorbäuerin vom Mesnerhof in Liesing hat auch bei der Eröffnung des Brotbackenhauses in Tokyo mit japanischen Bäckerinnen Brot gebacken.

### Erster Mähdrescher

Hans Unterguggenberger beschäftigt sich mehr mit den Brotzutaten. Seit einigen Jahren sät er wieder Getreide aus und findet

im Tal Nachahmer. „Wenn ich wieder Korn anbaue, kann ich nicht alles händisch machen wie die Vorfahren“, erzählt der Bauer aus Tscheltsch bei Liesing, der sich nach und nach Maschinen zur Arbeitserleichterung angeschafft hat. Großes Aufsehen erweckte er, als er vor zwei Jahren den ersten Mähdrescher ins Tal brachte. „Lesachtaler Brot sollte künftig aus heimischen Mehlen gebacken werden“, regt Unterguggenberger an.

Ab Herbst gibt es neben Weizen, Roggen und Dinkel auch noch Lesachtaler Haden. Das typische Lesachtaler Brot gibt es nicht. „Wir erzeugen ein Mischbrot, das sich je zur Hälfte aus Weizen und Roggen zusammensetzt“, verrät Rosemarie Guggen-

berger ihr Rezept. Trotzdem schmeckt jedes Brot aufgrund der verwendeten Mehle und der verschiedenen Backöfen anders. Für Monika Soukup schmeckt das Brot aus dem Holzbackofen viel besser als jenes aus dem Elektroofen. Auf die Frage des Diskussionsleiters Gert Dressel, „Wie könnte man das Lesachtaler Brot mit einem Satz beschreiben?“, antwortete Fani Hackl aus St. Lorenzen: „Man muss dieses Brot einmal probiert haben.“

Erfahrung mit dem Lesachtaler Brot machte in diesen Tagen auch eine Schülergruppe des Bildungszentrums Lesachtal mit Gerhard Strohmaier und Andrea Sieber von der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt im Rahmen einer Projektarbeit.



## KOMMENTAR

HELMUT STÖFLIN

### Alt & Neu

Man weiß, dass das gesäuerte und mit Hefe gebackene Brot schon den Ägyptern vor rund 5000 Jahren als Speise zur Verfügung stand. Fladen- oder ähnliche Brote sind vermutlich schon vor etwa 10.000 Jahren gebacken worden. Man weiß, dass das Lesachtal etwa 600 nach Christi von Slawen erstmals besiedelt wurde, die dem stark bewaldeten Tal den Namen gaben (das slawische Wort „les“ heißt Wald). Etwa 200 Jahre später kamen Siedler aus Bayern in das Tal.

Diese alten Tatsachen wissen die Lesachtaler für sich zu nutzen und gestalten ein Fest, das heuer zum 33. Mal stattfinden wird: das Brotfest. Wie schlaue von den Lesachtalern, altes Gut und altes Wissen in die Moderne nicht nur hinüberzuretten, sondern heute auch offensiv zu nutzen. Ja sogar bis nach Japan zu exportieren.

Dass dieses Thema noch weiter ausbaubar ist, zeigt der nunmehr erste Brotstammtisch in Liesing. Man glaubt es kaum, wie viele neue Geschichten da zutage kamen. Ein weiteres Betätigungsfeld für die Lesachtaler, ihr gelebtes Brot-Thema noch weiter auszubauen.

Sie erreichen den Autor unter [helmut.stoeflin@kleinezeitung.at](mailto:helmut.stoeflin@kleinezeitung.at)



### Oberkärnten in der App.

Die App der „Kleinen Zeitung“ liefert Ihnen nicht nur viele Geschichten, sondern auch die Fotos zum Maturaball in Hermagor.

Gratis-Download im App Store und Play Store

**Für Sie DA** Regionalredaktion Oberkärnten  
Hauptplatz 6, 9800 Spittal.  
Telefon: (0 47 62) 55 56; Fax-DW: 17,  
E-Mail: [spittal@kleinezeitung.at](mailto:spittal@kleinezeitung.at);  
**Redaktion:** Martina Pirker (DW 20),  
Camilla Kleinsasser (DW 21),  
Andrea Steiner (DW 19),  
Helmut Stöflin (DW 18), Claudia Lux (DW 23);  
**Sekretariat:** Michaela Sagmeister, Silvia Wandaller, Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr, Fr. 8 bis 13 Uhr;  
**Multimediale Werbeberater:**  
Christoph Frohnwieser (DW 13);  
**Abo-Service: (0 46 3) 58 00 100**