

LESACHTALER BROT

BEWERBUNGSFORMULAR für die Eintragung in die nationale Liste des immateriellen Kulturerbes

1. Kurzbeschreibung des Elements

Nicht mehr als 600 Wörter.

Das **Lesachtaler Brot** steht synonym für eine große Bandbreite an Bereichen, die als immaterielles Kulturerbe bezeichnet werden können. Das Besondere daran erscheint die enge Verquickung von Wissen, Traditionen, Ritualen, Spirituellem, Sprache und Landschaft sowie baukulturellen Elementen zu sein. Diese Vielfalt an Elementen, die einander bedingen, sie spiegelt sich wider in der engen Vernetzung unterschiedlicher sozio-kultureller Lebensbereiche und ist ausschlaggebend für die Authentizität des Gelebten und bewahrt es so vor einem rein musealen Charakter. Der Bogen spannt sich dabei um:

- **Wissen und Praktiken in Bezug auf Natur und Universum:** Einerseits betrifft dies den Getreideanbau und die Gewinnung des Kornes (der richtige Zeitpunkt des Säens und Erntens), andererseits das notwendige Wissen zum Bau der Mühlen an sich: welche Standorte eignen sich, welches Holz, zu welchem Zeitpunkt ist dieses zu schlägern.

- **Traditionelle Handwerkstechniken:** Dies umfasst ebenso den Getreideanbau als auch die handwerklichen Fähigkeiten zur Lösung aller Transportprobleme (mit Wasserkraft betriebene Seilbahnen) bis hin zum Bau einer Mühle. Über die Praktik des Kornsäens und Anbauens und die damit verbundenen religiösen Bräuche schreibt Eiko Funada in „Brot – Teil des Lebens“ (siehe Punkt 5)



- **Mündlich überlieferte Traditionen einschließlich Sprache:** mit allen erwähnten Bereichen ist ein eigener Sprachschatz verbunden, spezielle Dialektausdrücke, die mit der Vielfalt der Tätigkeiten mit überliefert werden und die nur in Gebrauch sind, solange diese Tätigkeiten auch ausgeführt werden. Ein eindrucksvolles Beispiel für die Vielfalt an Dialektausdrücken ist in dem Buch von Eiko Funada dokumentiert (siehe Punkt 5), die auf S. 94 die verschiedenen Teile einer Mühle gesammelt hat und im Dialektausdruck auflistet.

- **Gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste:** Es gibt eine Reihe gesellschaftlicher Praktiken und Rituale des täglichen Lebens. Viele davon haben ihre spirituelle Verankerung in der tiefen Verwurzelung der Bevölkerung im katholischen Glauben. Das reicht vom Zeichnen dreier Kreuze vor dem Anschneiden eines Brotlaibes, über das tägliche Gebet („...unser tägliches Brot gib uns heute...“), dem Stecken eines Palmkreuzchens im Acker bis hin zu Ernte Dank Fest. Gerade in Maria Luggau erhält dieser spirituelle Aspekt durch die Geschichte der Gründung der Kirche,



des heutigen Klosters, eine besondere Bedeutung. Aufgrund eines Traumes errichtete Helena auf einem Kornacker das heutige Kloster.

Das Mühlenfest in Maria Luggau findet jedes Jahr im August statt. Zu diesem Fest sind alle Mühlen entlang des Mühlenweges in Betrieb, es wird Korn gemahlen, Lesachtaler kulinarische Spezialitäten werden angeboten, umrahmt von musikalischen und volkstänzerischen Darbietungen. Die besondere Atmosphäre dieses Festes macht es wohl aus, dass man hier Praktiken des täglichen Lebens beobachten, erfahren, erleben und genießen kann und eben kein Museum im herkömmlichen Sinn besucht.

Das Lesachtaler Dorf- und Brotfest fand heuer zum 26. Mal statt, jedes 1. Wochenende im September. Das ganze Dorf ist auf Beinen und das Fest wird somit auch Ausdruck einer einzigartigen Dorfgemeinschaft. Seit einigen Jahren steht das Fest auch unter dem Motto "Brotfest". Unterstützt und geleitet wurde die Idee des Brotfestes weiters von der Tatsache, dass Maria Luggau das beste, gelebte Beispiel dafür ist, wie man traditionelles Wissen am Leben erhalten kann: Die Mühlen sind nicht nur beim jährlichen Mühlenfest in Maria Luggau im Einsatz, sondern auch unter dem Jahr, denn die wenigen Familien, die ihr Getreide noch selber anbauen, vermahlen es auch noch in der eigenen Mühle.

2. AntragsstellerInnen

(Nur die Gemeinschaft, die das immaterielle Kulturerbe tradiert oder ein/e von ihr ernannte/r VertreterIn kann sich um die Eintragung eines Elements immaterieller Kultur in die nationale Liste bewerben. Geben Sie Ihre vollständigen Kontaktdaten bekannt.)

Lesachtaler Mühlenverein

Mario Lugger

Maria Luggau 15

9655 Maria Luggau

lugger.mario@aon.at

Tel.: 0043 4716

Kulturvereine Liesing

Hans Guggenberger

Klebas 3

9653 Liesing

brotfest@lesachtal.com

Tel.: 0664-2141651

3. Name des Elements

(Geben Sie den von den KulturerbeträgerInnen verwendeten Namen und allfällige Bezeichnungsvarianten für das Kulturerbe an.) Nicht mehr als 200 Zeichen.

„Lesachtaler Brot“. Der Begriff „Lesachtaler Brot“ hat sich als solcher als Überbegriff nicht nur für das Lebensmittel, sondern für eine Reihe an Aktivitäten etabliert.

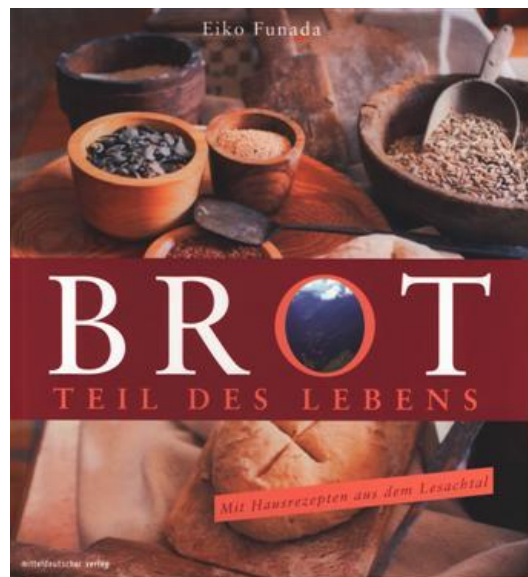
4. Beschreibung des Elements

(a) Heutige Praxis

(Beschreiben Sie die heutige Praxis und Anwendung des Kulturerbes – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln etc. – und ihre Bedeutung für die betreffende Gemeinschaft.) Nicht mehr als 300 Wörter.

Nach innen gibt es weiterhin die gelebte Tradition und Kultur des Kornanbaus (wenn auch nur mehr vereinzelt) und des Brotbackens in den hauseigenen Öfen. Daneben natürlich auch all die Arbeit, die sich aus der Instandhaltung der Mühlen und dem Mehl mahlen ergibt. Damit verbunden ist ein Beitrag zur Kulturlandschaftspflege genauso wie das Bewahren der eigenen Sprache mit ihren typischen Dialektausdrücken. Auch die im heurigen Jahr wieder voll instandgesetzte Wassermühle im Röhthengraben/ Strajach sei erwähnt. Vom Mühlenverein St. Jakob in den Neunziger Jahren renoviert wird auch hier regelmäßig Korn zu Brotmehl gemahlen wird.

Neben der gelebten tagtäglichen Arbeit und damit verbunden Bräuchen und Ritualen (sehr schön zum Ausdruck gebracht durch den von Eiko Funada gewählten Buchtitel „Brot – Teil des Lebens“) und den allseits mit hohem Interesse angenommen Mühlenführungen, ist auch die Idee, Traditionen und regionales Know How über ein Kulinarium zu vermarkten, zukunftssträftig. Eine Interessenbekundung zur Erhaltung von traditionellem Kulturgut, zur Erhaltung alter, regionaler Getreidesorten oder zur Bewahrung des Wissens um Anbaupraktiken mag vielleicht für den ein oder anderen Schall und Rauch sein. Ein Stück Brot in der Hand zu halten, ein Grundnahrungsmittel, das zudem noch so tief mit unserer kulturell-religiösen Identität verknüpft ist ("unser tägliches Brot gib uns heute") ist etwas Handfestes über das sich Botschaften gut transportieren lassen.



Aus dieser Überlegung heraus ist letztendlich auch die Initiative der "Lesachtaler Brotwirte" entstanden, ein Zusammenschluss Lesachtaler Wirte, die über das ganze Jahr Spezialitäten mit selbst gebackenem Brot anbieten (<http://www.brotfest.at/index.php?id=11>). Eine Initiative, die 2009 mit dem 2. Platz des Kärntner Tourismus Award ausgezeichnet wurde.



Das Lesachtaler Brot hat vor vielen Jahren auch internationales Interesse geweckt, so hat die japanische Ethnologin Eiko Funada über viele Jahre hinweg ihre Studien über das Lesachtaler Brot gemacht. Entstanden ist daraus ein einzigartiger Export von traditionellem Kulturgut und Wissen: im vorigen Jahr wurde in der Nähe von Tokio ein Lesachtaler Brotbackofen (von einem Osttiroler Ofensetzer) errichtet und mit einer Delegation aus dem Lesachtal feierlich eröffnet. Seitdem gibt es dort Lesachtaler Brot zu kaufen!

Kurz darauf wurde eine weitere Idee geboren, die zeigt, dass die Lesachtaler sehr wohl auch den Blick hinaus über die engen Grenzen des Tales werfen: die Aktion "Brot für's Leben", die anlässlich des letzt-jährigen Dorf- und Brotfestes präsentiert wurde. Dahinter verbirgt sich ein Spendenaufruf, organisiert von den Vorreitern der "Brotidee". Die Initiative "Brot für's Leben" (www.brotfuersleben.at) unterstützt damit Karl Heinz Böhm's Äthiopienhilfe "Menschen für Menschen"¹. Das Brot hat hier wiederum auch symbolischen Wert: mit dem Wert eines Laibes Brot kann man schon wertvolle Entwicklungsarbeit unterstützen.

(b) Entstehung und Wandel

*(Geben Sie an, wie das Kulturerbe entstanden ist, wie es sich im Laufe seiner Geschichte verändert hat und wie es seit etwa drei Generationen weitergegeben wird.)
Nicht mehr als 300 Wörter.*

Wann das „Element“ entstanden ist, lässt sich sicher nicht genau datieren, dazu müsste man schon in die Anfänge der Besiedelungsgeschichte zurückgehen und die hier beschriebenen Aspekte sind zu vielfältig, um diese Frage eindeutig beantworten zu können. Der älteste schriftliche Beleg einer Mühle z.B. stammt von um 1600

Mit dem Einzug der modernen Lebensweise ging der Getreideanbau im Tal dramatisch zurück, damit wurden auch viele der Mühlen nicht mehr gebraucht und wurden nach Naturkatastrophen entweder nicht mehr aufgebaut oder sogar abgetragen. Um dem gänzlichen Verfall vorzubeugen wurde im Jahr 1972 der Mühlenverein Maria Luggau gegründet, in dem bis zum heutigen Tag 10 Mühlenbesitzer vertreten sind. Im Jahr 1973 gelang es für 5 Mühlen den Denkmalschutz zu erwirken. Damit verbunden ist per Bescheid, dass die Mühlen voll betriebsfähig zu erhalten sind, womit per se auch das notwendige Wissen zu Instandhaltung und für notwendige Reparaturen weiter gelebt muss.

Aspekte, die Wandel verursachen liegen einerseits in technischen Fortschritten z.B. in Bezug auf Anbaupraktiken bzw. der gänzlichen Aufgabe des Korn-Anbaus. Das gleiche trifft auf die Nutzung der Mühlen zu. Das Lesachtal war einst bekannt als das Tal der 100 Mühlen, nur mehr einige wenige davon sind bis heute erhalten geblieben. So spiegelt sich der Wertewandel auch in einem Verlust an Wissen, Veränderungen des Kulturlandes und des Landschaftsbildes wider.

Auch die Rezepturen der Brote haben sich innerhalb der Jahrhunderte sicher gewandelt, die Holzbacköfen haben häufig elektrischen Öfen Platz gemacht, jedoch schaffen diese modernen Elemente auch die Voraussetzung dafür, dass nach wie vor in vielen Familien das eigene Brot gebacken wird.

¹ Zweck des Vereines:

- a) Hilfeleistung zur Beseitigung, Linderung und Verhinderung von Hungersnot.
- b) Unterstützung zur Selbsthilfe für Getreide, Brot und sonstige Lebensmittelerzeugung.
- c) Unterstützung bei schulischen und beruflichen Ausbildungsmaßnahmen.

Dieser Vereinszweck wird durch ehrenamtliche Mitarbeit der Vereinsmitglieder und Aufbringung von einmaligen und nachhaltigen Spenden (z.B. monatliche, vierteljährliche, halbjährliche oder jährliche Spendenleistungen) erreicht.

Im nunmehr zu Ende gehenden Jahr wurden rund € 25.000,00 so aufgebracht und an die Institution „Menschen für Menschen“ weitergeleitet.

5. Dokumentation des Elements

(Verweise auf Quellen, Literatur, Dokumentationen)

Otto Swoboda, 1975: Alte Holzbaukunst in Österreich; Otto Müller Verlag (antiquarisch unter http://openlibrary.org/b/OL4801494M/Alte_Holzbaukunst_in_Österreich)

Eiko Funada: Brot, 2009: – Teil des Lebens; mdv, ISBN: 978-3-89812-609-0

Film: Tal der 100 Mühlen; entstanden ca. 1952. Originalfilmrolle aufbewahrt in der Bezirksbildstelle in Hermagor

Umfangreiche handschriftliche Aufzeichnungen von Johann Salcher †, ca. 1985. Er war der einzige professionelle Mühlenbauer des Tales. Seine Aufzeichnungen umfassen sämtliche Mühlen des Tales bis ca.1950 (im Archiv des Mühlenvereines Maria Luggau)

Brigitte Lugger vom Mühlenverein verfügt weiters über eine umfangreiche Sammlung an Materialien, vorwiegend Zeitungsartikel und diverse Berichterstattungen

Im Rahmen der interkulturellen Medienwerkstatt Lesachtal, durchgeführt als Schulprojekt entstand im Jahr 2007 die Video-Produktion: „Vom Brot zum Korn“

CIPRA: <http://www.cipra.org/competition/helena>

Karnische Museen: http://www.karnische-museen.at/luggau_f.htm

6. Geographische Lokalisierung

(Nennen Sie die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo das Kulturerbe verbreitet, praktiziert und angewendet wird.)

Gemeinde Lesachtal, besonders in den Ortschaften Maria Luggau und Liesing

7. Eingebundene Gemeinschaften, Vereine, Personen und Art ihrer Beteiligung

(Geben Sie die vollständigen Kontaktdaten der KulturerbeträgerInnen und ihre Aktivitäten bzw. Bedeutung für den Erhalt des immateriellen Kulturerbes an.)

Verein zur Erhaltung alter Wassermühlen

A-9655 Maria Luggau 15;
Obmann Mario Lugger (Adresse s.o.)

Mühlenverein St. Jakob

Rudolf Klammer, 9651 Strajach 4

Dorf- und Brotfestkommitte,

Vertretung: Hans Guggenberger, 9653 Liesing, Klebas, Tel.: 04716 549
e-mail: h.guggenberger@aon.at

Initiative „Brot für's Leben“

Obmann Werner Lexer
9651 St. Jakob, Strajach 11
Tel.: +43 4715 8892

Initiative der Lesachtaler Brotwirte

Michael EGARTNER
Klebas 30, A-9653 Liesing / Les.
Tel: 0043 (0) 4716/ 690 00

8. Risikofaktoren für die Bewahrung des Elements

(Nennen Sie allfällige Risikofaktoren, welche die Tradierung, Praxis und Anwendung des Kulturerbes gefährden könnten.) Nicht mehr als 300 Wörter.

2 wesentliche Risikofaktoren werden gesehen: einerseits, dass es auch in Zukunft gelingt, die Jugend entsprechend zu motivieren. Der Glanz der Modernisierung scheint auch hierzulande leicht zu verblenden und es ist zu hoffen dass so bemerkenswerte Erfolge wie die von Initiativen wie Slow Food oder der Arche Noah auch ihre Spuren im Lesachtal hinterlassen. Diese Erfolgsgeschichten zeigen, wie man gerade mit alten, traditionellen Sorten und Verfahren auch wirtschaftliche Erfolge erzielen kann.

Bemängelt wird in diesem Zusammenhang auch, dass der Jugend häufig v.a. das langfristige Denken fehle und der Wert von Kultur und Tradition nicht entsprechend erkannt wird.

Dass häufig auch die Anerkennung gerade von politischen, häufig sogar lokalen Instanzen fehlt, ist ein großes Problem und kann nur auf Verwunderung stoßen und erschwert die öffentliche Meinungsbildung. Es bewahrheitet sich auch hier wie so oft der Spruch: „Man kann im eigenen Land kein Prophet sein“, denn von außen ist die Anerkennung in der Regel groß.

Als Detail am Rande sei folgendes Vorkommnis berichtet: Bei der Abrechnung eines Förderansuchens für Mühlen-Instandhaltungsarbeiten wurde von der Förderstelle kritisiert, dass keine Rechnung eines Professionisten vorgelegt werden konnte. Nur: es gibt weit und breit keinen professionellen Mühlenbauer mehr und das gesamte Know How liegt im Erfahrungsschatz der lokalen Bevölkerung und kann demnach auch von niemand anderem eingebracht werden.

9. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements, z. B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.

(Erwähnen Sie, welche Maßnahmen zur Sicherung der Tradierung getroffen wurden/ werden/ werden sollen.) Nicht mehr als 300 Wörter.

Die bestehenden Aktivitäten sind vielfältig. Zum einen zählen dazu die Führungen entlang des Mühlenweges in Maria Luggau. Brigitte Lugger führt pro Jahr ca. 100 solcher Führungen durch. Seit dem heurigen Jahr wird auch 1x pro Woche Mehl gemahlen, d.h. dass ein Müller angestellt ist und zumindest 1 Mühle in Betrieb ist. Vermahlen wird das hofeigene Korn, was eine zusätzliche Attraktion ist. So wird von den Besuchern auch gern mal ein Sackerl Mehl gekauft.

Schulprojekte wie die unter Punkt 5 erwähnte Medienwerkstatt sind nur 1 Beispiel dafür, dass das Thema „Vom Korn zum Brot“ auch von den Schulen aufgegriffen wird. Auch Brigitte Lugger hat in ihrer Zeit als Volksschullehrerin in Maria Luggau das Thema Lesachtaler Brot immer wieder aufgegriffen. Mit derartigen Projektarbeiten bzw. Themenschwerpunkte ist auch in Zukunft zu rechnen.

Im Bereich Öffentlichkeitsarbeit ist das Archiv von Brigitte Lugger eine eindrucksvolle Dokumentation von Berichterstattungen, daneben gibt es eine Reihe von

Fernsehdokumentationen, in denen das Lesachtaler Brot als Thema aufgegriffen wird. So wird z.B. am 1.12.09 in der Sendung „Land und Leute“ ein Bericht zu sehen sein.

Auch der Bau eines Lesachtaler Brotbackofens in Tokio ist ein Beispiel für die Weitergabe und Bewahrung von Wissen rund um's Lesachtaler Brot, das weit über die eigenen Grenzen hinaus geht.

Mit dem Original-Wiederaufbau eines Brotbackhauses in Stabentheine, das in seiner Art als eigenständiges Aussengebäude einzigartig im Lesachtal ist, wird nicht nur architektonisches Kulturgut erhalten sondern die geplanten Brotbackkurse tragen auch zur Weiterführung der Brotbacktradition bei.

Weiters zu erwähnen sind natürlich die beiden jährlichen großen Veranstaltungen, die untrennbar mit dem Brot verbunden sind: Das Mühlenfest in Maria Luggau und das Brotfest in Liesing. Beides Feste, die mit entsprechender Öffentlichkeitsarbeit verbunden sind.

Informationsveranstaltungen in Kooperation mit der Arche Noah oder Slow Food, wie dies heuer erstmals als Auftaktveranstaltung zum Lesachtaler Dorf- und Brotfest der Fall war, sollen wiederholt werden, um die Vision vom wieder vermehrten Kornanbau im Lesachtal zu unterstützen. Beim heurigen Brotfest wurde mit der Veranstaltung „alt, aber oho“ ein Auftakt dazu gesetzt.

AFT & REGIONAL **Kärntner Bauer**

Alte Sorten sind im L

Themenabend im Rahmen des 26. Lesachtaler

Alte Kultursorten liegen voll im Trend. Initiativen wie die UNESCO, die Arche Noah oder Slow Food haben sich der Erhaltung alten Wissens, alter Sorten oder alter Werte verschrieben. Die Initiative „Lesachtaler Brotwirte“ lädt daher am 4. September um 20 Uhr zu einem Themenabend, der den Auftakt des Lesachtaler Dorf- und Brotfestes (4. bis 6. September) bildet, recht herzlich ein.

Die Initiative der Arche Noah arbeitet seit fast 20 Jahren an der Erhaltung und Verbreitung alter Kultursorten. In dieser Zeit hat sich ein dichtes Netzwerk an Erhaltern und Produzenten etabliert, die alte Obst-, Gemüse- und Getreidesorten anbauen und damit zur Erhaltung einer lebendigen Vielfalt beitragen. Mittlerweile ist eine Reihe von Kooperationen mit Betrieben entstanden, die die Ernte veredeln und vermarkten. Auch in der Gastronomie hat das eine oder andere Produkt Einzug gehalten, daraus ist eine Zusammenarbeit mit der internationalen Organisation „Slow Food“ entstanden. 1986 als bewusste Gegenbewegung zur „Fast Food Un-Kultur“ in Italien gegründet, hat sich „Slow Food“ der Unterstützung vielfältiger regionaler Nahrungsmittel verschrieben. Seit 2006 gibt es „Slow Food“ auch in Kärnten. Themen wie die Bewahrung von traditionellem Kulturgut, die Erhaltung alter, regionaler Getreidesorten oder die Bewahrung des Wissens um Anbaupraktiken erwecken museale Gedanken. Aber ein Stück Brot in der Hand zu halten, ein Grundnahrungsmittel, das zudem noch tief mit unserer kulturell-religiösen Identität verknüpft ist, ist dagegen etwas Reales, über das sich auch Botschaften gut transportieren lassen. Aus dieser Überlegung heraus ist

Kärntner Bauer LANDWIRTSCHAFT

esachtal hochaktuell

Dorf- und Brotfestes

KB-SERVICE



Programm

4. September (Freitag): ab 20 Uhr Vortrag in der Volksmusikakademie in Liesing „Alt, aber oho – Die Bedeutung alter Kultursorten“, Beiträge von Maria Walcher, der Leiterin der UNESCO Nationalagentur für das immaterielle Kulturerbe, von Simone Matouch aus der Natur- & Kräuterwerkstatt Lesachtal und von Stefanie Sonnenleitner vom renommierten Landhaus Kellerwand.

5. September (Samstag): 20 Uhr Liederabend „Hearsche wia's klingt“ im Kultursaal Liesing.;

6. September (Sonntag): 11 Uhr Eröffnung mit Brotanschnitt, Brotspezialitäten und Lesachtaler Schmankerln.

Beim 26. Lesachtaler Dorf- und Brotfest stehen alte Sorten, wie zum Beispiel der Lungauer Tauernroggen, im Mittelpunkt.

letztendlich auch die Initiative der „Lesachtaler Brotwirte“ entstanden, ein Zusammenschluss Lesachtaler Wirte, die über das ganze Jahr Spezialitäten mit selbst gebackenem Brot anbieten.

Mag. Simone Matouch

Photos: aus dem Buch von Eiko Funada, Original Bildmaterial kann nachgereicht werden!

10. Kontaktdaten der VerfasserInnen der Empfehlungsschreiben

Gutachten 1

Univ.-Prof. Dr. Gerhard Strohmeier Abteilungsleiter Stadt- und Regionalsoziologie, Alpen-Adria Universität Klagenfurt Arbeitsschwerpunkte: Regionalentwicklung, Evaluierung, Kulturlandschaftsforschung, Raumwahrnehmung
gerhard.strohmeier@uni-klu.ac.at

Gutachten 2

Datum und Unterschrift des Antragstellers